

1. *Znate li da je HACCP zakonom obavezno uvesti?*

Članak 51. Zakona o hrani (N.N. 46/07)

(1) Subjekti u poslovanju s hranom moraju uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, osim na razini primarne proizvodnje i pripadajućih djelatnosti, u svakom objektu pod njihovom kontrolom, provedbom preventivnog postupka samokontrole, razvijenog u skladu s načelima sustava HACCP-a.

2. *Znate li da HACCP pruža sigurnost u zdravstvenu ispravnost namirnica?*

3. *Znate li da HACCP-om štitate svoje poslovanje?*

4. *Znate li da HACCP-om udovoljavate svojim kupcima?*

5. *Znate li da HACCP-om ostvarujete konkurentnost na tržištu?*

6. *Znate li da bez HACCP-a ne možete u EU?*

7. *Znate li da je za proces uvođenja HACCP sustava potrebno znanje, iskustvo i stručnost?*

8. *Znate li da je proces uvođenja HACCP sustava višemjesečan?*

9. *Znate li da baš i nemate puno vremena?*

Članak 134. Zakona o hrani (N.N. 46/07)

(1) Subjekti u poslovanju s hranom ... dužni su uskladiti se s odredbama članka 51. stavka 1. ... ovoga Zakona najkasnije do 1. siječnja 2009. ...

MARIS KONZALTING d.o.o.

V. Škorpika bb, 22000 Šibenik

www.maris-konzalting.hr

Tel: +385 (0)22 340 340

E-mail: info@maris-konzalting.hr

Emilija Friganović, mag. ing. techn. aliment. direktorica

Mob: +385 (0)91 149 1975



USLUGE

Iskusan i stručan tim djelatnika firme MARIS KONZALTING d.o.o. nudi Vam sljedeće usluge:

- **poslovno savjetovanje na području kvalitete i sigurnosti hrane** u RH, zakonskih akata EU o higijeni, kvaliteti, sigurnosti i kontroli prehrambenih proizvoda;
- **uvodjenje i održavanje preduvjetnih programa** (uključujući **DPP** - dobru proizvođačku praksu, **DHP** - dobru higijensku praksu, **SOP** - standardne operativne procese, **SSOP** - standardne sanitacijske operativne procese i **sljedivost**).
- **uvodjenje i održavanje HACCP sustava** upravljanja sigurnošću hrane sukladno zahtjevima hrvatske legislative, te zahtjeva europskih i međunarodnih normi (**Codex Alimentarius, ISO 22000**);
- **seminare** o HACCP sustavu i preduvjetnim programima prilagođene Vašem poslovanju;
- **uvodjenje i održavanje sustava upravljanja kvalitetom** prema zahtjevima norme **ISO 9001**;
- **uvodjenje i održavanje sustava upravljanja okolišem** prema zahtjevima norme **ISO 14001**;
- **organizaciju konferencija i sajмова**;
- **istraživanje tržišta i ispitivanje javnog mnijenja**;
- **izradu poslovnih planova**;
- **seminare poslovne edukacije**.

HACCP

HACCP je akronim koji označava *Hazard Analysis and Critical Control Point(s)* (u prijevodu: *Analiza Opasnosti i Kritične Kontrolne Točke*), a predstavlja sistematičan i preventivan sustav kojim se kroz identifikaciju i analizu specifičnih opasnosti, te utvrđivanje i praćenje kritičnih kontrolnih točaka i primjenu odgovarajućih mjera, osigurava sigurnost hrane.

Zašto HACCP?

- Od kada je tržište postalo globalno, širenje problema oko sigurnosti hrane postaje veće nego ikada.
- Cilj je zadovoljstvo i sigurnost potrošača (kupaca) - **NITKO NE SMIJE UGROZITI ZDRAVLJE DRUGIH!**
- Negativan publicitet proizvoda ili usluga, sudski procesi, narušavanje *branda* ili loš utjecaj na zdravlje ljudi uslijed konzumiranja određenog proizvoda, može imati negativan utjecaj na poslovanje.
- Udovoljava zakonskim propisima.
- Međunarodno priznat.
- Nadopunjuje sustave upravljanja kvalitetom.

MARIS KONZALTING d.o.o.

Uz preporuku
Hrvatske sanitarne udruge



Proces uvođenja HACCP sustava i preduvjetnih programa:

1. Edukacija svih djelatnika
 - a. članova HACCP tima
 - b. svih ostalih radnika ovisno o segmentima poslovanja
 - c. stalnih i sezonskih!
2. Uspostava, dokumentiranje i primjena preduvjetnih programa
3. Uspostava, dokumentiranje i primjena HACCP sustava
4. Održavanje preduvjetnih programa i HACCP sustava

Verifikacija/Certifikacija sustava

HACCP sustav

Koraci prilikom uvođenja HACCP sustava:

- **Korak 1** Sastaviti HACCP tim
- **Korak 2** Opisati proizvod(e)/grupu(e) proizvoda
- **Korak 3** Ustanoviti njegovu/njihovu predviđenu uporabu
- **Korak 4** Izraditi dijagram(e) tijeka
- **Korak 5** Potvrditi dijagram(e) tijeka na licu mjesta
- **Korak 6** Popisati sve potencijalne opasnosti, Provesti analizu opasnosti, Razmotriti kontrolne mjere
- **Korak 7** Odrediti kritične kontrolne točke (KKT - *engl.* CCP)
- **Korak 8** Uspostaviti kritične granice za KKT
- **Korak 9** Uspostaviti sustav za praćenje za svaku KKT
- **Korak 10** Uspostaviti popravne radnje
- **Korak 11** Uspostaviti verifikacijske postupke
- **Korak 12** Uspostaviti dokumentaciju i zapise

Usluge Između ostalog nudimo Vam:

- uvođenje i održavanje **preduvjetnih programa** (uključujući **DPP** - dobru proizvođačku praksu, **DHP** - dobru higijensku praksu, **SOP** - standardne operativne procese, **SSOP** - standardne sanitacijske operativne procese i **sljedivost**) i **HACCP** sustava upravljanja sigurnošću hrane sukladno zahtjevima hrvatske legislativne, te zahtjeva europskih i međunarodnih normi (Codex Alimentarius, ISO 22000);
- **seminare** o **HACCP** sustavu i preduvjetnim programima prilagođene Vašem poslovanju; Nudimo seminare za:
 - **ugostiteljske objekte**
 - o *hotele, pansionice, motele*
 - o *marine, kampove, odmarališta*
 - o *restorane, gostionice, zdravljake, zalogajnice, pečenjarnice, pizzerie, bistroe, slastičarnice i objekte brze prehrane*
 - o *barove (kavana, noćni klub, noćni bar, disco klub, disco-bar, caffe-bar, pivnica, buffet, krčma i konoba)*
 - o *kantine, objekte društvene prehrane (škole, vrtići, bolnice, domovi umirovljenika, đачki i studentski domovi, menze...)*
 - o *pripremnice obroka (catering);*
 - **punionice vode;**
 - **trgovine;**
 - **pekarsku industriju i male pekare;**
 - **mesnu industriju i mesnice;**
 - **industriju prerade ribe**, uključujući ribolov;
 - **industriju prerade mlijeka**, te male proizvođače autohtonih mliječnih proizvoda;
 - **ostalu prehrambenu industriju**, te male proizvođače i prerađivače hrane (**medari, maslinari, vinari...**);
 - **brodarske kompanije;**

IZDVOJILI BISMO:

- HACCP seminare za arhitekta i inženjere u graditeljstvu.

OBRATITE NAM SE S POVJERENJEM!

Preduvjetni programi (PRP)

Prije uvođenja HACCP sustava potrebno je, kao osnovu samog sustava, uvesti preduvjetne programe (koji uključuju DHP- dobru higijensku praksu, DPP - dobru proizvođačku praksu, SOP - standardne operativne procese i SSOP - standardne sanitacijske operativne procese).

PRP se odnose, a nisu ograničeni samo na njih, na sljedeće programe, a prilagođavaju se pojedinim djelatnostima:

- PRP Edukacija radnika
- PRP Zdravlje i osobna higijena
- PRP Čišćenje i dezinfekcija
- PRP Održavanje opreme, uređaja, sustava i objekta
- PRP Kontrola štetočina
- PRP Postupanje s otpadom i zaštita okoliša
- PRP Pranje i održavanje radne odjeće (i ostalih tkanina)
- PRP Kontrola dobavljača, te postupci nabave i zaprimanja sirovina, kemijskih sredstava i ambalaže
- *PRP Priprema hrane*
- *PRP Posluživanje hrane - održavanje toplog i hladnog lanca*
- *PRP Priprema i posluživanje pića*
- PRP Pakiranje (poluproizvoda i gotovih proizvoda)
- PRP Skladištenje (sirovina, kemijskih sredstava, ambalaže, poluproizvoda i gotovih proizvoda)
- PRP Distribucija/Transport gotovih proizvoda
- PRP Sljedivost i povlačenje
- PRP Bazeni i saune
- PRP Ispitivanje zadovoljstva klijenata

Dokumentacija preduvjetnih programa sadrži: opis programa, plan provedbe programa, radne upute za pojedine dijelove programa, te obrasce za zapise.

Npr. Preduvjetni program "Čišćenje i dezinfekcija" sadrži plan čišćenja i održavanja strojeva/uređaja i radne okoline, odnosno plan operativne i predoperativne sanitacije, radne upute o načinu provođenja plana (SSOP i ostale upute), obrasce za zapise (npr. kontrolne liste), itd.

Tzv. tablice čišćenja samo su dio ovog preduvjetnog programa!