

Tablica 1. Postupak: NABAVA, DOSTAVA, ZAPRIMANJE HRANE

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Kontaminacija štetnim mikroorganizmima.	Nabava hrane od provjerenih dobavljača, izrada i održavanje liste odobrenih dobavljača.	Kontrola dostavljača. Kontrola čistoće dostavnog vozila. Pregled i inspekcija prostora dobavljača u kojem isti skladišti hranu do dostave.	Odbiti prijem hrane u situacijama kada sumnjate da je ista sigurna za potrošnju.
	Uvjeriti se da ja hrana propisno zaštićena prilikom transporta i da se nalazi u odgovarajućoj ambalaži.	Kontrolirati pakiranje i hranu na znakove oštećenja i kontaminacije.	Odbiti prijem hrane koja nije zaštićena, koja se nalazi u oštećenoj ambalaži ili hranu koja je vidljivo kontaminirana .
Rast štetnih mikroorganizama u hladnoj hrani spremnoj za konzumaciju .	Uvjeriti se da je hrana koja zahtjeva održavanje hladnog lanca dostavljena na temperaturi do 8°C, odnosno smrznuta hrana na -18°C.	Provjeriti temperaturu hrane, te provjeriti da smrznuta hrana nije odmrznuta.	Odbiti prijem hrane koja nije dostavljena na propisanoj temperaturi. Odbiti prijem zaleđene hrane na kojoj su vidljivi znakovi odležavanja.
	Provjeriti da sva hrana ima odgovarajući rok uporabe.	Provjeriti rokove uporabe na hrani koja se zaprima.	Odbiti prijem hrane kojoj je istekao rok uporabe.

Tablica 1. Postupak: NABAVA, DOSTAVA, ZAPRIMANJE HRANE – nastavak 1

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Križna kontaminacija sa sirove hrane na hranu spremnu za konzumaciju.	Tijekom transporta sirovu hranu potrebno je držati odvojeno od hrane pripremljene za konzumaciju.	Provjeriti zasebno držanje sirove hrane i hrane spremne za konzumaciju.	Učestaliji nadzor, detaljnija obuka djelatnika. Odbijanje prijema hrane ukoliko postoji sumnja da hrana nije sigurna za daljnju uporabu.

Tablica 2. Postupak: SKLADIŠTENJE HRANE U SUHOM SKLADIŠTU

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Rast štetnih mikroorganizama u hrani skladišti u suhom skladištu.	Rotirati hranu po principu Prvo uskladišteno prvo upotrijebljeno. Osigurati da je visoko rizična hrana pravilno označena datumima. Osigurati adekvatne uvjete temperature, vlage i strujanja zraka. u skladu sa propisanim uvjetima za pojedinu vrstu hrane.	Kontrolirati rokove uporabe. Kontrolirati temperaturu zraka u skladištu.	Neškodljivo ukloniti hranu kojoj je rok uporabe istekao i hranu na kojoj je došlo do vidljivih promjena (boja, miris, okus, konzistencija).
Kontaminacija štetnim mikroorganizmima hrane koja se skladišti u suhom skladištu.	Skladištiti hranu odmaknutu od poda i zida. Za skladištenje koristiti police i opremu od materijala koji se lako pere i po potrebi dezinficira.	Vršiti kontrolu nad načinom skladištenja hrane.	Neškodljivo ukloniti hranu koja se skladišti u skladištu, a za koju se sumnja da je kontaminirana.

Tablica 3. Postupak: SKLADIŠTENJE HRANE U UREĐAJIMA ZA DUBOKO SMRZAVANJE

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Rast štetnih mikroorganizama u hrani koja se skladišti u zamrzivačima.	Skladištiti hranu na temperaturi označenoj na deklaraciji.	Mjeriti temperaturu hrane u zamrzivačima na način da se: mjeri temperatura površine hrane infracrvenim umjerenim termometrom mjeri temperatura zamrzivača u kojima se hrana nalazi, sa umjerenim termometrom kontrolira temperatura na pokazivaču temperature smještenom na zamrzivaču (periodički je potrebno provjeriti ispravnost prikaza temperature sa umjerenim termometrom).	Ukoliko je izmjerena temperatura hrane veća od maksimalno dopuštene na deklaraciji potrebno je: hranu hitno premjestiti u ispravni zamrzivač, provjeriti rad zamrzivača i podesiti ga ukoliko je potrebno, ukoliko se ne može postići temperatura manja od dopuštene potrebno je zvati servisera, neškodljivo ukloniti hranu za koju se sumnja da je kontaminirana.

Tablica 3. Postupak: SKLADIŠTENJE HRANE U UREĐAJIMA ZA DUBOKO SMRZAVANJE – nastavak 1

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Rast štetnih mikroorganizama u hrani koja se skladišti u zamrzivačima.	Rotirati hranu po principu Prvo uskladišteno prvo upotrijebljeno. Osigurati da je visoko rizična hrana pravilno označena datumima.	Kontrolirati rokove uporabe.	Neškodljivo ukloniti hranu kojoj je rok uporabe istekao.
Kontaminacija štetnim mikroorganizmima hrane koja se skladišti u zamrzivačima.	Hranu skladištiti u zasebnim zamrzivačima po vrsti.	Vršiti kontrolu nad načinom skladištenja hrane u rashladnim uređajima.	Neškodljivo ukloniti hranu za koju se sumnja da je kontaminirana.

Tablica 4. Postupak: RUKOVANJE S HRANOM NA SIGURAN NAČIN

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Kontaminacija štetnim mikroorganizmima hrane spremne za konzumaciju putem ruku zaposlenih, odjeće, pribora, opreme, površina i sirove hrane.	Prati ruke prije rukovanja sa hranom spremnom za konzumaciju ili rukovanja sa priborom, opremom i površinama koje se koriste za pripremu Koristiti rukavice prilikom pripremanja hrane Izbjegavati kontakt ruku bez rukavica sa hranom, koristiti hvataljke i sl. Ukoliko je moguće odmah pripremati hranu nakon što se izvadi iz rashladnog uređaja.	Nadzirati postupke zaposlenika prilikom pripreme i rukovanja sa hranom.	Neškodljivo ukloniti hranu za koju sumnjamo da je zdravstveno neispravna. Dodatna edukacija zaposlenika o sigurnim načinima pripreme hrane.

Tablica 4. Postupak: RUKOVANJE S HRANOM NA SIGURAN NAČIN – nastavak 1

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Kontaminacija štetnim mikroorgani-zmima hrane spremne za konzumaciju putem ruku zaposlenih, odjeće, pribora, opreme, površina i sirove hrane (nastavak).	Korištenje čistog pribora, opreme i radnih površina za prilikom pripreme hrane.	Nadzirati čistoću pribora, opreme i radnih površina koje se koriste prilikom pripreme hrane.	Očistiti pribor, opremu i radne površine. Popraviti ili zamijeniti opremu koja se ne može adekvatno očistiti. Revidirati plan čišćenja.
	Korištenje zasebnog i označenog pribora, opreme i radnih površina za pripremu hrane spremne za konzumaciju.	Nadzirati pravilno korištenje zasebnog i označenog pribora, opreme i radnih površina za pripremu hrane spremne za konzumaciju.	Dodatna edukacija zaposlenika o sigurnim načinima pripreme hrane.
	Ukoliko nije moguće osigurati korištenje zasebnog i označenog pribora, opreme i radnih površina potrebno je iste očistiti, oprati i dezinficirati prije pripreme hrane spremne za konzumaciju.	Nadzirati proces čišćenja, pranja i dezinfekcije . Nadzirati čistoću pribora, opreme i radnih površina koje se koriste prilikom pripreme hrane.	Revidirati plan čišćenja.
	Koristiti pribor i opremu u bojama gdje svaka boja predstavlja oznaku određene vrste hrane.	Nadzirati postupke zaposlenika prilikom pripreme i rukovanja sa priborom i opremom u bojama.	Revidirati plan edukacije zaposlenih.