

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
|  | <b>RADNI POSTUPAK<br/>SLJEDIVOST U OBJEKTU</b> | Oznaka dokumenta: RP-S |
|  |  | Verzija: 2.0           |

## 1. Svrha

Svrha radnog postupka je osigurati mogućnost utvrđivanja sljedivosti proizvoda od dobavljača sirovine, kroz proizvodnju proizvoda do izlaganja na prodajno mjesto odnosno do prodaje krajnjem korisniku ili kupcu.

## 2. Reference

- Codex alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- ISO 9001:2000 Sustav upravljanja kvalitetom - zahtjevi

## 3. Odgovornosti i ovlaštenja

Voditelj objekta/zamjenik voditelja objekta – odgovorni su za ulaznu kontrolu sirovine/hrane i evidentiranje zaprimljene sirovine/hrane (*Evidencije prijema*) odgovorni su za kontrolu postupanja zaposlenika i za povlačenje proizvoda.

Zaposlenici – odgovorni su za postupanje u skladu s propisanim radnim uputama, radnim postupcima i ostalim dokumentima

Voditelj HACCP tima – odgovoran je za verifikaciju sljedivosti proizvoda

## 4. Detalji postupka

### 4.1. Definicije

Sljedivost je sve češći pojam koji se spominje u okviru sigurnosti hrane i postaje neizostavan alat kojim se postiže brz i jednostavan pristup ključnim podacima u slučaju pojave nepravilnosti ili krize u prehrambenom lancu.

Sljedivost je mogućnost ulaznja u trag proizvodu ili tvari koja je namijenjena ugrađivanju ili se očekuje da će biti ugrađena u hranu kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije.

Svaki proizvođač dužan je osigurati točne informacije o podrijetlu, tj. dobavljaču svih sirovina koje koristi u svojoj proizvodnji, preradi ili distribuciji, te točne informacije o kupcu svojih proizvoda.

Također, potrebno je poprati sljedivošću sve parametre kvalitete koji dokazuju da su uvjeti tijekom proizvodnje, prerade i distribucije bili odgovarajući, te da je konačan proizvod zdravstveno ispravan.

Uvođenje sustava sljedivosti u prehrambeni lanac započinje definiranjem područja koje će sustav sljedivosti pokrivati. Uglavnom su to osnovne informacije o svakom proizvodu ili sirovini, poput imena i adrese dobavljača, vrste nabavljenog proizvoda, imena i adrese kupca, te vrste prodanog proizvoda.

Zatim su tu informacije koje se moraju bilježiti i čuvati što uključuje volumen ili masu proizvoda, broj serije, detaljniji opis proizvoda.

Neki od parametara koje je potrebno pratiti da bi subjekt u poslovanju s hranom osigurao siguran i zdravstveno ispravan proizvod su određivanje pH i temperature proizvoda u različitim fazama proizvodnje, skladištenja i distribucije.

U koliko se utvrdi da je proizvod neispravan ili da ne odgovara nekim drugim zahtjevima kvalitete, proizvođač je dužan trenutno povući proizvod s tržišta i adekvatno ga zbrinuti.

### 4.2. Sljedivost proizvoda

Sva zaprimljena sirovina / hrana, nakon dodjeljivanja LOT oznake, evidentira se u obrascu *Evidenciju prijema*, koju ispunjavaju Voditelj objekta/zamjenik voditelja objekta. Nakon prijema sirovina/hrana se skladišti u rashladnim komorama ili suhom skladištu. Prilikom skladištenja sirovine/hrane vodi se briga o rotaciji rokova trajanja, sukladno *Radnom postupku – prijem i skladištenje*.

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
|  | <b>RADNI POSTUPAK<br/>SLJEDIVOST U OBJEKTU</b> | Oznaka dokumenta: RP-S |
|  |  | Verzija: 2.0           |

U proizvodnom dijelu objekta vode se evidencije na temelju kojih se može utvrditi dobavljač od kojeg je određena vrsta sirovine zaprimljena, te vrsta i količina sirovine utrošenog za proizvodnju pojedinih proizvoda na primjerenim obrascima (*Skladišna kartica, Evidencija proizvodnje – rasijecanje/otkoštavanje, Evidencija proizvodnje – strojna obrada, Evidencija proizvodnje – toplinska obrada*).

Gotovi proizvod označen LOT oznakom skladišti se u prostoru (rashladnoj komori) namijenjenom za skladištenje gotovog proizvoda u primjerenom temperaturnom režimu do otpreme iz objekta. Otprema gotovog proizvoda iz objekta evidentira se uobrascu *Evidencije otpreme*.

Voditelj objekta odgovoran je za kontrolu rokova trajanja i ispravno deklariranje proizvoda.

## **5. Verifikacija slijedivosti**

Verifikacija slijedivosti provodi se najmanje 1 x godišnje od strane Voditelja HACCP tima. Verifikacija se provodi na način da se u svakom odjelu odabere najmanje 1 vrsta proizvoda pripremljena za otpremu iz objekta, te da se slijedom dokumentacije utvrdi slijedeće:

- od kojih sirovina (vrsta, količina, dobavljač, rok trajanja) je proizvod proizveden;
- kolika je proizvedena količina;
- datum prijema, dobavljač i zaprimljena količina;
- prodane količine i količine na zalih.

O provedenoj verifikaciji sačinjava se zapis (*Evidencija verifikacije slijedivosti*).

## **6. Veze s ostalim dokumentima**

- Radni postupak – nabava
- Radna uputa – definiranje LOT-a
- Radni postupak - prijam i skladištenje
- Radna uputa – upravljanje alergenima
- Radna uputa – rotacija hrane
- Radna uputa – mjerenje temperature
- Radni postupak – postupanje s hranom
- Radna uputa - salamurenje
- Radni postupak – otprema
- *Evidencija prijema,*
- *Skladišna kartica,*
- *Evidencija odmrzavanja*
- *Evidencija proizvodnje – rasijecanje/otkoštavanje,*
- *Evidencija proizvodnje – strojna obrada,*
- *Evidencija proizvodnje – salamurenje*
- *Evidencija proizvodnje – toplinska obrada,*
- *Evidencija proizvodnje – hlađenje,*
- *Evidencije otpreme*
- *Evidencija verifikacije slijedivosti*