

HACCP STUDIJA

5.3. Kontrolne i korektivne mjere za postupke u procesu – proizvodnja

Oznaka dokumenta: RP-KMM

Verzija: 2.0

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
PRIJEM SIROVINE	Biološka: Prisutnost i rast mikroorganizama u hrani koja se zaprima.	KKT 1	- kontrola uvjetnosti isporuke (temperatura hrane, deklaracija, ambalaža, rok trajanja)	- edukacija zaposlenika za prijem hrane - minimaliziranje vremena manipulacije hranom do skladištenja	- postoji mogućnost da se opasnost neće smanjiti niti ukloniti u sljedećim koracima
	Biološka: Istekao rok trajanja.	PPR	- obavezna kontrola roka trajanja hrane pri prijemu	- neprihvaćanje pošiljke - edukacija zaposlenika	-
	Kemijska: Prisutnost toksina, ostataka veterinarskih lijekova, tvari iz ambalaže (teški metali), sredstava za pranje i dezinfekciju, sredstava za suzbijanje štetocina	KKT 1	- audit dobavljača prije ugovorene nabave - dostava popratne dokumentacije (analitička izvješća) od strane dobavljača	- neprihvaćanje pošiljke	- postoji mogućnost da se opasnost neće smanjiti niti ukloniti u sljedećim koracima
	Fizička: Prisutnost stranih onečišćenja u hrani	PPR	- kontrola uvjetnosti isporuke (prisutnost onečišćenja)	- edukacija zaposlenika za prijem hrane	- moguće uklanjanje onečišćenja u kasnijim koracima

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
SKLADIŠTENJE HLADNO (t ≤ 0 - 7 °C)	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	KKT 2	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja, - kontrola roka trajanja	- preventivno održavanje opreme, - edukacija zaposlenika	- postoji mogućnost da se opasnost neće smanjiti niti ukloniti u sljedećim koracima
	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed isteka roka trajanja.	PPR	- kontrola roka trajanja (FIFO i FEFO)	- edukacija zaposlenika	-
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i opreme.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	-
	Kemijska: Producija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	KKT 2	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja, - kontrola roka trajanja - preventivno održavanje opreme,	- edukacija zaposlenika	- postoji mogućnost da se opasnost neće smanjiti niti ukloniti u sljedećim koracima
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane	- edukacija zaposlenika - pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	-

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
SKLADIŠTENJE DUBOKO ZAMRZAVANJE (t ≤ -24 do -18 °C)	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	KKT 3	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja, - kontrola roka trajanja	- preventivno održavanje opreme, - edukacija zaposlenika	- postoji mogućnost da se opasnost neće smanjiti niti ukloniti u sljedećim koracima
	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed isteka roka trajanja.	PPR	- kontrola roka trajanja (FIFO i FEFO)	- edukacija zaposlenika	-
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i opreme.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	-
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja, - kontrola roka trajanja - preventivno održavanje opreme,	- edukacija zaposlenika	- postoji mogućnost da se opasnost neće smanjiti niti ukloniti u sljedećim koracima

HACCP STUDIJA

5.3. Kontrolne i korektivne mjere za postupke u procesu – proizvodnja

Oznaka dokumenta: RP-KMM

Verzija: 2.0

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
ODMRZAVANje (t ≤ 0 - 7 °C)	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature odmrzavanja	KKT 4	- uvjetnost odmrzavanja - kontrola temperature i vremena odmrzavanja,	- preventivno održavanje opreme, - edukacija zaposlenika	- postoji mogućnost da se opasnost neće smanjiti niti ukloniti u sljedećim koracima
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora i opreme.	KKT 4	- uvjetnost odmrzavanja - kontrola temperature i vremena odmrzavanja,	- preventivno održavanje opreme, - edukacija zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
NAREZIVANje NOŽEM	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	-
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
USITNJAVANje	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	-
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
PUNJENJE U OVITKE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prirodnih ovitaka	PPR	- upotreba u skladu s uputom proizvođača	- edukacija zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

HACCP STUDIJA

5.3. Kontrolne i korektivne mjere za postupke u procesu – proizvodnja

Oznaka dokumenta: RP-KMM

Verzija: 2.0

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
DODAVANJE ADITIVA I ZAČINA	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima koji su prisutni u dodanim sastojcima.	PPR	- upotreba u skladu s uputom proizvođača	- edukacija zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	
	Kemijska: Prevelika količina dodanih aditiva i začina u smjesi.	KKT 5	- upotreba u skladu s uputom proizvođača	- edukacija zaposlenika	
	Fizička: Neispravnost vase.	KKT 5	- preventivno održavanje opreme,	- kalibracija vase - edukacija zaposlenika	
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
MIJEŠANJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
SALAMURENJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima koji su prisutni salamuri	PPR	- upotreba u skladu s recepturom za pripremu	- edukacija zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	
	Kemijska: Prevelika količina dodanih sastojaka u salamuri	KKT 6	- upotreba u skladu s recepturom za pripremu	- edukacija zaposlenika	
	Fizička: Neispravnost vase.	KKT 6	- preventivno održavanje opreme,	- kalibracija vase - edukacija zaposlenika	
KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
OBLIKOVANJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

HACCP STUDIJA

5.3. Kontrolne i korektivne mjere za postupke u procesu – proizvodnja

Oznaka dokumenta: RP-KMM

Verzija: 2.0

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
SOLJENJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i s opreme.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
ODSOLJAVANJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i s opreme.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
SUŠENJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i s opreme.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
DIMLJENJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s opreme i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
TOPLINSKA OBRAĐA	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature toplinske obrade	KKT 7	- uvjetnost toplinske obrade proizvoda - kontrola temperature i vremena toplinske obrade,	- preventivno održavanje opreme, - edukacija zaposlenika	- postoji mogućnost da se opasnost neće smanjiti niti ukloniti u sljedećim koracima
	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i opreme.	KKT 7	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- preventivno održavanje opreme, - edukacija zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

HACCP STUDIJA**5.3. Kontrolne i korektivne mjere za postupke u procesu – proizvodnja**

Oznaka dokumenta: RP-KMM

Verzija: 2.0

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
VAGANJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima s opreme i ruku zaposlenika.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
PAKIRANJE I OZNAČAVANJE	Biološka: Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i s opreme.	PPR	- pranje i dezinfekcija prostora, opreme	- edukacija i higijena zaposlenika	
	Kemijska: Kontaminacija kemijskim tvarima iz ambalaže.	PPR	- pravilna upotreba sredstava za pranje i dezinfekciju	- skladištenje sredstava za pranje i dezinfekciju odvojeno od hrane - edukacija zaposlenika	