

	HACCP STUDIJA 5.2. Analiza rizika i detekcija KT/KKT – trgovina	Oznaka dokumenta: RP-ARD
		Verzija: 2.0

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
PRIJEM HRANE	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
	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 SUHO (ambijentalna temperatura)	Biološka: 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
	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 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 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: Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	Prisutnost mikrobiološke kontaminacije potencira produkciju toksina u hrani.	2	2	4	KKT 3
	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 4
	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

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PROCJENA OPASNOSTI				PPR/ KT
		OPIS	V.P.	S.O.	R	
IZLAGANJE HRANE	Biološka: 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
	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.	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