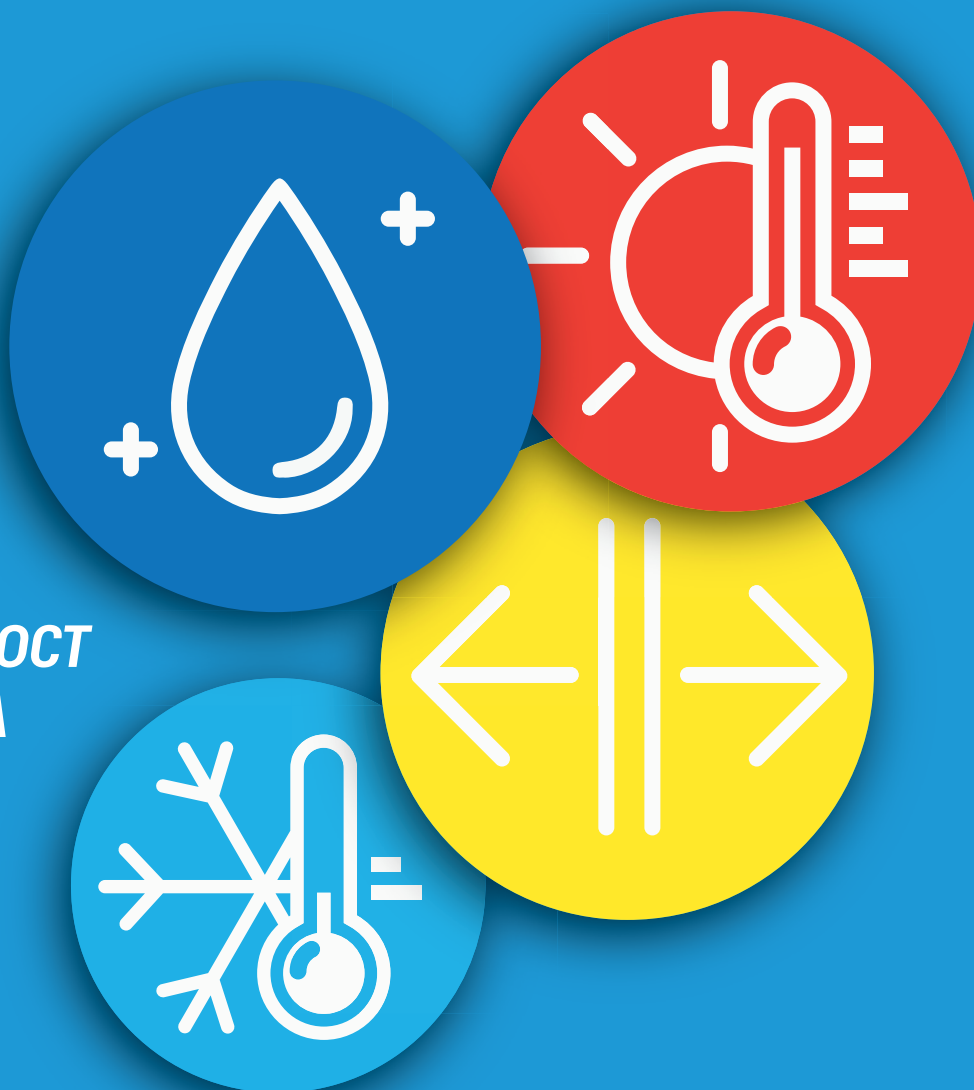


Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде
Сектор пољопривредне инспекције

ВОДИЧ ЗА БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ У МАЛОПРОДАЈНИМ ОБЈЕКТИМА

БЕЗБЕДНОСТ
ХРАНЕ НА
ПРВОМ
МЕСТУ



Аутор: Проф. др Гордана Ристић



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

Израда овог водича омогућена је уз помоћ америчког народа преко Америчке агенције за међународни развој (УСАИД). Садржај ове публикације не одражава нужно ставове УСАИД-а или владе Сједињених Америчких Држава.

САДРЖАЈ

О Водичу.....	04
Како се користи Водич?.....	06
Обавезе субјеката у пословању храном.....	07
Опасности које угрожавају храну у малопродаји.....	08

Поглавље I: ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМИ 09

I.1	Неопходни услови у погледу објекта и хигијена његове непосредне околине.....	10
I.2	Неопходни услови у погледу просторија.....	14
I.3	Прање, чишћење и дезинфекција површина, опреме и прибора.....	16
I.4	Управљање отпадом.....	24
I.5	Лична хигијена запослених и обука.....	26
I.6	Прихват и складиштење хране.....	28
I.7	Руковање храном у продајном делу објекта.....	33

Поглавље II: СЛЕДЉИВОСТ 37

Поглавље III: НАССР 39

III.1	Претходни програми у малим објектима.....	40
III.2	Следљивост.....	42
III.3	Модел НАССР плана за мале објекте.....	43

Намена Водича

Водич за безбедност хране у малопродајним објектима је намењен свим субјектима у пословању са храном који се баве прометом на мало и велико у трговинским објектима. Циљ Водича је да укаже на опасности које могу да угрозе безбедност хране у малопродаји, прикаже добре праксе у хигијени, заштити од штеточина, прихвату и складиштењу хране, контроли хладног ланца и следљивости које су препоручене за ову врсту објекта. На тај начин Водич ће унапредити разумевање принципа безбедности хране и њихову практичну примену у малопродајним објектима, нарочито када су у питању мањи привредни субјекти.

Водич прати контролне листе за безбедност хране у малопродајним објектима које је развио Сектор пољопривредне инспекције надлежан за контролу безбедности хране у малопродаји и даје конкретне примере како се спроводе добре праксе.

Како би субјекти боље разумели своје обавезе у погледу одговорности за безбедност хране у малопродаји, у уводном делу Водича дата су објашњења која се односе на законску обавезу регистрације сваког привредног субјекта у пословању са храном, као и сваког малопродајног објекта који субјекат поседује. Потом су приказане најзначајније опасности које угрожавају храну у малопродаји ради ширег разумевања природе опасности по храну у овом сегменту пословања.

Кључни део Водича представља поглавље **Предусловни програми** (енг. Prerequisite programs). Предусловни програми су основни услови и активности за одржавање хигијене у ланцу хране и ови програми одговарају врсти активности која се спроводи у објекту. У малопродајним објектима, предусловни програми се односе на услове у погледу објекта и његове непосредне околине као и на сет услова и активности које је неопходно предузети да би се осигурало хигијенско окружење у самом објекту и адекватни поступци са храном, те тако спречила контаминација хране, њено кварење или смањење квалитета.

Предусловни програми обухватају следеће сегменте: неопходне услове у погледу објекта и хигијену његове непосредне околине; неопходне услове у погледу просторија у објекту; прање, чишћење и дезинфекцију површина, опреме и прибора; управљање отпадом; личну хигијену запослених и обуку; прихват и складиштење хране и руковање храном у продајном делу објекта.

Обезбеђивање услова и спровођење праксе предвиђене Предусловним програмима мора бити и документовано на начин приказан у Водичу.

Предусловне програме је неопходно успоставити у сваком објекту. Тек када су они ефикасни и када контролишу опасности везане за хигијену околине и хигијену хране, могуће је даље приступати увођењу система безбедности хране заснованог на HACCP принципима. Сам назив „предусловни програми“ указује на то да су они битан елемент пре и током увођења HACCP система, као и услов његовог функционисања.

HACCP систем идентификује, процењује и држи под контролом опасности по безбедност намирница. Опасности могу бити биолошке (бактерије, вируси, паразити), хемијске (пестициди, детерџенти, боје, лакови и сл.), физичке (дрво, метал, стакло, длаке, кости и сл.) и алергени. Безбедност намирница представља одсуство биолошких, хемијских, физичких опасности и алергена који би могли да угрозе здравље конзумента.

Безбедност намирница треба осигурати током читавог ланца хране „од њиве до трпезе“. Ово је могуће само ако се успостави добар **систем следљивости хране** и ако се документација о набављеној и продатој храни чува у прописаном року. Следљивост у veleпродаји и малопродаји мора се обезбедити као „један корак уназад и један корак унапред“. То значи да је кроз документацију која прати храну неопходно осигурати довољно података који могу да пруже информацију од кога је храна набављена и коме је продата. Подаци о следљивости

су неопходни у моментима када је потребно извршити повлачење и повраћај хране за коју се сумња или је доказано да је небезбедна или измењеног квалитета.

Предусловни програми заједно са разматраним и добро успостављеним HACCP планом, следљивошћу и континуираном обуком запослених чине систем управљања безбедношћу хране.

У Водичу је дат и модел HACCP плана који прати свих седам принципа HACCP, има поједностављену документацију и може послужити малим субјектима као узор при прављењу сопственог HACCP плана.

Водич треба да послужи субјектима у пословању са храном који се баве прометом на мало и велико у трговинским објектима да:

- уведу систем безбедности хране у свој објект,
- унапреде постојећи систем безбедности хране у објекту,
- обуче запослене како да очувају безбедност хране,
- редовно прате да ли се предусловни програми ефикасно спроводе,
- омогуће да се редовно ажурира систем безбедности хране,
- чувају адекватну документацију која указује на редовно и ефикасно спровођење система безбедности хране,
- испуне законске захтеве у погледу безбедности хране.

Приликом увођења/унапређења система безбедности хране, најпре је потребно проценити како су предусловни програми успостављени и да ли се и како воде записи. Ако субјект није водио записе, може да употреби моделе дате у Водичу.

Од својих добављача субјект треба да захтева довољно података, у оквиру пратеће документацији хране (и материјала за паковање хране), како би могао да успостави систем следљивости.

Мали субјекти (који имају мање од 10 запослених) могу да искористе модел HACCP плана који је дат на крају овог Водича да израде свој дијаграм тока и анализу ризика.

Напомињемо да је ово само модел и да сваки мали субјект треба да прилагоди овај модел свом процесу пријема, складиштења и руковања са храном и материјалима за паковање хране.

Израду овог Водича је помогао УСАИД-ов Пројекат сарадње за економски развој, а препоручује га Министарство пољопривреде, водопривреде и шумарства као званични водич за малопродајне објекте.

Како се користи Водич?

Прочитајте поглавља 1.1-1.5 и обезбедите услове за њихову примену. Обучите запослене, надгледајте спровођење и чувајте записе.

Прочитајте поглавље 1.6 и обезбедите да храна при пријему и складиштењу буде безбедна. Обучите запослене и не примајте неусловну храну.

Прочитајте поглавље 1.7 и успоставите принципе у продајном делу објекта који ће чувати храну од контаминације. Обучите запослене и надгледајте примену.

Прочитајте поглавље 2.0. и успоставите систем следљивости. Обучите запослене, чувајте документа која прате храну од добављача ка продавници и чувајте излазне рачуне.

Прочитајте поглавље 3.0 и прилагодите свом објекту модел дијаграма тока и анализе ризика.

Једном годишње, а по потреби и чешће, проверите да ли је било промена које захтевају измене дијаграма тока, анализе ризика, поступака, записа и ажурирајте их.

Обавезе субјеката у пословању са храном

У складу са Законом о безбедности хране (Службени гласник РС», број 41 од 2. јуна 2009, 17 од 14. марта 2019) сви привредни субјекти у пословању са храном, било да су привредна друштва или предузетници, морају пре почетка рада бити регистровани у Централном регистру субјеката у пословању са храном, који води Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.

Регистрација се врши подношењем тачно попуњеног регистрационог обрасца. Примерак обрасца се налази на интернет страници Министарства на адреси <http://www.minpolj.gov.rs/dozvole-i-obrasci/>.

Привредни субјекти који су отпочели активност, а нису регистровани, у опасности су да буду кажњени за недозвољен рад, а објекат ће им бити затворен и рад забрањен.

Поред тога што морају бити регистровани, предузетници су у обавези да:

- продају, транспортују и стављају у промет само храну која је безбедна,
- успоставе систем којим ће у сваком моменту моћи да идентификују све снабдеваче и сву храну која је продата,
- одмах повуку сву храну за коју постоји сумња да је небезбедна или којој је истекао рок трајања и о томе обавесте Пољопривредну инспекцију,
- одбију да приме храну за коју посумњају да је небезбедна, врате исту испоручиоцу и о томе обавесте надлежну инспекцију,
- одбију да приме и врате испоручиоцу храну истеклог рока трајања или храну која није адекватно декларисана,
- ако је потребно, обавесте све купце одређене хране за коју сматрају или постоји доказ да је небезбедна и организују повраћај такве хране, те да о томе обавесте надлежну инспекцију,
- успоставе и одржавају хигијену у објекту у складу са законским захтевима,
- идентификују све реалне опасности по безбедност хране и успоставе систем који ће их држати под контролом, као и да контролишу тај систем и усклађују га са стварном ситуацијом у објекту,
- сарађују са релевантним инспекцијама на побољшању безбедности хране.
- Малопродајни објекти на које се овај Водич односи су:
 - самопослуге, мега маркети, хипер маркети, суперете, мини маркети, дисконтне продавнице, „cash and carry“,
 - класичне продавнице са претежно прехранбеном робом (до 100м2),
 - специјализоване продавнице које продају упаковану и храну у ринфузу (нпр. продавнице здраве хране, пиљарнице и сл.),
 - киосци који продају упаковану храну,
 - привремена места продаје хране (сајмови, вашари, изложбе).

Сви објекти и делови објеката у којима се излаже, припрема и складишти храна биљног, животињског (осим дела објекта где се расеца месо или риба и/или праве производи од меса/рибе) и мешовитог порекла спадају у надлежност Пољопривредне инспекције и она врши контролу над њима. Ако у малопродајном објекту постоји део у коме се расеца месо или риба и/или праве производи од меса/рибе, као и ако у објекту постоји место где се припремају готова јела или цеде сокови/праве салате/воћне салате, тај део објекта ће контролисати Ветеринарска инспекција.

Опасности које угрожавају храну у малопродаји

Храна може сама да буде извор биолошких, хемијских, физичких опасности и алергена, али може и да буде безбедна у моменту допремања у објект и да у самом објекту буде изложена опасностима пореклом од купаца, посетилаца или запослених. Опасности које могу да доспеју у храну из околине и да је учине небезбедном наведене су у Табели 1.

Табела 1. Извори опасности у малопродајном објекту

Извор опасности	Врста	Мере превенције
Човек (запослени, купци остали посетиоци)	Бактерије: Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, узрочници из рода Salmonella или они из рода Shigella, Vibrio cholerae, Yersinia enterocolitica.	Хигијенске мере смањују могућност уноса; хлађење спречава пораст; загревање смањује број или уништава бактерије.
	Вируси: Hepatitis A-Virus, Rota-Virus, Noro-Virus.	Хигијенске мере смањују могућност уноса; загревање смањује број или уништава вирусе.
	Вештачки нокти, накит или његови делови, лак за нокте, длаке, итд.	Хигијенске мере спречавају унос.
Храна	Бактерије у свежим производима (месо, риба, јаја, млеко и млечни производи).	Избегавају се хлађењем, а деактивирају загревањем
	Хемијске материје- токсини које су развиле бактерије или вируси.	
	Хистамин у рибама и плодовима мора	Избегавају се хлађењем, а деактивирају загревањем.
	Отровне печурке	Избегавају се визуелном контролом.
	Соланин из кромпира	Избегава се кувањем.
	Алергени из кикирикија, ораха, соје, сусама, јаја, млека итд.	Произвођач упозорава купца јасним навођење састава намирница на етикети.
Из околине доспевају у храну	Пестициди, микотоксини, отрови из околине.	Произвођач мора да гарантује да их нема у производу.
	Антибиотици, хормони, појачивачи раста.	
	Хемикалије које се употребљавају за чишћење, дезинфекцију, одмашћивање, подмазивање.	Употреба средстава дозвољених искључиво у руковању храном.
Земља, прашина	Бактерије Botulinum токсин. Физичке опасности (дрво, камење, слама, итд.).	Хигијенске мере смањују могућност уноса.

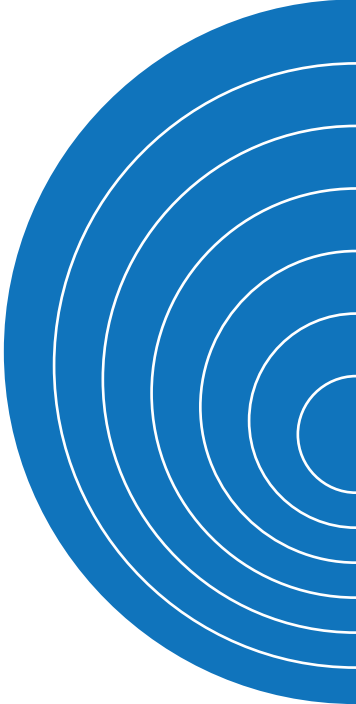
Поглавље I: ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМИ

Предусловни програми представљају скуп основних услова и активности за одржавање хигијене у ланцу хране и развијени су тако да основни елементи предусловних програма одговарају основним активностима које се спроводе у објекту. У малопродајним објектима, предусловни програми се односе на услове у погледу објекта и његове непосредне околине, као и сет услова и активности које је неопходно предузети да би се осигурало хигијенско окружење у самом објекту и спречила контаминација хране.

Предусловни програми омогућују смањење броја и интензитета опасности и припремају услове за примену HACCP. Успостављање система HACCP подразумева претходну ефикасну примену предусловних програма. Искуства у примени предусловних програма указују на потребу одређивања учесталости активности, начина спровођења тих активности, именовање одговорне особе(а) задужене за праћење примене програма и вођење одговарајуће документације и чувања записа о примени предусловних програма. Записи потврђују да је програм спроведен и подсећају запослене на обавезу спровођења програма.

У оквиру овог поглавља представљени су минимални услови и активности предусловних програма заједно са документацијом коју је потребно водити и чувати.

Табела 2: Основни елементи предусловних програма



Одржавање објекта и хигијена његове непосредне околине
Просторије и чишћење
Избор и одржавање опреме, предмета и прибора
Управљање отпадом и заштита од штеточина
Лична хигијена запослених и обука
Прихват и складиштење хране (укључујући и контролу добављача)
Чување хране и руковање храном у продајном делу објекта

I.1 НЕОПХОДНИ УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ ОБЈЕКТА И ХИГИЈЕНА ЊЕГОВЕ НЕПОСРЕДНЕ ОКОЛИНЕ

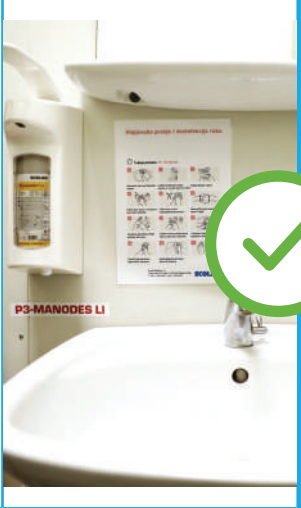


Унакрсна контаминација настаје када се биолошке или хемијске опасности преносе са околине на храну.

Начин да се унакрсна контаминација избегне је одржавање хигијене око објекта, редовно одржавање самог објекта и поправљање оштећења, спречавање накупљања и улаза штеточина у објекат, спречавање продора атмосферских падавина, добра вентилација, хигијенско руковање отпадом (чврстим и течним) и спречавање контакта између хране и личних ствари запослених.

Захтев	Начин решења	Примери
Непосредна околина је чиста и уредна	Уклоните сав нагомилани отпад, стару опрему, намештај и све што може послужити штеточинама као место где могу да се населе. Редовно чистите непосредну околину објекта да се прашина и друга нечистоћа не би уносила у објекат.	
Обезбедите надстрешнице изнад улаза	Изнад свих улаза у објекат, као и изнад улаза у складиште, обезбедите надстрешницу да киша и снег не продиру у објекат. Улазна врата у складиште држите затворена између два утовара. Редовно чистите и одржавајте улаз у складиште.	

Направите план борбе против штеточина	Ангажујте овлашћену кућу за Дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију (ДДД). Спроведите план заштите од штеточина. Редовно проверавајте ефикасност, ако уочите штеточине око или у објекту или ако приметите резултат њихове активности (измет, длаке, урин, нагрижене производе, отиске шапа на поду или просутим производима, целе инсекте, делове инсеката, паучину, јаја инсеката, излучевине инсеката, перје птица или саме птице, птичији измет) то значи да план не даје жељене резултате. Одмах затражите од ДДД куће да га поправи. Унапредите тренинг свог особља у контроли штеточина. Ако проблеми и даље трају, промените кућу која ради ДДД заштиту. Захтевајте да се у објекту користе само средства дозвољена у објектима који послују са храном. Водите рачуна да средства никако не дођу у близак контакт са храном.	 
Обезбедите добру вентилацију	Природна вентилација или комбинација природне и вештачке или само вештачка вентилација треба да обезбеде пожељну температуру и уклоне непријатне мирисе. Одржавајте вентилацију чистом и редовно сервисирајте апарате.	
Тоалети се не смеју отварати директно у просторије у којима се налази храна	Обезбедите да тоалети имају претпростор који их одваја од осталих просторија у објекту. Ово је посебно важно за просторије у којима се складишти, излаже или припрема храна или кроз које се носи храна.	

Тоалети морају бити хигијенски и редовно чишћени	Добро прање руку је могуће само топлем водом и сапуном. Најбоље користите текући сапун јер се на тврдом задржавају бактерије. Користите папирне убрусе за брисање руку и одлажите их хигијенски у канту за отпад.	
Лична одећа се одлаже само на предвиђена места	Обезбедите запосленима чисто место за пресвлачење и ормариће за личну одећу. Запослени не смеју уносити храну у објект, нити држати било какву храну у просторији за пресвлачење или у ормарићима.	
Користите искључиво пијаћу текућу воду	Обезбедите прикључак на комунално снабдевање водом. Немојте користити воду која стоји у кантама, бурићима, канистерима, јер у њима не можете да обезбедите да вода буде чиста.	
Успоставите канализациони систем	Све отпадне воде морају се директно одводити у канализационе цеви. Ако користите септичку јаму, празните је редовно.	

У објекту мора постојати добро осветљење

Обезбедите довољно природног или вештачког осветљења у свим просторијама. Заштитите сијалице пластичном арматуром или набавите сијалице које су отпорне на влагу и пуцање.



ВАЖНО

Пратите и записујте примедбе о ефикасности контроле штеточина. Учесталост записа зависи од налаза штеточина и интерни запис можете користити сваки пут кад региструјете штеточине или га примењујте у форми недељног или месечног извештаја. Чувајте интерне записе најмање 12 месеци, јер они указују на ефикасност мера борбе против штеточина. Модел интерног записа о контроли штеточина дат је ниже.

Модел 1: Интерни запис о контроли штеточина

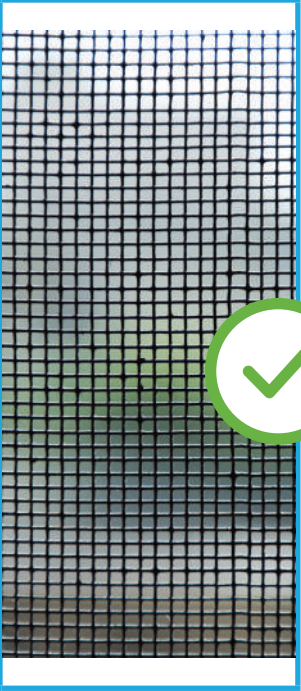
Име субјекта		Образац КШ 1 Верзија 01/2020	
Интерни запис о контроли штеточина			
Врста	Шта је примећено	Где	Мере
Пацови/мишеви			
Мрави, бубе			
Муве, осе			
Мољци			
Остало			
Датум/недеља/месец		Потпис особе која је у објекту задужена за контролу штеточина	

I.2 НЕОПХОДНИ УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ ПРОСТОРИЈА



Конструкција просторија, њихово одржавање и чишћење могу бити извори унакрсне контаминације хране. Извори унакрсне контаминације могу бити оштећене, запрљане и плесниве површине, па чак и површине које на око изгледају чисто.

Захтев	Начин решења	Примери
Подови у објекту треба да буду од водо-непропусног материјала, лаки за одржавање и чисти	Подови у продајном и магацинском делу, ходницима којима се преноси храна и у санитарним просторијама треба да буду непропусни, неапсорбујући, нетоксични и без оштећења. Не треба да буду клизави и треба да буду отпорни на киселине. На тржишту постоји добар избор керамичких, епоксидних и других облога које испуњавају ове захтеве. Подове треба свакодневно прати, а решетке сливника празнити и одржавати сливнике чистим како би се спречило сакупљање штеточина и појава непријатних мириса. Намирнице никада не стављати на под, већ на полице или чисте пластичне палете.	 

Зидови у објекту треба да буду од водо-непропусног материјала, лаки за одржавање и чисти	Зидови у продајном и магацинском делу, ходницима којима се преноси храна и у санитарним просторијама треба да буду непропусни, неапсорбујући, нетоксични и без оштећења. Могу бити обложени плочицама, израђени од индустријских панела или од сличних материјала намењених за објекте у којима се рукује храном. Треба направити план прања зидова и редовно га спроводити. Намирнице не треба да се наслањају на зидове.	
Плафон, односно унутрашња површина крова, као и горње конструкције просторија треба да буду израђене тако да спречавају сакупљање нечистоћа, развој плесни, а треба да буду одржавани и чисти	Површине плафона треба да буду глатке и да омогућавају лако чишћење. План детаљног чишћења свих подова и зидова, треба да обухвати и чишћење плафона. Најбоље је да се детаљно чишћење спроводи једном недељно. Намирнице слагати тако да највиши ред никада не додирује плафоне.	 
Прозори и врата треба да су израђени од материјала који се лако пере, а треба их редовно одржавати и чистити	Најбоље је да прозори и врата буду направљени од материјала који се лако перу (ПВЦ, метал). Треба добро да затварају како би спречили улазак прашине и штеточина. Ако је предвиђено да се прозори отварају ради вентилације, на њих треба поставити чврсту мрежу коју пацови не могу да прогризу. Мрежу треба поставити на метални рам, тако да може да се скида и пере повремено, јер ће се на њој сакупљати прашина. Врата на складишту држати затворена, осим кад се уносе или износе производи	

I.3 ПРАЊЕ, ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА ПОВРШИНА, ОПРЕМЕ И ПРИБОРА



Прање, чишћење и дезинфекција смањују број микроорганизама на површинама и уклањају масти и остатке хране који помажу раст микроорганизама.

Алати који служе за одржавање хигијене морају бити одговарајући и морају редовно да чисте, перу и дезинфикују, како не би били извор загађења хране.

Неопходно је обезбедити лавабое за прање руку запослених на местима где они рукују отвореном храном, као и на местима где рукују алатима за прање просторија.

Повремена контрола ефикасности одржавања чистоће површина у контакту са храном показује да ли се чишћење и дезинфекција правилно спроводе.

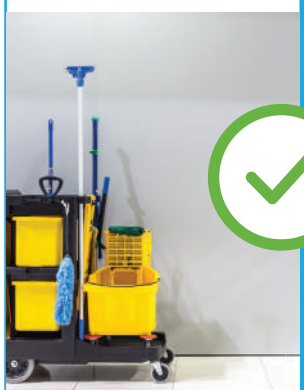
Чишћење је процес током кога се уклањају остаци хране и других материја са површина.

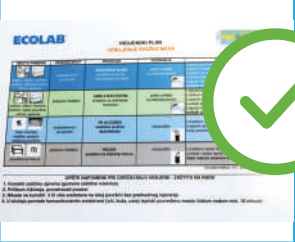
Прање је процес током кога се уз помоћ детерџената и воде адекватне температуре растварају масти, уклањају нечистоће и смањује број микроорганизама на површинама.

Дезинфекција је процес током кога се толико смањује број микроорганизама на површинама да оне не представљају извор загађења хране.

Површине које је довољно само очистити и опрати	Површине које се морају чистити, прати и дезинфиковати
Подови, зидови, плафони (ако је могуће) у складиштима, хладним коморама, продајном делу објекта, споредним просторијама.	Гајбе, палете, кутије, контејнери и остало који служи за чување хране.
Канте за отпатке.	Радне површине на којима се сече деликатес, мери храна, пакује ринфуз, месорезнице и други алати који долазе директно у контакт са храном.
Лампе, штекери, прекидачи.	Све површине на којима се чува храна у складишту (полице, пластичне палете, гајбице, курије и сл.), фрижидери, замрзивачи, хладне коморе.
Мопови/џогери, четке које служе за чишћење површина које нису у контакту са храном	Све површине на којима се храна чува у продајном делу објекта (полице, пластичне палете, гајбице, кутије и сл.).
	Судопере.
	Лавабои за прање руку.
	Четке, жице, сунђери који се користе за прање површина у контакту са храном, прибора за сечење и захватање, месорезница и другог алата у контакту са храном.

А. Просторије и површине

А. Просторије и површине										
Захтев	Начин решења	Примери								
Чишћење, прање и дезинфекција површина се морају вршити редовно	Прање подова се врши искључиво средствима која су дозвољена за употребу у објектима у којима се рукује храном. Употребљавајте средства за прање искључиво према упутству произвођача. У деловима објекта у којима се припрема храна, прање треба вршити више пута током смене, ако се храна проспе површину очистити одмах. Тоалете треба прати више пута током дана. Подове треба прати свакодневно и по потреби чешће. Детаљно прање свих просторија и свих површина треба спроводити једном недељно. Најбоље је да постоји евиденција о прању и да руководилац објекта или особа коју он задужи воде рачуна да се прање и дезинфекција редовно спроводе. Обучити раднике како да перу и проверавати да ли се придржавају упутстава.	 								
Средства и алати за прање се морају редовно прати, дезинфиковати и хигијенски одлагати	Четке, сунђери, џогери и слично треба да буду направљени од материјала који се лако пере и суши. Не смеју се кидати при употреби, а треба их редовно прати и дезинфиковати након употребе и оставити да се оцеде и осуше. Треба имати посебан сет алата за прање просторија у којима се рукује храном као и других просторија, а најбоље је да они буду у различитим бојама. Машину за прање подова треба редовно прати и одржавати у складу са упутством произвођача. Све алате за прање треба чисте оставити да се суше окачени изнад пода и спречити да долазе у контакт са храном.	  <table><tr><td></td><td>Тоалети, подови</td></tr><tr><td></td><td>Лавабои, гардероба</td></tr><tr><td></td><td>Продајни и магацински простор површине које не долазе у контакт са храном</td></tr><tr><td></td><td>Површине које долазе у контакт са храном</td></tr></table>		Тоалети, подови		Лавабои, гардероба		Продајни и магацински простор површине које не долазе у контакт са храном		Површине које долазе у контакт са храном
	Тоалети, подови									
	Лавабои, гардероба									
	Продајни и магацински простор површине које не долазе у контакт са храном									
	Површине које долазе у контакт са храном									

Постоји списак свих хемијских средстава која се користе за чишћење просторија	Детерџенти и дезинфекциона средства морају се чувати тако да не долазе у контакт са храном. Средства користити искључиво у складу са упутствима произвођача. Написати упутство за употребу и истаћи га на месту где се чувају средства за прање и дезинфекцију. Дозирати их помоћу дозатора. Производи се не смеју међусобно мешати јер им се тако смањује ефекат.	 
Морају се поставити лавабои за прање руку	У делу објекта где се рукује месом које није упаковано, рибом и осталом отвореном кварљивом храном, као и тамо где се припрема готова храна, морају постојати хигијенска места за прање и сушење руку.	 

ВАЖНО

Направите план чишћења свих површина и упутство за раднике како да користе детерџенте и дезинфекциона средства. Обучите раднике и проверавајте да ли у пракси спроводе план чишћења онако како сте их обучили.

Модел плана чишћења и дезинфекције објекта и предмета дат је испод.

Модел 2: Модел плана чишћења и дезинфекције објекта и предмета

Име субјекта						Образац КШ 1 Верзија 01/2020
План чишћења и дезинфекције објекта и предмета (Напомена: сваки пут када мењате средство за прање и дезинфекцију или када додајете нову опрему коју треба очистити, ажурирајте план чишћења.)						
Шта		Производ	Дозирање и време деловања, температура воде	Када	Како	Чиме
Подови	Чишћење	БББББ	Према упутству произвођача средства (Нпр. 100 мл. у 10 л воде)	На крају радног дана	Уклонити отпатке, пребрисати подове, оставити да се суше	Џогер
Зидови, врата прозори	Чишћење	ВВВВВ	Према упутству произвођача средства	Једном недељно	Пребрисати површине, оставити да се суше	Четка, сунђер, трулекс крпа
Тоалети	Чишћење и дезинфекција	ГГГГГ	Према упутству произвођача средства (нпр. без разређивања)	Свака два сата и на крају радног дана	Пребрисати површине, оставити да се суше	Четка, сунђер, трулекс крпа
Средства за чишћење (крпе, сунђери, џогери, четке)	Чишћење и дезинфекција	ДДДДД	Према упутству произвођача средства (нпр. 100 мл. у 5л воде температуре 60 °C)	Одмах након употребе	Уклонити чврсте нечистоће, потопити у раствор, оцедити, оставити да се суши	Канта
Датум израде плана			Потпис одговорног лица			



Захтевајте од радника да запишу када су опрали поједине површине/ просторије/опрему и контролишите да ли се план чишћења спроводи у потпуности.

Модел интерног записа о чишћењу и дезинфекцији просторија током месец дана дате је испод.

Модел 3: Интерни запис о чишћењу и дезинфекцији просторија током месец дана

Име субјекта						Образац ИЗЧД Верзија 01/2020		
Интерни запис о чишћењу и дезинфекцији просторија током месец дана (Напомена: чувати 12 месеци)								
Датум	Место чишћења	Потпис задужене особе	Датум	Место чишћења	Потпис задужене особе	Датум	Место чишћења	Потпис задужене особе
1			13			25		
2			14			26		
3			15			27		
5			17			29		
6			18			30		
7			19			31		
8			20			Датум контроле одговорног лица: Потпис одговорног лица:		
9			21					
10			22					
11			23					
12			24					

Б. Предмети, прибор и опрема						
Захтев	Начин решења	Примери				
Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт израђени су од одговарајућег материјала	Сви материјали који долазе у директан контакт са храном морају бити у складу са законским захтевима (тражите атест од произвођача за врсту материјала). Нерђајући челик треба да буде од доброг квалитета, а површине глатке. Сва опрема треба да буде добро одржавана, без оштећења. На оштећењима се накопљају бактерије, које је тешко, а некада и немогуће одстранити. Водите рачуна о томе да предмети (ножеви, даске, кутије) и опрема могу да изазову укрштену контаминацију и одвојите их за различите врсте намирница. Најбоље је да се разликују по боји. Сва опрема која се не користи мора бити опрана/дезинфикована и хигијенски одложена (на полице, у ормаре, окренута надоле, на зид), а она која је ван употребе мора бити уклоњена из објекта. Дрвене палете су често заприљане, не могу се чистити, у њима се могу наћи гнезда штеточина, уместо њих најбоље је користити пластичне палете.	Ножеви, даске, кутије <table><tr><td>Месо</td></tr><tr><td>Риба</td></tr><tr><td>Неољуштено воће и поврће</td></tr><tr><td>Готови производи, ољуштено и опрано воће и поврће (бела боја за даске за сечење)</td></tr></table>  	Месо	Риба	Неољуштено воће и поврће	Готови производи, ољуштено и опрано воће и поврће (бела боја за даске за сечење)
		Месо				
Риба						
Неољуштено воће и поврће						
Готови производи, ољуштено и опрано воће и поврће (бела боја за даске за сечење)						
Физичка средства којима се врши чишћење површина у контакту са храном, опреме, прибора у контакту са храном се редовно одржавају, чисте и дезинфикују и одлажу на хигијенски начин	Најбоље је да постоји евиденција о прању и да руководилац објекта или особа коју он задужи воде рачуна да се прање и дезинфекција редовно спроводе. Обучити раднике како да перу и проверавати да ли се придржавају упутстава. Проверити ефикасност чишћења брзим тестом или узети брис и послати у лабораторију на тестирање и чувати резултате 12 месеци. Користити само средства која су дозвољена у руковању са храном.	PRANJE KUKA ZA MESO 1. IZVADITI KUKU IZ PLASTIČNIH NOSAČA 2. KUKU KRATKO POTOPITI U RASTVOR BACFORCA (200 ML SREDSTVA NA 10 LIT VODE) I SPRATI TEKUĆOM VODOM 3. PLASTIČNE NOSAČE RUČNO OPRAVATI RASTVOROM TEČNOG DETERDŽENTA (BACFORCA) I SPRATI TEKUĆOM VODOM (ASERTI) - ŠTO MANJE KVASA 4. POVREMENO NAPRSKATI LEŽAJEVE SPECIJALNIM SPREJEM VAŽNO ! PLASTIČNI DEO SA LEŽAJEVIMA ZABRANJENO POTAPATI U AGRESIVNA HEMIJSKA SREDSTVA (BACFORCE ITD.) 				

Физичка средства којима се врши чишћење површина у контакту са храном, опреме, прибора у контакту са храном се редовно одржавају, чисте и дезинфикују и одлажу на хигијенски начин

Редовно прати, дезинфиковати и сушити ова средства. Користити посебна средства намењена за предмете, опрему и прибор у контакту са храном и најбоље је да се они разликују по боји од оних за чишћење просторија (најбоље је да буду плаве боје)





Направите план чишћења све опреме, алата и прибора и упутство за раднике како да користе детерџенте и дезинфекциона средства. Обучите раднике и проверавајте да ли у пракси спроводе план онако како сте их обучили.

Модел плана чишћења и дезинфекције опреме дат је испод.

Модел 4: План чишћења и дезинфекције опреме

Име субјекта				Образац ПЧД 2 Верзија 01/2020		
План чишћења и дезинфекције опреме						
Шта		Производ	Дозирање и време деловања	Кад	Чиме	
Расхладни уређаји	Чишћење	XXXXXX	Према упутству произвођача (напр. 50 мл. у 10 л воде, 10 мин)	Два пута месечно или чешће, по потреби	Испразнити, очистити од јаких запрљања, пребрисати водом, нанети детерџент, испрати, пребрисати дезинфекционим средством, оставити да се суши, проверити ефикасност чишћења	Четка, сунђер, трулекс крпа
	Дезинфекција	YYYYYY	Према упутству произвођача (Напр. 200 мл. у 10 л воде, 15 мин)			
Полице	Чишћење	XXXXXX	Према упутству произвођача	Два пута месечно или чешће, по потреби	Испразнити, очистити од јаких запрљања, пребрисати водом, нанети детерџент, испрати, пребрисати дезинфекционим средством, оставити да се суши, проверити ефикасност чишћења	Четка, сунђер, трулекс крпа
	Дезинфекција	YYYYYY	Према упутству произвођача			
Површине за сечење деликатеса	Чишћење	XXXXXX	Према упутству произвођача	На крају сваке смене	Уклонити отпатке, пребрисати водом, нанети детерџент, испрати, пребрисати дезинфекционим средством, оставити да се суши, проверити ефикасност чишћења	Четка, сунђер, трулекс крпа
	Дезинфекција	YYYYYY	Према упутству произвођача			
Месорезница	Чишћење	XXXXXX	Према упутству произвођача	На крају сваке смене	Расклопити, уклонити отпатке, пребрисати водом, нанети детерџент, испрати, пребрисати дезинфекционим средством, оставити да се суши.	Четка, сунђер, трулекс крпа
Ножеви, кашике и остали прибор	Чишћење	XXXXXX	Према упутству произвођача	На свака два сата и чешће по потреби, на крају смене	Уклонити отпатке, пребрисати водом, нанети детерџент, испрати, пребрисати дезинфекционим средством, оставити да се суши	Четка, сунђер, трулекс крпа
	Дезинфекција	YYYYYY	Према упутству произвођача	На крају смене		
Средства за чишћење (крпе, сунђери, четке)	Чишћење и дезинфекција	DDDD	Према упутству произвођача (напр. 100 мл. у 5 л воде температуре 60 °C)	На крају смене	Уклонити чврсте нечистоће, потопити у раствор, оцедити, оставити да се суши	Посебна кутија
Датум израде плана			Потпис одговорног лица			

САВЕТ

Видно истакните поступак за прање опреме, алата и прибора

На пример:

Фрижидере/замрзиваче/хладне коморе искључити из струје, испразнити, одледити, очистити од остатака хране, опрати, испрати и дезинфиковати (поступак прања и дезинфиковања ускладити са упутством произвођача хемикалија), осушити на ваздуху, вратити храну и укључити хлађење.

Ножеве, сатаре, маказе и сличан алат треба повремено оштририти и полирати, како би се уклониле неравнине и оштећења на којима се таложе бактерије. Након оштрења и полирања, потребно их је опрати, а затим пребрисати хемијским средством које спречава таложење бактерија (нпр. 2% раствор персирћетне киселине) и осушити на ваздуху.

I.4 УПРАВЉАЊЕ ОТПАДОМ



Отпад је извор унакрсне контаминације бактеријама, вирусима, хемијским и физичким загађењем.

Отпад је:

- Храна која је оштећена од стране штеточина, загађена прашином, хемикалијама, прљавштином.
- Храна са истеклим роком трајања.
- Храна која је повучена из промета због нарушене контроле температуре током складиштења или излагања у продајном простору.
- храна која је повучена из оптицаја по налогу произвођача или инспекције.
- Употребљено паковање за храну или друге производе.
- Други производи уклоњени из објекта.

Проблем	Начин решења	Примери
Отпад се уклања из просторија у којима се налази храна и одлаже у затворене контејнере	Направите уговор са комуналном службом за одношење отпада. Увек користите канте и контејнере са поклопцем. Отклопљен отпад је опасан извор заразе	

Контејнери за одлагање отпада редовно се празне, перу и дезинфикују и чисти су.	На крају радног дана обавезно испразните, оперите, дезинфикујте и окрените на доле канте да се суше.	
Складиштење и одлагање отпада обавља се на означеном и обезбеђеном месту	Отпад се сме одлагати само на за то одређено место и не сме се дозволити да се накупља. Борба против штеточина укључује и правилно одлагање и уклањање отпада.	 

I.5 ЛИЧНА ХИГИЈЕНА ЗАПОСЛЕНИХ И ОБУКА



Лична хигијена и ношење заштитне одеће смањују могућност контаминације хране биолошким и физичким опасностима. Потребно је обучити све нове раднике како да се понашају у објекту и хигијенски рукују храном. Повремено понављање обуке и истицање видних упутстава подсетиће раднике на добре праксе у руковању храном.

Захтев	Начин решења	Примери
Запослени носе одговарајућу чисту радну и заштитну одећу	Најбоље је да сви запослени носе радну одећу. Они који рукују лако кварљивим намирницама обавезно морају носити радну одећу, повез на глави или капу која сакупља косу. Коса је извор прашине и бактерија.	
Није дозвољен контакт са храном запосленима који болују од болести које се могу пренети храном и о томе постоји доказ	Особе које болују од цревних заразних болести (имају дијареју, повраћају), као и особе којима цури нос, имају упалу грла, кашљу, кијају, имају исцедак из ушију не смеју да буду у контакту са храном за све време болести и најмање 72 сата од престанка последњих симптома болести. Промене на кожи (посекотине, ране, бубуљице, алергије) морају бити прекривене заштитном фолијом. Одговорно лице мора о томе да води рачуна, обучи раднике и обезбеди средства.	

Запослени који рукују отвореним лако кварљивим намирницама носе рукавице и/или користе прибор за придржавање/захватање и користе рукавице и/или прибор на хигијенски начин	Обучите запослене да перу руке: - пре почетка рада, - после коришћења тоалета, - после јела, пушења, - после руковања отпадом, - сваки пут кад су запрљане, - пре навлачења рукавица. Поставите упутство за прање руку и обезбедите топлу воду, течни сапун, папирне убрuse и канту за убрuse.	
Рукавице се морају често мењати иначе постају извор клица	Рукавице се облаче само на опране руке. При коришћењу рукавица мора се водити рачуна да се користе само за по једну врсту хране (онај ко рукавицама узима свеже месо, не сме исту рукавицу користити при сечењу деликатеса, већ је мора скинути, одбацити и навући чисту).	
Запослени који рукују отвореним лако кварљивим намирницама не носе накит и лак за нокте	Само је обична глатка бурма дозвољена. Током рада не треба користити мобилни телефон, пушење је забрањено у целом објекту, а јело и пиће је дозвољено само у паузи на за то дозвољеном месту.	
Сви запослени који рукују храном су прошли интерну обуку о хигијенском раду са храном и о томе постоји доказ	Послодавац је дужан да упозна све запослене који рукују храном са хигијенским захтевима и поступцима у објекту.	

I.6 ПРИХВАТ И СКЛАДИШТЕЊЕ ХРАНЕ

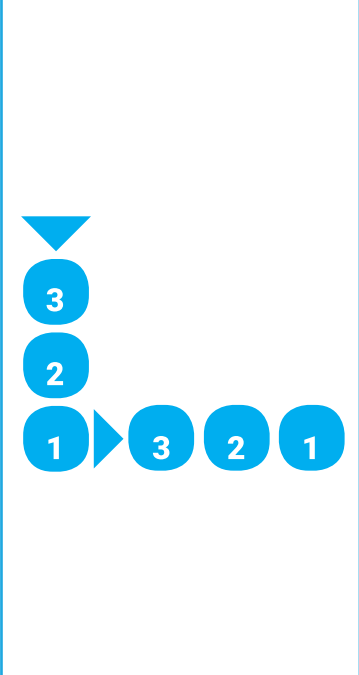


Током пријема, складиштења и дистрибуције хране из складишта морају се поштовати хигијенска правила, како се храна не би запрљала. Одржавање адекватне температуре хране спречава пораст бактерија и плесни и уништава вирусе, а храна остаје непромењених својстава током целог времена складиштења. Правилно декларисање хране је законска обавеза. Ротација хране омогућава добро управљање залихама и смањује количину отпада.

Захтев	Начин решења	Примери
Простор за прихватање хране је хигијенски организован и обезбеђује да не дође до унакрсне контаминације	Храна се не ставља директно на под, празну гајбу или на палету. Храна се НЕ ДРЖИ на неусловној температури, нити се излаже сунцу и изворима загађења.	 
На пријему се редовно проверава температура хране која захтева посебан температурни режим, чувају се записи	• Месо до +4 °C • Месне прерађевине које захтевају хлађење до +6 °C • Риба 0-2 °C • Јаја на собној температури • Млеко и прерађевине +6 °C • Торте и други колачи који захтевају хлађење до+6 °C • Залеђена храна мин -15 °C Мерите термометром који је редовно калибриран (ако имате уводни термометар ставите електроду у ледену воду 30 секунди и после 30 секунди би требало да измери температуру од 0 °C).	

Неусловна храна се не прима у објекат и постоје докази о томе	Водите књигу пријема хране и записујте разлоге враћања хране. Ако исти добављач више пута испоручи неусловну храну, промените добављача.	
За превоз хране се користи чисто возило и оно мора бити хигијенски организовано	Проверите чистоћу возила које вам доноси храну. Ако је возило прљаво, ако нема контролу температуре (а превози лако кварљиве намирнице), те уколико је у њему храна смештена на под, вратите пошиљку испоручиоцу.	
Храна и амбалажа за паковање хране у складишту се држе на чистим пластичним палетама	Пре уноса у продајни простор, скида се спољна заштитна амбалажа јер је она често запрљана. Амбалажа, коју ћете користити у продавници за паковање хране, поседује декларацију и користи се искључиво она амбалажа која је од материјала који су дозвољени у контакту са храном (тражите од добављача потврду!).	

Температура ускладиштене хране која захтева посебан температурни режим и хране која захтева складиштење у складу са упутством произвођача се мери и у дозвољеном је опсегу	Постоје посебна складишта/фрижидери за кварљиве намирнице биљног и животињског порекла. Температура хране у складишту: • свеже месо до +7 °C • изнутрице +3 °C • месни производи до +8 °C • краткотрајно млеко и упаковани млечни производи до +8 °C • јаја у љусци до +8 °C	
Храна и остали производи (који не служе за исхрану људи) не долазе у директан контакт	Близак контакт може изазвати контаминацију хране бактеријама, хемијским материјама или физичку контаминацију.	
Храна и остали производи повучени из промета се складиште на посебно означеном месту са видно истакнутим обавештењем НИЈЕ ЗА УПОТРЕБУ и уклањају из објекта што је пре могуће	Неусловни производи могу изазвати кварење условне хране. Ако се помешају условни и неусловни производи, лако може доћи до замене.	

Храна у ринфузу и препакована храна је заштићена од контаминације и јасно обележена привременом етикетом	Привремена етикета треба да садржи податке преписане са оригиналне етикете: име производа, произвођача, рок трајања, датум када је оригинално паковање отворено/храна ускладиштена. Оригинална етикета се чува у документацији продавнице.	
Сва храна упакована у складишту је правилно декларисана трајном декларацијом	Подаци на декларацији морају бити у складу са законским захтевима. Одговорно лице је обавезно да не прихвати/врати испоручиоцу храну која није исправно декларисана.	
Сва храна је у оквиру декларисаног рока трајања	Храна којој се приближава истек рока трајања се прва дистрибуира из складишта. Пажљиво обнављајте залихе да храна не би дуго стајала у складишту. Померајте храну која има ближи истек рока трајања у предњи ред на полици, како би је прву послали у продају.	



Редовно бележите сву храну која је примљена, као и разлоге зашто нека храна није примљена. Обавестите добављаче о разлозима због којих нисте примили храну.

Модел листе за пријем хране дат је испод.

Модел 5: Листа за пријем хране

Листа за пријем хране			
Датум	Врста хране/име производа:		
Проблем	Присутно или не	Испоручилац	Шта је урађено?
Оштећења амбалаже/ хране	☐ ДА ☐ НЕ		
Плесиви производи	☐ ДА ☐ НЕ		
Штеточине	☐ ДА ☐ НЕ		
У року трајања	☐ ДА ☐ НЕ		
Исправна температура хране при испоруци	☐ ДА ☐ НЕ		
Исправна декларација	☐ ДА ☐ НЕ		
Подаци о следљивости у складу са уговором	☐ ДА ☐ НЕ		

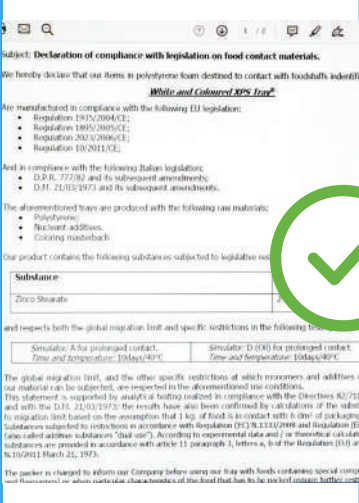
I.7 РУКОВАЊЕ ХРАНОМ У ПРОДАЈНОМ ДЕЛУ ОБЈЕКТА



Храна биљног и животињског порекла мора се раздвајати у посебне фрижидере. Свежа и полу-готова/готова храна не смеју доћи у контакт. У продајном делу објекта храну треба излагати на прописаној/декларисаној температури. Исправна и неоштећена декларација омогућава купцу да се правилно информише о намирници. Ротирањем намирница на полици омогућава се добро управљање залихама. Хигијенско складиштење и употреба папира, посуда и осталих материјала за паковање, спречава унакрсну контаминацију хране.

Захтев	Начин решења	Примери
Постоје посебни фрижидери за намирнице биљног и животињског порекла	Месо, риба, јаја на својој површини имају пуно бактерија. Кора воћа и поврћа је извор бактерија и хемијског загађења. Близак контакт намирница биљног животињског порекла може довести до узајамне контаминације. Температура на којој се чувају воће и поврће и намирнице животињског порекла је различита. Због свега наведеног потребно је раздвојити биљне и животињске намирнице у различите фрижидере.	
Организација фрижидера не дозвољава унакрсну контаминацију	Непрерађена храна је извор бактерија, вируса, хемијског и физичког загађења за готову храну. Свеже месо и свеже поврће и воће могу контаминирати готове производе. Сва храна мора бити упакована у оригиналну или одговарајућу привремену амбалажу. Готова храна, спремна за јело, мора бити изнад непрерађене хране. Свеже воће и поврће не сме имати земљу на себи, нити бити плесњиво.	
Сва отворена лако кварљива храна је заштићена од директног контакта са потрошачима	Потрошачи не смеју имати приступ отвореној храни. Она се мора налазити иза заштитног стакла или иза тезге. Оваквом храном може руковати само обучена особа.	

Температура ускладиштене хране која захтева посебан температурни режим се мери и у дозвољеном је опсегу	• Свеже упаковано црвено месо до +7 °C • Млевено месо до +2 °C • Упаковане изнутрице до +3 °C • Месо од перади до +4 °C • Месни производи до +8 °C • Краткотрајно млеко и упаковани млечни производи до +6 °C • Јаја до +8 °C • Смрзнути производи најмање -18 °C • Риба на леду који се отапа 0-2 °C • Производи који се држе на сувом и хладном -15 до -18 °C.	
Пажљиво руковати расхладним уређајима	• Врата на расхладним уређајима држати што краће отворена. • Температуру хране проверавајте бар једном дневно, запишите температуру и чувајте записе 12 месеци. • Ако је уређај за хлађење покварен или не може да обезбеди потребну температуру, одмах преместите храну у исправан уређај. • Уређај не сме бити претрпан јер тада не може да охлади све производе на потребну температуру. • Кутије од збирног паковања се не смеју стављати у фрижидер јер су извор контаминације.	 
FiFo принцип се поштује	У расхладним уређајима, на полицама држати најсвежију робу у задњем делу полице, а ону којој истиче рок трајања у предњем делу полице.	1. Уклоните и одбаците храну са истеклим роком трајања 2. Поставите у предњу зону полице храну која има најближи истек рока трајања 3. Поставите у задњу зону полице храну чији је рок трајања далеко
Сва храна је у оквиру декларисаног рока трајања	У продаји се не сме налазити роба са истеклим роком трајања.	 

Сва препакована храна је јасно обележена (најмање име производа, произвођача, рок трајања)	У продаји се не сме налазити недекларисана храна ма ког порекла.	
Сва упакована храна је правилно декларисана трајном декларацијом	Субјекат у пословању са храном је одговоран за исправност декларације производа и не сме стављати у промет храну са неисправном декларацијом.	
Материјал за паковање хране је у складу са прописима	Све кесе, папир, кутије и слично који се употребљавају у малопродајном објекту, а који долазе у директан контакт са храном, морају бити у складу са законским захтевима за такве материјале и поседовати декларацију	
Материјал за паковање који долази директно у контакт са храном се чува и користи на хигијенски начин	Сви материјали за паковање хране се чувају на посебном месту у складишту, у продајном простору се налазе без спољног заштитног паковања и са њима се рукује једнаком опрезношћу као и са храном.	



Мерите и записујте температуру бар једном дневно - на почетку радног дана.

Пример обрасца интерног записа о контроли температуре за фрижидере и расхладне просторије у складишном и продајном делу дат је испод.

Модел 6: Интерни запис о контроли температуре за фрижидере и расхладне просторије у складишном и продајном делу

Име субјекта						Образац КТ1 Верзија 01/2020		
Интерни запис о контроли температуре (чувати 12 месеци) За фрижидере и расхладне просторије у складишном и продајном делу								
Место мерења: фрижидер за млеко и млечне производе								
Датум	Измерена температура	Потпис задужене особе	Датум	Измерена температура	Потпис задужене особе	Датум	Измерена температура	Потпис задужене особе
1			13			25		
2			14			26		
3			15			27		
5			17			29		
6			18			30		
7			19			31		
8			20			Датум контроле одговорног лица:		
9			21					
10			22			Потпис одговорног лица:		
11			23					
12			24					

Поглавље II: СЛЕДЉИВОСТ

Следљивост хране омогућује:

- праћење порекла и кретања хране „од њиве до трпезе“ кроз записе који се односе на све фазе од примарне производње, складиштења, прераде, транспорта, veleprodaje и maloprodaje, па све до финалног купца.
- Прецизнији повраћај хране за коју се сумња или зна да је небезбедна или неадекватног квалитета.
- Лакшу идентификацију фазе у ланцу хране на којој је дошло до нарушавања безбедности и/или квалитета хране.

У veleprodaji и maloprodaji, на улазној фактури (доставници) хране и материјала за паковање хране потребно је да се налазе подаци о произвођачу/добављачу, врсти производа/име артикла, датуму пријема робе, датуму истека рока трајања хране, а пожељно је и броју ЛОТ-а.

Приликом veleprodaje (односно при продаји другом субјекту) на излазној фактури треба назначити коме је продата роба, врсту робе/име артикла, име произвођача, количину, датум испоруке, рок трајања и по могућности број ЛОТ-а.

Малопродајни објекти могу преко података са фискалног рачуна идентификовати коме је храна продата, али само ако је купац плаћање извршио картицом или преко рачуна.



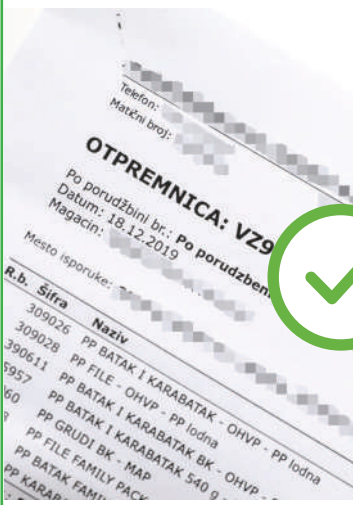


Према Закону о безбедности хране (Службени гласник РС», број 41. од 2. јуна 2009, 17 од 14. марта 2019) члан 32, сви предузетници који се баве производњом и прометом хране су дужни да:

-Идентификују сваки субјекат од кога набављају храну и сваки субјекат кога снабдевају храном.

-Имају успостављен систем и процедуре које обезбеђују доступност података о следљивости.

-У промет пуште само храну која је означена и евидентирана тако да се омогући њена следљивост.

Захтев	Начин решења	Примери
За сву храну постоји могућност праћења од кога је набављена (кроз податке о набавци/ рачун)	Следљивост је важна за безбедност хране. На рачуну, или на другим документима која прате производе, мора постојати довољно података на основу којих се може идентификовати добављач, произвођач, број лота и/или датум производње, врста производа, датум продаје. Подаци са рачуна/пратеће документације, морају се слагати са подацима на збирној амбалажи/индустријском паковању или појединачном паковању.	 
За сву храну која је продата постоји податак када је продата (рачун)	Подаци са улазног и излазног рачуна морају омогућити да се утврди стање у складишту и продајном простору. Некада подаци са излазног рачуна омогућују идентификацију купца и олакшавају повраћај хране која није безбедна.	Фискални рачун за продату робу, као и доставнице су докази о продаји и набавци хране.
Улазни и излазни рачуни се чувају у законски прописаном року	Минимални рок чувања улазног и излазног рачуна је три (3) године.	
Подаци о поврату хране се чувају у законском року	Трајно чувајте податке о поврату хране.	

Поглавље III: HACCP

HACCP систем је алат који помаже субјекту да анализира све фазе у малопродаји и утврди реалне опасности које могу настати током процеса у малопродаји, као и да ефикасно елиминира опасности или их смањи на ниво који неће наштетити потрошачу.

Објекти у којима се продају искључиво упаковани производи, објекти који продају искључиво свеже воће и поврће (пиљарнице) и објекти са највише пет запослених, имају једноставне фазе активности, па иако им је број запослених мали, могу успоставити ефикасан систем безбедности хране кроз примену:

-предусловних програма и

-систем следљивости успостављеног на нивоу улазних и излазних рачуна.

У продавницама у којима се продају биљни и животињски производи заједно, као и у онима који поред ових производа, продају и друге производе који нису храна или где је број запослених већи од пет, као и код субјеката који поседују више од једног објекта, увођење HACCP система омогућава боље управљање безбедношћу хране и обезбеђује стандардизацију активности везаних за храну. Код ових субјеката предусловни програми и следљивост помажу успостављање и ефикасну примену HACCP система.

Предусловни програми и HACCP се међусобно подржавају и нема ефикасног HACCP система без добро успостављених предусловних програма.



Имајући у виду да су активности у малопродајним објектима углавном исте, могуће је применити једноставан модел HACCP за мање појединачне објекте који продају храну (објекти у којима се не врши припрема хране). Модел приказан у овом Водичу, прати свих седам принципа HACCP, има поједностављену документацију и може послужити субјектима као узор при прављењу сопственог HACCP плана. Напомињемо да сваки субјекат треба да размотри сопствене опасности, фазе у активностима, превентивне и корективне мере и да прилагоди модел стању у свом објекту.

III.1 ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМИ У МАЛИМ ОБЈЕКТИМА

ВАЖНО

Записе треба чувати најмање 12 месеци.

Предусловни програм	Контрола	Мониторинг	Записи	Корективне мере
Објекат и непосредна околина	Хигијенска инфраструктура, прилагођеност за малопродајни објекат, одговарајућа опрема	Месечно визуелна контрола	Чувати само записе о неусклађеностима	Правилно одржавање објекта и опреме
Чишћење и дезинфекција	План чишћења и дезинфекције објекта, околине, опреме, алата, просторија, прибора за чишћење	Дневна визуелна контрола. Једном месечно контрола брисева са површина	Резултате контроле брисева	Упутство за чишћење и дезинфекцију; побољшање упутства ако се појаве неусаглашености, обука запослених
Превенција и контрола штеточина	Уговор са ДДД фирмом, план, активности	Недељна контрола	Не	Ако се појаве неусаглашености-захтевати од ДДД фирме да поправи план, појача мере
Техничко одржавање и калибрација	Редовна калибрација термометара (упутство)	Периодична контрола	Није потребно	Поправка мерних инструмената или замена
Физичка и хемијска контаминација (унакрсна контаминација из околине)	Складиштење свих материјала и средстава у складу са добром праксом Све површине добро испрати након прања	Визуелна контрола	Запис само у случају појаве неусаглашености	Проверити процедуре и побољшати их, обука запослених
Алергени	Потенцијални узроци унакрсне контаминације идентификовани, постоји и упутство о руковању алергенима	Спецификација робе послата добављачима. Обучени запослени о руковању са алергенима	Није потребно	Промена добављача ако се понављају неусаглашености. Обука запослених о руковању алергенима

Управљање отпадом	Строго раздвајање отпада и робе	Дневна визуелна контрола	Није потребно	Одмах уклонити отпад, ревизија уговора са комуналним службама
Вода	Употреба искључиво воде за пиће	Ако је вода из локалног извора- периодична лабораторијска контрола на микробиолошке, хемијске и физичке параметре	Резултати лабораторијске контроле	Побољшати третман воде из локалног извора
Лична хигијена	Упутства за одржавање личне хигијене, инфраструктура и опрема	Дневна визуелна контрола. Периодична контрола на клицоноштво	Чувати резултате периодичне контроле на клицоноштво и записе о болестима запослених везано за болести које се преносе храном	Одмах уклонити са рада запосленог који је оболео од болести које се преносе храном, прекрити ране и друга оштећења на правилан начин
Пријем робе	Законски захтеви, спецификација малопродајног објекта која се односи на квалитет и безбедност	При свакој испоруци контрола на: присуство етикете, исправност етикете, постојање података од добављача у складу са спецификацијом и законским прописима	Записи о неусаглашеностима и повраћају робе	Не примати оштећену и сумњиву робу, робу без етикете или пропратне документације, периодично преиспитивање добављача и замена добављача, побољшати критеријуме за пријем робе (квалитет)

III.2 СЛЕДЉИВОСТ

Субјекат треба да поседује следећу документацију о следљивости:

- Улазне рачуне за сву робу која је примљена у продавницу са подацима о добављачу, врсти, року трајања, лоту.
- Излазне фактуре за сву робу која је продата.
- Систем којим се повезују улазне и излазне количине робе и врста

ВАЖНО

Документацију о следљивости треба чувати најмање 36 месеци.

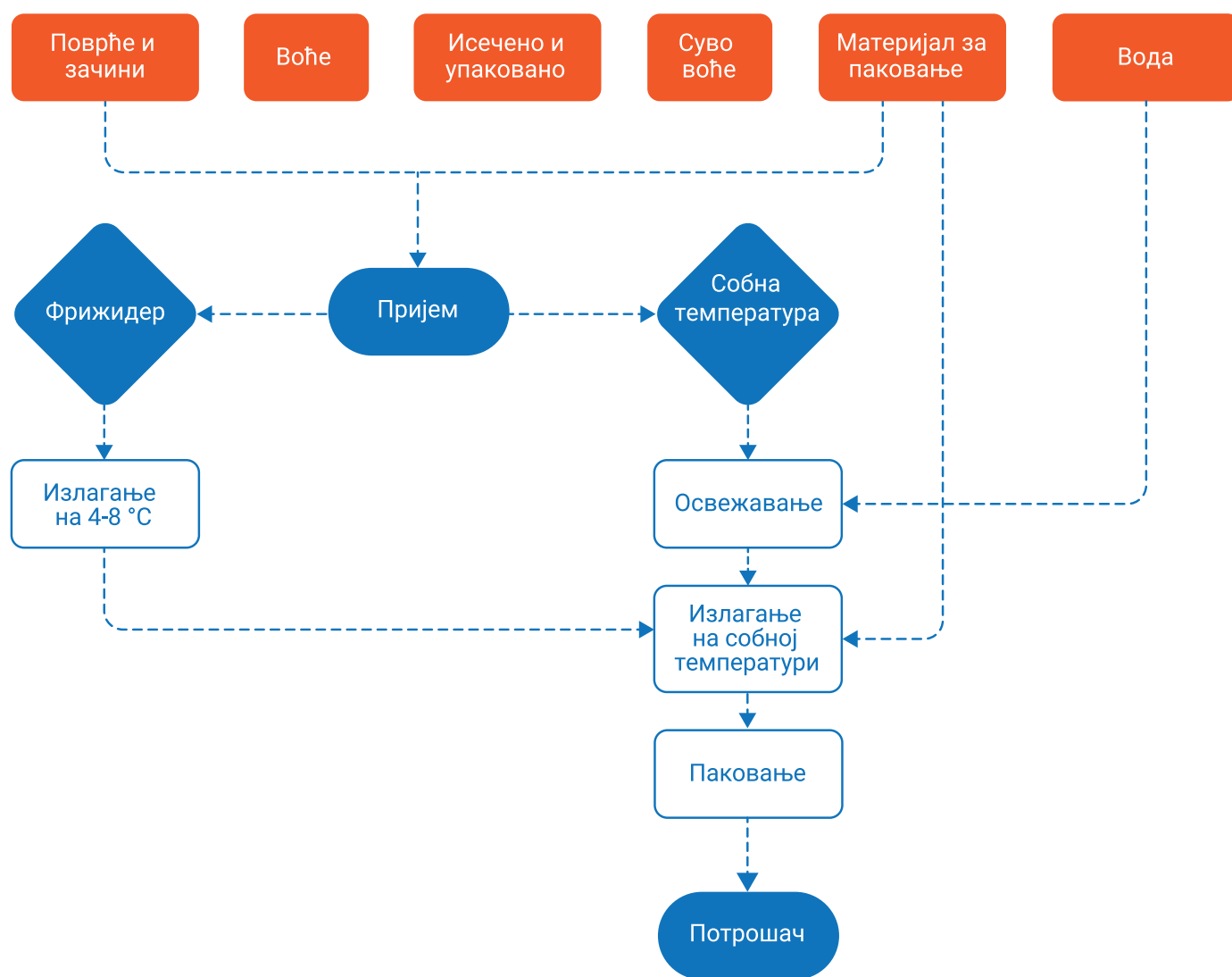
III.3 Модел HACCP плана за мале објекте

Имајући у виду да су активности у малопродајним објектима углавном исте, могуће је применити једноставан модел HACCP за мање појединачне објекте, до 10 запослених, који продају храну, али у којима се не врши припрема хране. Напомињемо да сваки субјект треба да размотри сопствене опасности, фазе у активностима, превентивне и корективне мере и да прилагоди модел стању у свом објекту.

Разлика између овог модела и класичног HACCP плана је да у једноставном моделу није потребно имати детаљни опис сваке фазе активности, јер су фазе стандардне у свим оваквим објектима. Цртеж објекта са диспозицијом опреме, такође није потребан.

Корак 1: Идентификација фаза активности – дијаграм тока

Пример модела за објект који само продаје биљне свеже производе са или без хлађења (сечење обавља добављач).

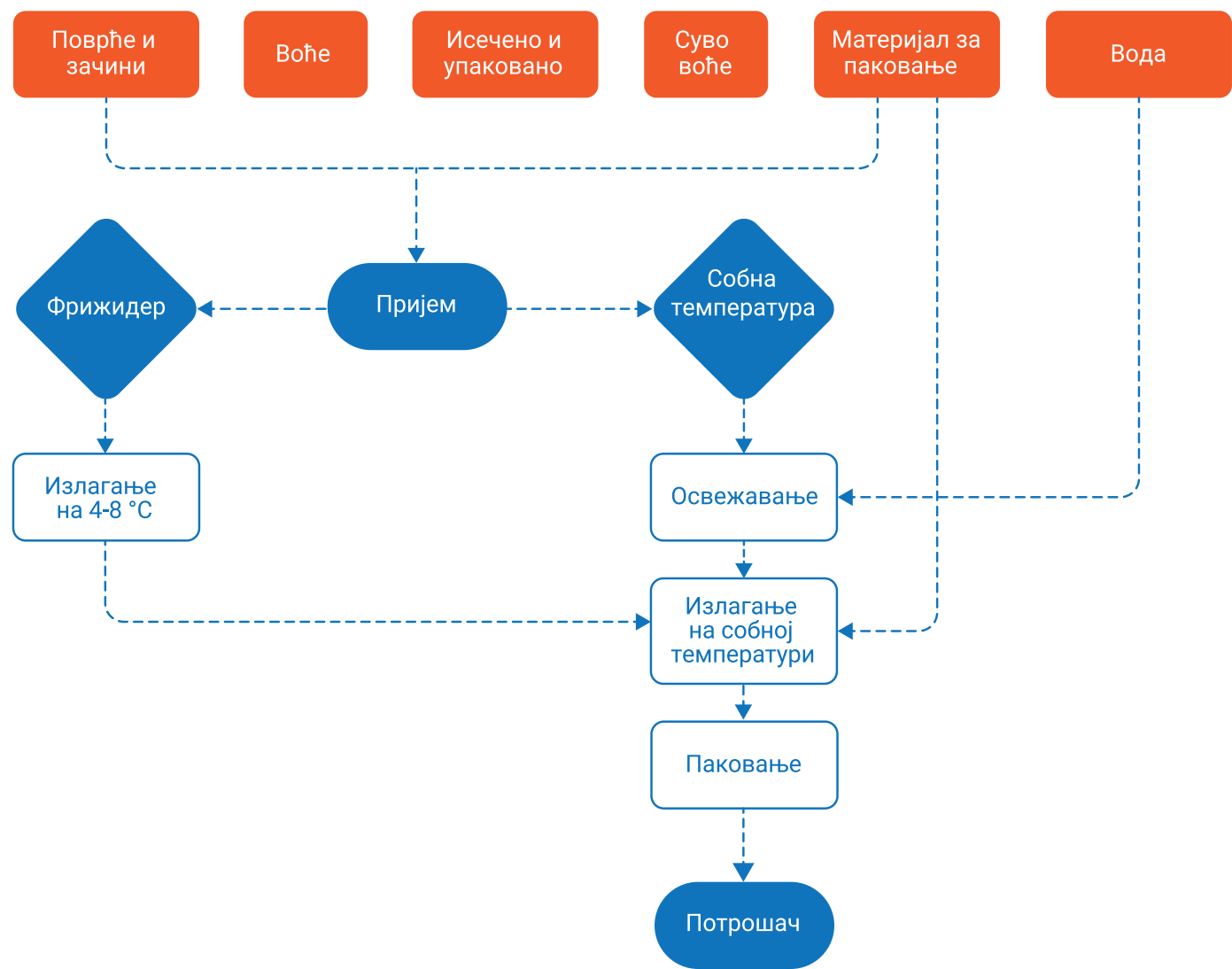


Имајући у виду да су активности у малопродајним објектима углавном исте, могуће је применити једноставан модел HACCP за мање појединачне објекте, до 10 запослених, који продају храну, али у којима се не врши припрема хране. [1]

Напомињемо да сваки субјект треба да размотри сопствене опасности, фазе у активностима, превентивне и корективне мере и да прилагоди модел стању у свом објекту.

[1] Симплификован HACCP систем је препоручен од стране Европске Агенције за Безбедност Хране (ЕФСА) за примену у малим објектима у којима су активности једноставне.

Пример модела за објект који само продаје биљне свеже производе са или без хлађења (сечење се обавља на лицу места).



Корак 2: Анализа опасности и контролне активности (објект који само продаје без сечења)

Фаза	Врсте опасности				Узрок	Контролне активности
	Б	Х	Ф	А		
Пријем	Да	Да	Да	Да	Биолошки загађена роба Присуство хемијских загађивача (пестицида, фертилизера, уља за подмазивање, слично) и алергена у роби која је примљена.	- Селекција и контрола добављача, спецификација робе достављена добављачима; Контрола температуре у складишту; Примена упутстава за пријем робе. - Селекција и контрола добављача, спецификација робе достављена добављачима; примена упутстава за руковање алергенима; примена упутстава за пријем робе.
Складиштење на собној температури	Да	Да	Да	Да	Контаминација од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично.	Одржавање објекта и хигијена његове непосредне околине; превенција и контрола штеточина; чишћење и превенција загађења из околине; лична хигијена; управљање отпадом.
Складиштење у фрижидеру	Да	Да	Да	Да	Развој бактерија и плесни због неадекватне температуре у фрижидеру. Контаминација од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично.	Одржавање и калибрација; контрола температуре; контрола штеточина; чишћење; контрола физичке и хемијске контаминације из самог објекта.
Освежавање	Да	Да	Да	Не	Контаминација биолошким, хемијским, физичким опасностима из воде, као и од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично.	Контрола квалитета воде и безбедности воде; примена упутстава за освежавање; чишћење; контрола физичке и хемијске контаминације из самог објекта.
Излагање на собној температури	Да	Да	Да	Да	Контаминација биолошким, хемијским, физичким опасностима и алергенима из саме просторије, околине, запослени, купци, слично.	Одржавање објекта и хигијена његове непосредне околине; превенција и контрола штеточина; чишћење и превенција загађења из околине; лична хигијена; управљање отпадом.
Излагање у фрижидеру	Да	Да	Да	Да	Развој бактерија и плесни због неадекватне температуре у фрижидеру. Контаминација од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично.	Одржавање и калибрација; контрола температуре; контрола штеточина; чишћење; контрола физичке и хемијске контаминације из самог објекта; лична хигијена.
Паковање и продаја	Да	Да	Да	Да	Контаминација од стране запослених, површина, купаца, од новца и слично. Пропуст да се обавести купац у условима под којима треба да чува производе, времену трајања и слично.	Селекција и контрола добављача материјала за паковање; спецификација материјала за паковање достављена добављачима; складиштење и употреба материјала за паковање; алергени из околине и производа; лична хигијена; чишћење; прибор и чишћење прибора

Анализа опасности и контролне активности(објекат који обавља сечење на лицу места)

Фаза	Врсте опасности				Узрок	Контролне активности
	Б	Х	Ф	А		
Пријем	Да	Да	Да	Да	Биолошки загађена роба Присуство хемијских загађивача (пестицида, ферилизера, уља за подмазивање, слично) и алергена у роби која је примљена Присуство физичких загађивача.	- Селекција и контрола добављача, спецификација робе достављена добављачима; контрола температуре у складишту; примена упутстава за пријем робе. - Селекција и контрола добављача, спецификација робе достављена добављачима; примена упутстава за руковање алергенима; примена упутстава за пријем робе.
Складиштење на собној температури	Да	Да	Да	Да	Контаминација од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично; дужина складиштења робе	Одржавање објекта и хигијена његове непосредне околине; превенција и контрола штеточина; чишћење и превенција загађења из околине; лична хигијена; управљање отпадом.
Складиштење у фрижидеру	Да	Да	Да	Да	Развој бактерија и плесни због неадекватне температуре у фрижидеру; дужина складиштења робе; контаминација од стране запослених, површина, из околине и слично.	Одржавање и калибрација; контрола температуре; контрола штеточина; Чишћење; контрола физичке и хемијске контаминације из самог објекта.
Освежавање	Да	Да	Да	Не	Контаминација биолошким, хемијским, физичким опасностима из воде, као и од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично	Контрола квалитета воде и безбедности воде; примена упутстава за освежавање; чишћење; контрола физичке и хемијске контаминације из самог објекта.
Излагање на собној температури	Да	Да	Да	Да	Контаминација биолошким, хемијским, физичким опасностима и алергенима из саме просторије, околине, запослени, купци, слично.	Одржавање објекта и хигијена његове непосредне околине; превенција и контрола штеточина; чишћење и превенција загађења из околине; лична хигијена; управљање отпадом.
Прање	Да	Да	Да	Не	Контаминација биолошким, хемијским, физичким опасностима из воде, као и од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично.	Контрола квалитета воде и безбедности воде; недовољан притисак и/или количина воде; чишћење; контрола физичке и хемијске контаминације из самог објекта.
Љуштење	Да	Да	Да	Да	Контаминација биолошким, хемијским, физичким опасностима са алата и опреме и из околине.	Чишћење и дезинфекција алата и опреме; одржавање алата и опреме; Контаминација алергенима.
Сечење	Да	Да	Да	Да	Контаминација биолошким, хемијским, физичким опасностима са алата и опреме и из околине.	Чишћење и дезинфекција алата и опреме; процедура промене алата и опреме за љуштење и за сечење; одржавање алата и опреме; Контаминација алергенима.
Паковање	Да	Да	Да	Да		Селекција и контрола добављача материјала за паковање; спецификација материјала за паковање достављена добављачима; складиштење и употреба материјала за паковање; алергени из околине и производа; лична хигијена; чишћење; прибор и чишћење прибора

Излагање у фрижидеру	Да	Да	Да	Да	Развој бактерија и плесни због неадекватне температуре у фрижидеру; контаминација од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично	Одржавање и калибрација; контрола температуре; контрола штеточина; чишћење; контрола физичке и хемијске контаминације из самог објекта; лична хигијена.
Паковање и продаја	Да	Да	Да	Да	Контаминација од стране запослених, површина, купаца, из околине и слично. Пропуст да се обавести купац у условима под којима треба да чува производе, времену трајања и слично.	Селекција и контрола добављача материјала за паковање; спецификација материјала за паковање достављена добављачима; складиштење и употреба материјала за паковање; алергени из околине и производа; лична хигијена; чишћење; прибор и чишћење прибора

Из Анализе опасности се види да нема критичних контролних тачака и да ефикасно спроведени претходни програми, праћени адекватним записима, као и успостављен систем следљивости могу да умање/отклоне опасности на ниво који није штетан за потрошача.



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede



USAID
OD AMERIČKOG NARODA