

HACCP STUDIJA

6.2. Određivanje KKT – proizvodnja

Oznaka dokumenta: RP-OKKT

Verzija: 2.0

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
PRIJEM SIROVINE PRIJEM MATERIJALA ZA PAKIRANJE PRIJEM OVITAKA	Biološka: Prisutnost i rast mikroorganizama u hrani koja se zaprima.	Prisutni mikroorganizmi će porasti ako je temperatura dostave previsoka.	2	2	4	KKT 1
	Biološka: Istekao rok trajanja.	Rok trajnosti predstavlja predviđeno vrijeme tijekom kojeg će se sigurnost ili kvaliteta proizvoda promijeniti od prihvatljive u neprihvatljivu.	1	3	3	PPR
	Kemijska: Prisutnost toksina, ostataka veterinarskih lijekova, tvari iz ambalaže (teški metali), sredstava za pranje i dezinfekciju, sredstava za suzbijanje štetočina	Prisutnost rezidualnih tvari u količinama većim od propisanih predstavlja zdravstvenu nesigurnost proizvoda ili neprihvatljivu kvalitetu proizvoda.	2	2	4	KKT 1
	Fizička: Prisutnost stranih onečišćenja u hrani	Vidljiva fizička onečišćenja u hrani mogu se eliminirati prilikom prijema.	1	1	1	PPR
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
SKLADIŠTENJE HLADNO (t ≤ 0 - 7 °C)	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	Rast mikroorganizama potenciran je u idealnim uvjetima temperature i vremena. Na temperaturu rashladnih uređaja, tj. hrane u njima može utjecati smještaj rashladnih uređaja u blizini izvora topline te nepravilno učestalo otvaranje vrata uređaja.	2	2	4	KKT 2
	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed isteka roka trajanja.	Rok trajnosti predstavlja predviđeno vrijeme tijekom kojeg će se sigurnost ili kvaliteta proizvoda promijeniti od prihvatljive u neprihvatljivu	1	3	3	PPR
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i opreme.	Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom, nekorištenje osobne zaštitne opreme zaposlenika, korištenje prljave opreme	1	3	3	PPR
	Kemijska: Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	Prisutnost mikrobiološke kontaminacije potencira produkciju toksina u hrani.	2	2	4	KKT 2
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom, zajedničko korištenje skladišnog prostora, ako se sredstava nalaze neposredno uz hranu ili pranje i dezinfekcija nije ispravno provedeno.	1	1	1	PPR
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
SKLADIŠTENJE DUBOKO ZAMRZAVANJE (t ≤ -24 do -18 °C)	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	Rast mikroorganizama potenciran je u idealnim uvjetima temperature i vremena. Na temperaturu rashladnih uređaja, tj. hrane u njima može utjecati smještaj rashladnih uređaja u blizini izvora topline te nepravilno učestalo otvaranje vrata uređaja.	2	2	4	KKT 3
	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed isteka roka trajanja.	Rok trajnosti predstavlja predviđeno vrijeme tijekom kojeg će se sigurnost ili kvaliteta proizvoda promijeniti od prihvatljive u neprihvatljivu	1	3	3	PPR
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i opreme.	Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom, nekorištenje osobne zaštitne opreme zaposlenika, korištenje prljave opreme	1	3	3	PPR
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom, zajedničko korištenje skladišnog prostora, ako se sredstava nalaze neposredno uz hranu ili pranje i dezinfekcija nije ispravno provedeno	1	1	1	PPR

		HACCP STUDIJA 6.2. Određivanje KKT – proizvodnja				Oznaka dokumenta: RP-OKKT
						Verzija: 2.0
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
ODMRZAVANJE (t ≤ 0 - 7 °C)	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature odmrzavanja	Rast mikroorganizama potenciran je u idealnim uvjetima temperature i vremena.	2	2	4	KKT 4
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora	Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom, korištenje prljave opreme.	2	2	4	KKT 4
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom ili ako se sredstava nalaze neposredno uz hranu ili ako pranje i dezinfekcija nije ispravno provedeno	1	1	1	PPR
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
DODAVANJE ADITIVA I ZAČINA	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika.	Nekorištenje osobne zaštitne opreme zaposlenika, korištenje prljave opreme	1	3	3	PPR
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima koji su prisutni u dodanim sastojcima.	Ako su dodani sastojci su prethodno prošli prijemnu kontrolu prisutnost mikroorganizama u količinama većim od propisanih predstavlja zdravstvenu nesigurnost proizvoda	1	3	3	PPR
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	Ako se sredstava nalaze neposredno uz hranu ili pranje i dezinfekcija nije ispravno provedeno.	1	1	1	PPR
	Kemijska: Prevelika količina dodanih aditiva i začina u smjesi.	Ako se ne poštuju upute na deklaraciji.	2	2	4	KKT 5
	Fizička: Neispravnost vage.	Ako se vaga redovito ne održava, kalibrira.	2	2	4	KKT 5
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
SALAMURENJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika.	Nekorištenje osobne zaštitne opreme zaposlenika, korištenje prljave opreme	1	3	3	PPR
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima koji su prisutni salamuri	Ako su sastojci prethodno prošli prijemnu kontrolu prisutnost mikroorganizama u količinama većim od propisanih predstavlja zdravstvenu nesigurnost proizvoda	1	3	3	PPR
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	Ako se sredstava nalaze neposredno uz hranu ili pranje i dezinfekcija nije ispravno provedeno.	1	1	1	PPR
	Kemijska: Prevelika količina dodanih sastojaka u salamuri	Ako se ne poštuju upute na deklaraciji.	2	2	4	KKT 6
	Fizička: Neispravnost vage.	Ako se vaga redovito ne održava, kalibrira.	2	2	4	KKT 6
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
TOPLINSKA OBRADA	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature toplinske obrade	Rast mikroorganizama potenciran je u idealnim uvjetima temperature i vremena.	2	2	4	KKT 7
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i opreme.	Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom, nekorištenje osobne zaštitne opreme zaposlenika, korištenje prljave opreme.	2	2	4	KKT 7
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom ili ako se sredstava nalaze neposredno uz hranu ili ako pranje i dezinfekcija nije ispravno provedeno	1	1	1	PPR