

	HACCP STUDIJA Opseg HACCP studije i referentni dokumenti	Oznaka dokumenta: RP-OO Verzija: 2.0
--	---	---

HACCP studija obuhvaća opis i razradu bioloških, mikrobioloških, kemijskih i fizičkih opasnosti kod prijema, skladištenja i otpreme proizvoda u maloprodaju.

Opasnost je biološko, kemijsko i fizikalno svojstvo koje može utjecati na sigurnost hrane.

Opasnosti se pojavljuju kod prijema, skladištenja i otpreme proizvoda u maloprodaju.

○ ***Biološka opasnost***

Prilikom analize opasnosti za postupke u procesu, detekcije kontrolnih točaka, određivanja kritičnih granica, te propisivanja načina monitoringa na kontrolnim točkama u obzir su uzeta svojstva najčešćih vrsta mikroorganizama i parazita koji uzrokuju otrovanja hranom.

○ ***Kemijska opasnost***

Prilikom analize opasnosti za postupke u procesu, detekcije kontrolnih točaka, određivanja kritičnih granica te propisivanja načina monitoringa na kontrolnim točkama u obzir su uzeta svojstva najčešćih toksina koji uzrokuju otrovanja hranom, a mogu biti prisutni u sirovinama i proizvodu.

Osim toksina, u hrani mogu biti prisutne kemijske opasnosti koje mogu potjecati iz :

- sredstava za pranje i dezinfekciju,
- sredstava za suzbijanje štetočina,
- ostataka veterinarskih lijekova,
- antibiotika i hormona rasta,
- teških metala,
- ambalaže.

Sastav svakog proizvoda naveden je na deklaraciji koju je stavio proizvođač/dobavljač.

○ ***Fizička opasnost***

Prilikom analize opasnosti za postupke u procesu, detekciju kontrolnih točaka, određivanje kritičnih granica, te propisivanje načina monitoringa na kontrolnim točkama u obzir su uzete fizičke opasnosti koje se mogu pojaviti u hrani uslijed nepravilnog rukovanja i skladištenja.

Fizička opasnost može biti bilo koji fizički predmet koji se normalno ne nalazi u hrani i koji može uzrokovati ozljedu kod konzumiranja hrane (npr. staklo, drvo, metal, dijelovi opreme, ostaci ambalaže i sl.), a može se pojaviti uslijed nepravilnog rukovanja kod skladištenja hrane.

REFERENTNI DOKUMENTI

Pri izradi HACCP plana korištene su odredbe dokumenta *Codex Alimentarius komisije Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)*.

Ostali korišteni dokumenti:

- zakonska regulativa navedena u *Popisu zakonske regulative*.