

	PREDUVJETNI PROGRAMI 9. UZORKOVANJE	Oznaka dokumenta: PP-UO
		Verzija: 1.0

Provođenje analize vode i analize hrane te utvrđivanje mikrobiološke čistoće u objektu provodi se u suradnji sa akreditiranim laboratorijem s kojim je potpisan Ugovor o poslovnoj suradnji, prema izrađenom *Planu uzorkovanja*.

Za osiguranje *kriterija higijene procesa hrane* primjenjuje se Normativ mikrobiološke čistoće za predmete, površine i ruke koji dolaze u dodir s hranom određuju se u skladu s normom HRN ISO 18593 - Mikrobiologija hrane i hrane za životinje.

Kriteriji sigurnosti hrane primjenjuje se na hranu od faze otpreme iz objekta sve do isteka roka trajanja. Kako bi se primjenjivali odgovarajući *Kriteriji sigurnosti hrane*, u trenutku uzimanja uzorka u objektu proizvodnje, smatra se da je hrana u fazi otpreme i da su sastavljeni dokumenti za transport.

U pojedinim slučajevima, pri definiranju mikrobioloških kriterija koji se primjenjuju za određenu vrstu hrane, uzima se u obzir način na koji se hrana konzumira. To se posebice odnosi na određene mikrobiološke kriterije koji se primjenjuju za gotovu hranu odnosno hranu koja se ne mora podvrgnuti nikakvom daljnjem postupku kojim bi se uklonio ili smanjio broj prisutnih mikroorganizama do prihvatljive razine.

»Serija« ili »LOT« u ovom Planu uzorkovanja podrazumijeva **seriju prodajnih jedinica hrane** (grupa ili skup proizvoda) **koji se mogu identificirati, a dobiveni su određenim procesom pod praktično identičnim okolnostima te koji su proizvedeni na određenom mjestu unutar određenog definiranog proizvodnog razdoblja u gotovo jednakim uvjetima** (*sukladno Direktivi 2011/91/EU o oznakama ili znakovima koji određuju lot kojem hrana pripada (SL L 334, 16.12.2011.)*).

Uvjeti čuvanja i uskladištenja proizvoda označeni su na deklaraciji. Primjenom DHP i DPP te učinkovitom tehnološkom obradom postignuto je očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane ovisno o proizvodu. Rok upotrebe, odnosno vrijeme do kojega je najbolje upotrijebiti proizvod, uvjeti čuvanja, sastav i kategorija proizvoda navedeni su u proizvođačkoj specifikaciji - *Recepture*.

Primjenom RU *rotacija hrane*, Voditelj objekta odgovoran je da se u objektu nikada ne nalazi proizvod van roka trajanja.

“Naša poslovna politika je - ponuda uvijek svježih proizvoda - čija su senzorička svojstva prepoznatljiva i zbog kojih su naši proizvodi traženi. Iz iskustva nam je poznato da se naši proizvodi u prodaji ne zadržavaju toliko vremena, već se prodaju znatno ranije, te je navedeni rok upotrebe / trajanja primjeren i siguran za konzumente naših proizvoda“.

Potpis (odgovorna osoba SPH)
