

IZVLEČEK IZ PRAVILNIKA HACCP (o higieni živil)

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

Ta pravilnik določa pogoje in načela higiene živil, ki morajo biti izpolnjeni pri proizvodnji in prometu živil. Poleg pogojev iz tega pravilnika morajo biti glede higiene živil pri proizvodnji in prometu živil za javno prehrano in pri ravnanju z zamrznjenimi živili izpolnjeni tudi pogoji, ki jih določajo posebni predpisi.

II. POGOJI ZA PROIZVODNJO IN PROMET ŽIVIL

2. člen

Nosilec živilske dejavnosti mora zaradi varovanja zdravja ljudi in preprečevanja okužb z živili zagotavljati, da živila, namenjena končnemu potrošniku, ustrezajo obveznim ali lastnim mikrobiološkim in drugim higienskim zahtevam.

III. NAČELA HIGIENE

1. Splošni higienski in tehnični pogoji, ki jih morajo izpolnjevati obrati za proizvodnjo in promet živil

3. člen

Zasnova, velikost, razporeditev, izvedba in opremljenost živilskega obrata mora:

- omogočati učinkovito čiščenje in razkuževanje;
- preprečevati nabiranje umazanije, stik s strupenimi snovmi, vnos delcev v živila, nastanek kondenzacije in plesni na površinah;
- omogočati izvajanje dobre higienske prakse, vključno s preprečevanjem navzkrižne kontaminacije med posameznimi postopki in v okviru postopkov, ki se nanašajo na živila, opremo, materiale, vodo, dotok in kroženje zraka, osebje ter zunanje vire onesnaženja (npr. mrčes in glodalci);
- zagotoviti ustrezno temperaturo za higiensko obdelavo in hrambo živil.

13. člen

V živilskem obratu morajo biti nameščeni umivalniki v vsakem prostoru ali območju, kjer se opravlja postopek priprave, predelave, prometa ali strežbe živil oziroma hrane. Namestitev umivalnikov mora preprečevati križanje čistih in nečistih poti in omogočati umivanje rok zaposlenih vsakokrat, ko prehajajo iz nečistih na čista opravila. Umivalniki morajo biti opremljeni s tekočo vročo in hladno vodo, tekočim milom in brisačami za enkratno uporabo. Umivalniki za umivanje rok morajo biti ločeni od korit za čiščenje in pranje živil ter ločeni od

korit za pomivanje. Za zaposlene v živilskih obratih mora biti zagotovljeno ustrezno število stranišč z naravnim ali umetnim prezračevanjem. Vhod v stranišče mora biti od prostorov za živila ločen s predprostorom, ki je lahko umivalnica, ki mora biti opremljena s tekočo vročo in hladno vodo, z enoročno pipo, tekočim milom in brisačami za enkratno uporabo. Stranišča za zaposlene morajo biti ločena od stranišč, namenjenih drugim osebam. Zaposleni v živilskem obratu mora imeti v garderobnem prostoru, ki mora biti naravno ali umetno prezračevan, dvodelne omarice za ločeno shranjevanje osebne in zaščitne delovne obleke ter obuval. Omarica mora biti iz materialov, ki omogočajo ustrezno čiščenje in prezračevanje. Delovne obleke, namenjene za pranje, je potrebno odlagati in zbirati v posebnih vsebnikih (npr. vreče, zabojniki, zaboji itd.)

3. Oprema

4. člen

Predmeti, pripomočki, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, morajo biti:

- čisti,
- izdelani iz materialov, ki omogočajo čiščenje, vzdrževanje v dobrem stanju in po potrebi razkuževanje,
- nameščeni tako, da jih je možno z lahkoto očistiti ali zamenjati posamezne dele ter da omogočajo čiščenje okolice.

4. Oskrba z vodo

5. člen

V živilskih obratih mora biti zagotovljena oskrba z zdravstveno ustrezno pitno vodo.

Led se lahko izdeluje le iz zdravstveno ustrezne pitne vode. Pripravljati in shranjevati ga je potrebno tako, da se prepreči njegovo onesnaženje. Para, ki se uporablja in prihaja neposredno v stik z živilo, ne sme vsebovati snovi, ki predstavljajo tveganje za zdravje ali bi lahko onesnažile živilo ali izdelke, ki prihajajo v stik z živilo. Sistem za tehnološko vodo, ki se uporablja za pridobivanje pare, za hlajenje, za gašenje požarov in za druge podobne namene, mora biti ločen od sistema za oskrbo s pitno vodo in vidno prepoznaven.

7. Zagotavljanje varnosti živil

6. člen

Živilski obrat ne sme od dobaviteljev sprejemati surovin in sestavin, za katere je znano ali za katere se sumi oziroma predvideva, da vsebujejo biološke, kemične

ali fizikalne dejavnike tveganja in ki bi bile po standardnih postopkih dela (sortiranja in priprave, obdelave oziroma predelave), ki se v obratih izvajajo na higienski način, še vedno neprimerne za prehrano ljudi. Dobavitelj živil mora predložiti dokazila, s katerimi potrjuje, da so dobavljena živila oziroma surovine zdravstveno ustrezni.

7. člen

Surovine in sestavine je potrebno shranjevati v ustreznih pogojih, da se prepreči onesnaženje in škodljivi kvar. Živila, ki se pakirajo, skladiščijo, prevažajo, prodajajo ali se z njimi rokuje, je potrebno zaščititi pred onesnaženjem, ki lahko ogroža zdravje ljudi in zaradi katerega bi bila neprimerna za prehrano ljudi.

8. člen

Surovine, sestavine, vmesne in gotove izdelke, ki so mikrobiološko občutljiva živila, je potrebno shranjevati na temperaturah, ki ne omogočajo rasti patogenih mikroorganizmov ali nastanka strupov (toksinov), zaradi česar lahko predstavljajo tveganja za zdravje. Zahtevana temperaturna veriga mora biti praviloma neprekinjena, z izjemo kratkotrajnih obdobj prekinitev, ko temperatura ni nadzorovana zaradi izvajanja potrebnih postopkov rokovanja z živilom med pripravo, prevozom, hrambo, prodajo in strežbo živil, ki morajo biti čim krajši. Kadar je treba živila hraniti ali jih postreči pri nizkih temperaturah, jih je treba po zadnji fazi toplotne obdelave ali po končni fazi priprave, če se ne uporablja toplotni postopek, čim hitreje ohladiti na temperaturo, ki zagotavlja varnost živil.

8. Ravnanje z odpadki

25. člen

Ostanki živil in drugi odpadki se praviloma ne smejo zbirati v prostorih za proizvodnjo in promet z živilom, razen v količinah, ki sproti nastajajo v proizvodnji oziroma prometu z živilom in se jim ni možno izogniti. Ostanke živil in druge odpadke je treba ločeno odlagati v zaprte posode, zabojnike oziroma drugo zaprto embalažo, ki mora biti primerno oblikovana, vzdrževana in jo je mogoče učinkovito očistiti in razkužiti. Ostanki živil in drugih odpadkov se morajo ustrezno hraniti in sprotno oziroma redno odstranjevati. Prostori za zbiranje odpadkov morajo biti grajeni in vzdrževani tako, da omogočajo mokro čiščenje, da je preprečeno onesnaženje živil, pitne vode, opreme in prostorov ter da so zaščiteni pred dostopom škodljivcev. Nevarne in neužitne snovi je potrebno ločeno zbirati in hraniti v označenih ločenih in zaprtih posodah.

Določbe prejšnjega odstavka veljajo tudi za zbiranje organskih odpadkov za živalsko prehrano, za katere se mora zagotoviti sprotno odvažanje.

IV. HIGIENSKI IN TEHNIČNI POGOJI, KI JIH MORAJO IZPOLNJEVATI PREMIČNI IN ZAČASNI OBRATI

28. člen

Premični in začasni obrati za izvajanje živilske dejavnosti v smislu tega pravilnika so kioski, tržne stojnice, sejemski šotori, premična prodajna vozila (v nadaljnjem besedilu: obrati) in prodajni avtomati, ki se uporabljajo le občasno za pripravo in strežbo živil oziroma hrane.

29. člen

Obrati in prodajni avtomati morajo biti načrtovani, izdelani, nameščeni in vzdrževani tako, da se prepreči onesnaževanje živil in s tem zagotovi njihova varnost in zdravstvena ustreznost. Obrati morajo imeti ustrezne pogoje za vzdrževanje osebne higiene zaposlenih, umivalnike s tekočo vročo in hladno vodo za umivanje rok, tekočim milom in brisačami za enkratno uporabo in garderobo ter zagotovljene sanitarne prostore. Zaposleni v obratih morajo imeti možnost uporabe stranišč v skladu z zahtevami iz 13. člena tega pravilnika.

30. člen

Nosilci dejavnosti morajo zagotoviti pogoje za učinkovito čiščenje in razkuževanje obratov, prostorov, delovnih pripomočkov, opreme in prodajnih avtomatov. Nosilci dejavnosti morajo zagotoviti primerne prostore in naprave za higiensko shranjevanje živil in vzdrževanje ustrezne temperature živil z možnostjo nadziranja te temperature.

Nosilci dejavnosti morajo zagotoviti:

- oskrbo z vročo in hladno zdravstveno ustrezno pitno vodo,
- odvajanje odplak v kanalizacijo ali lokalno zbiranje odplak z urejeno začasno in končno dispozicijo,
- zbiranje in ravnanje z odpadki v skladu s tem pravilnikom.

Živila morajo biti nameščena in hranjena na način, ki preprečuje onesnaženje in okužbe živil.

31. člen

Strežba in prodaja živil v obratih mora potekati tako, da je zagotovljena varnost živil.

Za strežbo živil se praviloma uporabljajo posode, kozarci in pribor za enkratno uporabo.

Če je obrat priključen na kanalizacijo in ima urejeno ustrezno pomivalnico posode, se lahko uporabljajo tudi običajna posoda, kozarci in pribor.