

	RADNI POSTUPAK – POSTUPANJE S HRANOM	Oznaka dokumenta: RP-P
		Verzija: 2.0

1. Svrha

Svrha radne upute je opisati postupke koji se odnose na proces maloprodaje, a uključuje skladištenje, tehnološke postupke rasijecanja, te definiranje odgovornosti svakog zaposlenika objekta.

2. Reference

Codex alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.

3. Odgovornosti i ovlaštenja

Voditelj objekta – odgovoran je naručivanje robe i ambalaže, za ulaznu kontrolu i prijem sirovine, manipulaciju nakon prijema.

Zaposlenici – odgovorni su za ispravnu obradu, označavanje i deklariranje sirovine, dodjeljivanje LOT broja te označavanje sirovine i gotovog proizvoda, vođenje evidencija.

4. Detalji postupka

▪ NARUČIVANJE SIROVINE

Naručivanje se obavlja kako je opisano u *Radnom postupku Nabava*.

▪ PRIJEM I SKLADIŠTENJE SIROVINE

Prijem i skladištenje se obavlja kako je opisano u *Radnom postupku Prijem i skladištenje*.

▪ MALOPRODAJA MESA

Svaku pošiljku mesa za potrebe maloprodajnog objekta prati deklaracija proizvođača istaknuta uz svaku kategoriju svježeg mesa.

U prostoru za maloprodaju mesa zaposlenici obavljaju slijedeće radnje i postupke:

- narezivanje na maloprodajne kategorije
- izlaganje u rashladnoj/maloprodajnoj vitrini
- mljevenje na zahtjev kupca

Svježe i rashlađeno meso koja je namijenjena izlaganju u rashladnim vitrinama maloprodajnog objekta zaposlenici postupno dopremaju iz rashladne komore u maloprodajni dio objekta. Manipulacija sa svježim i rashlađenim mesom iz rashladne komore do radnih površina, kao i sve faze obrade odvijaju se na način da se spriječi kontaminacija mesa.

Svježe i rashlađeno meso se za potrebe narezivanja na maloprodajne komade je rasiječeno u dijelove (kategorizacija mesa) kako bi se moglo upotrijebiti za izlaganje u rashladnim vitrinama, te razvrstava u kategorije na osnovu stupnja očišćenosti mišićnog tkiva od grubog vezivnog i masnog tkiva:

- I kategorija – meso koje je rutinskim radom što potpunije očišćeno od tetiva i većih naslaga masnog tkiva, većih krvnih žila i većih limfnih žlijezda;
- II kategorija – meso bez većih nakupina uraštenog vezivnog i masnog tkiva, te mesni obresci (“ficli”);
- III kategorija – masni obresci s najviše 35 % masnog tkiva, meso glava i bočnjaka (potkoljenica, podlaktica), s tim što se mesom goveđih glava smatra meso dobiveno iskoštavanjem žvakaćih mišića, a mesom svinjskih glava svi mekani jestivi dijelovi glave;
- IV kategorija – masni obresci koji sadrže 35-50 % masnog tkiva, te krvavo meso, ostaci osrčja i medijastinuma (“štes”), kao i meso goveđe glave ako se upotrebljava cijela iskoštena goveđa glava

Kod izlaganja svježeg i rashlađenog mesa za potrebe maloprodajnog mjesta koriste se oznake po boji odnosno kategoriji:

- **crvena boja** – prva kategorija (I kategorija)
- **zelena boja** – druga kategorija (II kategorija)
- **žuta boja** – treća kategorija (III kategorija)
- **plava boja** – ekstra kategorija

Označavanje se odnosi na nepakirano (rinfuzno) meso. Za ispravno označavanje mesa odgovoran je Voditelj objekta.

	RADNI POSTUPAK – POSTUPANJE S HRANOM	Oznaka dokumenta: RP-P
		Verzija: 2.0

Svježe i rashlađeno meso se za potrebe mljevenja na zahtjev kupca, nakon odabira vrste i količine od strane kupca, narezuje na sitne dijelove (pogodne za utiskivanje u uređaj za mljevenje mesa) i meljepred kupce, te zamata u primjereni ambalažni ovitak (PVC ili papir) te se **ODMAH** uručuje kupcu.

Kod maloprodaje pakiranog svježeg mesa deklaracija je stavljena na samom pakiranju u obliku samoljepljivih etiketa.

Sav nusproizvod životinjskog podrijetla (*konfiskat*) nastao tijekom obrade za potrebu izlaganja u rashladnim maloprodajnim vitrinama odlaže se u za to namijenjene posude (posude primjerene veličine s poklopcem) u kojima se nalaze PVC vrećice (primjerene veličine) i koje se na kraju radnog dana nepropusno zatvaraju i pohranjuju u transportne posude (lodne) koje se nalaze na predviđenom mjestu u rashladnom prostoru objekta.

5. Veze s ostalim dokumentima

- Radni postupak – nabava
- Radni postupak – prijem i skladištenje