

6.3. NADZOR KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKI

Oznaka dokumenta: RP-NKKT

Verzija: 2.0

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFI-KACIJA
		OPIS		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA		
KKT 1 PRIJEM SIROVINE PRIJEM MATERIJALA ZA PAKIRANJE PRIJEM OVITAKA	Biološka: Prisutnost i rast mikroorganizama u hrani/materijalu za pakiranje koja se zaprima.	Kontrola temperature hrane pri dostavi.	Svježe meso: do 7 °C (Minimalna temperatura = 0°C Ciljana temperatura = 6°C)	Kontrola uvjetnosti pri dostavi (temperatura hrane, uvjetnost vozila, deklaracija, ambalaža, rok trajanja, prateća dokumentacija).	Svaki prijem odnosno dostava hrane/ambalaže. Zapis: <i>Evidencija prijema hrane/ambalaže</i>	Voditelj objekta	Ako je odstupanje od zahtjevine temperature manje od 2 °C, hranu primiti i brzo uskladištiti na odgovarajuću temperaturu. Ako je odstupanje od zahtjevine temperature veće od 2 °C, hranu vratiti dobavljaču. Materijal za pakiranje koji nije zaštićen, ili je u oštećenom pakiranju ili je vidljivo kontaminiran ne zaprimati. O svim odstupanjima obavijestiti Voditelja HACCP tima koji obavještava odgovornu osobu SPH.	Kalibracija mjernih uređaja, pregled zapisa, razgovor sa zaposlenicima, pregled postupanja.
	Kemijska: Prisutnost toksina, ostataka veterinarskih lijekova, tvari iz ambalaže (teški metali), sredstava za pranje i dezinfekciju, sredstava za suzbijanje štetočina	Kontrola dobavljača. Pregled prateće dokumentacije (analitičkih izvješća).	Ostali zahtjevi navedeni u <i>Evidenciji prijema hrane/ambalaže</i>					

6.3. NADZOR KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKI

Oznaka dokumenta: RP-NKKT

Verzija: 2.0

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFI-KACIJA
		OPIS		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVOR-NA OSOBA		
KKT 2 HLADNO SKLADIŠTENJE	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja. Kemijska: Produkcija toksina od mikroorganizama prisutnih u hrani.	Kontrola temperature skladištenja hrane.	Temperatura: ($t \leq 7^{\circ}\text{C}$) –svježe meso ($t \leq 4^{\circ}\text{C}$) – mesni pripravci Napomena: rashladni uređaj treba održavati temperaturu one uskladištene hrane koja zahtjeva najnižu temperaturu (prema deklaraciji)	Praćenje 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.

6.3. NADZOR KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKI

Oznaka dokumenta: RP-NKKT

Verzija: 2.0

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFI-KACIJA
		OPIS		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVOR-NA OSOBA		
KKT 3 SKLADIŠ- TENJE DUBOKO ZAMRZAVA NJE	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature skladištenja.	Kontrola temperature skladištenja hrane.	Temperatura: ($t \leq -24$ do -18 °C) – duboko zamrznuto meso ($t \leq -24$ do -18 °C) – mesni pripravci Napomena: rashladni uređaj treba održavati temperaturu one uskladištene hrane koja zahtjeva najnižu temperaturu (prema deklaraciji)	Praćenje 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 -18 °C (neovisno 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.

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 4 ODMRZAVANJE	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature odmrzavanja.	Kontrola temperature odmrzavanja .	Temperatura: $(t \leq 0 \text{ do } 7 \text{ }^{\circ}\text{C})$ – duboko zamrznuto meso Napomena: rashladni uređaj treba održavati temperaturu one uskladištene hrane koja zahtjeva najnižu temperaturu (prema deklaraciji)	Praćenje temperature kalibriranim mjernim uređajem.	Dva puta tijekom trajanja postupka, tj. 1 x u smjeni <u>Zapis:</u> <i>Evidencija temperature odmrzavanja</i>	Voditelj objekta	Ako poraste temperatura rashladnog uređaja iznad $+7 \text{ }^{\circ}\text{C}$ (neovisno 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.

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 5 DODAVANJE ADITIVA I ZAČINA	Kemijska: Prevelika količina dodanih aditiva u smjesi aditiva i začina. Fizička: Neispravnost vage za vaganje aditiva i začina.	Kontrola količine dodane smjese aditiva i začina.	Količine smjesa aditiva i začina. koje se dodaju sirovini propisane su u <i>Recepturama</i> i deklaraciji smjese.	Poštivanje <i>Receptura</i> . Vaganje količine dodane smjese aditiva i začina.	Kod svakog dodavanja smjese aditiva i začina. <u>Zapis:</u> <i>Evidencija proizvodnje – strojna obrada</i>	Zaposlenik	Ukoliko se kontrolom utvrdi da je potrošena prevelika količina smjesa za pripremu mesnih proizvoda potrebno je odmah obavijestiti Voditelja objekta koji poduzima korekciju. O poduzetim mjerama obavezno sačiniti zapis (<i>Evidencija utvrđivanja nesukladnosti</i>)	Pregled zapisa, razgovor sa zaposlenicima, pregled postupanja, kalibracija vage.

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFI-KACIJA
		OPIŠ		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVOR-NA OSOBA		
KKT 6 SALAMURENJE	Kemijska: Prevelika količina dodanih sastojaka. Fizička: Neispravnost vage za vaganje aditiva i začina.	Kontrola količine dodane smjese aditiva i začina.	Količine sastojaka salamure u koju se potapa sirovina propisane su u <i>Recepturama</i> i deklaraciji salamure.	Poštivanje <i>Receptura</i> . Vaganje količine dodane soli za salamurenje.	Kod svakog pripremanja salamure. <u>Zapis:</u> <i>Evidencija proizvodnje – strojna obrada</i>	Zaposlenik	Ukoliko se kontrolom utvrdi da je potrošena prevelika količina soli za salamuru koja se koristi za salamurenje mesnih proizvoda potrebno je odmah obavijestiti Voditelja objekta koji poduzima korekciju. O poduzetim mjerama obavezno sačiniti zapis (<i>Evidencija utvrđivanja nesukladnosti</i>)	Pregled zapisa, razgovor sa zaposlenicima, pregled postupanja, kalibracija vage.

6.3. NADZOR KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKI

Oznaka dokumenta: RP-NKKT

Verzija: 2.0

POSTUPAK	OPASNOST	KT	KRITIČNE GRANICE	MONITORING			KOREKCIJE	VERIFI-KACIJA
		OPIS		PROCEDURE	UČESTA-LOST	ODGOVOR-NA OSOBA		
KKT 7 TOPLINSKA OBRADA PROIZVODA	Biološka: Rast mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature toplinske obrade.	Kontrola temperature toplinske obrade proizvoda	Temperatura: ($t \leq 72\text{ }^{\circ}\text{C}$) – mesni proizvodi Napomena: u uređaju treba održavati temperaturu koja zahtjeva najnižu temperaturu (prema proizvođačkoj deklaraciji)	Praćenje temperature kalibriranim mjernim uređajem.	Više puta tijekom toplinske obrade poluproizvoda u smjeni <i>Zapis:</i> <i>Evidencija temperature toplinske obrade</i>	Zaposlenik	Kada se dostigne temperatura uređaja u skladu s proizvođačkom deklaracijom za proizvod (zavisno od vrste hrane) provjeriti temperaturu ubodnim termometrom u hrani. Ako nije u skladu s proizvođačkom deklaracijom, produljiti vrijeme toplinske obrade dok se ne postigne deklarirana temperatura iz proizvođačke deklaracije. Provjeriti rad 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>). Ponavljanje procesa sanitacije prostora i opreme	Kalibracija mjernih uređaja, pregled zapisa, razgovor sa zaposlenicima, pregled postupanja.
	Kontaminacija mikroorganizmima iz prostora, s ruku zaposlenika i opreme	Kontrola sanitacije prostora, opreme	Pojam čisto podrazumijeva površinu (opreme) bez grubih nečistoća, mrlja biološkog podrijetla ili vidljivih onečišćenja organskog ili anorganskog podrijetla	Praćenje postupaka sanitacije objekta i opreme	<i>Evidencija sanitacije</i>			