

	HACCP STUDIJA 5.3. Kontrolne i korektivne mjere za postupke u procesu – trgovina	Oznaka dokumenta: RP-KMM
		Verzija: 2.0

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
PRIJEM HRANE	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	- neprihvatanje pošiljke - edukacija zaposlenika	-
	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 SUHO (ambijentalna temperatura)	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	KKT 2	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja,	- 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: Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	KKT 2	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja, - 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 HLADNO ($t \leq 0 - 7^{\circ}\text{C}$)	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	KKT 3	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja,	- 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: Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	KKT 3	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja, - 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	-

	HACCP STUDIJA 5.3. Kontrolne i korektivne mjere za postupke u procesu – trgovina	Oznaka dokumenta: RP-KMM
		Verzija: 2.0

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 4	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja,	- 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

KORAK U PROCESU	OPASNOST	PPR/ KT	KONTROLNE MJERE	KOREKTIVNE MJERE	NAPOMENA
IZLAGANJE HRANE	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja	PPR	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja,	- preventivno održavanje opreme, - edukacija zaposlenika	
	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: Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	PPR	- uvjetnost skladištenja - kontrola temperature i vremena skladištenja, - preventivno održavanje opreme,	- edukacija zaposlenika	
	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	-