

## UPUTA ZA ISPUNJAVANJE EVIDENCIJA

Subjekt u poslovanju s hranom (u daljnjem tekstu: SPH) koji obavlja bilo koju fazu pripreme, proizvodnje, prerade, pakiranja, skladištenja, prijevoza i distribucije hrane poslije primarne proizvodnje mora udovoljavati strukturalnim, higijenskim i drugim zahtjevima za objekte propisanim Uredbom (EZ) br. 852/2004 te drugim zahtjevima propisanim Nacionalnim propisima.

SPH u svrhu provedbe članka 5. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004 obavezan je uspostaviti, provoditi i održavati sustave i postupke samokontrole temeljene na načelima HACCP sustava iz članka 5. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 852/2004 i članka 7. stavka 1. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu.

Učinkovito i točno vođenje evidencije ključno je za primjenu postupaka koji se temelje na HACCP-u. Postupke koji se temelje na HACCP-u treba dokumentirati u planu HACCP-a te neprestano dopunjavati zapisima o nalazima. Dokumentacija i vođenje evidencija treba biti primjerena vrsti i obujmu poslovanja te biti dovoljna da pomognu SPH da provjeri jesu li postupci koji se temelje na HACCP-u uspostavljeni te održavaju li se. Dokumente i evidencije treba čuvati dovoljno dugo nakon isteka roka valjanosti proizvoda za potrebe sljedivosti i radi redovitog preispitivanja postupaka koje provodi subjekt u poslovanju s hranom te kako bi se nadležnom tijelu omogućila revizija postupaka koji se temelje na HACCP-u.

Za razumijevanje postupaka potrebno je definirati osnovne pojmove:

»Radne upute i postupci« – su pisane procedure prakse čija je učinkovitost dokazana te se stoga preporučuje, a obuhvaća uvjete i aktivnosti uspostavljene za dosljednu proizvodnju hrane i koji odgovaraju njihovoj predviđenoj upotrebi, udovoljavaju propisanim zahtjevima i sigurni su za zdravlje i prehranu ljudi. To uključuje više međusobno povezanih komponenti koje se primjenjuju ovisno o vrsti i aktivnostima poslovanja s hranom, kao što su dobra higijenska praksa, dobra proizvođačka praksa, dobra poljoprivredna praksa, dobra distribucijska praksa i dobra trgovačka praksa;

»Pred uvjetni programi« – su strukturalni, higijenski i drugi zahtjevi koje SPH mora ispuniti te aktivnosti koje mora provoditi, a koji su potrebni za održavanje higijene u cijelom lancu hrane;

»Dijagram tijeka« – je sustavni prikaz slijeda koraka ili postupaka primijenjenih u procesu pripreme, proizvodnje, prerade, pakiranja, skladištenja, prijevoza i distribucije hrane;

»Postupak temeljen na načelima HACCP sustava« – je pro aktivan sustav upravljanja opasnostima. Cilj mu je držati biološke, kemijske i fizičke opasnosti pod kontrolom kako bi priprema, proizvodnja, prerada, pakiranje, skladištenje, prijevoz i distribucija hrane bila sigurna;

»Dokumentacija« – je sva dokumentacija koja se odnosi na sustav i postupke temeljene na načelima HACCP sustava, uključujući dokumentaciju o pred uvjetnim programima i radnim uputama;

»Evidencije« – su svi zapisi o provedbi aktivnosti i mjera u okviru sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava te zapisi o rezultatima tih aktivnosti i mjera, uključujući podatke o provedenim mjerenjima i analizama.

U planu HACCP-a su opisane metode, učestalost zapažanja ili mjerenja te evidencije praćenja:

- tko treba provoditi praćenje i provjeravanje,
- kada se provodi praćenje i provjeravanje,
- kako se provodi praćenje i provjeravanje.

Opće je pravilo da potreba za vođenjem evidencije u vezi s HACCP-om treba biti dobro uravnotežena te može biti ograničena na ono što je ključno za sigurnost hrane. Važno je imati na umu da je vođenje evidencije nužno, ali nije samo po sebi cilj.

Dnevne se evidencije vode tako da se kvačicom potvrdi da su provedene početne i završne provjere te potpisom potvrdi da su primijenjene sigurne metode. Ako se primjenjuje označavanje kvačicom, samo se problemi ili promjene u postupcima evidentiraju s pomoću detaljnijeg dodatnog teksta (tj. izvješćivanje o iznimkama)

SPH može jednostavno kvačicom označiti postupke koje poduzimaju ili u polju za tekst mogu navesti detaljnije informacije o tome kako ispunjavaju zahtjeve kontrolne točke.

U evidencije o nesukladnostima treba uključiti poduzetu korektivnu mjeru.

Evidencije koje se vode u objektu su:

Evidencije o higijenskom stanju objekta i tehnološko - tehničkim uvjetima u objektu:

- Predoperativna lista (stanje objekta prije početka rada);
- Evidencija sanitacije (čišćenje, pranje i dezinfekcija);
- Evidencija mjerenja (temperature prostora) i opreme (temperature rashladnih komora, posuda pod pritiskom).

Evidencije o provedenim radnim postupcima postupanja s hranom u objektu:

- Evidencija prijema;
- Evidencija skladištenja – skladišna kartica
- Evidencija proizvodnje – odmrzavanje;
- Evidencija proizvodnje – rasijecanje i iskoštavanje;
- Evidencija proizvodnje – strojna obrada;
- Evidencija proizvodnje – salamurenje (suho i vlažno);
- Evidencija proizvodnje – toplinska obrada;
- Evidencija proizvodnje – hlađenja;
- Evidencija otpreme.

Evidencije o provedenim aktivnostima održavanja postupaka samokontrole u objektu:

- Evidenciju prisutnosti štetočina;
- Evidenciju uzorkovanja;
- Evidencija otpreme otpada
- Evidencija izobrazbe zaposlenika;
- Evidencija izobrazbe novih zaposlenika;
- Evidencija o zdravstvenom stanju zaposlenika;
- Evidenciju o posjetiteljima;
- Evidencija o preventivnom održavanju opreme;
- Evidencija o izvršenoj preventivnoj radnji;
- Evidencija o umjeravanju mjernih uređaja;
- Evidenciju utvrđivanja nesukladnosti;
- Evidenciju prijave kvara.
- Evidencije verifikacije sljedivosti;
- Evidenciju opoziva ili povlačenja proizvoda;

Osim nabrojanih evidencija kod uspostave sustava samokontrole u pisanoj dokumentaciji potrebno je uspostaviti:

Evidencije vezane uz sljedivost:

- Evidencija prehrambenih aditiva
- Lista dobavljača;
- Lista kupaca.

Evidencije vezane uz zaposlenike:

- Izjava zaposlenika o obavezi prijave promjene zdravstvenog stanja;
- Izjava zaposlenika o poznavanju procedura i propisa vezanih uz korištenje radne odjeće i obuće.

Obrasci evidencija i način ispunjavanja evidencija, te dinamika (učestalost) evidentiranja podataka, uključivo obavezom (tko upisuje) upisa podataka, opisani su u priloženim u radnim uputama, odnosno pojedinim poglavljima preduvjetnih programa, gdje je jasno navedeno koji podatak se upisuje u koje polje.

Ispunjavanje *Evidencije o higijenskom stanju objekta i tehničkim uvjetima u objektu*, služi SPH-u kao dokaz da je objekt bio zadovoljavajuće čistoće te da je instalirana oprema ispravna, a da su uvjeti temperaturnog režima u objektu zadovoljavajući za svaku prostoriju, odnosno uređaj.

- **Predoperativna lista** – upisani podaci evidentiraju da su u svim radnim ili skladišnim prostorima objekta utvrđeni zadovoljavajući tehničko-tehnološki i higijenski uvjeti propisani za tu vrstu djelatnosti koja se obavlja u objektu, te da su evidentirani svi podaci vezani uz sljedivost sirovine, polu proizvoda ili gotovog proizvoda.
- **Evidencija sanitacije** – upisani podaci evidentiraju da se je u objektu provela sanitacija infrastrukture (stropovi, zidovi, podovi, drenažni sustav,) i radnih površina (stolova i opreme) nakon rada objekta;
- **Evidencija mjerenja** (prostora i opreme) – upisani podaci evidentiraju da su u svim radnim ili skladišnim prostorima objekta postignuti i da se održavaju zadovoljavajući temperaturni uvjeti, te da oprema koja služi za sanitaciju ručnog pribora uspješno održava propisanu temperaturu medija za odmašćivanje i oplahivanje osobnog radnog pribora (noževi, sjekira), te da oprema pod pritiskom postiže i održava konstantni i propisani pritisak;

Ispunjavanje *Evidencije o provedenim radnim postupcima postupanja s hranom u objektu* služi SPH-u kao dokaz da su ispunjeni uvjeti sljedivosti sirovine, polu proizvoda ili gotovog proizvoda:

- **Evidencija prijema** – upisani podaci evidentiraju podrijetlo sirovine koja je zaprimljena u objekt te udovoljavanje zahtijevanim uvjetima koji su svojstveni za tu vrstu sirovine;
- **Skladišna kartica** – upisani podaci evidentiraju podrijetlo aditiva (začina i/ili dodataka) koji se ugrađuju u proizvode, te podatke o količinama koje se ugrađuju u pojedine proizvodne serije proizvodnje u objektu;
- **Evidencija odmrzavanja** – upisani podaci evidentiraju tehnološke uvjete procesa sa svrhom očuvanja prihvatljivih kriterija održavanja toka procesa i udovoljavanja propisanim zdravstvenim uvjetima sirovine;
- **Evidencija proizvodnje – rasijecanje i iskoštavanje** – upisani podaci evidentiraju udovoljavanje zahtjevima sljedivosti poluproizvoda u odnosu na zaprimljenu sirovinu, te temperaturnim zahtjevima tijekom rasijecanja i iskoštavanja;
- **Evidencija proizvodnje – strojna obrada** – upisani podaci evidentiraju sirovinski sastav (količinski i po vrstama) polu proizvoda/proizvoda te evidentiraju oznaku serije proizvoda;
- **Evidencija salamurenja** – upisani podaci evidentiraju tehnološke uvjete procesa sa svrhom očuvanja prihvatljivih kriterija održavanja toka procesa i udovoljavanja propisanim zdravstvenim uvjetima poluproizvoda;
- **Evidencija proizvodnje – toplinska obrada** – upisani podaci evidentiraju provedene postupke tehnološke obrade (temperaturu i vrijeme) polu proizvoda u proizvod;
- **Evidencija hlađenja** – upisani podaci evidentiraju tehnološke uvjete procesa sa svrhom očuvanja prihvatljivih kriterija održavanja toka procesa i udovoljavanja propisanim zdravstvenim uvjetima proizvoda;
- **Evidencija otpreme** – upisani podaci evidentiraju otpremu proizvoda iz objekta te udovoljavanje zahtijevanim uvjetima koji su svojstveni za tu vrstu proizvoda.

Ispunjavanje *Evidencije o provedenim aktivnostima održavanja postupaka samokontrole u objektu* služi SPH-u kao dokaza da se u objektu provode mjere i aktivnosti samokontrole opisane u pisanim procedurama i radnim uputama:

- **Evidencija izobrazbe zaposlenika** – upisani podaci evidentiraju da su osobe koje rukuju hranom osposobljene za pitanja higijene hrane, sukladno zahtjevnosti posla koji obavljaju kroz odgovarajuću izobrazbu koja ne mora nužno podrazumijevati sudjelovanje u formalnim tečajevima;
- **Evidencija izobrazbe novih zaposlenika** – upisani podaci evidentiraju da su novo zaposlene osobe na poslovima rukovanja hranom osposobljene za pitanja higijene hrane, te da raspolažu vještinama i znanjima sukladno zahtjevnosti posla na svojem radnom mjestu;
- **Evidencija o preventivnom održavanju opreme** – upisani podaci evidentiraju činjenice o provedenom preventivnom održavanju radne opreme;
- **Evidencija o izvršenoj preventivnoj radnji** – upisani podaci evidentiraju o provedenim preventivnim radnjama (uključivo kontrole ispravnosti) na infrastrukturi objekta ili opreme;
- **Evidencija o kalibraciji mjernih uređaja** – upisani podaci evidentiraju činjenice o provedenoj kalibraciji mjerne opreme;
- **Evidencija o zdravstvenom stanju zaposlenika** – upisani podaci evidentiraju vremenska razdoblja o spriječenosti zaposlenika za rad zbog promjene zdravstvenog stanja;
- **Evidenciju o posjetiteljima** – upisani podaci evidentiraju podatke o svim osobama (servisno osoblje, uključivo i službene osobe koje su ušle u objekt ili se zadržavaju u objektu a koje nisu uključene u radne postupke ili aktivnosti proizvodnje u objektu);
- **Evidenciju infestacije štetocinima** – upisani podaci evidentiraju činjenice o nalazima štetocina (glodavaca) na mjestima provedbe DDD zaštite objekta;
- **Evidenciju uzorkovanja** – upisani podaci evidentiraju sve provedene aktivnosti vezane uz plan uzorkovanja sirovina ili proizvoda, te higijenskog statusa u objektu;
- **Evidenciju opoziva ili povlačenja proizvoda** – upisani podaci evidentiraju sve postupke koje je SPH proveo kod utvrđene nesukladnosti otpremljenog proizvoda iz objekta;
- **Evidencije verifikacije sljedivosti** – upisani podaci evidentiraju činjenice kojima SPH provjerava vlastiti sustav sljedivosti sirovine, poluproizvoda ili proizvoda, a koji se provodi kroz postupke i aktivnosti provjere vlastitog sustava označavanja i praćenja;
- **Evidenciju utvrđivanja nesukladnosti** – upisani podaci evidentiraju sve činjenice o utvrđenim nesukladnostima u objektu nevezano o mjestu utvrđivanja (objekt, prostorija, prostor, oprema) ili materijalu (sirovina, polu proizvod, proizvod);
- **Evidenciju prijave kvara** – upisani podaci evidentiraju sve činjenice o kvaru instalirane opreme (pokretne ili nepokretne) ili o oštećenjima u objektu nevezano o mjestu utvrđivanja (objekt, prostorija, prostor).

Ispunjavanje *Evidencije o higijenskom stanju objekta i tehničkim uvjetima u objektu:*

- **Predoperativna lista** – ispunjava se **svaki dan kada se radi u objektu** a upisuju se podaci o stanju u objektu.
- **Evidencija sanitacije** – ispunjava se **svaki dan nakon rada objekta** te se upisuju da je provedeno čišćenja i sanitacije objekta
- **Evidencija mjerenja** – ispunjava se **svaki dan kada se radi u objektu** a upisuju se podaci o praćenim vrijednostima koji su prikazani na displeju mjernog uređaja.

Ispunjavanje *Evidencije o provedenim radnim postupcima postupanja s hranom u objektu:*

- **Evidencija prijema** – ispunjava se **kada se istovaruje pošiljka u objektu** a upisuju se podaci iz dokumentacije (račun otpremnica) i podaci o temperaturi sirovine;
- **Skladišna kartica** – obavezno se vodi za sve aditive, začine i dodatke hrani, a ispunjava se **nakon definiranja LOT-a pošiljke** koja je istovarena u objektu a upisuju se podaci iz dokumentacije (račun otpremnica) i podaci o podrijetlu;
- **Evidencija odmrzavanja** – ispunjava se **kada se u objektu odmrzava sirovina**, a upisuju se podaci o sirovini (vrsta i LOT), o vremenu početka i vremenu završetka procesa odmrzavanja, te podaci o vrijednostima temperature sirovine na početku i završetku procesa odmrzavanja. Ne ispunjava se ako objekt ne zaprima zamrznutu sirovinu;
- **Evidencija proizvodnje – rasijecanje i iskoštavanje** – ispunjava se **kada se u objektu obrađuje (rasijeca) sirovina**, a upisuju se podaci sirovini te podaci o količinama poluproizvoda (kategorija I do IV) te količini nusproizvoda (kosti). Ne ispunjava se ako objekt zaprima već rasječenu sirovinu (meso);
- **Evidencija proizvodnje – strojna obrada** – ispunjava se **kada se sirovini dodaju aditivi** (za pripremu nadjeva), a upisuju se podaci o količini sirovine i količini začina, obratiti pažnju na definiranje LOT-a, jer ta oznaka mora pratiti proizvod u maloprodaju;
- **Evidencija proizvodnje – salamurenje** – ispunjava se **kada se sirovina obrađuje salamutom** (uštrcavanjem, potapanjem, prekrivanjem), a upisuju se podaci o pripremi i sastavu salamure, o količini i identifikaciji poluproizvoda (kg i LOT), te podaci o provjeri kvalitete salamure (temperatura i jakost);
- **Evidencija proizvodnje – toplinska obrada** – ispunjava se **kada se u objektu toplinski** (kuhanje/barenje, dimljenje, prženje/pečenje) **obrađuje poluproizvod** a upisuju se podaci o temperaturi toplinske obrade i vremenu kada je ta temperatura postignuta i vremenu do kada je održavana;
- **Evidencija proizvodnje – hlađenje** – ispunjava se nakon toplinske obrade proizvoda (prženje/pečenje) **kada to zahtjevaju tehnološki uvjeti proizvodnje** sa svrhom očuvanja svojstvenih kriterija proizvoda, a upisuju se podaci o proizvodu (vrsta i LOT), o vremenu početka i vremenu završetka procesa hlađenja, te podaci o vrijednostima temperature na početku i završetku procesa hlađenja. Obavezno se vodi nakon procesa topljenja životinjske masti (proizvodnja čvaraka) ;
- **Evidencija otpreme** – ispunjava se **kada se otprema pošiljka iz objekta** a upisuju se podaci iz dokumentaciji o otpremi proizvoda te podaci o temperaturi proizvoda.

Ispunjavanje *Evidencije o provedenim aktivnostima održavanja postupaka samokontrole u objektu:*

- **Evidencija izobrazbe zaposlenika** – ispunjava se jednom godišnje, upisuju se podaci o provedenim tečajevima ili provjerama znanja zaposlenih;
- **Evidencija izobrazbe novih zaposlenika** – ispunjava se jednom kada se zaposli novi zaposlenik. Ne ispunjava se ako nema novih zaposlenih;
- **Evidencija o preventivnom održavanju opreme** – ispunjava se jednom godišnje, a upisuju se podaci o provedenim servisima opreme;
- **Evidencija o izvršenoj preventivnoj radnji** – ispunjava se jednom godišnje, a upisuju se podaci o provedenim popravcima u objektu;
- **Evidencija o kalibraciji mjernih uređaja** – ispunjava se dva puta godišnje, a upisuju se podaci o provedenim umjeravanjima termometara;
- **Evidencija o zdravstvenom stanju zaposlenika** – ispunjava se ako je zaposleni na bolovanju, a upisuju se podaci o trajanju bolovanja;
- **Evidenciju o posjetiteljima** – ispunjava se ako netko dođe u nadzor objekta ili servis opreme, a upisuju se podaci o toj osobi razlogu posjete;
- **Evidenciju infestacije štetočinama** – ispunjava se jednom mjesečno, a upisuju se podaci o stanju mamaca/ljepila na deratizacijskom mjestu;
- **Evidenciju uzorkovanja** – ispunjava se nekoliko puta godišnje, a upisuju se podaci o provedenim uzorkovanjima u objektu;
- **Evidencija otpreme otpada** – ispunjava se **kada se otprema pošiljka otpada (različitog podrijetla) iz objekta** a upisuju se podaci iz dokumentacije (komercijalni dokument, prateći list za otpad i sl.);
- **Evidenciju opoziva ili povlačenja proizvoda** – ispunjava se ako se mora povlačiti proizvod iz prodaje, a upisuju se podaci o provedenim aktivnostima;
- **Evidencije verifikacije sljedivosti** – ispunjava se jednom godišnje, a upisuju se podaci o provedenim postupcima provjere sustava sljedivosti;
- **Evidenciju utvrđivanja nesukladnosti** – ispunjava se ako se u objektu utvrdi neka nesukladnost, a upisuju se podaci o provedenim aktivnostima u objektu;
- **Evidenciju prijave kvara** – ispunjava se ako u objektu nastane neki kvar, a upisuju se podaci o provedenim servisima na opremi ili na objektu.

Ispunjavanje *Evidencije vezane uz sljedivost*:

- **Evidencija prehrambenih aditiva** – obavezno se vodi za sve aditive, začine i dodatke hrani, a ispunjava se **nakon definiranja recepture proizvoda**;
- **Lista dobavljača** - ispunjava se na početku rada objekta s podacima o dobavljaču. Nadopunjuje se ako tijekom rada uvodimo novog dobavljača (sirovine, začina);
- **Lista kupaca** - ispunjava se na početku rada objekta s podacima o kupcima.

Evidencije vezane uz zaposlenike: (u pisanoj dokumentaciji):

- Izjava zaposlenika o obavezi prijave promjene zdravstvenog stanja; - ispunjava se jednom kod zapošljavanja osobe
- Izjava zaposlenika o poznavanju procedura i propisa vezanih uz korištenje radne odjeće i obuće - ispunjava se jednom kod zapošljavanja osobe