

VODIČ

PRIMJENE HACCP NAČELA ZA VRTIĆE

Radna skupina koja je izradila Vodič:

Viktorija Bušić, D.V. "Bajka" - Zagreb

Emil Karabegović D.V. "Kapljica" - Bistra

Gordana Novak D.V. Rijeka

Ljiljana Vučemilović D.V. "Sunce" Zagreb

Tijekom izrade ovog vodiča u procjeni radnog materijala sudjelovali su:

Kristina Blagojević, dipl.ing., Ministarstvo zdravlja

Romana Franić, dipl.ing, Ministarstvo zdravlja

Martina Horvat Vrbanac, dipl.ing., Ministarstvo zdravlja

Ivan Škes, dipl.ing., "Zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, član

Mladen Meglaj, dipl.ing., Proteko d.o.o. Zagreb, član

Tatjana Kračić, dr. vet. med., Ministarstvo poljoprivrede, član

Dr. sc. Ivona Babić, dipl. inž., Ministarstvo poljoprivrede, član

Sadržaj:

1. UVOD

2. DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA

2.1. Osobna higijena

2.2. Kontrola štetočina

2.3. Održavanje higijene

2.3.1. Plan higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme

2.3.2. Pranje posuđa

2.4. Sprječavanje križne kontaminacije

2.5. Postupanje s otpadom

2.5.1. Otpad

3. Skladištenje hrane

1. UVOD

Zakonodavstvo u području sigurnosti hrane propisuje obvezatnu uspostavu sustava samokontrole temeljenih na HACCP načelima za sve subjekte u poslovanju s hranom.

Slijedom toga primjena istih obvezatna je i u svim vrtićkim kuhinjama.

HACCP (engl. Hazard Analysis Critical Control Point) – sustav analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka je preventivni sustav koji omogućuje identifikaciju odnosno prepoznavanje,

ocjenu, mjere i nadzor nad eventualnim prisutnim faktorima rizika u hrani koje mogu štetno

djelovati na zdravlje ljudi.

Cilj uspostavljenih sustava samokontrole je prevencija i smanjenje rizika od potencijalnih opasnosti na minimum i stavljanje na u promet zdravstveno ispravne hrane. Kontinuirano nadziranje kritičnih kontrolnih točaka i provođenje korektivnih mjera doprinosi navedenom

cilju.

2. DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA (DHP)

Uspostavljeni i djelotvorni preduvjetni programi su osnova za uspostavljanje i djelovanje HACCP sustava.

Primjena važećih zakonskih propisa predstavlja minimum preduvjetnih programa potrebnih za implementaciju HACCP sustava.

Proizvodnja i rukovanje hranom zahtjeva da sustav osigurava zdravstvenu ispravnost hrane na temeljima preduvjetnih programa, a uključuje:

- ispunjavanje higijenskih i građevinsko-tehničkih zahtjeva.
- dobru higijensku praksu i
- dobru proizvođačku praksu.

2.1. Osobna higijena

Osobna higijena djelatnika je osnovna mjera kojom se postiže higijena procesa i zdravstvena ispravnost hrane i sigurnost za konzumaciju

_ Osoblje, bez iznimke, mora prati ruke prije rukovanja hranom budući da je to jedan od najboljih načina sprječavanja širenja mikroorganizama koje uzrokuju trovanje hranom

_ Osoblje se mora presvući u čistu radnu odjeću prije početka rada u za to osiguranom garderobnom prostoru i ne nositi radnu odjeću izvan područja pripreme hrane.

_ Osoblje mora nositi čistu radnu odjeću tijekom rada s hranom.

_ Radna odjeća treba biti svijetle boje (radi lakšeg uočavanja prljavština) izrađenu od prirodnih materijala.

_ Preporuka je dobre higijenske prakse nošenje pregače prilikom rukovanja sa sirovom rizičnom hranom (npr. meso, piletina, jaja, neoprano povrće); ukoliko se koristi, pregaču je potrebno ukloniti nakon završetka rukovanja navedenom hranom.

_ Osoblje mora znati kada je potrebno da se upotrijebljena radna odjeća zamijeni čistom.

_ Radna odjeća se održava iskuhavanjem i glačanjem.

_ Nečista radna odjeća, stolnjaci i slično moraju biti smješteni u prostoriji za nečisto rublje.

_ Garderobni ormarić za djelatnika mora biti takav da odjeljuje radnu od civilne odjeće

_ Prilikom rukovanja s hranom ne smije se piti, jesti ili žvakati žvakaću gumu.

_ Zabranjeno je pušenje u prostorijama za pripremu hrane, kao i u ostalim otvorenim i

zatvorenim prostorima vrtića.

_ Treba izbjegavati dodirivanje kose, lica ili nosa.

_ Djelatnici koji boluju od dijareje (proljeva), povraćanja, koji imaju promjene na koži (ozljede, rane), curenje iz nosa ili očiju, povišenu temperaturu dužni su o tome obavezno obavijestiti nadređenoga kod dolaska na posao i biti isključeni iz procesa pripreme i rukovanja hranom do izlječenja.

_ Potrebno je osigurati određenu količinu čiste radne odjeće za jednokratnu upotrebu za posjetitelje (npr. osoblje zaduženo za održavanje, posjetitelje, inspektore i sl.).

_ Dobavljači hrane ne smiju ulaziti u kuhinjski prostor.

_ Djelatnici koji rade u kuhinji moraju imati obavljen zdravstveni pregled na kliconoštvo , te

proći tečaj za stjecanje osnovnog znanja o ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica. Odgajateljice i sve ostale osobe koje rade u neposrednom dodiru s hranom (npr. posluživanje, hranjenje, priprema hrane) moraju imati obavljen pregled na kliconoštvo.

_ Muškarci koji nose brkove ili bradu moraju iste uredno održavati.

_ Kosa se mora držati svezana na potiljku te nositi mrežicu, kapu ili maramu za pokrivanje kose.

_ Nokti moraju biti kratko podrezani i uredni, a ne smiju biti dugački i lakirani.

_ Umjetni nokti nisu dopušteni kod djelatnika u kuhinji.

_ Prilikom pripreme hrane nije dozvoljeno nošenje satova, ukrasa i nakita, ne samo zbog mogućnosti nakupljanja prljavštine ispod istih, već i zbog mogućnosti ispadanja sitnih dijelova u hranu.

Upute za pranje ruku

Učinkovito pranje ruku je od iznimne važnosti u sprečavanju prenošenja štetnih mikroorganizama s ljudskih ruku na hranu, radne površine, opremu itd.

Važno je da sve osobe koje rade s hranom peru ruke na ispravan način:

_ prije oblačenja radne obuće,

_ prije ulaska u područje rukovanja hranom, npr. nakon stanke ili odlaska na nužnik,

_ prije pripreme hrane,

- _ prije dodirivanja bilo kakve hrane spremne za jelo,
- _ nakon dodirivanja sirove hrane, primjerice mesa/peradi i jaja,
- _ nakon rukovanja otpacima hrane ili praznjenja kante,
- _ nakon čišćenja,
- _ nakon ispuhivanja nosa ili kihanja/kašljanja.

Postupak pranja ruku sastoji se od vlaženja ruku toplom vodom, nanošenja tekućeg sapuna,

utrljavanja pjene te po potrebi uporabe četkice za uklanjanje prljavštine iz pora, ispod i oko

noktiju. Poslije sapunanja ruke se ispiru pod mlazom tople vode do uklanjanja tragova sapuna. Preporuka je nabavljanje sapuna s dezinfekcijom. Sušenje ruku se obavlja ručnicima

za jednokratnu upotrebu.

Uporaba jednokratnih rukavica

Korištenje jednokratnih rukavica preporuča se u iznimnim slučajevima kada je njihova uporaba opravdana, uz pravilno i namjensko korištenje.

Zabranjeno je ponovno korištenje već uporabljenih rukavica.

Ukoliko se rukavice koriste:

- prije uporabe jednokratnih rukavica ruke se moraju dobro oprati,
- potrebno je mijenjati rukavice pri promjeni radnog procesa,
- rukavice se moraju baciti nakon svake uporabe.

2.2. Kontrola štetnika

Štetnici o kojima se obično vodi računa su glodavci i insekti.

_ Vrtić odnosno njegova odgovorna osoba treba najmanje jedanput mjesečno izvršiti vizualnu kontrolu prisutnosti štetočina, a kod incidenata i češće i to:

a) pasivnu kontrolu :

_ provjera okoline objekta uz održavanje okoliša i sporednih objekata kako se ne bi dozvoljavalo naseljavanje štetočina u okolišu (spremnici, smetlarnici i sl.),

_ održavanje unutarnjih površina čistima, čišćenje tehničkih objekata (kotlovnice),

- _ pohranjivanje suhe hrane u dobro zatvorenim spremnicima otpornim na štetočine,
- _ čuvanje hrane u skladištu povišeno od poda i dalje od zidova s primjerenim prostorom među zalihama kako bi se omogućila odgovarajuća provjera i čišćenje,
- _ trenutno uklanjanje svega što se rasulo ili prolilo kako bi se spriječilo gomilanje otpadaka hrane;

b) aktivnu kontrolu (vizualnu kontrolu):

- _ provjeru klopki za insekte,
- _ provjeru mrtvih insekata,
- _ provjera živih insekata skrivenih u skloništima,
- _ provjeru izmeta glodavaca ili tragova urina,
- _ provjera da li ima tragova ugriza glodavaca ili su vreće rastrgane,
- _ provjera da li postoje gnijezda glodavaca,
- _ provjera da li postoje oštećenja ambalaže uzrokovana ugrizom glodavaca,
- _ provjerom postoje li ostaci oglodane hrane od strane glodavaca.

U slučaju pojave štetnika odmah isto prijaviti odabranom izvođaču.

Treba voditi računa i o drugim životinjama (ptice, mačke..) koje mogu ući u vrtić i ugroziti sigurnost hrane.

2.3. Održavanje higijene

2.3.1. Plan higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme

Plan higijenskog održavanja mora biti dostupan u objektu, a može biti dnevni, tjedni, mjesečni i ,ili ukupni. Važno je da su objekt i oprema čisti.. Svaki subjekt u poslovanju s hranom mora izraditi plan higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme, a aktivnosti higijenskog održavanja moraju se evidentirati putem evidencijskih lista. Proces higijenskog održavanja se odvija uvijek od čistog prema nečistom dijelu.

Takav plan mora najmanje sadržavati:

- _ naziv opreme, uređaja ili prostora koji se čisti
- _ učestalost čišćenja,
- _ način pranja, čišćenje i dezinfekcije

_ korištena sredstva i njihove koncentracije

Plan dodatno može sadržavati i propisani nadzor (verifikacija) i korektivne radnje

Korektivne mjere vezano uz plan higijenskog održavanja mogu biti:

- ponoviti postupak,
- prekontrolirati hranu, te ukoliko je bila u kontaktu sa nehigijenskim površinama (križna kontaminacija, nečistoće i sl.) prema potrebi neškodljivo ukloniti,
- provesti edukaciju zaposlenika,
- provjeriti koncentracije sredstva za pranje i dezinfekciju,
- prema potrebi promijeniti sredstva za pranje i dezinfekciju.

2.3.2. Pranje posuđa

Higijensko održavanje posuđa uključuje postupke pretpranja, pranja, dezinfekcije, sušenja i

pravilnog spremanja. Obavezno je odvojeno, bilo fizički ili vremenski, pranje „crnog posuđa“

od „bijelog posuđa“. Upotrijebljeno posuđe treba oprati u što kraćem roku. Prvi korak u procesu pranja posuđa je uklanjanje ostataka hrane i grubih nečistoća (postupak struganja, ribanja). Navedeni postupak potreban je prije stavljanja posuđa u perilicu ili prije

ručnog pranja. Ukoliko vrtić posjeduje perilicu ista se koristi isključivo za pranje bijelog suđa.

Za ručno pranje posuđa potrebno je imati prikladni sudoper, preporuka s odvojenim koritima

za pranje, ispiranje i dezinfekciju ili provoditi pranje i ispiranje pod tekućom vodom. Važno je

slijediti upute proizvođača sredstava za pranje posuđa kako bi kemijsko sredstvo djelovalo na ispravan način. Posuđe se ne smije brisati.

Ručnici i krpe sadržavaju mikroorganizme i nečistoću koja se onda prenose na posuđe tijekom sušenja. Preporuča se držati bijelo suđe i čaše u zatvorenim ormarićima kako bi se izbjeglo nakupljanje prašine i masnoće.

Pri strojnom pranju posuđa važno je:

- _ perilicu održavati čistom,
- _ voditi brigu o ispravnosti,
- _ koristiti sredstva namijenjena za strojno pranje suđa
- _ provjeriti je li posuđe čisto i suho nakon pranja,
- _ po potrebi poduzeti korektivne mjere i evidentirati.

2.4. Upute za sprječavanje križne kontaminacije

Križna kontaminacija hrane je prijenos mikroorganizama iz hrane (obično sirove) na druge namirnice ili prijenos sa drugih površina. Mikroorganizmi se mogu prenijeti direktno, kada jedna vrsta hrane dođe u dodir s drugom vrstom hrane ili indirektno, preko ruku, odjeće, opreme, radnih površina, noževa i drugog pribora, te putem štetnika.

Kako izbjeći križnu kontaminaciju:

Organizirati proces rada da se izbjegne križanje čistih i nečistih putova.

Radne površine se koriste prema njihovoj namjeni i to u smjeru od prljavog prema čistom.

Djelatnici pri radu sa hranom moraju pažljivo rukovati sa sirovinama i gotovim jelima.

Nakon

svake faze u procesu postupanja sa hranom djelatnici moraju prati ruke prema uputi za

pranje ruku, i tada nastavljaju sa ostalim aktivnostima u procesu pripreme gotovih jela.

Poželjno je za različite vrste hrane (sirova, termički obrađena), osigurati higijenski prihvatljive daske. Nakon svake provedene radnje (rezanje mesa i sl.) daske i pribor potrebno je temeljito oprati i dezinficirati.

2.5. Postupanje s otpadom

Pri postupanju s otpadom bitno je :

- _ izbjeći zagađenje prostora, opreme i hrane utjecajem otpada,
- _ izbjeći privlačenje štetočina koje mogu biti privučene nagomilavanjem otpada.

2.5.1. OTPAD

- _ S otpadom postupati sukladno propisima o zaštiti okoliša.

- _ Treba ga što je moguće prije, ukloniti iz prostorija za obradu i pripremu kako bi se izbjeglo njegovo gomilanje.
- _ Mora se odlagati u spremnike sa poklopcem (zatvoreni spremnici), preporučuje se osigurati spremnike na nožno otvaranje
- _ Spremnici za otpad moraju biti izrađeni na odgovarajući način, moraju se održavati u dobrom stanju, te biti od materijala koji se može lako čistiti iprema potrebi, dezinficirati.
- _ Prostore za otpad treba napraviti i koristiti na način koji će omogućiti njihovo čišćenje i zaštitu od ulaska životinja i štetočina.
- _ Cjelokupni otpad mora biti zbrinut u skladu s hrvatskim propisima (Zakon o otpadu)
- _ Ambalažu za jednokratnu upotrebu treba odmah skloniti
- _ Otpad iz kuhinje se ne smije koristiti za ishranu životinja sukladno veterinarskim propisima

3. Skladištenje hrane

Rotacija zaliha

Neophodno je redovito obavljati rotaciju zaliha.

Taj sustav se naziva FIFO – First In, First Out (prvi unutra, prvi van). Cilj mu je da se izbjegne nakupljanje hrane isteklog roka tijekom skladištenja. Nakon izvršene provjere dostavljene robe te potpisa, roba se treba odmah pohraniti na odgovarajuće mjesto u skladištu. Prehrambeni proizvodi moraju se pohraniti u primjereno dizajnirane spremnike ili

odložiti na police, palete ovisno o tome što je prikladnije.