

## 1. PEDSTAVITEV OBRATA IN DEJAVNOSTI

Tabela 1: Predstavitev obrata in dejavnosti

Nosilec dejavnosti:	
Ime obrata:	
Dejavnost:	
Lokacija obrata:	

Tabela 2: Evidenca zaposlenega osebja

Seznam zaposlenega osebja	Dela in naloge
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

## 2. IMENOVANJE HACCP SKUPINE

Tabela 3:

HACCP skupina	Ime in priimek	Obseg del in nalog	Odgovornost
Vodja			
Člani			
1.			
2.			

Datum:

Odobril:

## 3. PREGLED HIGIENSKIH IN SANITARNO TEHNIČNIH POGOJEV

Strokovna oseba opravi pregled kuhinje, pripadajočih prostorov in opreme ter obstoječe dokumentacije. Na podlagi pregleda izdelamo plan odpravljanja ugotovljenih neskladij. Napake, ki predstavljajo visoko tveganje za varnost živil je potrebno odpraviti takoj.

#### 4. SPREMLJAJOČI HIGIENSKI PROGRAMI IN ZAPISI

**a) Zdravstveno tehnični pogoji:**

- načrt obrata z vrisanimi območji in potmi ter opremo
- zapis tehničnih pomanjkljivosti in časovni raspored odprave le-teh
- mnenje o zdravstveno tehničnih pogojih.

**b) Program vzdrževanja opreme, pripomočkov in kalibracije merilnih naprav:**

- dokumentacija opreme in naprav
- popis opreme in naprav
- plan vzdrževanja opreme in naprav
- navodilo o umerjanju termometrov...

**c) Program čiščenja in dezinfekcije (sanitacije):**

- navodilo o čiščenju in dezinfekciji
- plan čiščenja in dezinfekcije
- kontrola z evidenco o čiščenju.

**d) Program izvajanja DDD dejavnosti:**

- plan izvajanja dezinfekcije z evidenco
- plan dezinsekcije z evidenco
- plan deratizacije z načrtom postavitve vab in evidenco
- pogodba s strokovno institucijo o izvajanju DDD.

**e) Program izobraževanja in usposabljanja za zaposlene:**

- plan letnega izobraževanja
- evidence o izobraževanju oz. usposabljanju.

**f) Zdravstveno stanje in osebna higiena zaposlenih:**

- evidenčni list o spremljanju zdravstvenega stanja in osebni higieni zaposlenih.

**g) Program sprejemanja in skladiščenja živil:**

- navodilo o postopku sprejemanja živil z evidenco
- navodilo o postopku skladiščenja živil
- navodilo o transportu živil...

**h) Program ravnanja z odpadki:**

- navodilo o zbiranju posameznih odpadkov
- navodilo o odstranjevanju posameznih odpadkov
- evidenca o odvozu.

**i) Program vzorčenja živil, pitne vode in surovin:**

- pogodba s strokovno institucijo.

**j) Program odvzema vzorcev na značajnost:**

- pogodba s strokovno institucijo.

**k) Načrt umika živila ali jedi**

## 5. OPREDELITEV NAMENA IN OBSEG ŠTUDIJE

### a) Namen:

Preprečevanje bioloških, kemijskih in fizikalnih tveganj v smislu preprečevanja, odstranitve in zmanjšanja kontaminacije in zagotavljanje zdravstveno ustreznih, varnih živil skozi celoten proizvodni proces.

### b) Obseg:

Študija obravnava celoten proizvodni proces, od nabave, sprejema surovin, do priprave, toplotne obdelave in delitve hrane. Študija je izdelana za skupine sorodnih izdelkov, ki jih razdeljujemo v centralni kuhinji in razvažamo na oddelke ali pajih delimo v jedilnici za zaposlene.

## 10. OPIS PROIZVODA IN NJEGOVA NAMEMBOST

Tabela 4:

<b>OPIS KONČNEGA IZDELKA</b>	
<b>1. Ime izdelka</b>	
<b>2. Namen, uporaba</b>	
<b>a) Embalaža</b>	
<b>a) Trajnost in pogoji hranjenja</b>	
<b>b) Način delitve in transporta</b>	
<b>a) Oznake</b>	
<b>b) Posebni pogoji v distribuciji</b>	

## 7. PRIPRAVA SCHEME PROIZVODNIH PROCESOV IN POTRDITEV

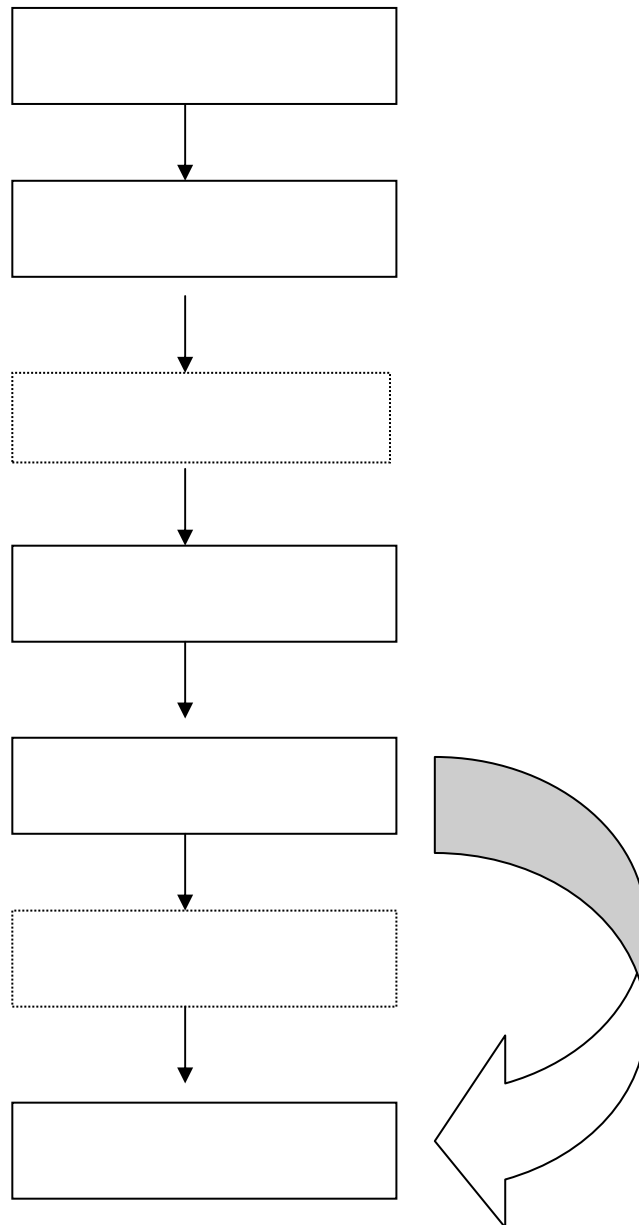
Za izdelavo analize tveganja je potrebno natančno proučiti potek proizvodnje in izdelati shemo procesov. Zabeleženi proces mora ustrezati obstoječemu stanju v proizvodnji. Glede na veliko vrsto različnih živil, ki jih kasneje obdelujemo skupno in po enakem tehnološkem postopku, je smiselno te razvrstiti po načinu priprave, oz. na procese:

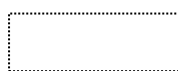
- 1.skupina: **"JEDI IZ TOPLOTNO OBDELANIH ŽIVIL, KI SE SERVIRAJO VROČE"**
- 2.skupina: **"JEDI IZ TOPLOTNO OBDELANIH ŽIVIL, KI SE SERVIRAJO HLADNE"**
3. skupina: **"HLADNE JEDI BREZ TERMIČNE OBDELAVE"**
- 4.skupina: **" JEDI IZ TOPLOTNO OBDELANIH ŽIVIL, KI SE OHLADIJO, PONOVRNO SEGREJEJO IN SERVIRAJO VROČE"**

Procesni diagram 1, za skupino:

**"JEDI IZ TOPLOTNO OBDELANIH ŽIVIL, KI SE SERVIRAJO VROČE"**

V to skupino spadajo vse jedi, ki se kuhajo, pečejo, dušijo, cvrejo ali drugače toplotno obdelujejo.

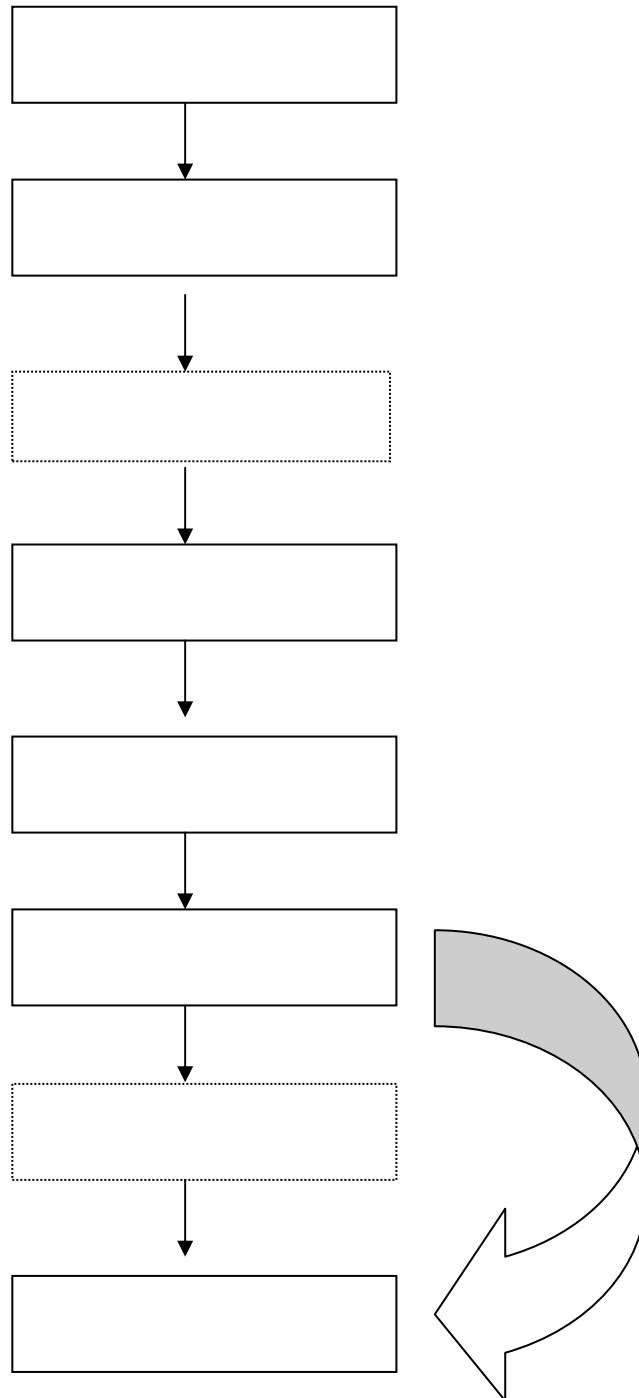



 - faza, oz. postopek, ki ni nujen

Procesni diagram 2, za skupino:

**"JEDI IZ TOPLOTNO OBDELANIH ŽIVIL, KI SE SERVIRAJO HLADNE"**

V to skupino spadajo: kuhana zelenjava, testenine in stročnice za solate, pečeno meso za izdelavo narezkov, sendvičev, solat in namazov, kreme in pudingi, biskviti in vse vrste testa, kruh in pekovsko pecivo.

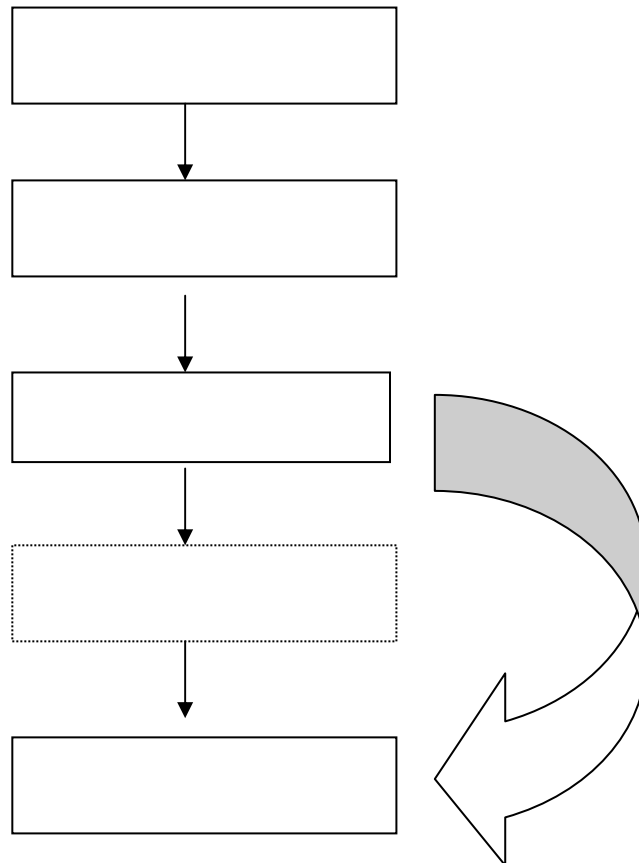


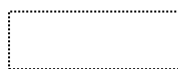
 - faza, oz. postopek, ki ni nujen

Procesni diagram 3, za skupino:

### "HLADNE JEDI BREZ TERMIČNE OBDELAVE"

V to skupino spadajo: solate iz sveže zelenjave in svežega sadja, narezki in sendviči iz mesnih in mlečnih izdelkov, namazi (izdelani iz pripravljenih surovin, frapeji, shaki, hladni mlečni napitki, tatarski biftek.



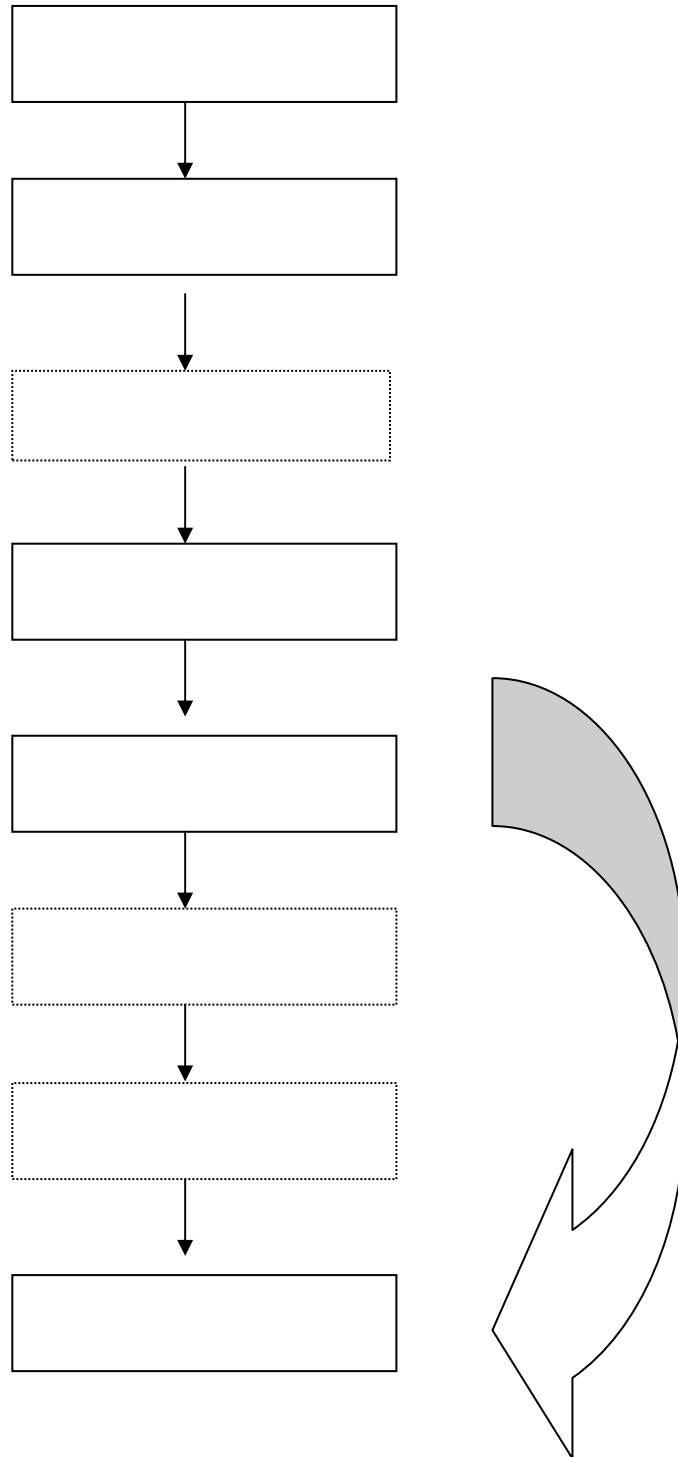
 - faza, oz. postopek, ki ni nujen




Procesni diagram 4 za skupino:

**" JEDI IZ TOPLOTNO OBDELANIH ŽIVIL, KI SE OHLADIJO, PONOVO  
SEGREJEJO IN SERVIRAJO VROČE"**

V to skupino spadajo omake, prelivi, jedi na žlico (enolončnice, juhe), ki se lahko servirajo takoj ali ohladijo, hranijo, ponovno segrejejo in servirajo.



 - faza, oz. postopek, ki ni nujen

## **8. POTRDITEV SHEME PROIZVODNIH POSTOPKOV/PROCESOV**

Ko je shema procesov izdelana, mora HACCP skupina ugotoviti ali ustreza dejanskemu stanju v obratu. To pomeni primerjanje obstoječega stanja s predvidenim. V kolikor ugotovimo odstopanje, je potrebno shemo prilagoditi.

## **9. UGOTAVLJANJE MOŽNIH TVEGANJ IN DOLOČITEV NADZORNIH UKREPOV**

Shema proizvodnih procesov nam služi za izdelavo analiz tveganja in določitev preventivnih ukrepov za preprečevanje tveganj, kar predstavlja ključno stopnjo pri izdelavi študije oz. načrta HACCP. V ta del je potrebno vključiti izkušene strokovnjake za prepoznavanje tveganj in določanje pričakovanih tveganj po posameznih korakih procesnih diagramov.

Tveganje predstavlja kontaminacijo mikrobiološke, kemijske in fizikalne narave, ki lahko ogroža zdravje potrošnika.

Podatke o najpogostejših tveganjih dobimo iz rezultatov preiskav, na podlagi izkušenj, statističnih podatkov zdravstvene službe in strokovne literature.

## **10. ANALIZA TVEGANJA**

Sprejem surovin, kot prvi korak v vseh proizvodnih procesih, predstavlja enega izmed ključnih faz pri ugotavljanju tveganj. Že pred vnosom živil v obrat imamo namreč možnost, da preprečimo oz. onemogočimo vnos živila in z njim tveganje.

Tabela 5: Analiza tveganja - sprejem surovin

Št.	SPREJEM SUROVIN - ŽIVIL	TVEGANJE	PREVENTIVNI UKREP oz. KONTROLA
1.	Sveže MESO IN RIBE Zamrznjeno	B: veliko K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola - merjenje temperatur
2.	DELIKATESA - MESNI IZDELKI	B: veliko K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola - merjenje temperatur
3.	MLEKO IN MLEČNI IZDELKI	B: K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola - merjenje temperatur
4.	KRUH IN PEKOVSKI IZDELKI	B: K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola
5.	SLAŠČICE	B: veliko K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola - merjenje temperatur
6.	JAJCA	B: veliko K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola - merjenje temperatur
7.	SADJE IN ZELENJAVA	B: K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola
8.	SUHA IN KONZERVIRANA ŽIVILA	B: K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola
9.	PIJAČE	B: K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola
10.	GOMOLJNICE	B: K: F:	- kontrola dokumentacije (deklaracije, dobavnice) - certifikat dobaviteljev, proizvajalcev glede HACCP - vizuelna kontrola

Legenda: - B: biološka tveganja  
- K: kemijska tveganja  
- F: fizikalna tveganja

Stopnja tveganja: - velika  
- mala  
- ni

Tabela 6: Analiza tveganja - shranjevanje surovin

Št.	SHRANJEV. SUROVIN - ŽIVIL	NAČIN SHRANJEVANJA	TVEGANJE	PREVENTIVNI UKREP, oz. KONTROLA
1.	Sveže MESO IN RIBE Zamrznjeno			
2.	DELIKATESA - MESNI IZDELKI			
3.	MLEKO IN MLEČNI IZDELKI			
4.	KRUH IN PEKOVSKI IZDELKI			
5.	SLAŠČICE			
6.	JAJCA			
7.	SADJE IN ZELENJAVA			
8.	SUHA IN KONZERVIRANA ŽIVILA			
9.	PIJAČE			
10.	GOMOLJNICE			

\* : Opomba: V kolikor je na deklaraciji navedena drugačna temperatura, jo moramo upoštevati!

Tabela 7.1: Analiza tveganja - ODTAJANJE

ŽIVILO	NAČIN ODTAJANJA	TVEGANJE	PREVENTIVNI UKREP, oz. KONTROLA
RIBE		-	-

Tabela 7.2: Analiza tveganja - PRIPRAVA

ŽIVILO	NAČIN PRIPRAVE	TVEGANJE	KONTROLA
MESO a) Govedina b) Svinina c) Teletina d) Perutnina e) RIBE f) Ostalo			
DELIKATESA - mesni izdelki		-	
KRUH		-	
SLAŠČICE		-	
JAJCA		-	
SADJE in ZELENJAVA			

Tabela 7.3: **Analiza tveganja - TOPLOTNA OBDELAVA**

<b>ŽVILO</b>	<b>NAČIN OBDELAVE</b>	<b>TVEGANJE</b>	<b>KONTROLA</b>
MESO g) Govedina h) Svinina i) Teletina j) Perutnina k) Ribe l) Ostalo	-		-
MLEKO		-	-
SLAŠČICE			
JAJCA			
SADJE in ZELENJAVA			

Tabela 7.4: **Analiza tveganja - HLAJENJE IN SHRANJEVANJE TERM. OBD. JEDI**

<b>JED</b>	<b>TVEGANJE</b>	<b>KONTROLA</b>
TERMIČNO OBDELANE JEDI		-

Tabela 7.5: **Analiza tveganja - PONOVRNO SEGREVANJE**

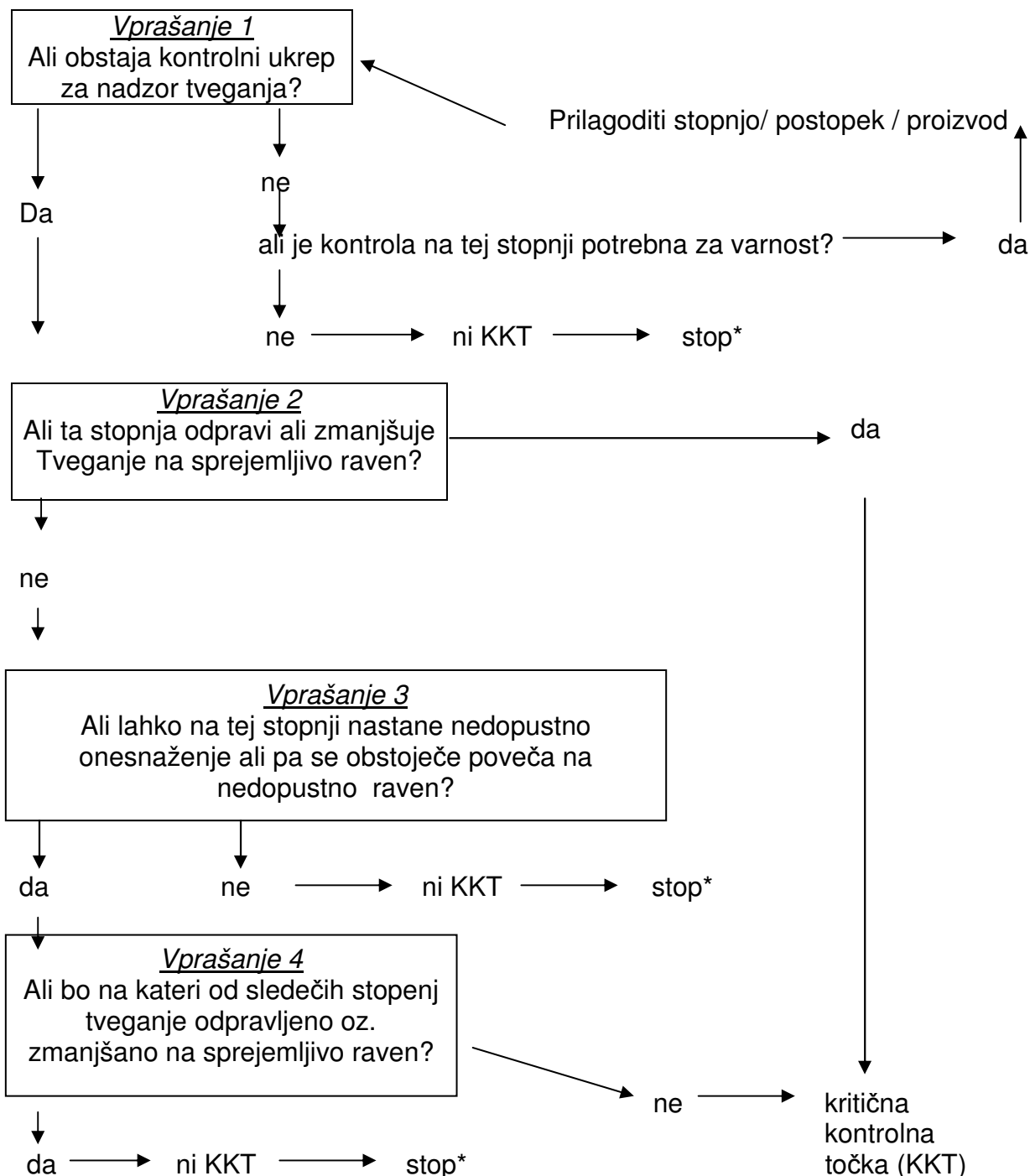
<b>JED</b>	<b>NAČIN SEGREVANJA</b>	<b>TVEGANJE</b>	<b>KONTROLA</b>
MESO m) Govedina n) Svinina o) Teletina p) Perutnina q) Ribe r) Ostalo	-		
MLEKO		-	-
SLAŠČICE			
JAJCA			
SADJE in ZELENJAVA			

Tabela 7.6: **Analiza tveganja - DELITEV, TRANSPORT IN SERVIRANJE**

<b>JED</b>	<b>TVEGANJE</b>	<b>KONTROLA</b>
VROČE JEDI		-
HLADNE JEDI		-

## 10. DOLOČANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TOČK - KKT

Pri določitvi KKT si pomagamo z odločitvenim drevesom, ki ga sestavlja zaporedje vprašanj in nas preko nikalnih ali trdilnih odgovorov vodi do končne opredelitve, ali je neka stopnja kritična ali ne.



\* : Preveri naslednje tveganje na tej stopnji oz. nadaljaj z naslednjo stopnjo proizvodnega postopka

Shema: Drevo odločanja za določitev KKT



Tabela 8.1: Določitev KKT za procesni diagram 1:

**"Jedi iz toplotno obdelanih živil, ki se servirajo vroče"**

<b>FAZE POSTOPKA</b>	<b>V1</b>	<b>V2</b>	<b>V3</b>	<b>V4</b>	<b>KKT</b>	<b>KT</b>
Sprejem surovin						
Shranjevanje						
Odtajanje						
Priprava						
Toplotna obdelava						
Hranjenje na toplem						
Serviranje						

Tabela 8.2: Določitev KKT za procesni diagram 2:

**"Jedi iz toplotno obdelanih živil, ki se servirajo hladne"**

<b>FAZE POSTOPKA</b>	<b>V1</b>	<b>V2</b>	<b>V3</b>	<b>V4</b>	<b>KKT</b>	<b>KT</b>
Sprejem surovin						
Shranjevanje						
Odtajanje						
Priprava						
Toplotna obdelava						
Hlajenje						
Hranjenje na hladnem						
Serviranje						

Tabela 8.3: Določitev KKT za procesni diagram 3:

**"Hladne jedi brez termične obdelave"**

<b>FAZE POSTOPKA</b>	<b>V1</b>	<b>V2</b>	<b>V3</b>	<b>V4</b>	<b>KKT</b>	<b>KT</b>
Sprejem surovin						
Shranjevanje						
Priprava						
Serviranje						

Tabela 8.4: Določitev KKT za procesni diagram 4:

**"Jedi iz toplotno obdelanih živil, ki se ohladijo, ponovno segrejejo in servirajo vroče"**

<b>FAZE POSTOPKA</b>	<b>V1</b>	<b>V2</b>	<b>V3</b>	<b>V4</b>	<b>KKT</b>	<b>KT</b>
Sprejem surovin						
Shranjevanje						
Odtajanje						
Priprava						
Toplotna obdelava						
Hlajenje						
Ponovno segrevanje						
Serviranje						

## Primer HACCP plan za obvladovanje KKT za skupino »

«

Datum:

Proizvodni postopek	Tveganje	Preventivni ukrepi	KKT	Kritični limiti	Monitoring		Korekcijski postopki	Odgovorni
					Postopek	Frekvenca		
Nabava		-						
Prezem		-						
Shranjevanje surovin		-				-	-	

Proizvodni postopek	Tveganje	Preventivni ukrepi	KKT	Kritični limiti	Monitoring		Korekcijski postopki	Odgovorni
					Postopek	Frekvenca		
Odtajevanje		-						
Priprava		-						
Termična obdelava		-						
Ohlajevanje		-						
Shranjevanje jedi		-						
Pogrevanje		-						
Vzdrževanje vroče (deljenje, transport, serviranje)		-						