



**Turistično
gostinska
zbornica Slovenije**



**OBRNO-PODJETNIŠKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**

Sekcija
za gostinstvo
in turizem

Smernice dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu

SMERNICE DOBRE HIGIENSKE PRAKSE IN UPORABE NAČEL HACCP V GOSTINSTVU

Izdajatelj: Turistično gostinska zbornica pri GZS,
Sekcija za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije

Projektna skupina prenove smernic:

Andrej Ovca
Ivan Peršolja
Srečko Koklič
Vlasta Markoja
Matjaž Mate
Mojca Jevšnik
Martin Bauer

Tehnična urednika:

Srečko Koklič
Ivan Peršolja

Lektorica: Darja Markoja

Tisk: Present d.o.o.

Avtorji:

Pavel Pollak
Darko Mehikić
Nataša Klun
Nadja Dekleva

December 2010

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

640.4
614.31

SMERNICE dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v
gostinstvu / [avtorji Pavel Pollak ... et al.]. - Ljubljana :
Turistično gostinska zbornica pri GZS : Obrtno-podjetniška zbornica
Slovenije, 2010

ISBN 978-961-6560-38-2 (Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije)
1. Pollak, Pavel, 1959-
253952000

UVOD

Smernice dobre higienske prakse za gostinstvo ponujajo osnovne usmeritve in pomoč gostinskim obratom pri izpolnjevanju zahtev Uredbe 852/2004 ES o higieni živil. Smernice niso nadomestilo za navedeno Uredbo in druge predpise, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil.

Ni nujno, da nosilec živilske dejavnosti v gostinstvu sledi Smernicam dobre higienske prakse za gostinstvo, vendar pa mora v primeru, če jim ne sledi, zagotoviti lasten sistem, ki je v skladu z zahtevami Uredbe o higieni živil. Ob izvajanju uradnega zdravstvenega nadzora (inšpekcijski pregled) se nosilec živilske dejavnosti lahko sklicuje ali na smernice ali na lasten sistem. V primeru sklicevanja na smernice bo inšpektor ocenjeval izvajanje zahtev smernic v obratu, medtem ko bo v primeru sklicevanja na lasten sistem inšpektor najprej ocenil ustreznost sistema in za tem tudi izvajanje v obratu.

Smernice dobre higienske prakse za gostinstvo sta predložili Turistično gostinska Zbornica pri Gospodarski zbornici Slovenije in Sekcija za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije, ki predstavljata dejavnost gostinstva v RS in jih je uradno potrdilo Ministrstvo za zdravje, (številka sklepa 021-10/2009-11 z dne 20.12.2010). Glede na nova znanstvena dognanja in izkušnje iz prakse se smernice lahko dopolnijo in jih ponovno potrdi Ministrstvo za zdravje.

Pri pripravi prenovljenih Smernic dobre higienske prakse HACCP so bile kot vodilo uporabljene obstoječe smernice dobre higienske prakse HACCP (Pollak, Mehikič, Klun, Dekleva, 2002). Prvi del smernic je usklajen z aktualno zakonodajo, medtem ko drugi del smernic ostaja nespremenjen.

Turistično gostinska zbornica pri GZS

Majda Dekleva

Ministrstvo za zdravje

Dorijan Marušič, minister

Sekcija za gostinstvo in turizem
pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije

Mate Matjaž

KOMU SO SMERNICE NAMENJENE?

Smernice dobre higienske prakse za gostinstvo so namenjene naslednjim dejavnostim gostinstva:

- dejavnost hotelov in drugih nastanitvenih obratov, ki nudijo hrano,
- dejavnost prehrambenih gostinskih obratov:
 - dejavnost restavracij in gostiln,
 - dejavnost okrepčevalnic, samopostrežnih restavracij,
 - dejavnost slaščičarn, kavarn,
 - dejavnost premičnih in provizoričnih gostinskih obratov,
 - dejavnost turističnih kmetij,
- točenje pijač, bari,
- dejavnost menz, priprava in dostava hrane.

Kako uporabljati smernice?

Vsak gostinski obrat, ki uporablja smernice, izvaja samo tiste dele smernic, ki so primerni za njegovo dejavnost. Tako npr. gostinski obrati, ki nimajo premičnih in začasnih obratov, ne bodo upoštevali zahtev, ki se nanašajo na te obrate. Posamezne zahteve uporabnik smernic prilagodi glede na zahtevnost in nivo gostinskega lokala.

Smernice so sestavljene iz dveh neločljivo povezanih delov. Prvi del se nanaša na splošne in posebne higienske zahteve, ki so temelj za učinkovito izvajanje postopkov na načelih HACCP, drugi del pa se nanaša na uporabo načel HACCP v gostinstvu. Smernice predvidevajo dejavnike tveganja v gostinski dejavnosti in njihov nadzor s predvidenimi postopki in metodami za varnost hrane in ustreznim vodenjem evidenc.

Zelo pomembno je razumeti, da v prvem delu, ki obravnava splošne higienske zahteve, levi in desni stolpec predstavljata celoto in ne tolmačenja zahtev Uredbe 852/2004 ES o higieni živil.

Zahteve, ki so v besedilu izpostavljene kot priporočene, niso obvezne, predstavljajo pa nasvete, ki omogočajo večjo preglednost dela in zagotavljajo večjo varnost živila.

Vodenje dokumentacije je obvezno povsod tam, kjer je ta zahteva v besedilu izpostavljena. Nekateri obrazci oziroma primeri so že navedeni in jih nosilec živilske dejavnosti lahko uporablja v tej obliki. Seveda je možna tudi uporaba drugačnih obrazcev, vse dokler je iz njih mogoče pridobiti osnovne zahtevane podatke.

Obvezne evidence oziroma dokumentacija

- **registracija živilskega obrata in posodabljanje podatkov o obratu** 15 dni pred pričetkom obratovanja in 15 dni po vsakršni spremembi, vključno s prenehanjem delovanja,
- **soglasje osebe k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom** (poglavje evidenčni listi),
- **individualna izjava o bolezenskih znakih** (poglavje evidenčni listi),

- **potrdilo o pregledu osebe** (v primeru pojava zdravstvenih težav, navedenih v individualni izjavi, ki pri delu prihaja v stik z žvili (poglavje evidenčni listi)
- **analiza pitne vode**; kjer javnega vodovoda ni in kjer vodovodni sistem nima upravljavca, ki izvaja nadzor nad zdravstveno ustreznostjo pitne vode, mora za ta nadzor poskrbeti nosilec dejavnosti sam ob pomoči strokovne inštitucije najmanj enkrat letno oziroma ob vremenskih nevšečnostih ali po gradbenih posegih,
- **ob pojavu škodljivcev obvezna dokumentacija pooblaščen organizacije**: program za celovito ravnanje pri zatiranju in nadzorovanju škodljivcev, poročilo in evidenca o izvajanju in kontroli deratizacije, oštevilčenje in vris vab v tloris objekta, varnostne liste uporabljenih preparatov,
- **evidenca preverjanja delovanja termometrov**,
- **dokumentacija, ki se nanaša na sledljivost žvil** (kopija dobavnice in deklaracija, posebna pozornost za živila živalskega izvora - divjačina),
- **evidenca umaknjenih žvil**,
- **evidenca o kuhinjskih odpadkih**, ki jo poda zbiralec kuhinjskih odpadkov in se shranjuje 5 let,
- **evidenca o odpadnih jedilnih oljih**, ki jo poda zbiralec odpadnih jedilnih olj in se shranjuje 5 let

Obvezne evidence, ki se nanašajo na kritične kontrolne točke, ki jih nosilec gostinske dejavnosti določi glede na obseg in vrsto ponudbe, pri nekaterih aktivnostih lahko dobra higienska praksa nadomesti KKT:

- **evidenca temperature pri prevzemu potencialno nevarnih žvil, ki se uživajo surova (ostrige, školjke, losos, carpacio ...), zapis na dobavnici**,
- **evidenca temperature ohlajevanja toplotno obdelanega živila**,
- **evidenca središčne temperature po končani toplotni obdelavi za večji kos mesa (nad 2 kg)**,
- **evidenca temperature in časa vzdrževanja jedi na toplem**,
- **evidenca temperature pogrevanja jedi**.

Najpomembnejši so ljudje – zaposleni, ki delajo z žvili. Biti morajo motivirani, ustrezno izobraženi in praktično usposobljeni. Pravilni postopki z žvili morajo v živilski dejavnosti postati navada.

Upoštevana zakonodaja:

nacionalna:

- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z žvili prihajajo v stik z žvili (Uradni list RS, št. 82/03, 25/09),
- Pravilnik o varnosti hitro zamrznjenih žvil (Uradni list RS, št. 63/02, 117/02, 46/06, 53/07),
- Pravilnik o pitni vodi (Uradni list RS, št. 19/04, 35/04, 26/06, 92/06, 25/09),
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede žvil, higiene žvil in uradnega nadzora nad žvili (Uradni list RS, št. 72/10),

- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom (Uradni list RS, št. 39/10)
- Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi (Uradni list RS, št. 70/08),
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Uradni list RS, št. 52/00, 42/02, 47/04),

evropska:

- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil, z vsemi spremembami.
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1831/2003 z dne 22. septembra 2003 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane, z vsemi spremembami.

ostali dokumenti:

- Pollak P., Žabkar L. (2009), Napotki za razvoj smernic dobre higienske prakse in za uporabo načel HACCP.
- Inštitut za varovanje zdravja in območni zavodi za zdravstveno varstvo (2009), Osnovna higienska stališča namenjena delavcem v živilski dejavnosti.
- Inštitut za varovanje zdravja in območni zavodi za zdravstveno varstvo (2007), Higienska stališča za higieno živil, namenjena delavcem v živilski dejavnosti/2. stopnja,

konzultacije:

- Zdravstveni inšpektorat RS, Ljubljana,
- Inštitut RS za varovanje zdravja, Ljubljana.

Kazalo

UVOD	1
KOMU SO SMERNICE NAMENJENE?	2
DEL I - SPREMLJAJOČI PROGRAMI	
1. REGISTRACIJA	6
2. SPLOŠNE ZAHTEVE ZA PROSTORE ŽIVILSKEGA OBRATA	7
3. POSEBNE ZAHTEVE ZA PROSTORE, V KATERIH SE ŽIVILA PRIPRAVLJAJO, OBDELUJEJO ALI PREDELUJEJO	9
4. ZAHTEVE ZA PREMIČNE IN/ALI ZAČASNE OBRATE, prostore, v katerih se redno pripravljajo živila za dajanje v promet	11
5. PREVOZ	13
6. ZAHTEVE GLEDE OPREME	15
7. OSTANKI ŽIVIL	16
8. OSKRBA Z VODO	18
9. OSEBNA HIGIENA	20
10. ŽIVILA	23
11. EMBALIRANJE IN PAKIRANJE ŽIVIL	26
12. USPOSABLJANJE	27
13. NADZOR ŠKODLJIVCEV	28
14. ČIŠČENJE	30
15. UMIK ŽIVILA IN ZAGOTAVLJANJE SLEDLJIVOSTI	32
DEL II - POSTOPKI NA NAČELIH HACCP	
HACCP SISTEM (Hazard Analysis and Critical Control Point System)	34
1. NAČELO HACCP SISTEMA: ANALIZA BIOLOŠKIH, KEMIČNIH IN FIZIKALNIH DEJAVNIKOV TVEGANJA V ŽIVILIH	36
2. NAČELO HACCP SISTEMA: DOLOČANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TOČK (KKT)	41
3. NAČELO HACCP SISTEMA: DOLOČANJE KRITIČNIH MEJNIH VREDNOSTI	44
4. NAČELO HACCP SISTEMA: VZPOSTAVITEV SPREMLJANJA (MONITORINGA) KKT	46
5. NAČELO HACCP SISTEMA: VZPOSTAVITEV KOREKCIJSKIH POSTOPKOV	51
6. NAČELO HACCP SISTEMA: VZPOSTAVITEV POSTOPKOV VERIFIKACIJE ZA PREVERJANJE DELOVANJA HACCP SISTEMA	52
7. NAČELO HACCP SISTEMA: VZPOSTAVITEV DOKUMENTACIJE OB UPOŠTEVANJU OBSEGA IN VRSTE ŽIVILSKE DEJAVNOSTI	53
RAZLIKA MED INDUSTRIJSKO - SERIJSKO PROIZVODNJO IN GOSTINSTVOM	55
HACCP PRISTOP, KI SE NANAŠA NA POSTOPKE PRIPRAVE ŽIVIL (FDA 1998)	56
OBRAZLOŽITEV HACCP PRISTOPA, KI SE NANAŠA NA POSTOPKE PRIPRAVE ŽIVIL	57
HACCP KONTROLNE TABELE ZA KRITIČNE KONTROLNE TOČKE (KKT) IN KRITIČNE TOČKE (KT) PRI POSTOPKIH Z ŽIVILI V GOSTINSKI DEJAVNOSTI	64
EVIDENČNI LISTI	75