



**HRVATSKA
OBRITNIČKA
KOMORA**



**Nastavni ZAVOD ZA JAVNO
ZDRAVSTVO PGŽ - RIJEKA**

II HACCP VODIČ, Praktična provedba načela HACCP sustava za pekarstvo



SADRŽAJ II dio :

| | | |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 10 | HACCP | 55 |
| 10.1 | ŠTO JE HACCP? | 55 |
| 11 | HACCP PLAN ZA PEKARSTVO | 57 |
| 11.1 | NABAVA, PRIJEM I SKLADIŠTENJE | 58 |
| 11.1.1 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 1 NABAVA, PRIJEM I SKLADIŠTENJE | 58 |
| 11.1.2 | HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema | 59 |
| 11.2 | KRUH I PEKARSKI PROIZVODI | 69 |
| 11.2.1 | Opis grupe proizvoda kruh i pekarski proizvodi | 69 |
| 11.2.2 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 2 PROIZVODNJA KRUHA, PECIVA, PIZZA I DRUGIH PROIZVODA OD DIZANOG TIJESTA | 70 |
| 11.2.3 | HACCP PLAN: 2. Proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta | 71 |
| 11.3 | PITE I SAVIJAČE | 85 |
| 11.3.1 | Opis grupe proizvoda pite i savijače | 85 |
| 11.3.2 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 3 PROIZVODNJA PITA I SAVIJAČA | 86 |
| 11.3.3 | HACCP PLAN: 3. Proizvodnja pita i savijača | 87 |
| 11.4 | PROIZVODI OD DIZANOG TIJESTA SA NADJEVOM | 95 |
| 11.4.1 | Opis grupe proizvoda od dizanog tijesta sa nadjevom | 95 |
| 11.4.2 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 4 NADJEVANJE PROIZVODA OD DIZANOG TIJESTA I KRAFNI | 96 |
| 11.4.3 | HACCP PLAN: 4. Nadjevanje proizvoda od dizanog tijesta i krafni | 97 |
| 11.5 | KRUŠNE MRVICE | 104 |
| 11.5.1 | Opis proizvoda krušne mrvice | 104 |
| 11.5.2 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 5 IZRADA KRUŠNIH MRVICA | 105 |
| 11.5.3 | HACCP PLAN: 5. Izrada krušnih mrvica | 106 |
| 11.6 | IZRADA SENDVIČA | 110 |
| 11.6.1 | Opis proizvoda sendviči | 110 |
| 11.6.2 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 6 IZRADA SENDVIČA | 111 |
| 11.6.3 | HACCP PLAN: 6. Izrada sendviča | 112 |
| 11.7 | PROIZVODI OD SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA | 116 |
| 11.7.1 | Opis proizvoda | 116 |

| | | |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 11.7.2 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 7 PROIZVODI OD SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA..... | 117 |
| 11.7.3 | HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta..... | 118 |
| 11.8 | PROIZVODI OD DJELOMIČNO PEČENOG SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA I SMRZNUTI PROIZVODI OD POTPUNO PEČENOG TIJESTA | 128 |
| 11.8.1 | Opis proizvoda..... | 128 |
| 11.8.2 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 8 PROIZVODI OD DJELOMIČNO PEČENOG SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA I SMRZNUTI PROIZVODI OD POTPUNO PEČENOG TIJESTA | 129 |
| 11.8.3 | HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta | 130 |
| 11.9 | PROIZVODI OD SMRZNUTOG NEFERMENTIRANOG TIJESTA | 139 |
| 11.9.1 | Opis proizvoda..... | 139 |
| 11.9.2 | DIJAGRAM TIJEKA BR. 9 PROIZVODI OD SMRZNUTOG NEFERMENTIRANOG TIJESTA | 140 |
| 11.9.3 | HACCP PLAN: 9. Proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta..... | 141 |

10 HACCP

Preduvjetni programi čine temelj za uspostavu HACCP načela. Provedba preduvjetnih programa i postupaka koji se temelje na HACCP načelima čini garanciju osiguranja zdravstvene ispravnosti hrane.

Postupak zasnovan na HACCP načelima je proaktivan sustav upravljanja rizikom. Cilj mu je zadržati onečišćenje hrane mikroorganizmima, kemijskim tvarima ili fizikalnim kontaminantima (kao npr. komadićima stakla) pod kontrolom kako bi proizvodnja hrane bila sigurna.

10.1 ŠTO JE HACCP?

HACCP je akronim, engl. **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint, što znači **analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka**. To je proces koji pomaže u provedbi preventivne samokontrole higijenskih uvjeta u rukovanju sa hranom.

Praktična provedba Plana samokontrole (u nastavku HACCP-a) predstavlja slijed od 7 principa:

1. identifikacija opasnosti (što može krenuti krivo). Opasnost je sve ono što može imati posljedice za zdravlje potrošača. Opasnosti za zdravstvenu ispravnost hrane mogu biti:

- Biološke opasnosti
- Kemijske opasnosti
- Fizičke opasnosti

2. Identifikacija najznačajnijih točaka u procesu gdje stvari mogu krenuti krivo (kritičnih kontrolnih točaka (KKT)). Kritična kontrolna točka je onaj dio konkretnog koraka u procesu proizvodnje na kojem moramo biti sigurni da su sve opasnosti uklonjene ili reducirane na sigurnu razinu.

3. uspostaviti kritične granice na svakoj kritičnoj kontrolnoj točki

4. uspostava kontrole na KKT za prevenciju pojavljenih problema (monitoring/nadzor). Kontrola označava radnje koje je potrebno poduzeti za sprječavanje problema koji se mogu pojaviti u procesnom koraku koji je označen kao kontrolna ili kritična kontrolna točka. Potrebno je odrediti tko je odgovoran za provođenje navedenih kontrola, što je nužno nadzirati, kako, kada i gdje se izvodi nadzor i biti siguran da su te osobe educirane za navedene aktivnosti.

5. odlučiti što učiniti ukoliko nešto krene krivo (korektivne mjere). Ukoliko kontrola pokaže da je nešto krenulo krivo potrebno je poduzeti **korektivne mjere**. Drugim riječima morate odmah poduzeti radnje kako bi se problem riješio i kako biste bili sigurni da se nesigurna hrana neće poslužiti korisniku.

6. dokazati da vaš HACCP funkcionira (verifikacija). Verifikacija predstavlja radnju koju je potrebno učiniti kako bi se potvrdilo da ono što činite uistinu funkcionira. Navedeno uključuje dokazivanje da su analize opasnosti ispravne i da su kontrole koje provodite na kritičnim točkama efektivne.

7. vođenje zapisa o svemu gore navedenom, uključujući zapise o treningu (dokumentacija). HACCP sustav zahtijeva vođenje određenih zapisa. To se postiže uporabom dokumenata i pripadajućih zapisa. Kompjuterski zapisi su također prihvatljivi. Važno je da su svi zapisi raspoloživi na zahtjev inspekcije. Potrebno je čuvati zapise najmanje 6 mjeseci, a za hranu s rokom trajanja (npr. Smrznuti program, krušne mrvice, mlinci i sl.) mjesec dana od proteka roka trajanja.

Vaš HACCP plan mora biti ažuriran. Trebat ćete ga pregledavati s vremena na vrijeme. Preporuka je jedan puta godišnje. Također trebate revidirati vaš HACCP plan ukoliko se nešto u vašem proizvodnom procesu promijeni, npr. upotreba nove opreme, uvođenje novih proizvoda i sl..

11 HACCP PLAN ZA PEKARSTVO

GENERIČKI DIJAGRAMI TIJEKOVA ZA PROIZVODNJU PEKARSKIH PROIZVODA:

DIJAGRAM TIJEKA BR. 1 NABAVA, PRIJEM I SKLADIŠTENJE

DIJAGRAM TIJEKA BR. 2 PROIZVODNJA KRUHA, PECIVA PIZZA I OSTALIH PROIZVODA OD DIZANOG TIJESTA

DIJAGRAM TIJEKA BR. 3 PROIZVODNJA PITA I SAVIJAČA

DIJAGRAM TIJEKA BR. 4 NADJEVANJE PROIZVODA OD DIZANOG TIJESTA I KRAFNI

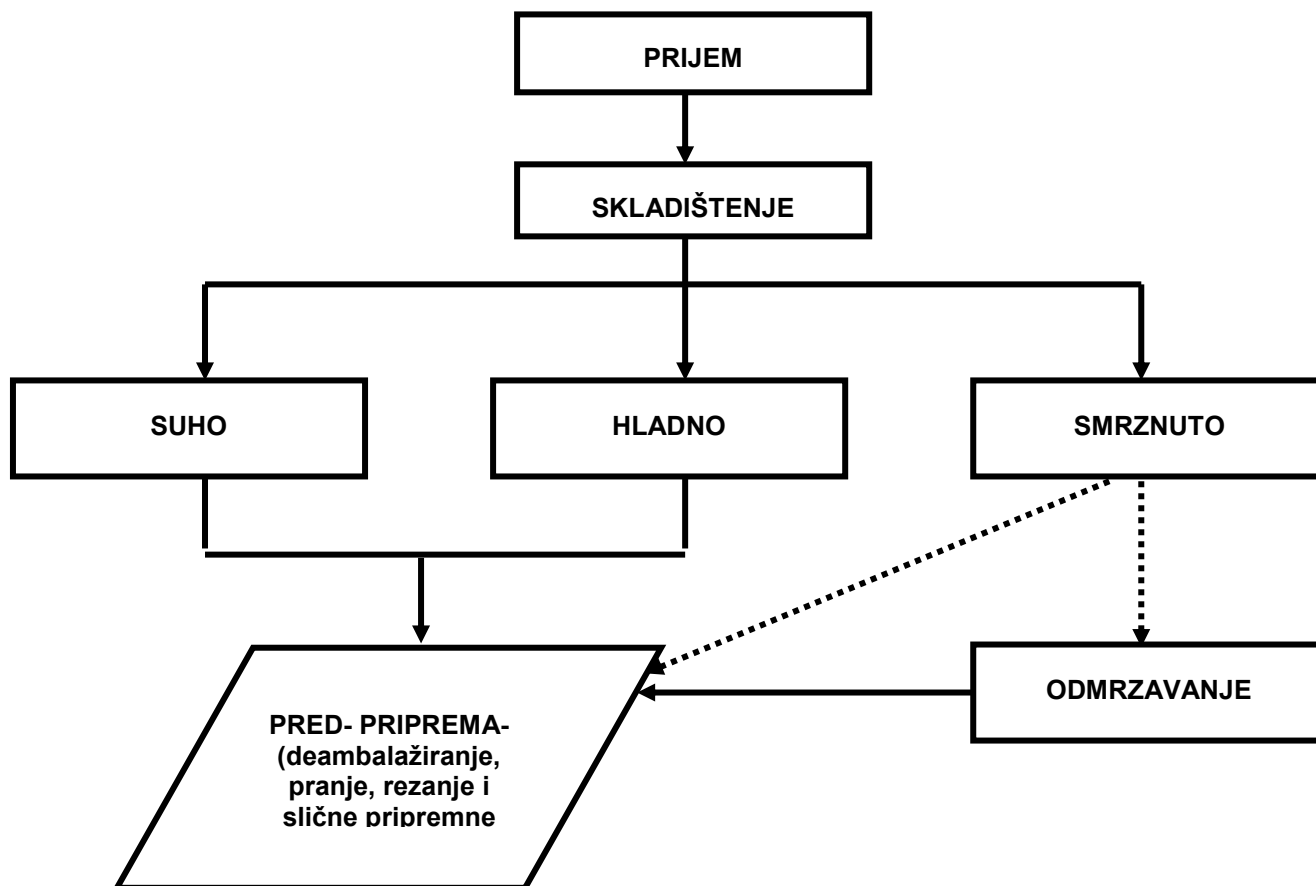
DIJAGRAM TIJEKA BR. 5. IZRADA KRUŠNIH MRVICA

DIJAGRAM TIJEKA BR. 6. IZRADA SENDVIČA

DIJAGRAM TIJEKA BR.7. PROIZVODI OD SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA

DIJAGRAM TIJEKA BR. 8. PROIZVODI OD DJELOMIČNO PEČENOG SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA I SMRZNUTI PROIZVODI OD POTPUNO PEČENOG TIJESTA

DIJAGRAM TIJEKA BR. 9. PROIZVODI OD SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA

11.1 NABAVA, PRIJEM I SKLADIŠTENJE**11.1.1 DIJAGRAM TIJEKA BR. 1 NABAVA, PRIJEM I SKLADIŠTENJE**

11.1.2 HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi nadzora KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prijem | Fizička: - prisutnost stranih onečišćenja u hrani | Kontrola i ocjena dobavljača, vizualna kontrola proizvoda, pregled ambalaže. | P1 Da | NIJE KKT/KT | KT biološka: - temperatura hrane. Max. Dopusćena temperatura na deklaraciji - za smrznutu hranu temperatura je max. dopušćena temperatura na deklaraciji uz odstupanje do 3°C. | KT biološka: - Nadzor temperature se vrši pri svakom prijemu od strane osobe zadužene za prijem umjerenim termometrom | KT biološka: - Hranu koja ne ispunjava tražene zahtjeve ne zaprimati. | KT biološka: - Evidencija prijema hrane u slučaju neispunjavanja uvjeta prijema (odbijanje hrane) | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za prijem hrane - provjera zapisa |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: Prisutnost toksina, dodataka hrani (aditiva), veterinarskih lijekova | Nabava hrane od odobrenog dobavljača, kontrola i ocjena dobavljača, jamstvo zdravstvene ispravnosti od dobavljača, potvrda zdravstvene ispravnosti sa analitičkim izvješćima | P1 Ne | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: -prisutnost bakterija, virusa, kvasaca, plijesni i parazita u hrani | Nabava hrane od odobrenog dobavljača, kontrola i ocjena dobavljača, jamstvo zdravstvene ispravnosti od dobavljača, potvrda zdravstvene ispravnosti sa analitičkim izvješćima, kontrola uvjetnosti isporuke, provjera roka trajanja, kontrola temperature, pregled sirovina, ambalaže i dostavnih vozila. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema - nastavak 1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Skladištenje: suho skladište | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje prema preporuci proizvođača. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema- nastavak 2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skladištenje: hladno skladište na temperaturi max. 4-8°C | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | KT biološka: - temperatura hrane. Max. Dopusštena temperatura na deklaraciji - temperatura u rashladnim uređajima mora biti unutar raspona 1-8°C ovisno o vrsti hrane | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem 2 x dnevno prije i poslije rada od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna istu prebaciti u temperaturom odgovarajući uređaj - ukoliko temperatura hrane u neispravnom uređaju nije sukladna deklaraciju istu je potrebno neškodljivo ukloniti | KT biološka: - evidencija temperature u rashladnim uređajima | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje hrane: hladno skladište na temp. Max. 1-8°C - provjera zapisa |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje prema preporuci proizvođača. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema- nastavak 3

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skladištenje: hladno skladište na temperaturi -18°C | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | KT biološka: - temperatura hrane. Max. Dopusštena temperatura na deklaraciji - temperatura u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane mora biti minimalno -18°C ili niže | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem 2 x dnevno prije i poslije rada od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna (tolerirano odstupanje do 3°C) istu prebaciti u temperaturom odgovarajući uređaj - ukoliko temperatura hrane nije prikladna, a ista se nekontrolirano odmrznula potrebno ju je neškodljivo ukloniti | KT biološka: - evidencija temperature u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje hrane: hladno skladište na temp. -18°C - provjera zapisa |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje prema preporuci proizvođača. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema- nastavak 4

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Odmrzavanje u rashladnom uređaju | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema- nastavak 5

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Odmrzavanje u mikrovalnoj pećnici | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |
| Odmrzavanje vodom (u hladnoj kupki ili pod tekućom hladnom vodom) | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmina iz vode - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema- nastavak 6

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|-------------|
| Pred-priprema sirovina-deambalaži ranje, pranje i slične pripremne radnje | Fizička: - neizdvajanje svih inicijalnih onečišćenja iz hrane - onečišćenje od opreme i pribora - onečišćenja od osoblja koje obavlja proces - ostaci ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - zaostajanje mikroorganizama iz prljavštine tijekom pranja - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja -prisutnost bakterija, virusa, kvasaca, plijesni i parazita u dodanim sastojcima | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema- nastavak 7

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| strojno prosijavanje | Fizička: - oštećenje sita - onečišćenje sita - onečišćenja od opreme i pribora - mehanička oštećenja | Vizualna kontrola ispravnosti sita Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | KT fizička: ne smije biti oštećenja sita | KT fizička: Prije početka prosijavanja i po završetku prosijavanja | KT fizička: Zamjena sita i ponovno prosijavanje | KT fizička: Evidencija kontrole ispravnosti sita | KT fizička: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za strojno prosijavanje –provjera zapisa | |
| | | | P2 Ne | | | | | | /KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - unakrsna kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema- nastavak 8

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| ručno prosijavanje | Fizička: - oštećenje sita - onečišćenje sita -onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - unakrsna kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje, priprema- nastavak 9

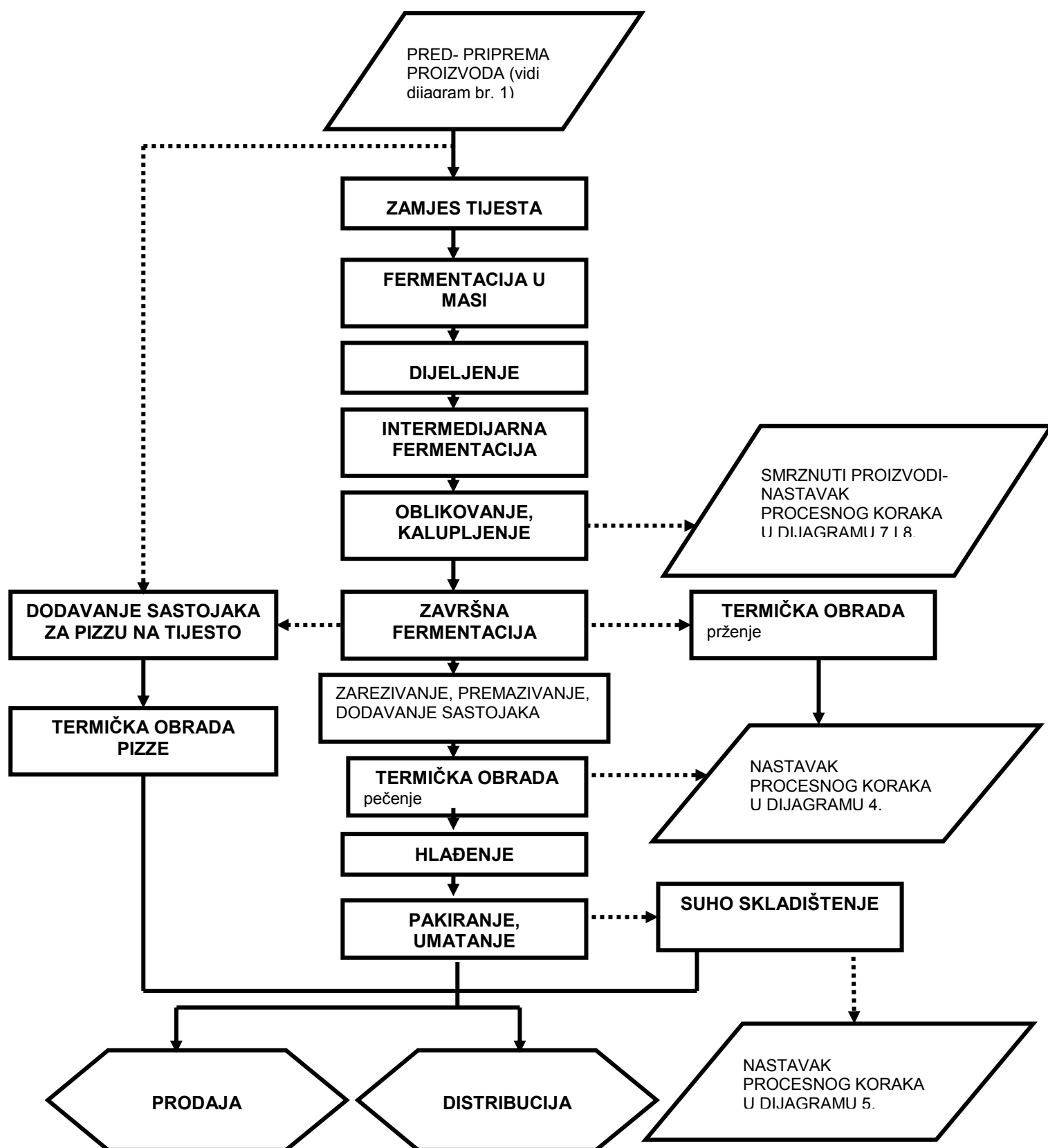
| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Dodavanje sastojaka po recepturi | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Kemijska: - upotreba aditiva u nedozvoljenim količinama | Kontrola odvage na umjerenj vagi sukladno recepturi Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

11.2 KRUH I PEKARSKI PROIZVODI

11.2.1 Opis grupe proizvoda kruh i pekarski proizvodi

| | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proizvod | Kruh i proizvodi od kvasnog (dizanog tijesta) koji se proizvode sukladno tehnološkim procesima specifičnim za pojedinog proizvođača. Sirovine koje se koriste za proizvodnju su brašna raznih tipova, voda, kvasac i aditivi. |
| Važne karakteristike proizvoda | Proizvodi se termički obrađuju sukladno tehnološkom procesu i recepturama. Organoleptička i vizualna svojstva moraju odgovarati zahtjevima struke. |
| Način uporabe, namjena i distribucija proizvoda | Proizvodi su namijenjeni za konzumaciju bez daljnje obrade i pripreme. Ova grupa proizvoda može sadržavati određene alergene (npr. jaja, pšenično brašno i drugi sastojci koji se mogu naći u proizvodu (orah, lješnjak, voće i dr. sastojci koji su sastavni dio receptura) stoga je o istom nužno obavijestiti konzumenta. Distribucija proizvoda mora se vršiti u čistim dostavnim vozilima i transportnoj ambalaži sukladno postupcima dobre higijenske i dobre proizvodne prakse. |
| Način skladištenja nakon pripreme | Prilikom skladištenja proizvode je potrebno zaštititi od nepovoljnih utjecaja okoline. Na ambalažiranim proizvodima potrebno je navesti: <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda - sastav - način čuvanja - rok trajanja - ime i adresa proizvođača - neto količina |
| Temperatura i vrijeme skladištenja/izlaganja | Nema posebnih zahtjeva za temperaturnim režimom, ali uz strogo poštivanje higijenskih uvjeta prilikom samog skladištenja i manipuliranja sa hranom. |
| Rok uporabe | Dnevni proizvod |

11.2.2 DIJAGRAM TIJEKA BR. 2 PROIZVODNJA KRUHA, PECIVA, PIZZA I DRUGIH PROIZVODA OD DIZANOG TIJESTA



11.2.3 HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Zamjes tijesta | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. Pregled opreme i pribora. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijaska: - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Fermentacija u masi | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Dijeljenje (ručno ili strojno) | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: - ostaci ulja od opreme kod strojnog dijeljenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 3

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|--|
| Intermedi- jarna Fermentaci- ja | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 4

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Oblikovanje, kalupljenje | Fizička: - onečišćenje od osoblja i opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: - sredstva za prskanje kalupa | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 5

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Završna Fermentacija | Fizička: - onečišćenja od opreme (košarice) | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s površina u fermentacijskoj komori - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 6

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|--|
| Zarezivanje, premazivanje, dodavanje sastojaka | Fizička: - onečišćenja od opreme (nož) - unošenje nečistoća iz sirovina (sjemenke, jaja i sl.) | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s površina u fermentacijskoj komori - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja i sirovina | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 7

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Dodavanje sastojaka za pizzu na tijesto | Fizička: - onečišćenja od opreme i osoblja | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s površina - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja i sirovina | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 8

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Termička obrada-pečenje pizze | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena pečenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| Termička obrada-prženje | Kemijska: - spojevi nastali kao posljedica oksidacije ulja | Rad u skladu s DPP Zamjena ulja u skladu s normativima/recepture | P1 Da | KT | KT kemijska: Promjena boje kontrolne trake sukladno uputstvu od strane proizvođača kontrolnih traka | KT kemijska: Vizualna čistoća i boja ulja dnevno, a pri svakoj sumnji na ispravnost ulja kontrola pomoću kontrolne trake | KT kemijska: Zamjena ulja ukoliko se dešava promjena boje na kontrolnoj traci koja ukazuje na neispravnost ulja | KT kemijska: - evidencija kontrole ulja u fritezama | KT kemijska: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za termička obrada-prženje: promjena boje kontrolne trake - provjera zapisa |
| | | | P2 Da | | | | | | |
| | | | P3 | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena pečenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 9

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Termička obrada-pečenje | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena pečenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| Hlađenje | Fizička: - onečišćenje od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 10

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Pakiranje, umatanje | Fizička: - kontaminacija od ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: - migracija kemijskih tvari iz ambalaže | Kontrola dobavljača | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s ambalaže - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 11

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|--|
| Skladištenje: suho skladište | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 12

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Prodaja | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola opreme i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 2. proizvodnja kruha, peciva, pizza i drugih proizvoda od dizanog tijesta- nastavak 13

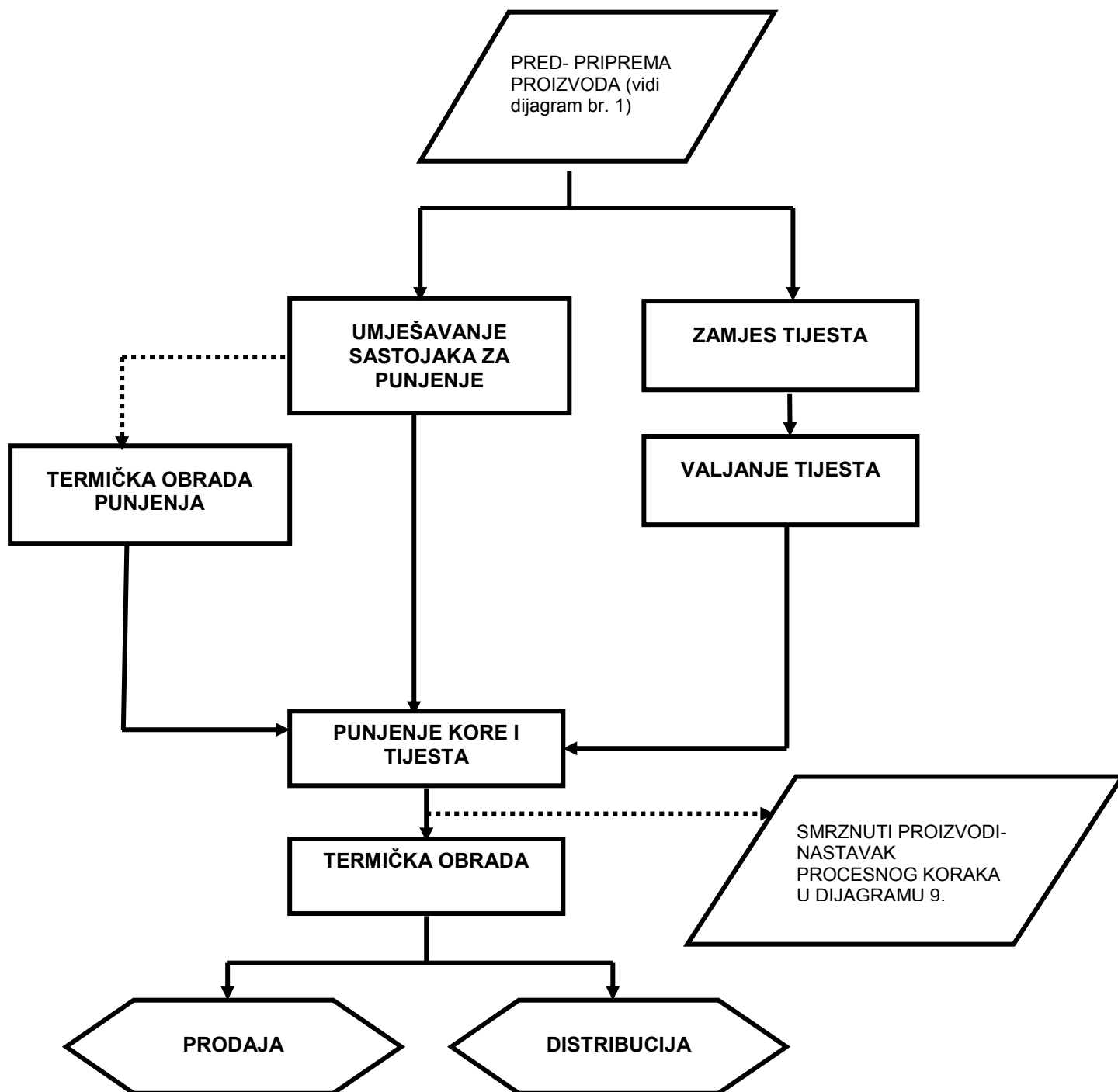
| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Distribucija | Fizička: - onečišćenja od vozila | Vizualna kontrola vozila i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s transportnih spremnika i vozila - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

11.3 PITE I SAVIJAČE

11.3.1 Opis grupe proizvoda pite i savijače

| | |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proizvod | Proizvodi od lisnatog tijesta sa ili bez nadjeva: štrudle od sira, jabuka i višanja, piroške sa sirom, burek sa sirom ili mesom, kroasani i sl., a koji se pripremaju prema recepturama koje se nalaze kod vlasnika objekta. Sastav svih proizvoda se navodi u zadanim recepturama ovisno o proizvodima koji se proizvode i sirovinama koje se upotrebljavaju. |
| Važne karakteristike proizvoda | Proizvodi se termički obrađuju sukladno tehnološkom procesu i recepturama. Organoleptička i vizualna svojstva moraju odgovarati zahtjevima struke. |
| Način uporabe, namjena i distribucija proizvoda | Proizvodi se upotrebljavaju kao gotovi proizvodi. Proizvodi su namijenjeni za konzumaciju bez daljnje obrade i pripreme. Ova grupa proizvoda može sadržavati određene alergene (npr. jaja, pšenično brašno i drugi sastojci koji se mogu naći u proizvodu (orah, lješnjak, voće i dr. sastojci koji su sastavni dio receptura) stoga je o istom nužno obavijestiti konzumenta. Distribucija proizvoda mora se vršiti u čistim dostavnim vozilima i transportnoj ambalaži sukladno postupcima dobre higijenske i dobre proizvodne prakse. |
| Način skladištenja nakon pripreme | Prilikom skladištenja proizvode je potrebno zaštititi od nepovoljnih utjecaja okoline. Koristi se kartonska i plastična ambalaža za pakiranje i /ili transport. Na ambalažiranim proizvodima potrebno je navesti: <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda - sastav - način čuvanja - rok trajanja - ime i adresa proizvođača - neto količina |
| Temperatura i vrijeme skladištenja/izlaganja | Nema posebnih zahtjeva za temperaturnim režimom, ali uz strogo poštivanje higijenskih uvjeta prilikom samog skladištenja i manipuliranja sa hranom. |
| Rok uporabe | Dnevni proizvod. |

11.3.2 DIJAGRAM TIJEKA BR. 3 PROIZVODNJA PITA I SAVIJAČA



11.3.3 HACCP PLAN: 3. proizvodnja pita i savijača

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Umješavanje sastojaka za punjenje | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 3. proizvodnja pita i savijača- nastavak 1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Termička obrada punjenja | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 3. proizvodnja pita i savijača- nastavak 2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Zamjes tijesta | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 3. proizvodnja pita i savijača- nastavak 3

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Valjanje tijesta | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 3. proizvodnja pita i savijača- nastavak 4

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Punjenje kore i tijesta | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 3. proizvodnja pita i savijača- nastavak 5

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Termička obrada | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena pečenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 3. proizvodnja pita i savijača- nastavak 6

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Prodaja | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola opreme i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 3. proizvodnja pita i savijača- nastavak 7

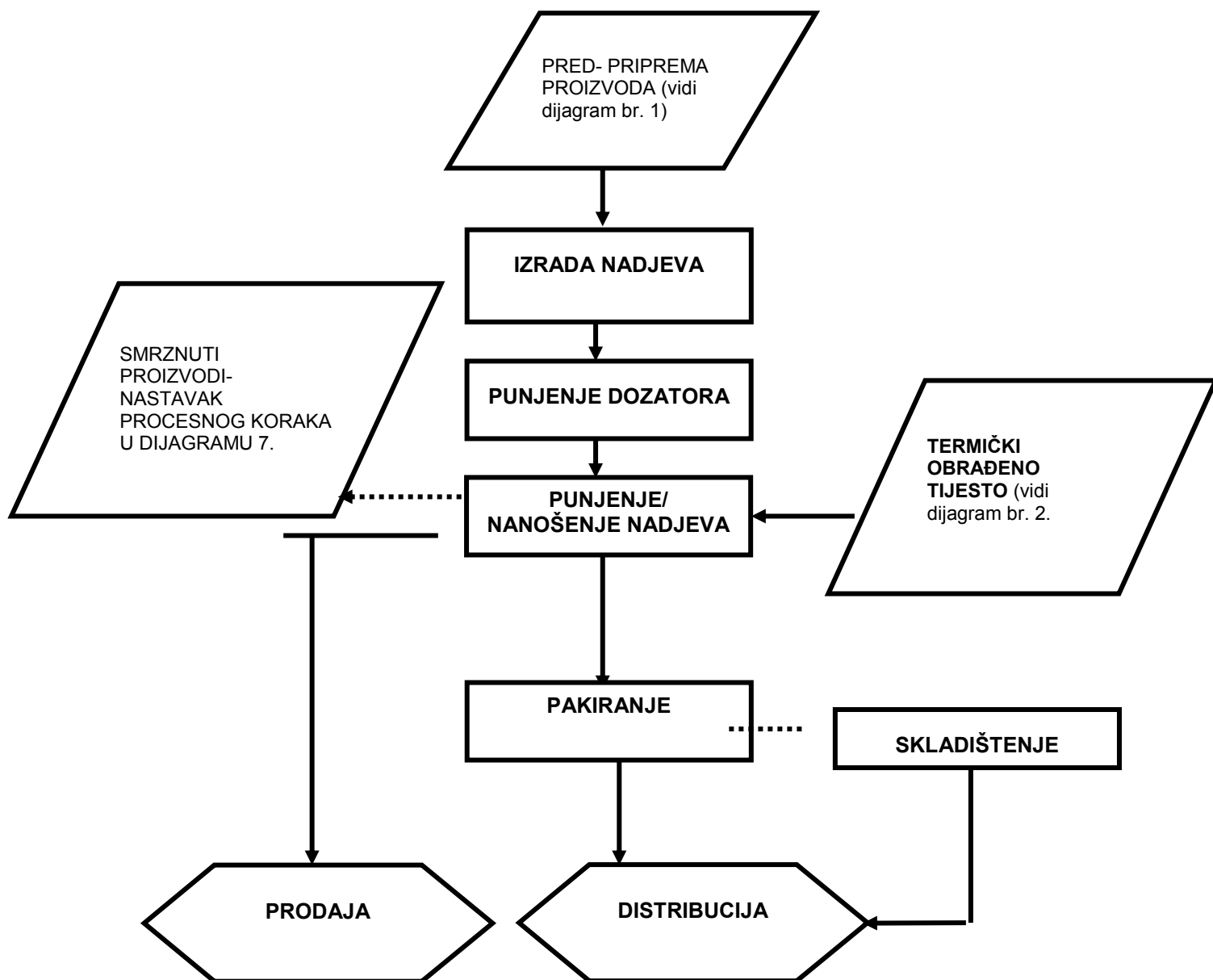
| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Distribucija | Fizička: - onečišćenja od vozila | Vizualna kontrola vozila i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s transportnih spremnika i vozila - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

11.4 PROIZVODI OD DIZANOG TIJESTA SA NADJEVOM

11.4.1 Opis grupe proizvoda od dizanog tijesta sa nadjevom

| | |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proizvod | Proizvodi od dizanog tijesta s nadjevom, a koji se pripremaju prema recepturama koje se nalaze kod voditelja objekta. Sastav svih proizvoda naveden je u zadanim recepturama prema kojima se isti i pripremaju. |
| Važne karakteristike proizvoda | Proizvodi se termički obrađuju sukladno tehnološkom procesu i recepturama. Organoleptička i vizualna svojstva moraju odgovarati zahtjevima struke. |
| Način uporabe, namjena i distribucija proizvoda | Proizvodi se upotrebljavaju kao gotovi proizvodi, a u skladu sa zahtjevima posluživanja (temperatura, vrijeme). Proizvodi su namijenjeni za konzumaciju bez daljnje obrade i pripreme. Ova grupa proizvoda može sadržavati određene alergene (npr. jaja, pšenično brašno i drugi sastojci koji se mogu naći u proizvodu (orah, lješnjak, voće i dr. sastojci koji su sastavni dio receptura) stoga je o istom nužno obavijestiti konzumenta. Distribucija proizvoda mora se vršiti u čistim dostavnim vozilima i transportnoj ambalaži sukladno postupcima dobre higijenske i dobre proizvodne prakse. |
| Način skladištenja nakon pripreme | Prilikom skladištenja proizvode je potrebno zaštititi od nepovoljnih utjecaja okoline. Koristi se kartonska i plastična ambalaža za pakiranje i /ili transport. Na ambalažiranim proizvodima potrebno je navesti: <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda - sastav - način čuvanja - rok trajanja - ime i adresa proizvođača - neto količina |
| Temperatura i vrijeme skladištenja/izlaganja | Nema posebnih zahtjeva za temperaturnim režimom, ali uz strogo poštivanje higijenskih uvjeta prilikom samog skladištenja i manipuliranja sa hranom. |
| Rok uporabe | Dnevni proizvod. |

11.4.2 DIJAGRAM TIJEKA BR. 4 NADJEVANJE PROIZVODA OD DIZANOG TIJESTA I KRAFNI



11.4.3 HACCP PLAN: 4. nadjevanje proizvoda od dizanog tijesta i krafni

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Izrada nadjeva | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 4. nadjevanje proizvoda od dizanog tijesta i krafni- nastavak 1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Punjenje/ nanošenje dozatora | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 4. nadjevanje proizvoda od dizanog tijesta i krafni- nastavak 2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Nanošenje nadjeva | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 4. nadjevanje proizvoda od dizanog tijesta i krafni- nastavak 3

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Pakiranje | Fizička: - kontaminacija od ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Kemijska: - migracija kemijskih tvari iz ambalaže | Kontrola dobavljača | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s ambalaže - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 4. nadjevanje proizvoda od dizanog tijesta i krafni- nastavak 4

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Skladištenje: suho skladište | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 4. nadjevanje proizvoda od dizanog tijesta i krafni- nastavak 5

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Prodaja | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola opreme i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

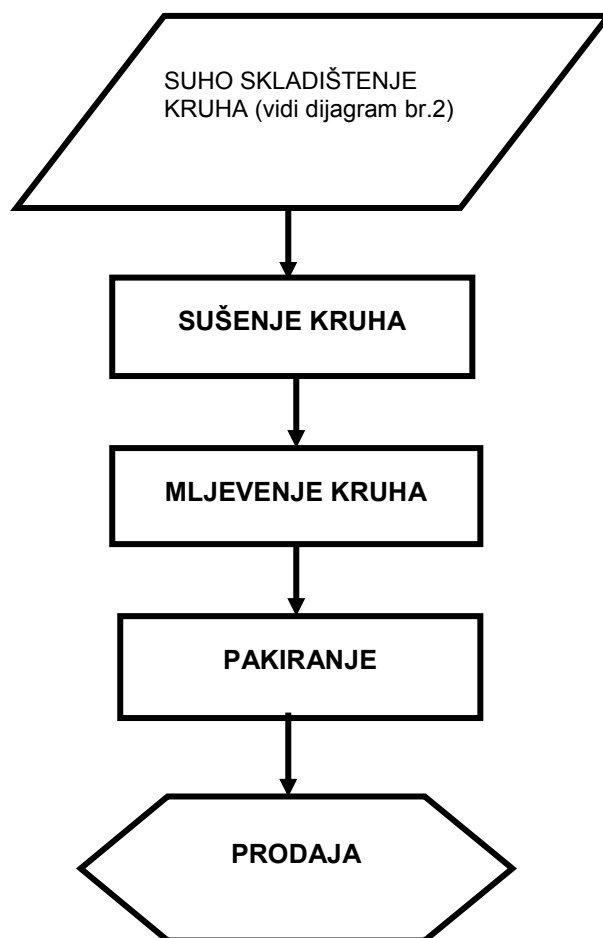
HACCP PLAN: 4. nadjevanje proizvoda od dizanog tijesta i krafni- nastavak 6

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|--|
| Distribucija | Fizička: - onečišćenja od vozila | Vizualna kontrola vozila i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s transportnih spremnika i vozila - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

11.5 KRUŠNE MRVICE

11.5.1 Opis proizvoda krušne mrvice

| | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proizvod | Krušne mrvice su proizvod dobiven mljevenjem u kontroliranim uvjetima osušenog kruha. |
| Važne karakteristike proizvoda | Organoleptička i vizualna svojstva moraju odgovarati zahtjevima struke. |
| Način uporabe, namjena i distribucija proizvoda | Ova grupa proizvoda može sadržavati određene alergene (npr. jaja, pšenično brašno i drugi sastojci koji se mogu naći u proizvodu (orah, lješnjak, voće i dr. sastojci koji su sastavni dio receptura) stoga je o istom nužno obavijestiti konzumenta. Distribucija proizvoda mora se vršiti u čistim dostavnim vozilima i transportnoj ambalaži sukladno postupcima dobre higijenske i dobre proizvodne prakse. |
| Način skladištenja nakon pripreme | Prilikom skladištenja proizvode je potrebno zaštititi od nepovoljnih utjecaja okoline. Na ambalažiranim proizvodima potrebno je navesti: <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda - sastav - način čuvanja - rok trajanja - ime i adresa proizvođača - neto količina |
| Temperatura i vrijeme skladištenja/izlaganja | Nema posebnih zahtjeva za temperaturnim režimom, ali uz strogo poštivanje higijenskih uvjeta prilikom samog skladištenja i manipuliranja sa hranom. |
| Rok uporabe | Sukladno deklaraciji. |

11.5.2 DIJAGRAM TIJEKA BR. 5 IZRADA KRUŠNIH MRVICA

11.5.3 HACCP PLAN: 5. Izrada krušnih mrvica

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|--|
| Sušenje kruha | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom sušenja | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 5. Izrada krušnih mrvica- nastavak 1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Mljevenje kruha | Fizička: - onečišćenje od osoblja i uređaja koje obavlja proces | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: - ostaci ulja od opreme kod strojnog mljevenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 5. Izrada krušnih mrvica- nastavak 2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Pakiranje | Fizička: - kontaminacija od ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Kemijska: - migracija kemijskih tvari iz ambalaže | Kontrola dobavljača | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s ambalaže - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 5. Izrada krušnih mrvica- nastavak 3

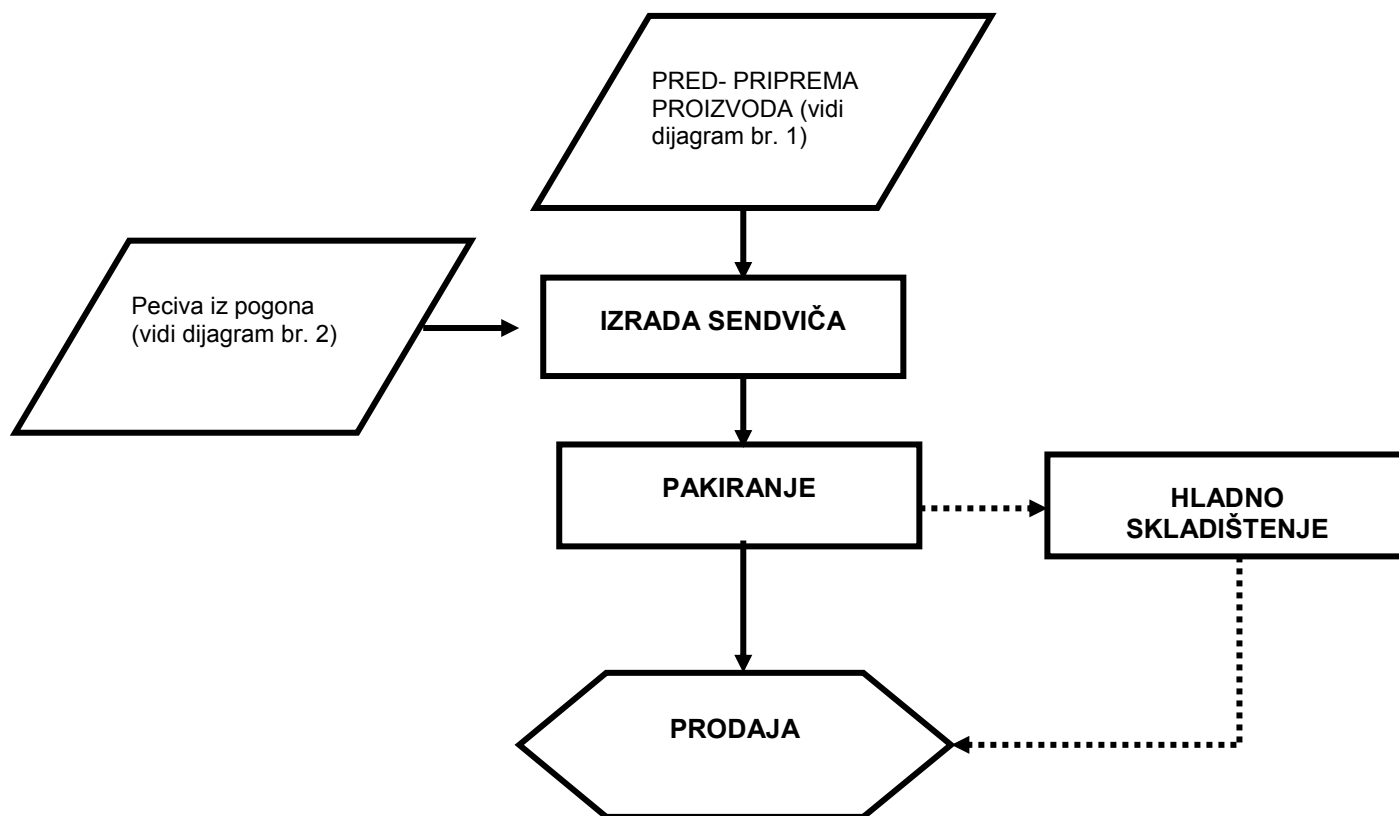
| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Prodaja | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola opreme i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

11.6 IZRADA SENDVIČA

11.6.1 Opis proizvoda sendviči

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proizvod | Sendviči koji se pripremaju hladnim postupkom i hladni prodaju. |
| Važne karakteristike proizvoda | Postupak hladne pripreme i prodaje ne omogućavaju uklanjanje ili smanjivanje mikrobiološke kontaminacije. Sendviči zahtijevaju poštivanje temperaturnog i vremenskog režima tijekom pripreme, skladištenja i prodaje. |
| Način uporabe | U skladu sa zahtjevima skladištenja (temperatura, vrijeme). |
| Način čuvanja nakon pripreme | 24 sata na temperaturi do +4°C. Prilikom skladištenja zaštićeno od nepovoljnih utjecaja okoline. |
| Rok uporabe | 24 sata (ukupno, uključujući pripremu i izlaganje). |

11.6.2 DIJAGRAM TIJEKA BR. 6 IZRADA SENDVIČA



11.6.3 HACCP PLAN: 6. Izrada sendviča

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Izrada sendviča | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces - onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Kemijaska: - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 6. Izrada sendviča- nastavak 1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Pakiranje | Fizička: - kontaminacija od ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: -migracija kemijskih tvari iz ambalaže | Kontrola dobavljača | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s ambalaže - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 6. Izrada sendviča- nastavak 2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skladištenje: hladno skladište na temperaturi max. 4°C | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | KT biološka: - temperatura u rashladnim uređajima mora biti unutar raspona 1-4°C ovisno o vrsti hrane | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem 2 x dnevno prije i poslije rada od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna istu prebaciti u temperaturu odgovarajući uređaj - ukoliko temperatura hrane u neispravnom uređaju nije sukladna zahtjevima istu je potrebno neškodljivo ukloniti | KT biološka: - evidencija temperature u rashladnim uređajima | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje hrane na temp. Max. 1-4°C - provjera zapisa |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje prema preporuci proizvođača. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 6. Izrada sendviča- nastavak 3

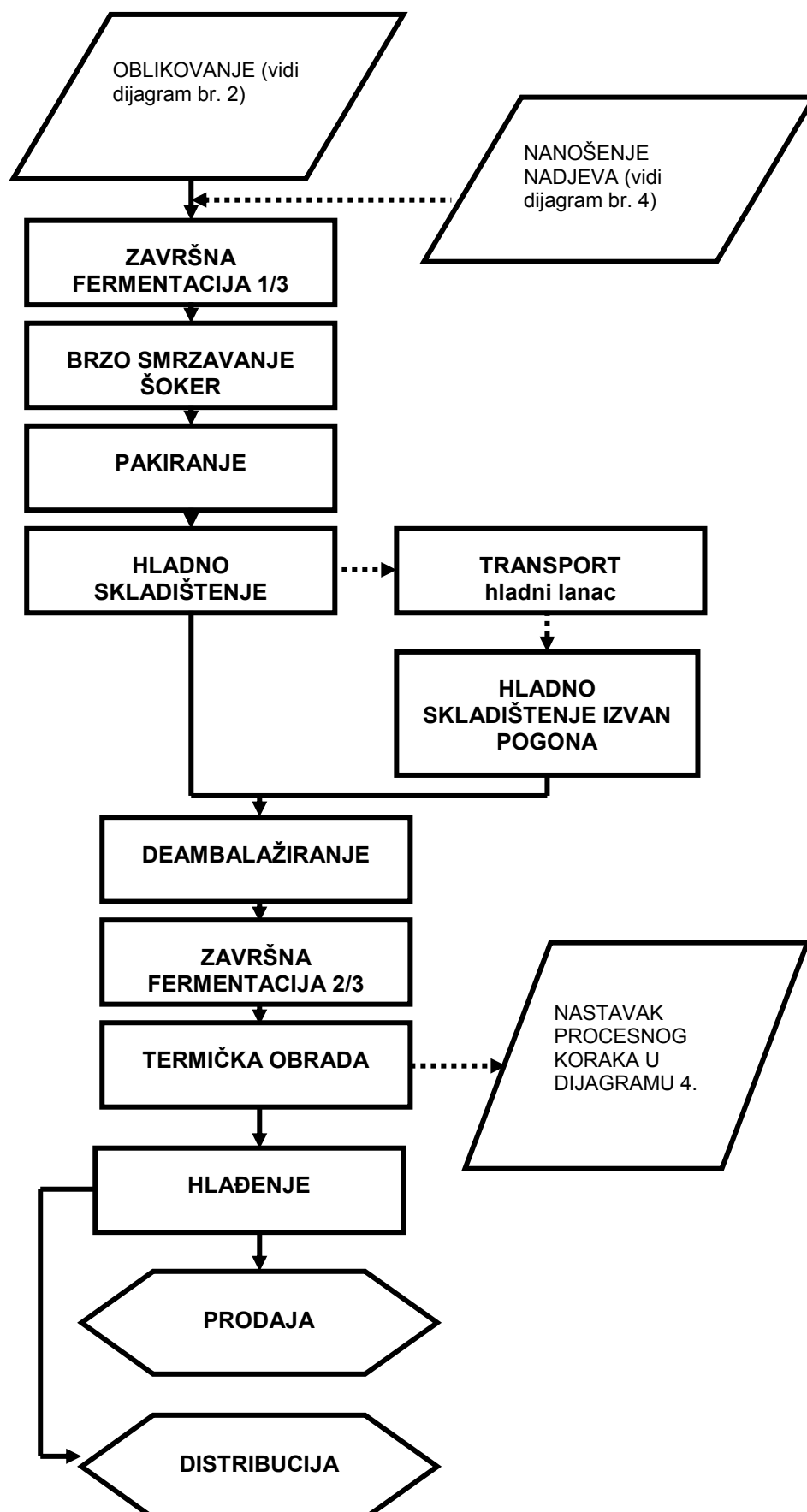
| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodaja na temperaturi max. 4°C | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom izlaganja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | KT biološka: - temperatura u rashladnim uređajima mora biti unutar raspona 1-4°C ovisno o vrsti hrane | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem 2 x dnevno prije i poslije rada od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna istu prebaciti u temperaturom odgovarajući uređaj | KT biološka: - evidencija temperature u rashladnim uređajima | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje hrane na temp. Max. 1-4°C - provjera zapisa |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje prema preporuci proizvođača. | P1 Da | KT biološka | | | - ukoliko temperatura hrane u neispravnom uređaju nije sukladna zahtjevima istu je potrebno neškodljivo ukloniti | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

11.7 PROIZVODI OD SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA

11.7.1 Opis proizvoda

| | |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proizvod | Kruh i proizvodi od kvasnog (dizanog tijesta) koji se proizvode sukladno tehnološkim procesima specifičnim za pojedinog proizvođača. Sirovine koje se koriste za proizvodnju su brašna raznih tipova, voda, kvasac i aditivi prikladni u tehnologiji proizvodnje smrznutih proizvoda. |
| Važne karakteristike proizvoda | Proizvodi se brzo smrzavaju i termički obrađuju sukladno tehnološkom procesu i recepturama. Organoleptička i vizualna svojstva moraju odgovarati zahtjevima struke. |
| Način uporabe, namjena i distribucija proizvoda | Smrznuti proizvodi se upotrebljavaju nakon dovršetka fermentacije i termičke obrade. Prilikom distribucije proizvoda od smrznutog fermentiranog tijesta potrebno održavati hladni lanac. |
| Način skladištenja nakon brzog smrzavanja | Prilikom skladištenja proizvode je potrebno zaštititi od nepovoljnih utjecaja okoline. Na ambalažiranim proizvodima za stavljanje na tržište potrebno je navesti: - naziv proizvoda - sastav - način čuvanja - rok trajanja - ime i adresa proizvođača - neto količina |
| Temperatura i vrijeme skladištenja/izlaganja | Temperatura skladištenja proizvoda od smrznutog fermentiranog tijesta je -18°C, uz dopušteno odstupanje od 3°C u transportu i maloprodajnim vitrinama. |
| Rok uporabe | Prema deklaraciji. |

11.7.2 DIJAGRAM TIJEKA BR. 7 PROIZVODI OD SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA



11.7.3 HACCP PLAN: 7. proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Završna Fermentacija 1/3 | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s površina u fermentacijskoj komori - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak 1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Brzo smrzavanje (šoker) | Fizička: -prisutnost stranih onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak 2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Pakiranje | Fizička: - kontaminacija od ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Kemijska: - migracija kemijskih tvari iz ambalaže | Kontrola dobavljača | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s ambalaže - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak 3

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skladištenje: hladno skladište na temperaturi -18°C | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | KT biološka: - temperatura hrane. Max. Dopusštena temperatura na deklaraciji - temperatura u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane mora biti minimalno -18°C ili niže | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem 2 x dnevno prije i poslije rada od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna (tolerirano odstupanje do 3°C) istu prebaciti u temperaturom odgovarajući uređaj - ukoliko temperatura hrane nije prikladna, a ista se nekontrolirano odmrznula potrebno dovršiti tehnološki postupak ili hranu neškodljivo ukloniti | KT biološka: - evidencija temperature u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje hrane: hladno skladište na temp. -18°C - provjera zapisa |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje prema preporuci proizvođača. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak 4

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT i DHP,DPP | Verifikacija KT/KKT i DHP,DPP | |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Transport | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | KT biološka: - temperatura unutrašnjosti vozila mora biti minimalno -18°C - za smrznutu hranu temperatura je max. dopuštena temperatura na deklaraciji uz odstupanje do 3°C. | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem ili sa pokazivača temperature u vozilu prilikom stavljanja proizvoda u vozilo i neposredno prije iskrcavanja na dostavnom mjestu od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura unutrašnjosti vozila prilikom distribucije prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna moguće je izvršiti dostavu - ukoliko temperatura hrane u dostavnom vozilu prelazi maksimalno dopuštenu vrijednost od -15°C ista se ne smije dostaviti | KT biološka: - evidencija temperature vozila za transport hrane | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za distribuciju na temp. minimalno -18°C - provjera zapisa | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: -razvoj mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature | Rad u skladu s DHP i DPP. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak 5

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Deambalažiranje | Fizička: - ostaci ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak 6

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Završna Fermentacija 2/3 | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s površina u fermentacijskoj komori - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak7

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Termička obrada-pečenje | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena pečenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| Hlađenje | Fizička: - onečišćenje od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak8

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Prodaja | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola opreme i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 7. Proizvodi od smrznutog fermentiranog tijesta- nastavak9

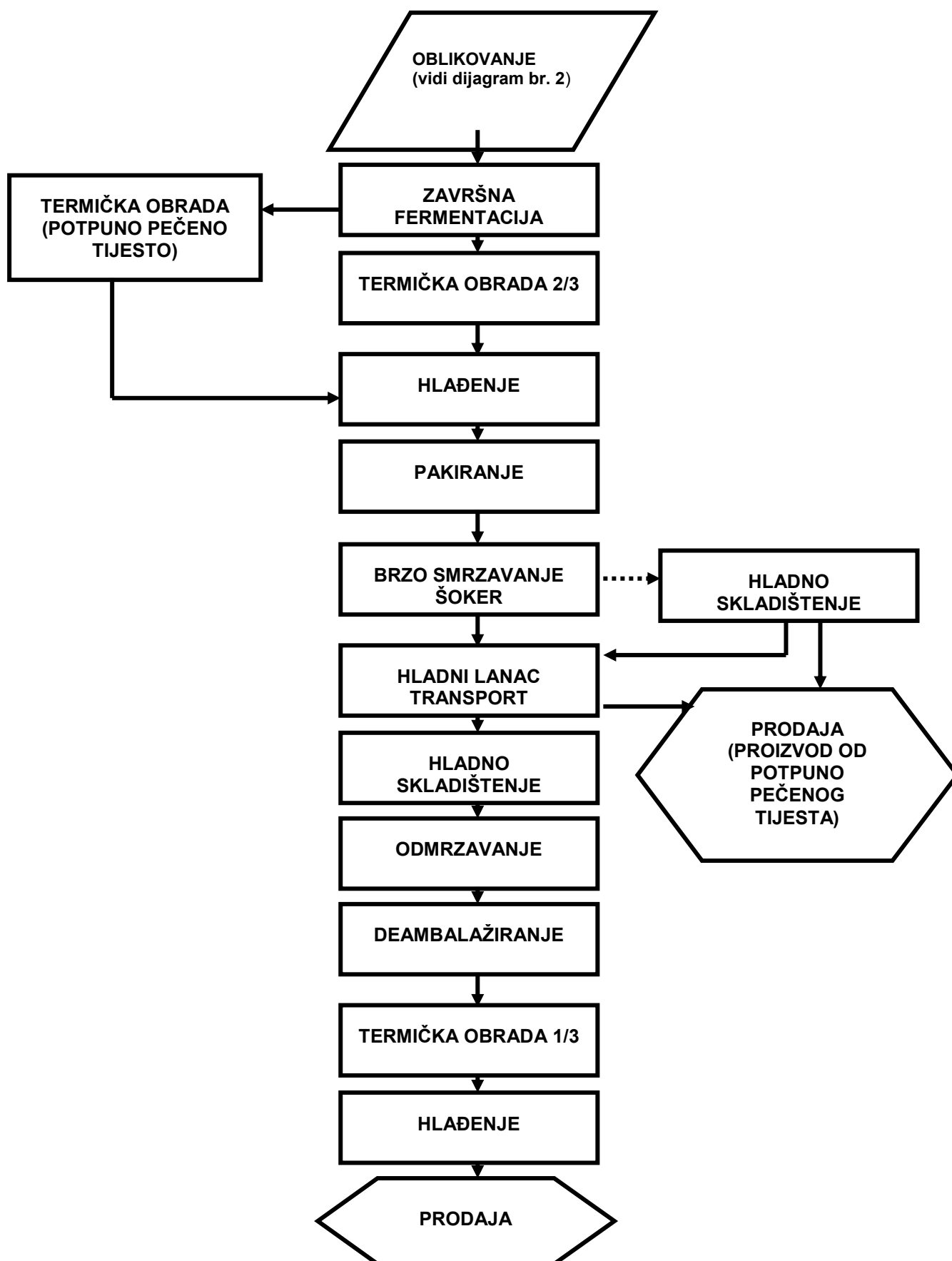
| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Distribucija | Fizička: - onečišćenja od vozila | Vizualna kontrola vozila i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s transportnih spremnika i vozila - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

11.8 PROIZVODI OD DJELOMIČNO PEČENOG SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA I SMRZNUTI PROIZVODI OD POTPUNO PEČENOG TIJESTA

11.8.1 Opis proizvoda

| | |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proizvod | Kruh i proizvodi od kvasnog (dizanog tijesta) koji se proizvode sukladno tehnološkim procesima specifičnim za pojedinog proizvođača. Sirovine koje se koriste za proizvodnju su brašna raznih tipova, voda, kvasac i aditivi prikladni u tehnologiji proizvodnje smrznutih proizvoda. |
| Važne karakteristike proizvoda | Proizvodi se brzo smrzavaju i termički obrađuju sukladno tehnološkom procesu i recepturama. Organoleptička i vizualna svojstva moraju odgovarati zahtjevima struke. |
| Način uporabe, namjena i distribucija proizvoda | Smrznuti proizvodi se upotrebljavaju nakon dovršetka termičke obrade ili nakon odmrzavanja za proizvode od potpuno pečenog tijesta. Prilikom distribucije navedenih proizvoda potrebno održavati hladni lanac. |
| Način skladištenja nakon brzog smrzavanja | Prilikom skladištenja proizvode je potrebno zaštititi od nepovoljnih utjecaja okoline. Na ambalažiranim proizvodima koji se stavljaju na tržište potrebno je navesti: <ul style="list-style-type: none"> - naziv proizvoda - sastav - način čuvanja - rok trajanja - ime i adresa proizvođača - neto količina |
| Temperatura i vrijeme skladištenja/izlaganja | Temperatura skladištenja proizvoda od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznutih proizvoda od potpuno pečenog tijesta je -18°C, uz dopušteno odstupanje od 3°C u transportu i maloprodajnim vitrinama. |
| Rok uporabe | Prema deklaraciji. |

11.8.2 DIJAGRAM TIJEKA BR. 8 PROIZVODI OD DJELOMIČNO PEČENOG SMRZNUTOG FERMENTIRANOG TIJESTA I SMRZNUTI PROIZVODI OD POTPUNO PEČENOG TIJESTA



11.8.3 HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Završna Fermentacija | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biolška: - kontaminacija mikroorganizmima s površina u fermentacijskoj komori - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | |

HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta - nastavak1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Termička obrada 2/3 i termička obrada (potpuno pečeno tijesto) | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena pečenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| Hlađenje | Fizička: - onečišćenje od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta - nastavak2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|--|
| Pakiranje | Fizička: - kontaminacija od ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: - migracija kemijskih tvari iz ambalaže | Kontrola dobavljača | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s ambalaže - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta- nastavak4

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Brzo smrzavanje (šoker) | Fizička: -prisutnost stranih onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta- nastavak5

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skladištenje: hladno skladište na temperaturi -18°C | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | KT biološka: - temperatura hrane. Max. Dopusćena temperatura na deklaraciji - temperatura u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane mora biti minimalno -18°C ili niže | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem 2 x dnevno prije i poslije rada od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna (tolerirano odstupanje do 3°C) istu prebaciti u temperaturom odgovarajući uređaj - ukoliko temperatura hrane nije prikladna, a ista se nekontrolirano odmrznula potrebno dovršiti tehnološki postupak ili hranu neškodljivo ukloniti | KT biološka: - evidencija temperature u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje hrane: hladno skladište na temp. -18°C - provjera zapisa |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje prema preporuci proizvođača. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta- nastavak6

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT i DHP,DPP | Verifikacija KT/KKT i DHP,DPP | |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Transport | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | KT biološka: - temperatura unutrašnjosti vozila mora biti minimalno -18°C - za smrznutu hranu temperatura je max. dopuštena temperatura na deklaraciji uz odstupanje do 3°C. | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem ili sa pokazivača temperature u vozilu prilikom stavljanja proizvoda u vozilo i neposredno prije iskrcavanja na dostavnom mjestu od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura unutrašnjosti vozila prilikom distribucije prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna moguće je izvršiti dostavu - ukoliko temperatura hrane u dostavnom vozilu prelazi maksimalno dopuštenu vrijednost od -15°C ista se ne smije dostaviti | KT biološka: - evidencija temperature vozila za transport hrane | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za distribuciju na temp. minimalno -18°C - provjera zapisa | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - razvoj mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature | Rad u skladu s DHP i DPP. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta - nastavak7

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|--|
| Odmrzavanje | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |
| Deambalažiranje | Fizička: - ostaci ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta- nastavak8

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Termička obrada 1/3 | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena pečenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| Hlađenje | Fizička: - onečišćenje od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 8. Proizvodi od djelomično pečenog smrznutog fermentiranog tijesta i smrznuti proizvodi od potpuno pečenog tijesta- nastavak9

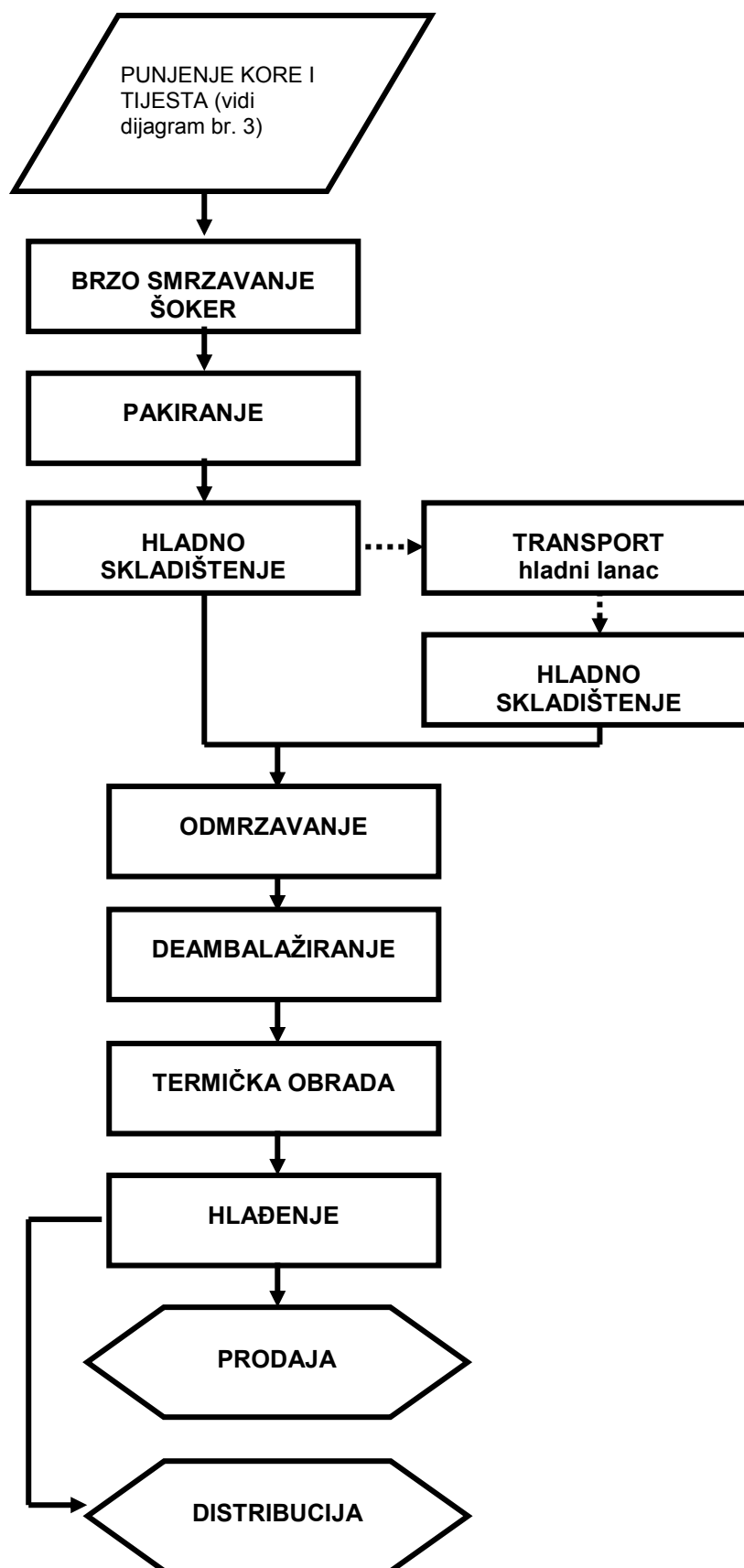
| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Prodaja | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola opreme i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

11.9 PROIZVODI ODSMRZNUTOG NEFERMENTIRANOG TIJESTA

11.9.1 Opis proizvoda

| | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proizvod | Proizvodi od lisnatog tijesta sa ili bez nadjeva: štrudle od sira, jabuka i višanja, piroške sa sirom, burek sa sirom ili mesom, kroasani i sl., a koji se pripremaju prema recepturama koje se nalaze kod vlasnika objekta. Sastav svih proizvoda se navodi u zadanim recepturama ovisno o proizvodima koji se proizvode i sirovinama koje se upotrebljavaju, a koji su prikladni u tehnologiji proizvodnje smrznutih proizvoda. |
| Važne karakteristike proizvoda | Proizvodi se brzo smrzavaju i termički obrađuju sukladno tehnološkom procesu i recepturama. Organoleptička i vizualna svojstva moraju odgovarati zahtjevima struke. |
| Način uporabe, namjena i distribucija proizvoda | Smrznuti proizvodi se upotrebljavaju nakon dovršetka termičke obrade. Prilikom distribucije proizvoda od smrznutog nefermentiranog tijesta potrebno održavati hladni lanac. |
| Način skladištenja nakon brzog smrzavanja | Prilikom skladištenja proizvode je potrebno zaštititi od nepovoljnih utjecaja okoline. Na ambalažiranim proizvodima koji se stvljaju na tržište potrebno je navesti: - naziv proizvoda - sastav - način čuvanja - rok trajanja - ime i adresa proizvođača - neto količina |
| Temperatura i vrijeme skladištenja/izlaganja | Temperatura skladištenja smrznutih fermentiranih proizvoda je -18°C , uz dopušteno odstupanje od 3°C u transportu i maloprodajnim vitrinama. |
| Rok uporabe | Prema deklaraciji. |

11.9.2 DIJAGRAM TIJEKA BR. 9 PROIZVODI OD SMRZNUTOG NEFERMENTIRANOG TIJESTA



11.9.3 HACCP PLAN: 9. proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Brzo smrzavanje (šoker) | Fizička: -prisutnost stranih onečišćenja od opreme i pribora | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 9. Proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta- nastavak1

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|----------------|
| Pakiranje | Fizička: - kontaminacija od ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Kemijska: - migracija kemijskih tvari iz ambalaže | Kontrola dobavljača | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s ambalaže - kontaminacija mikroorganizmima od strane osoblja | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 9. Proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta- nastavak2

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skladištenje: hladno skladište na temperaturi -18°C | Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | KT biološka: - temperatura hrane. Max. Dopusštena temperatura na deklaraciji - temperatura u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane mora biti minimalno -18°C ili niže | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem 2 x dnevno prije i poslije rada od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna (tolerirano odstupanje do 3°C) istu prebaciti u temperaturom odgovarajući uređaj - ukoliko temperatura hrane nije prikladna, a ista se nekontrolirano odmrznula potrebno dovršiti tehnološki postupak ili hranu neškodljivo ukloniti | KT biološka: - evidencija temperature u uređajima za skladištenje duboko smrznute hrane | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje hrane: hladno skladište na temp. -18°C - provjera zapisa |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama | Rad u skladu s DHP i DPP Održavanje prikladne temperature za skladištenje prema preporuci proizvođača. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 9. Proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta- nastavak3

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT i DHP,DPP | Verifikacija KT/KKT i DHP,DPP | |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Transport | Fizička: - onečišćenje od osoblja koje obavlja proces | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | KT biološka: - temperatura unutrašnjosti vozila mora biti minimalno -18°C - za smrznutu hranu temperatura je max. dopuštena temperatura na deklaraciji uz odstupanje do 3°C. | KT biološka: - praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem ili sa pokazivača temperature u vozilu prilikom stavljanja proizvoda u vozilo i neposredno prije iskrcavanja na dostavnom mjestu od strane odgovorne osobe. | KT biološka: - ukoliko temperatura unutrašnjosti vozila prilikom distribucije prelazi kritične vrijednosti izmjeriti temperaturu hrane i ukoliko je ista prikladna moguće je izvršiti dostavu - ukoliko temperatura hrane u dostavnom vozilu prelazi maksimalno dopuštenu vrijednost od -15°C ista se ne smije dostaviti | KT biološka: - evidencija temperature vozila za transport hrane | KT biološka: - potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za distribuciju na temp. minimalno -18°C - provjera zapisa | |
| | | | P2 Ne | | | | | | NIJE KKT/KT |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - razvoj mikroorganizama uslijed neadekvatne temperature | Rad u skladu s DHP i DPP. | P1 Da | KT biološka | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |

HACCP PLAN: 9. Proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta- nastavak4

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|--|
| Odmrzavanje | Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama | Rad u skladu s DHP i DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |
| Deambalažiranje | Fizička: - ostaci ambalaže | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | | |
| | | | P4 | | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme i pribora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | | |
| | | | P3 Da | | | | | | |
| | | | P4 Da | | | | | | |

HACCP PLAN: 9. Proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta- nastavak5

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Stablo odlučivanja/ KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Termička obrada | Biološka: - preživljavanje mikroorganizama uslijed nedostatne temperature i vremena pečenja | Rad u skladu s DPP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| Hlađenje | Fizička: - onečišćenje od opreme | Vizualna kontrola eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 9. Proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta- nastavak6

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Prodaja | Fizička: - onečišćenja od opreme | Vizualna kontrola opreme i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |

HACCP PLAN: 9. Proizvodi od smrznutog nefermentiranog tijesta- nastavak7

| Procesni korak | Opasnost | Kontrolne mjere | Detekcija KKT/KT | Kritične granice KT/KKT | Nadzor KT/KKT | Korektivne mjere KT/KKT | Zapisi KT/KKT | Verifikacija KT/KKT |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Distribucija | Fizička: - onečišćenja od vozila | Vizualna kontrola vozila i eventualne prisutnosti fizičkih opasnosti. | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |
| | Biološka: - kontaminacija mikroorganizmima s transportnih spremnika i vozila - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja | Rad u skladu s DHP | P1 Da | NIJE KKT/KT | | | | |
| | | | P2 Ne | | | | | |
| | | | P3 Ne | | | | | |
| | | | P4 | | | | | |