

	PREDOPERATIVNA LISTA	Oznaka dokumenta: E-PL
		Verzija: 2.0

Razdoblje: _____

Datum	Da li je ispunjena evidencija				Vizualni pregled da li je zadovoljavajuće čistoće				Vizualni pregled ispravnosti opreme - ispravnost / funkcionalnost / temperatura -				potpis
	pranja i dezinfekcije	temperatura rashladnih uređaja	prijema hrane/ ambalaže	proizvodnje	radna odjeća i obuća	proizvodni prostor	radne površine opreme	oprema i pribor	sanitacija noževa	temp. (min. 82°C)	proizvodni prostor	rashladna oprema	

Predoperativnu kontrolu obavlja Voditelj objekta.

KOREKTIVNE MJERE:

- provedba čišćenja i dezinfekcije prostora, opreme i pribora
- provedba edukacije zaposlenika za provedbu postupaka čišćenja i dezinfekcije i primjenu *Planova i evidencija čišćenja i dezinfekcije*,
- provedba edukacije zaposlenika za provedbu nadzora nad kontrolnim točkama i primjenu evidencija nadzora nad kontrolnim točkama (*Evidencija prijema hrane/ambalaže, Evidencija temperatura rashladnih uređaja, Evidencija proizvodnje, Evidencija otpreme*)
- provedba edukacije zaposlenika za primjenu radnih uputa, planova i procedura HACCP sustava (*Radna uputa – odlaganje civilne i radne odjeće i obuće zaposlenika, Radna uputa – održavanje radne odjeće zaposlenika, Radna uputa – ponašanje zaposlenika tijekom rada, Plan rukovanja s nusproizvodima životinjskog porijekla*)

VAŽNA NAPOMENA: **Početak rada objekta nije dozvoljen dok nisu uklonjeni svi nedostaci!**

NAPOMENA: **Predoperativnu listu potrebno je arhivirati kod Voditelja objekta.**