

|  |                                                                                 |                          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | <b>HACCP STUDIJA</b><br><b>5.2. Analiza rizika i detekcija KT/KKT – mesnica</b> | Oznaka dokumenta: RP-ARD |
|  |                                                                                 | Verzija: 2.0             |

| KORAK U PROCESU | OPASNOST                                                                       | PROCJENA OPASNOSTI                                                                                                                               |      |      |   | PPR/ KT |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|---|---------|
|                 |                                                                                | OPIS                                                                                                                                             | V.P. | S.O. | R |         |
| PRIJEM HRANE    | <b>Biološka:</b><br>Prisutnost i rast mikroorganizama u hrani koja se zaprima. | Prisutni mikroorganizmi će porasti ako je temperatura dostave previsoka.                                                                         | 2    | 2    | 4 | KKT 1   |
|                 | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                 | <b>Fizička:</b><br>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 SUHO (ambijentalna temperatura) | <b>Biološka:</b><br>Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja        | Rast mikroorganizama potenciran je u idealnim uvjetima temperature i vremena. Na temperaturu hrane u njima može utjecati smještaj skladišnih polica i regala u blizini izvora topline. | 2    | 2    | 4 | KKT 2   |
|                                              | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                                              | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                                              | <b>Kemijska:</b><br>Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.                 | Prisutnost mikrobiološke kontaminacije potencira produkciju toksina u hrani.                                                                                                           | 2    | 2    | 4 | KKT 2   |
|                                              | <b>Kemijska:</b><br>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 HLADNO (t ≤ 0 - 7 °C) | <b>Biološka:</b><br>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   |
|                                    | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                                    | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                                    | <b>Kemijska:</b><br>Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.                 | Prisutnost mikrobiološke kontaminacije potencira produkciju toksina u hrani.                                                                                                                                                                          | 2    | 2    | 4 | KKT 3   |
|                                    | <b>Kemijska:</b><br>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     |

|  |                                                                                 |                          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | <b>HACCP STUDIJA</b><br><b>5.2. Analiza rizika i detekcija KT/KKT – mesnica</b> | Oznaka dokumenta: RP-ARD |
|  |                                                                                 | Verzija: 2.0             |

| KORAK U PROCESU                                                      | OPASNOST                                                                                     | PROCJENA OPASNOSTI                                                                                                                                                                                                                                    |      |      |   | PPR/ KT |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|---|---------|
|                                                                      |                                                                                              | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                  | V.P. | S.O. | R |         |
| <b>SKLADIŠTENJE DUBOKO ZAMRZAVANJE</b><br><b>(t ≤ -24 do -18 °C)</b> | <b>Biološka:</b><br>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 4   |
|                                                                      | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                                                                      | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                                                                      | <b>Kemijska:</b><br>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 |         |
| <b>IZLAGANJE HRANE</b> | <b>Biološka:</b><br>Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja        | Rast mikroorganizama potenciran je u idealnim uvjetima temperature i vremena. Na temperaturu hrane u njima može utjecati smještaj skladišnih polica i regala u blizini izvora topline. | 1    | 3    | 3 | PPR     |
|                        | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                        | <b>Biološka:</b><br>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     |
|                        | <b>Kemijska:</b><br>Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.                 | Prisutnost mikrobiološke kontaminacije potencira produkciju toksina u hrani.                                                                                                           | 1    | 3    | 3 | PPR     |
|                        | <b>Kemijska:</b><br>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 |         |
| <b>NAREZIVANJE NOŽEM</b> | <b>Biološka:</b><br>Kontaminacija mikroorganizmima s pribora i ruku zaposlenika. | Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom, nekorištenje osobne zaštitne opreme zaposlenika, korištenje prljave opreme | 1    | 3    | 3 | PPR     |
|                          | <b>Kemijska:</b><br>Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.           | 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 |         |
| <b>MLJEVENJE NA ZAHTJEV KUPCA</b> | <b>Biološka:</b><br>Kontaminacija mikroorganizmima s pribora, opreme i ruku zaposlenika. | Hrana nije primjereno zaštićena ambalažom, nekorištenje osobne zaštitne opreme zaposlenika, korištenje prljave opreme | 1    | 3    | 3 | PPR     |
|                                   | <b>Kemijska:</b><br>Kontaminacija sredstvima za pranje i dezinfekciju.                   | Ako se sredstava nalaze neposredno uz hranu ili pranje i dezinfekcija nije ispravno provedeno.                        | 1    | 1    | 1 | PPR     |