

POTREBNE PODLAGE ZA IZDELAVO HACCP-a

Podlage so osnova in pomoč za izdelavo HACCP-a, ki temelji na 17. čl. Zakona o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilo-ZZUZIS (Ur. list RS, št. 52/2000 in 42/2002) in 4 čl. Pravilnika o higieni živil (Ur. list RS, št. 60/2002).

naziv obratovalnice:	
naslov:	kontaktna oseba:
telefon	davčna številka:
člani tima:	nosilec naloge:

A. OPIŠI TEHNOLOŠKE PROCESE, KI SE IZVAJAJO V OBRATOVALNICI:

--

B. IME IN PRIIMEK ZAPOSLENIH	ŽIVILSKI PREGLEDI	HIGIENSKI MINIMUM	OSEBNA VAROVALNA SREDSTVA	ODUZEM BRISOV

C. SEZNAM SREDSTEV ZA DELO (STROJEV, NAPRAV, ORODIJ IN SNOVI), KI JIH UPORABLJAJO PRI DELU IN KRITIČNE TOČKE

1			7		
2			8		
3			9		
4			10		
5			11		
6			12		

D. TEHNOLOŠKI PROCES:			
KRITIČNE TOČKE	NADZOR	UKREP	ODGOVORNA OSEBA

E. ČIŠČENJE IN DDD				
SREDSTVA	NAČIN ČIŠČENJA	UKREPI	KONTROLA	ODGOVOR NA OSEBA

F. DELOVNI PROSTORI:	DA	NE	N
Ustreznost pitne vode			
Kontrola temperatur			
Zaščita proti mrčesom			
Možnost ustreznega čiščenja			
Sanitarije			

N –naročilo