

	PLAN UZORKOVANJA – 2023	Oznaka dokumenta: RU-PU
		Verzija: 3.0

Provedbeni plan uzorkovanja za _2023_ godinu

Uzorkovanje vode

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje
Mikrobiološko ispitivanje	od siječnja do lipnja	0 i 1 izljevno mjesto	voda iz izljevnog mjesta
	od srpnja do prosinca	0 i 2 izljevno mjesto	

Uzorkovanje leda

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje
Mikrobiološko ispitivanje	jednom godišnje	ledomat (posude za skladištenje leda)	led

Utvrđivanje mikrobiološke čistoće

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje
Mikrobiološko ispitivanje	dva puta godišnje	radnik u proizvodnom dijelu objekta	1 bris ruke zaposlenika
Mikrobiološko ispitivanje		skladišni prostor	1 bris površine
Mikrobiološko ispitivanje		proizvodni dio objekta	1 bris radne površine
Mikrobiološko ispitivanje		uređaji u proizvodnom dijelu objekta	1 bris površine koja dolazi u doticaj s hranom
Mikrobiološko ispitivanje		ručna oprema zaposlenika u proizvodnom dijelu objekta	1 bris površine koja dolazi u doticaj s hranom

➤ Mikrobiološka analiza proizvoda:

Nakon dobivanja tri uzastopna zadovoljavajuća rezultata (analitičko izvješće iz prethodne godine u skladu s propisanim obimom i propisanom učestalošću uzorkovanja) primjenjuje se slijedeća učestalost uzorkovanja:

Uzorkovanje **mesnih pripravaka** iz podskupine kategorije prema zadanim parametrima - **PROIZVODNJA DO 500 kg mesnih pripravaka (mjesečno)**.

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	
<i>Escherichia coli</i>	svakih šest mjeseci	skladište gotovih proizvoda	mesni pripravci	(5 elementarnih jedinica)
			kobasica za pečenje	(skupni uzorak)
<i>Salmonella</i> spp.	svaka četiri mjeseca		mesni pripravci, kobasica za pečenje	(skupni uzorak)

Uzorkovanje **mesnih pripravaka** iz podskupine kategorije prema zadanim parametrima - **PROIZVODNJA OD 501 do 1.000 kg mesnih pripravaka (mjesečno)**.

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	
<i>Escherichia coli</i>	svaka četiri mjeseca	skladište gotovih proizvoda	mesni pripravci	(5 elementarnih jedinica)
			kobasica za pečenje	(skupni uzorak)
<i>Salmonella</i> spp.	svakih šest mjeseci		mesni pripravci, kobasica za pečenje	(skupni uzorak)

	PLAN UZORKOVANJA – 2023	Oznaka dokumenta: RU-PU
		Verzija: 3.0

Uzorkovanje **mesnih proizvoda** iz podskupine kategorije prema zadanim parametrima (*proizvodi koji po svojim svojstvima pripadaju određenoj kategoriji ili skupini ili podskupini kako su sistematizirani u Pravilniku o mesnim proizvodima »Narodne novine« br. 62/18*).

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje (skupine)	Količina
Salmonela spp.	jednom godišnje	skladište gotovih proizvoda	toplinski obrađeni mesni proizvodi	1 proizvod iz skupine
Enterobacteriaceae				
Sulfitoreducirajuće klostridije			toplinski neobrađeni mesni proizvodi	
Koagulaza pozitivni stafilocoki/Staphylococcus aureus				
Aerobne mezofilne bakterije (AMB) *				
Listeria monocytogenes				

*AMB – samo kod toplinski obrađenih mesnih proizvoda

➤ **Kemijska analiza proizvoda: 1 proizvod iz skupine**

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje		
			Skupina	Podskupina	Proizvodi u tipu: (trgovački naziv proizvoda)
Nitrati / Polifosfati	jednom godišnje	skladište gotovih proizvoda	toplinski obrađeni mesni proizvodi	polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa	dimljena šunka, lopatica, pečenica, vratina, slanina, hamburger
				polutrajni proizvodi od komada mesa	delikates šunka, Fitt-šuna
				polutrajne kobasice	obarene kobasice, polutrajne kobasice, kobasice od mesa u komadima, kuhane kobasice, ostale toplinski obrađene kobasice
				proizvodi od usimjenog mesa	mesni doručak
			toplinski neobrađeni mesni proizvodi	trajni suhomesnati proizvodi	pršut, suha šunka, lopatica, budola, pečenica, slanina, panceta
				trajne kobasice	trajne kobasice, kulen, zimsko salama, čajna i srijemska kobasica
				fermentirane polusuhe kobasice	fermentirane polusuhe kobasice

PAH (*proizvodi koji po svojim svojstvima pripadaju određenoj kategoriji ili skupini ili podskupini kako su sistematizirani u Pravilniku o mesnim proizvodima »Narodne novine« br. 62/18*)

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje (skupina)	1 proizvod iz skupine
Benzo(a)piren (zbroj benzo(a)pirena, benz(a)antracena, benzo(b)fluorantena i krizena)*	jednom godišnje	skladište gotovih proizvoda	toplinski obrađeni mesni proizvodi	
			toplinski neobrađeni mesni proizvodi	

*Donje granice koncentracije se izračunavaju pod pretpostavkom da su za sve četiri tvari dobivene vrijednosti ispod granice određivanja jednake nuli.

slobodne masne kiseline i peroksidni broj (*proizvodi koji po svojim svojstvima pripadaju određenoj kategoriji ili skupini ili podskupini kako su sistematizirani u Pravilniku o jestivim uljima i mastima »Narodne novine« br. 11/19*)

Kriterij	Učestalost uzorkovanja	Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	
			Skupina	(naziv proizvoda)
slobodne masne kiseline, peroksidni broj, ukupne netopive nečistoće, miris, okus, boja	jednom godišnje	skladište gotovih proizvoda	1 proizvod iz kategorije svinjska mast	domaća svinjska mast

	PLAN UZORKOVANJA – 2023	Oznaka dokumenta: RU-PU
		Verzija: 3.0

Mikrobiološka ispitivanja (dva puta godišnje)

Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	siječanj	veljača	ožujak	travanj	svibanj	lipanj	srpanj	kolovoz	rujan	listopad	studen	prosinac
0 i 1 izljevno mjesto	voda			X								X	
0 i 2 izljevno mjesto	voda			X								X	
ledomat	led			X								X	

Mikrobiološka ispitivanja (dva puta godišnje)

Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	siječanj	veljača	ožujak	travanj	svibanj	lipanj	srpanj	kolovoz	rujan	listopad	studen	prosinac
radnik u proizvodnom dijelu objekta	1 bris ruke zaposlenika			X								X	
skladišni prostor	1 bris površine			X								X	
proizvodni dio objekta	1 bris radne površine			X								X	
uređaji u proizvodnom dijelu objekta	1 bris površine koja dolazi u doticaj s hranom			X								X	
ručna oprema u proizvod. dijelu objekta	1 bris površine koja dolazi u doticaj s hranom			X								X	

Mikrobiološka ispitivanja: **nakon dobivanja tri uzastopna zadovoljavajuća rezultata**

<i>Salmonella</i> spp. - svaka četiri mjeseca (S) - <i>Escherichia coli</i> - svakih šest mjeseci (E) PROIZVODNJA DO 500 kg mesnih pripravaka mjesečno													
Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	siječanj	veljača	ožujak	travanj	svibanj	lipanj	srpanj	kolovoz	rujan	listopad	studen	prosinac
skladište gotovih proizvoda	mesni pripravci (5 elementarnih jedinica) kobasica za pečenje (skupni uzorak)			E				E					
	mesni pripravci, kobasica za pečenje (skupni uzorak)			S				S				S	

<i>Salmonella</i> spp. - svaka šest mjeseca (S) - <i>Escherichia coli</i> - svaka četiri mjeseca (E) PROIZVODNJA OD 501 do 1.000 kg mesnih pripravaka mjesečno													
Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	siječanj	veljača	ožujak	travanj	svibanj	lipanj	srpanj	kolovoz	rujan	listopad	studen	prosinac
skladište gotovih proizvoda	mesni pripravci (5 elementarnih jedinica) kobasica za pečenje (skupni uzorak)			E				E				E	
	mesni pripravci, kobasica za pečenje (skupni uzorak)			S				E				S	

	PLAN UZORKOVANJA – 2023	Oznaka dokumenta: RU-PU
		Verzija: 3.0

Podskupina	Proizvodi u tipu: (trgovački naziv proizvoda)
polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa	dimljena šunka, lopatica, slanina, hamburger, pečenica, vratina
polutrajni proizvodi od više komada mesa	delikates šunka, Pitt-šunka
polutrajne kobasice	obarene kobasice, polutrajne kobasice, kobasice od mesa u komadima, kuhane kobasice, ostale topl.obrađene kobasice

Mikrobiološka ispitivanja: 1 proizvod iz skupine – **toplinski obrađeni mesni proizvodi**

- <i>Salmonella</i> spp., <i>Enterobacteriaceae</i> , Sulfitoreducirajuće klostridije, Koagulaza pozitivni stafilokoki/ <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listeria. monocytogenes</i>													
Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	siječanj	veljača	ožujak	travanj	svibanj	lipanj	srpanj	kolovoz	rujan	listopad	studen	prosinac
skladište gotovih proizvoda	polutrajni suhomesnati proizvodi od 1 komada mesa											X	
	polutrajni proizvodi od više komada mesa			X									
	polutrajne kobasice							X					

Kemijska analiza proizvoda: 1 proizvod iz skupine - **toplinski obrađeni mesni proizvodi**

- nitrati i polifosfati													
Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	siječanj	veljača	ožujak	travanj	svibanj	lipanj	srpanj	kolovoz	rujan	listopad	studen	prosinac
skladište gotovih proizvoda	polutrajni suhomesnati proizvodi od 1 komada mesa											X	
	polutrajni proizvodi od više komada mesa			X									
	polutrajne kobasice							X					

Kemijska analiza proizvoda: 1 proizvod iz skupine - **toplinski obrađeni mesni proizvodi**

PAH : Benzo(a)pirenbroj benzo(a)pirena, benz(a)antracena, benzo(b)fluorantena i krizena													
Mjesto uzorkovanja	Materijal za uzorkovanje	siječanj	veljača	ožujak	travanj	svibanj	lipanj	srpanj	kolovoz	rujan	listopad	studeni	prosinac
skladište gotovih proizvoda	polutrajni suhomesnati proizvodi od 1 komada mesa			X									
	polutrajne kobasice							X					

Kemijska analiza proizvoda: 1 proizvod iz skupine – **domaća svinjska mast**

[illegible]