

## PRIRUČNIK ZA DOBRU HIGIJENSKU PRAKSU I KRITERIJUMI ZA NJENU PROCENU

„Subjekti u poslovanju sa hranom dužni su da uspostave sistem za osiguranje bezbednosti hrane u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane, osim na Nivou primarne proizvodnje, u svakom objektu pod njihovom kontrolom, u skladu sa principima dobre proizvođačke i higijenske prakse i analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP).”

**Kod ocene uspostavljenih zahteva u postupku samokontrole i službenih kontrola usaglašenost se definiše na tri nivoa:**

- I - Nema neusaglašenosti
- II - Postoje neusaglašenosti koje se mogu lako i brzo otkloniti
- III - Postoje neusaglašenosti za koje je potreban duži period za otklanjanje ili usaglašavanje nije moguće.

### **Održavanje higijene u proizvodnim objektima:**

Objekti i oprema treba da se redovno održavaju kako bi bili u higijenski odgovarajućem stanju, a popravke treba redovno obavljati. Čišćenjem treba da se uklone ostaci hrane i prljavštine koji mogu biti izvor kontaminacije. Neophodne metode čišćenja i materijali zavisiće od prirode posla sa namirnicama. Posle čišćenja, u zavisnosti od vrste proizvodnje, može biti potrebna i dezinfekcija.

### **Kriterijumi za procenu:**

- Postojanje pisanog dokumenta (procedure) o čišćenju i održavanju objekta.
- Postojanje radnih uputstva (terminskih planova) o sanitaciji pojedinih delova objekta u kojima je jasno definisano šta se čisti, učestalost, opis aktivnosti, ko je odgovoran za izvršenje i ko kontroliše da li je aktivnost sprovedena, sa jasno definisanim hemikalijama koje se koriste i za koju namenu.
- Kada je to potrebno ova Uputstva treba sačiniti u saradnji sa stručnim osobama.
- Postojanje popunjениh ček listi za sve aktivnosti vezane za sanitaciju objekata, kao dokaz da su planirane aktivnosti sanitacije obavljene.
- Hemikalije koje se koriste za sanitaciju moraju se čuvati u zatvorenim i obeleženim kontejnerima, prostorijama ili ormariima, bez kontakta sa hranom.
- Postojanje spisaka hemikalija (tip, proizvođač i način pripreme) odobrenih za korišćenje u pogonima za proizvodnju hrane.
- Za čišćenje prašine i praškastog otpada zabranjeno je korišćenje metli.
- Oprema za čišćenje se takođe mora održavati da ne bi predstavljala izvor kontaminacije

### **Postupci čišćenja će tamo gde je to potrebno uključivati sledeće faze:**

- uklanjanje krupnijih otpadaka sa površine
- nanošenje rastvora deterdženata kako bi se omekšao sloj prljavštine i bakterija i kako bi one ostale potopljene u rastvor ili suspenziju
- ispiranje vodom kako bi se eleminisala nakvašena prljavština i ostaci deterdženta
- hemijsko čišćenje ili druge odgovarajuće metode za uklanjanje i prikupljanje ostataka i otpadaka
- tamo gde je potrebno, dezinfekcija i potom ispiranje, osim ukoliko u uputstvu proizvođača nije, na osnovu naučnih saznanja, naznačeno da ispiranje nije potrebno.

## **ODRŽAVANJE OPREME I ALATA KOJI SE KORISTI U PROCESU PROIZVODA NAMIRNICA:**

Oprema i alati koji se koriste u proizvodnim pogonima moraju se redovno održavati u odgovarajućem stanju, popravke treba redovno obavljati. Čišćenjem treba da se uklone ostaci hrane i prljavštine koji mogu biti izvor kontaminacije. Neophodne metode čišćenje i materijali zavisiće od prirode posla sa namirnicama. Posle čišćenja može biti potrebna i dezinfekcija.

### **Kriterijumi za procenu:**

- Postojanje pisanog dokumenta (procedure) o čišćenju i održavanju opreme i alata u objektu
- Procedura mora da omogući da svi delovi opreme, kao i svi alati budu održavani i da ne predstavljaju potencijalni izvor opasnosti.
- Postojanje radnih uputstva o sanitaciji pojedinačnih mašina, delova opreme i alata sa jasno definisanim hemikalijama koje se koriste, načinima na koji se obavlja čišćenje, odgovornostima za podjedine faze, načinima kontrole i odgovornostima za kontrolu.
- Kada je to potrebno ova Upustva treba sačiniti u saradnji sa stručnim osobama ili po preporuci proizvođača opreme.
- Terminski planovi čišćenja opreme i alata, sa jasno definisanim delovima i uređajima koji se čiste, učestalost čišćenja, opis aktivnosti, odgovornost za obavljanje sanitacije i sa jasnom odredbom o tome ko kontroliše da li je aktivnost sprovedena.
- Poređenje ček liste i situacije u pogonu.
- Hemikalije koje se koriste za sanitaciju moraju se čuvati u zatvorenim i obeleženi kontejnerima, bez kontakta sa hranom.
- Postojanje spiska hemikalija ( tip, proizvođač, način primene) odobrenih za korišćenje u pogonima za proizvodnju hrane.

### **Postupci čišćenja če tamo gde je to potrebno uključivati sledeće faze:**

- uklanjanje krupnijih otpadaka sa površine
- nanošenje rastvora deterdženata kako bi se omešao sloj prljavštine i bakterija i kako bi one ostale potopljene u rastvor ili suspenziju
- ispiranje vodom kako bi se eliminisala nakvašena prljavština i ostaci deterdženta
- hemijsko čišćenje ili druge odgovarajuće metode za uklanjanje i prikupljanje ostataka i otpadaka
- tamo gde je potrebno, dezinfekcija i potom ispiranje, osim ukoliko u uputstvu proizvođača nije, na osnovu naučnih saznanja, naznačeno da ispiranje nije potrebno.
- Kod obrađivanja hrane vodom, gde je neophodno čišćenje radi sprečavanja razmnožavanja mikroorganizma u hrani, sve površine se moraju oprati i dezinfikovati pre kontakta sa hranom, i nakon pauza u radu tokom kojih može doći do zagađivanja istih. Ako se radi o kontinuiranim procesima, čišćenje i dezinfekcija se rade kada je to moguće i potrebno.

## LIČNA HIGIJENA

Sve osobe koje ulaze ili rade u proizvodnom i/ ili skladišnom prostoru za hranu moraju održavati visoki nivo lične higijene i uredan spoljni izgled. U slučaju kada je zbog vrste tehnološkog procesa potrebno da radnici nose zaštitnu radnu odeću i/ ili obuću ona mora biti obezbeđena od strane subjekta u dovoljnoj količini.

### Kriterijumi za procenu:

- Postojanje pisane procedure za održavanje lične higijene zaposlenih i posetilaca.
- Ukoliko rade sa kvarljivom hranom radnici obavezno nose rukavice za jednokratnu upotrebu.
- Pranje ruku je neophodno sprovoditi pre ulaska u proizvodni pogon, posle svake upotrebe toaleta, pre i posle odlaska u kantinu na obed, posle pušenja, posle svakog dodira sa nečistim sirovinama ili delovima opreme ili ambalaže, pre i posle stavljanja rukavica za jednokratnu upotrebu, kao i povremeno tokom obavljanja čistih poslova.
- Postoje pisane procedure za pranje ruku ( po mogućnosti i sa skicom pored mesta za pranje ruku)
- Postojanje dovoljnji broj umivaonika u sanitarnim prostorijama kao i u samom proizvodnom delu sa tekućom topлом i hladnom vodom, tečnim sapunom, papirom za brisanje ruku i kantom za odaganje papira.

## OBUKA OSOBLJA KOJE PROIZVODI HRANU ILI RUKUJE HRANOM

Sve osobe koje proizvode hranu ili rukuju hranom moraju biti informisane o njihovoј ličnoј ulozi koja se odnosi na specifičnu proizvodnju i njihovoј ulozi u DPP, DHP i HCCP sistemu.

### Kriterijumi za procenu:

- Svi zaposleni koji rade sa hranom su prošli obaveznu obuku i poseduju potrebno znanje za higijensko postupanje sa hranom.
- Postojanje zapisa o izvršenoj obuci o sistemima DPP,HACCP
- Svaki zaposleni koji proizvodi ili rukuje hranom mora imati karton u kojem je tačno evidentirano kada i ko je izvršio prvu obuku o sistemu HACCP.
- Svaki zaposleni koji proizvodi ili rukuje hranom mora imati upisano u karton evidencije obuke kada i ko je izvrsio ponovnu obuku.