

	<b>EVIDENCIJA IZOBRAZBE ZAPOSLENIKA</b>	Oznaka dokumenta: E-EZ
		Verzija: 2.0

**Datum:**

**Objekt/odjel:**

**Sadržaj izobrazbe:** Sustav samokontrole kao koncept sustavnog približavanja upravljanju sigurnošću hrane baziran na principima kojima je cilj prepoznati opasnosti koje se mogu dogoditi u bilo kojoj fazi lanca opskrbe hranom i staviti ih pod kontrolu da se ne dogode

**Prezentiranje** HACCP sustava kroz općeniti vodič za praktičnu primjenu sustava uz definiranje mjera:

- Kontrolirati – poduzimanje svih neophodnih radnji da se osigura i održi sukladnost s kriterijima utvrđenim u HACCP planu
- Kontrola – stanje u kojem su provedeni ispravni postupci i zahtjevi postignuti
- Kontrolna mjera – bilo koja radnja ili aktivnost koja može biti poduzeta radi sprečavanja ili uklanjanja opasnosti za sigurnost hrane ili smanjivanja opasnosti na prihvatljivu razinu
- Popravna radnja – bilo koja poduzeta radnja kada rezultati nadzora nad CCP ukazuju na gubitak kontrole
- Kritična kontrolna točka (CCP) - korak u kojem se kontrola može primijeniti i bitna je za sprečavanje ili uklanjanje opasnosti za sigurnost hrane ili za njezino smanjenje na prihvatljivu razinu
- Kritična granica – kriterij koji razdvaja prihvatljivost od neprihvatljivosti
- Odstupanje – neudovoljavanje kritičnim granicama

**Prezentiranje** postupaka nadzora:

- TKO GA PROVODI ? konkretna osoba koja mora proći odgovarajući trening gdje će saznati što, zašto i kako mjeri, gdje to zapisuje, koga obavještava i što poduzima u slučajevima odstupanja.
- ŠTO SE NADZIRE? kritične granice, ciljne razine i tolerancije
- KAKO SE IZVODI NADZOR? mjerenjem (fizikalna ili kemijska veličina) i promatranjem (proizvoda, opreme, postupaka)
- KADA? - kontinuirani nadzor (temperatura, koncentracije ...)
- povremeni nadzor (pH, koncentracije, vremena, temperature ...)
- GDJE? na CCP ili što je bliže moguće CCP

**Prezentiranje** postupaka vođenja evidencija i zapisa kao ključnog dijela HACCP plana i koriste se kao dokaz da je hrana proizvedena sigurno i zapisi uključuju informacije o sustavu nadzora, popravnim radnjama, postupcima zapisa i verifikacije kroz obavezne HACCP zapise:

- zapisi nadzora (zapisi o temperaturama, vremenima, tlakovima, koncentracijama i sl.)
- zapisi o popravnim radnjama (identifikacija proizvoda, opis nesukladnosti, propisana popravna radnja, odgovorna osoba)
- zapisi o verifikaciji (modifikacije HACCP plana zbog promjena, kalibracija mjerne opreme, rezultati mikrobioloških i ostalih provjera, nalazi audita i sl.)

**Prezentiranje** postupaka vođenja evidencija i zapisa o nadzoru CCP-a kroz evidentiranje podataka u zapisu:

- naziv dokumenta i kontrolne podatke
- datum nastanka
- ime ili inicijale osobe koja je provela provjeru
- identifikaciju proizvoda (ime, šarža, kontrolni broj, datum)
- korišteni materijali i opremu
- kritične granice
- potrebne korektivne akcije (ako su potrebne) i tko će ih poduzeti
- mjesto za ovjeru osobe koja je pregledala zapis

	<b>EVIDENCIJA IZOBRAZBE ZAPOSLENIKA</b>	Oznaka dokumenta: E-EZ Verzija: 2.0
--	---	--

**Prisutni zaposlenici:**

<b>R.b.</b>	<b>IME I PREZIME</b>	<b>POTPIS</b>	<b>NAČIN VERIFIKACIJE/DATUM</b>
1.			<b>Vizualna kontrola</b>
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

<b>Provoditelj izobrazbe: (IME I PREZIME/POTPIS)</b>	
--	--

Potpisom zaposlenici potvrđuju provedbu edukacije i prihvaćanje saznanja iz područja provođenja izobrazbe. Verifikaciju izobrazbe zaposlenika provodi Voditelj HACCP tima u vremenskom intervalu koji procjeni s obzirom na prirodu edukacije.

Verifikacija izobrazbe provodi se nadzorom nad radom zaposlenika i razgovorom sa zaposlenicima o tematici provedene izobrazbe.

Verifikacija se provodi otprilike dva tjedna nakon provedene izobrazbe zaposlenika.

Verifikacija se može provoditi i tijekom provedbe internog audita HACCP sustava.

**NAPOMENA:**

**Evidenciju izobrazbe zaposlenika potrebno je arhivirati kod Voditelja HACCP tima.**