

	HACCP STUDIJA		Oznaka dokumenta: RP-NKKT
	6.3. NADZOR KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKI		Verzija: 2.0

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFIKACIJA
		OPIS		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA		
KKT 1 PRIJEM HRANE	Biološka:	Prisutnost i rast mikroorganizama u hrani/materijalu za pakiranje koja se zaprima.	Definirane proizvođačkom specifikacijom i navedene na deklaraciji koja je otisnuta na originalnom pakiranju hrane Svježe meso: (Temperaturni raspon od 0°C do +7°C) Ciljana temperatura +4°C Ostali zahtjevi navedeni u <i>Evidenciji prijema hrane/ambalaže</i>	kontrola uvjetnosti isporuke (temperatura hrane, deklaracija, ambalaža, rok trajanja)	Svaki prijem odnosno dostava hrane/ambalaže. <u>Zapis:</u> <i>Evidencija prijema hrane/ambalaže</i>	Voditelj objekta	Ako je odstupanje od zahtjevanje temperature manje od 2 °C, hranu primiti i brzo uskladištiti na odgovarajuću temperaturu. Ako je odstupanje od zahtjevanje temperature veće od 2 °C, hranu vratiti dobavljaču. Hrana koja nije zaštićena, ili je u oštećenom pakiranju ili je vidljivo kontaminirana ne zaprimati. O svim odstupanjima obavijestiti Voditelja HACCP tima koji obavještava odgovornu osobu SPH.	Kalibracija mjernih uređaja, pregled zapisa, razgovor sa zaposlenicima, pregled postupanja.

	HACCP STUDIJA 6.3. NADZOR KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKI	Oznaka dokumenta: RP-NKKT
		Verzija: 2.0

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFI-KACIJA
		OPIŠ		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVOR-NA OSOBA		
KKT 2 SUHO SKLADIŠTENJE	Biološka:	Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	Definirane proizvođačkom specifikacijom i navedene na deklaraciji koja je otisnuta na originalnom pakiranju hrane	kontrola uvjetnosti skladištenja, kontrola temperature kalibriranim mjernim uređajem kontrola vremena skladištenja	Dva puta dnevno, tj. 1 x u smjeni <u>Zapis:</u> <i>Evidencija temperature rashladnih uređaja</i>	Voditelj objekta	Ako poraste temperatura rashladnog uređaja iznad 7 °C/ iznad 4°C (zavisno od vrste hrane) provjeriti temperaturu hrane. Ako je previsoka, premjestiti hranu u ispravni rashladni uređaj. Provjeriti rad rashladnog uređaja i podesiti ga ako je moguće. Obavijestiti Voditelja HACCP tima koji obavještava odgovornu osobu SPH u svrhu otklanjanja kvara. O prijavi kvara i poduzetim mjerama obavezno sačiniti zapis (<i>Evidencija utvrđivanja nesukladnosti, Evidencija prijave kvarova</i>).	Kalibracija mjernih uređaja, pregled zapisa, razgovor sa zaposlenicima, pregled postupanja.
	Kemijska:	Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	Napomena: rashladni uređaj treba održavati temperaturu one uskladištene hrane koja zahtjeva najnižu temperaturu (prema deklaraciji)					

	HACCP STUDIJA 6.3. NADZOR KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKI	Oznaka dokumenta: RP-NKKT
		Verzija: 2.0

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFI-KACIJA
		OPIŠ		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVOR-NA OSOBA		
KKT 3 HLADNO SKLADIŠTENJE	Biološka:	Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	Definirane proizvođačkom specifikacijom i navedene na deklaraciji koja je otisnuta na originalnom pakiranju hrane	kontrola uvjetnosti skladištenja, kontrola temperature kalibriranim mjernim uređajem kontrola vremena skladištenja	Dva puta dnevno, tj. 1 x u smjeni <u>Zapis:</u> <i>Evidencija temperature rashladnih uređaja</i>	Voditelj objekta	Ako poraste temperatura rashladnog uređaja iznad 7 °C/ iznad 4°C (zavisno od vrste hrane) provjeriti temperaturu hrane. Ako je previsoka, premjestiti hranu u ispravni rashladni uređaj. Provjeriti rad rashladnog uređaja i podesiti ga ako je moguće. Obavijestiti Voditelja HACCP tima koji obavještava odgovornu osobu SPH u svrhu otklanjanja kvara. O prijavi kvara i poduzetim mjerama obavezno sačiniti zapis (<i>Evidencija utvrđivanja nesukladnosti, Evidencija prijave kvarova</i>).	Kalibracija mjernih uređaja, pregled zapisa, razgovor sa zaposlenicima, pregled postupanja.
	Kemijska:	Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	Svježe meso: (Temperatumi raspon od 0°C do +7°C) Ciljana temperatura +4°C Napomena: rashladni uređaj treba održavati temperaturu one uskladištene hrane koja zahtjeva najnižu temperaturu (prema deklaraciji)					

	HACCP STUDIJA		Oznaka dokumenta: RP-NKKT
	6.3. NADZOR KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKI		Verzija: 2.0

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFI-KACIJA
		OPIŠ		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVOR-NA OSOBA		
KKT 4 DUBOKO ZAMRZAVANJE SKLADIŠTENJE	Biološka	Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	Definirane proizvođačkom specifikacijom i navedene na deklaraciji koja je otisnuta na originalnom pakiranju hrane	kontrola uvjetnosti skladištenja, kontrola temperature kalibriranim mjernim uređajem	Dva puta dnevno, tj. 1 x u smjeni <u>Zapis:</u> <i>Evidencija temperature rashladnih uređaja</i>	Voditelj objekta	Ako poraste temperatura rashladnog uređaja iznad 7 °C/ iznad 4°C (zavisno od vrste hrane) provjeriti temperaturu hrane. Ako je previsoka, premjestiti hranu u ispravni rashladni uređaj. Provjeriti rad rashladnog uređaja i podesiti ga ako je moguće. Obavijestiti Voditelja HACCP tima koji obavještava odgovornu osobu SPH u svrhu otklanjanja kvara. O prijavi kvara i poduzetim mjerama obavezno sačiniti zapis (<i>Evidencija utvrđivanja nesukladnosti, Evidencija prijave kvarova</i>).	Kalibracija mjernih uređaja, pregled zapisa, razgovor sa zaposlenicima, pregled postupanja.
	Kemijska:	Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	Napomena: rashladni uređaj treba održavati temperaturu one uskladištene hrane koja zahtjeva najnižu temperaturu (prema deklaraciji)	kontrola vremena skladištenja				