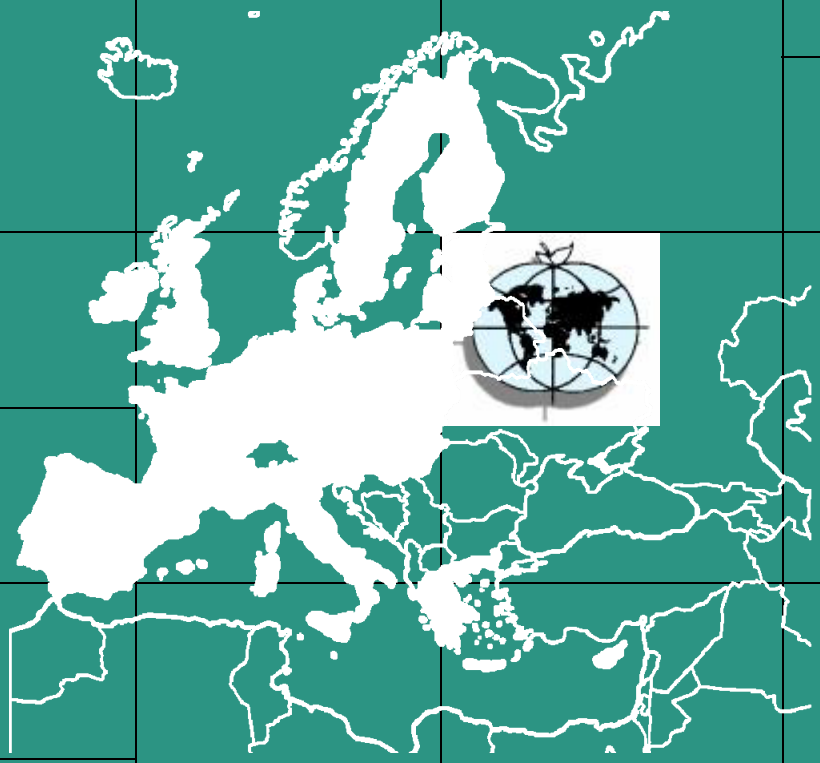
Svetovna zveza grosističnih tržnic

Evropska regionalna sekcija

SMERNICE SKUPNOSTI ZA DOBRO HIGIENSKO PRAKSO PRI UPRAVLJANJU GROSISTIČNIH TRŽNIC

v Evropski uniji



WUWM

www.wuwm.org

Pregledan osnutek

November 2009

Pod predsedstvom Marca Spielreina, generalnega direktorja grosistične tržnice Pariz-Rungis, je bila oblikovana delovna skupina članov WUWM (Svetovne zveze grosističnih tržnic) za izdelavo osnutka teh smernic za dobro prakso. Avtorji so:

- Rolf Brauer, tržnica v Berlinu, Nemčija (do junija 2005)
- Michel Escoffier, Francoska zveza grosističnih tržnic (FFMIN), Francija
- Andreas Foidl, tržnica v Berlinu, Nemčija (od junija 2005)
- Michel Ganneau, tržnica Pariz-Rungis, Francija
- Wolf Rohde, tržnica v Hamburgu, Nemčija
- Graham Wallace, tržnice v Glasgowu, Škotska, Združeno kraljestvo
- Matthias Wegner, tržnica v Hamburgu, Nemčija

WUWM
World Union of Wholesale Markets
Promoting wholesale and retail markets world-wide

© 2003–2009 WUWM

WUWM
World Union of Wholesale Markets
Promoting wholesale and retail markets world-wide

Založila Svetovna zveza grosističnih tržnic (WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, Haag
Nizozemska

Tel.: +31 70 361 1728
Faks: +31 70 360 6908
E-naslov: info@wuwm.org
URL: www.wuwm.org

PREDGOVOR

Svetovna zveza grosističnih tržnic (World Union of Wholesale Markets, WUWM) je neprofitno združenje s širokim mednarodnim članstvom, dejavno na vseh področjih in v vseh dejavnostih, povezanih s pospeševanjem, razvojem ter mednarodno izmenjavo znanj in informacij o grosističnih živilskih tržnicah. WUWM ima zdaj 200 članov v 45 državah po vsem svetu.

S približno 110 grosističnimi tržnicami, ki pomenijo 21 držav EU, ima Evropska regionalna sekcija WUWM vodilno vlogo v Svetovni zvezi grosističnih tržnic. Te evropske grosistične tržnice na svojih lokacijah redno zaposlujejo več kot milijon ljudi, podjetja, ki poslujejo na tržnicah, pa imajo skupni promet približno 42 milijard evrov letno.

Skupna teža proizvodov, ki se tržijo na grosističnih tržnicah v Evropi, je približno 26 milijonov ton letno, kar pomeni kakih 40 % evropske ponudbe sadja in zelenjave (24 milijonov ton letno), 10 % evropske ponudbe rib in ribjih izdelkov (milijon ton letno) in 2 % evropske ponudbe mesa in mesnih izdelkov (milijon ton letno).

Vzporedno s pripravo nove živilske zakonodaje v EU, znane kot „higienski paket“, so se leta 2001 v Evropski regionalni sekciji WUWM odločili, da objavijo smernice dobre prakse, ki se nanašajo na obratovanje in upravljanje grosističnih tržnic v Evropski skupnosti.

Prvo različico teh smernic so uradno potrdile članice regionalne sekcije EU na 25. kongresu WUWM v Baltimoru, ZDA (septembra 2005).

Od tedaj in po dopolnitvah:

1. je zadnja angleška različica teh smernic edini uradni dokument, za katerega WUWM pooblašča svoje članice, da ga uporabljajo;
2. mora vsak prevod v drug jezik vselej v celoti ustrezati angleški različici;
3. je treba vse različice, ki so bile prevedene ali kakor koli spremenjene, poslati na WUWM v preverjanje in nadzor.

Vsako potrjeno spremembo teh smernic Skupnosti je treba naknadno prevesti in vključiti v vse jezikovne različice.

Za nadaljnje informacije o WUWM ali teh smernicah se obrnite na Mario Cavit, generalno sekretarko WUWM. Podatke za stik najdete na vrhu strani.

Smernice Skupnosti za dobro higiensko prakso pri upravljanju grosističnih tržnic v Evropski uniji

Kazalo

I – UVOD **1**

II – CILJI SMERNIC **3**

III – PODROČJE UPORABE **4**

IV – OPREDELITEV POSEBNIH OBVEZNOSTI UPRAVE GROSISTIČNE TRŽNICE **6**

ZAGOTAVLJANJE PROSTOROV *7*
ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE *11*
PREZRAČEVANJE *13*
RAZSVETLJAVA *14*
STORITVE IN OBVEZNOSTI *15*
OSEBNA HIGIENA *17*
ODSTRANJEVANJE ODPADKOV *18*
ZATIRANJE ŠKODLJIVCEV *19*
USPOSABLJANJE *20*

V – PODROBNE SMERNICE ZA DOBRO HIGIENSKO PRAKSO **21**

POGLAVJE I: SPLOŠNE ZAHTEVE ZA PROSTORE ŽIVILSKEGA OBRATA, VKLJUČNO Z ZUNANJIMI POVRŠINAMI *22*
POGLAVJE II: POSEBNE ZAHTEVE ZA PROSTORE, V KATERIH SE ŽIVILA PRIPRAVLJAJO, OBDELUJEJO ALI PREDELUJEJO (razen jedilnic in prostorov, določenih v Poglavju III) *32*
POGLAVJE V: ZAHTEVE GLEDE OPREME *39*
POGLAVJE VI: OSTANKI ŽIVIL *41*
POGLAVJE VII: OSKRBA Z VODO *44*
POGLAVJE VIII: OSEBNA HIGIENA *47*
POGLAVJE XII: USPOSABLJANJE *49*

VI – POSTOPKI, KI TEMELJIJO NA NAČELIH HACCP **51**

A – Postopki HACCP na grosističnih tržnicah *51*
B – POSTOPKI HACCP IN PREDHODNE ZAHTEVE *51*
C – Splošna načela HACCP *52*
D – Uporaba sedmih načel v primeru uprave grosistične tržnice *53*

DODATEK A **61**

UPRAVA GROSISTIČNE TRŽNICE **61**

DODATEK B.1 ..... **64**

DODATEK B.2 ..... **65**
DODATEK B.3 ..... **67**
GLOSAR **69**
VIRI **73**

Smernice Skupnosti za dobro higiensko prakso pri upravljanju grosističnih tržnic v Evropski uniji

I – Uvod

Opredelitev izraza „grosistična tržnica“ vsebuje Priloga 1 Uredbe (ES) št. 853/2004 v točki 8, Drugi izrazi, skupaj z opredelitvijo izraza „proizvodi živalskega izvora“.

„‚***Grosistična tržnica***‘ *pomeni živilski obrat, ki zajema več ločenih enot s skupnimi napravami in oddelki, v katerih se živila prodajajo upravljavcem živilskih obratov.*”

Opredelitev izraza „živilska dejavnost“ podaja Uredba (ES) št. 178/2002, ki določa splošna načela in zahteve živilske zakonodaje (člen 3, Druge opredelitve pojmov):

„‚***živilska dejavnost***‘ *so vsa podjetja,* ***pridobitna ali nepridobitna, javna ali zasebna****, ki opravljajo katero koli dejavnost, povezano z vsemi fazami pridelave, predelave in distribucije živil.*”

Te smernice so **posebej namenjene družbam, ki upravljajo grosistične tržnice**, oblikovane s ciljem organizirati in olajšati trgovino z živili. Uprava je lahko v rokah bodisi države bodisi lokalnih oblasti ali pa te za upravljanje pooblastijo kako javno ali zasebno podjetje.

Na takih grosističnih tržnicah potekata dva tipa živilske dejavnosti:

- **upravljanje grosistične tržnice** je živilska dejavnost s posebno zahtevo po skupni organizaciji vseh posameznih živilskih dejavnosti, ki potekajo na grosistični tržnici, brez vpletanja v njihovo poslovanje. **Čeprav spada med živilske dejavnosti, uprava grosistične tržnice ne prodaja blaga.**
- **Posamezni nosilci živilskih dejavnosti so neposredno odgovorni za svoje prehrambne izdelke**, in še posebej za to, da izpolnjujejo zahteve živilske zakonodaje glede teh izdelkov. Ti živilski obrati poslujejo večinoma s trgovci na drobno, na nekaterih grosističnih tržnicah pa lahko pod določenimi pogoji kupujejo tudi posamezniki: bodisi od trgovcev na debelo, ki opravljajo tudi prodajo na drobno, ali pa od trgovcev na drobno, ki prodajajo v sklopu grosistične tržnice.

Odgovornost za organizacijo prostora na grosistični tržnici nosijo:

- **za javne površine**, denimo prodajne hale in druge prodajne površine ter javna stranišča: upravlja jih uprava grosistične tržnice. Te prostore po navadi uredi uprava grosistične tržnice in trgovci imajo do njih prost dostop. Te smernice dobre prakse se nanašajo prav na takšne površine v odgovornosti uprave grosistične tržnice;
- **za zasebne površine:** upravljajo jih posamezni živilski obrati. Kadar tudi te zasebne površine zgradi ali priskrbi uprava grosistične tržnice, mora gradnja ustrezati zahtevam živilske zakonodaje, vendar je vsak živilski obrat sam izključno odgovoren za območje v svoji oskrbi.

V nobenem primeru ne sme kaka površina ostati brez odgovornosti točno določenega subjekta.

© 2003–2009 WUWM

Glavne odgovornosti uprave grosistične tržnice so naslednje:

- oddajanje ustreznih prostorov živilskim obratom, kjer lahko ti opravljajo svojo dejavnost v okviru lastnih območij odgovornosti v skladu z zahtevami živilske zakonodaje;
- upravljanje vseh javnih površin, denimo razstavno-prodajnih prostorov in javnih skladišč (npr. usklajevanje vseh dejavnosti, povezanih s čiščenjem, razkuževanjem, vzdrževanjem, hlajenjem, zamrzovanjem itn.);
- zagotavljanje nekaterih ali vseh komunalnih in drugih storitev živilskim obratom in/ali organizacija teh storitev (npr. vode, plina, ogrevanja, hlajenja, zamrzovanja, prezračevanja, elektrike itn.);
- zagotavljanje in/ali organizacija ustreznega nadzora nad odplakami in onesnaževanjem;
- nadzor ravnanja tržnice z odpadki, zatiranja škodljivcev itn., ob upoštevanju okoljskih in ekonomskih vidikov;
- zasnova in zagotavljanje stavb, v katerih bodo nosilci živilske dejavnosti poslovali pod lastnim neposrednim nadzorom v skladu z zahtevami živilske zakonodaje;
- organizacija in upravljanje prometne ureditve v obratu.

Ker se zakoni, ki urejajo upravljanje grosistične tržnice, med državami članicami EU razlikujejo, ni mogoče sestaviti seznama vseh odgovornosti uprave. Vsem primerom pa je skupno razlikovanje med javnimi in zasebnimi površinami.

Uprava grosistične tržnice je neposredno odgovorna za to, da so zahteve živilske zakonodaje izpolnjene ZGOLJ na površinah, ki so pod njenim nadzorom. Za dejavnosti, ki potekajo v zasebnih prostorih posameznih živilskih obratov, NI odgovorna.

Toda če živilski obrat v okviru prostorov, ki jih zagotavlja uprava grosistične tržnice, krši higienske predpise, ima uprava grosistične tržnice pravico obvestiti pristojni nacionalni organ, ki je odgovoren za izvajanje predpisov, da bi lahko odpravili pomanjkljivosti.

© 2003–2009 WUWM

II – Cilji smernic

Pomembno je upoštevati, da je upravljanje grosistične tržnice živilska dejavnost in se mora zato izvajati v skladu z vsemi uredbami ES, vključno s tistimi, ki se nanašajo na higieno živil. Te smernice so nastale s ciljem svetovati upravi grosistične tržnice o tej temi, še posebej v primerih, ko so v obratu na prodaj živila živalskega izvora.

Glede na proizvode živalskega izvora in kot je opisano v členu 4 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora, mora biti grosistična tržnica odobrena in registrirana, kadar se v obratu prodajajo takšni proizvodi. To je nujna obveznost in je predpogoj za odobritev in registracijo drugih živilskih obratov, s katerimi ima skupne naprave in oddelke.

Uprava grosistične tržnice ne prodaja živil, a je vseeno odgovorna za naprave in oddelke, ki so skupne živilskim obratom, ki prodajajo živila, zato smo posebej za upravo grosistične tržnice oblikovali te smernice s posebnimi zahtevami, kadar so na tržnici na prodaj proizvodi živalskega izvora.

Ni naš namen, da bi te smernice učinkovale ali vplivale na različne druge smernice za dobro higiensko prakso, ki morda že obstajajo, ali na tiste, ki jih bodo živilski sektor in strokovnjaki, dejavni na področju grosističnih tržnic, utegnili oblikovati kdaj v prihodnosti. Ne obravnavajo ne predhodnih dejavnosti v proizvodni verigi, kot sta proizvodnja in prevoz, ne prodaje na drobno.

Oblikovane so bile kot smernice Skupnosti, njihov položaj pa je opredeljen v Uredbi (ES) št. 852/2004 (člen 9).

Ta dokument je namenjen javnim in/ali zasebnim podjetjem, ki so odgovorna za upravljanje grosističnih tržnic v Evropski uniji, njegov osnovni cilj pa jim je ponuditi usmeritve glede varnosti hrane, higiene in izvajanja postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP (analize tveganj in kritičnih nadzornih točk), toda le v zvezi s tistimi vidiki, ki se neposredno nanašajo nanje.

Zasnovali so ga predstavniki evropske regionalne sekcije Svetovne zveze grosističnih tržnic (WUWM) po posvetu z drugimi interesnimi skupinami, kot so pristojne službe ter ustrezna združenja in zveze v različnih državah EU. Pri tem so upoštevali priporočeni Mednarodni kodeks prakse, Splošna načela higiene živil, Codex Alimentarius in obstoječe nacionalne smernice.

Smernice so oblikovane v skladu z naslednjimi uredbami:

- Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 178/2002 z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane;
- Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil, predvsem členom 9, Smernice Skupnosti, in členom 6, Uradni nadzor, registracija in odobritev;
- Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora, predvsem členom 4, Registracija in odobritev obratov;
- Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 854/2004 z dne 29. aprila 2004 o določitvi posebnih predpisov za organizacijo uradnega nadzora proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi, predvsem členom 3, Odobritev obratov;

© 2003–2009 WUWM

- Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1774/2002 z dne 3. oktobra 2002 o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi.

Opomba:

Čeprav so avkcijske tržnice z ribjimi proizvodi omenjene v Uredbi (ES) 853/2004 (Priloga III, Oddelek VIII, Poglavje II, točka 2) skupaj z grosističnimi tržnicami, te smernice Skupnosti za dobro higiensko prakso takšne dejavnosti ne vključujejo, saj se razlikuje od tistih, ki se izvajajo na grosistični tržnici.

III – Področje uporabe

Dejavnost, kateri so namenjene te smernice Skupnosti, je organizacija veleprodajnega sektorja, ki trguje z živili znotraj Evropske unije. Kot je bilo že ugotovljeno, uprava grosistične tržnice kot taka ne trguje z živili. Vzpostaviti mora prosto trgovino med dobavitelji (proizvajalci, trgovci na debelo, raznimi posredniki) in kupci (prodajalci na drobno, komercialnimi ali kolektivnimi dobavitelji hrane, prodajalci na uličnih tržnicah itn.).

Te smernice Skupnosti veljajo tudi v primerih, ko lahko na grosističnih tržnicah kupujejo tudi posamezniki, bodisi od trgovcev na debelo, ki opravljajo tudi dejavnost maloprodaje, ali od prodajalcev na drobno, ki so navzoči na tržnici. Ti posamezniki morajo spoštovati različna pravila, ki veljajo za poklicne nakupovalce, kot so opisana v teh smernicah, še posebej, kadar se ta nanašajo na živila živalskega izvora (denimo o varovalni obleki in pokrivalih).

Odgovornost uprave grosistične tržnice, kot ponudnika storitev, glede higiene in kakovosti ponudbe se bistveno razlikuje od tiste, ki jo prevzemajo nosilci živilskih dejavnosti, ki se neposredno ukvarjajo z živili, čeprav sta medsebojno povezani. Kljub temu se oboji lahko spopadajo z enakimi vrstami tveganja.

V teh smernicah Skupnosti želimo obdelati točke, ki jih lahko opredelimo kot obveznosti uprave grosistične tržnice, in tista področja odgovornosti, ki se lahko razdelijo med neodvisne živilske obrate in upravo tržnice.

Smernice ne obravnavajo samega poslovanja neodvisnih nosilcev dejavnosti, ki naj se po pomoč zatečejo k smernicam, posebej prirejenim za posamezen sektor in po navadi oblikovanim za posamezno vrsto proizvoda (npr. smernice za trženje sadja in zelenjave, smernice za predelavo mesa itn.).

Grosistične tržnice so lahko specializirane za eno vrsto živil (npr. za sadje in zelenjavo, meso, ribe ali ribje izdelke) ali pa lahko prodajajo širok razpon različnih živil.

Spodnja tabela prikazuje raven sanitarnega tveganja za vsako vrsto živil posebej in raven odgovornosti uprave grosistične tržnice in drugih živilskih obratov.

© 2003–2009 WUWM

Proizvod	Stanje	Raven sanitarnega tveganja	Raven odgovornosti	
			uprave grosistične tržnice	drugih živilskih obratov
Sadje in zelenjava	sveže	nizka	visoka	visoka
	predelano	visoka	omejena ali brez	visoka
Meso in mesni izdelki	sveže	zelo visoka	visoka	zelo visoka
	razsek	zelo visoka	omejena ali brez	zelo visoka
	pakirano	visoka	visoka	visoka
Ribe in ribji izdelki	žive/sveže	zelo visoka	visoka	zelo visoka
	fileti	zelo visoka	omejena ali brez	zelo visoka
	pakirano	visoka	visoka	visoka
Mleko in mlečni izdelki	sveže	visoka	visoka	zelo visoka
	predelano	visoka	omejena ali brez	zelo visoka
	pakirano	visoka	visoka	visoka
Zamrznjeni proizvodi		zelo visoka	omejena ali brez	zelo visoka
Dimljeni/predelani proizvodi		visoka	omejena ali brez	visoka

Ker so priporočila teh smernic splošna in prilagodljiva, so primerna za vse vrste grosističnih tržnic, kjer se prodajajo živila.

Analiza tveganj na grosistični tržnici, kaže, da je glavna nevarnost glede higiene živil možnost onesnaženja živil. Sistem HACCP pomeni predlog orodja, ki naj ga uporablja uprava grosistične tržnice za nadzorovanje fizičnih, mikrobioloških in kemičnih nevarnosti, a le za površine, za katere je odgovorna sama. Posledica je ta, da so smernice osredotočene na spopadanje s tveganjem onesnaženja, še posebej v povezavi z zasnovo in razporeditvijo prostorov ter obratovalnimi pogoji/sistemi.

Kot je razvidno iz Uredbe (ES) št. 852/2004, Poglavje III, člen 7 (Priprava, razširjanje in uporaba smernic), pa so te smernice nezavezujoče in se lahko uporabljajo le prostovoljno.

© 2003–2009 WUWM

IV – Opredelitev posebnih obveznosti uprave grosistične tržnice

Kadar uprava grosistične tržnice zagotavlja storitve s področja varnosti hrane in higiene, ki so v korist ali v dobro neodvisnih živilskih obratov, lahko med obveznosti uprave grosistične tržnice sodijo:

1. zagotavljanje prostorov – predvsem stavb in/ali zemljišč;
2. vzdrževanje prostorov;
3. odgovornost za opremo;
4. nadzor temperature;
5. čiščenje javnih površin;
6. prezračevanje, ki vključuje klimatizacijo, hlajenje, zamrzovanje, ogrevanje itn.;
7. razsvetljava javnih površin, zunanjih in notranjih;
8. zagotavljanje osnovnih storitev: kot so elektrika, plin, vroča in hladna voda, odtoki, kanalizacija itn.;
9. osebna higiena: vključno s stranišči, umivalniki, prhami, garderobami itn., kadar so ti znotraj javnih površin;
10. zbiranje in odstranjevanje odpadkov;
11. zatiranje škodljivcev;
12. usposabljanje.

Nevarnosti in zakonodaja v povezavi z obveznostmi

Za vsako od zgornjih dejavnosti, ki se uvrščajo med posebne obveznosti uprave grosistične tržnice, je na naslednjih straneh navedeno:

- ugotavljanje glavnih nevarnosti, ki utegnejo prerasti v odgovornost uprave grosistične tržnice;
- kratka analiza omejitev odgovornosti uprave grosistične tržnice;
- povzetek navedb iz zakonodaje EU za vsako posamezno dejavnost z dodatnimi pojasnili, kjer je to potrebno.

Opomba. Številke na straneh, ki sledijo, ki se sklicujejo na zakonodajo EU, pomenijo poglavja in podpoglavja Priloge II Uredbe (ES) št. 852/2004 o higieni živil ali Uredbe (ES) št. 853/2004, kjer je to potrebno. Enako velja za 4. poglavje tega dokumenta – Podrobne smernice za dobro higiensko prakso.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 1

ZAGOTAVLJANJE PROSTOROV

a) Glavne nevarnosti

Uprava grosistične tržnice zagotavlja prostore nosilcem živilskih dejavnosti. Po navadi obstajata naslednji možnosti:

- uprava grosistične tržnice je lastnica prostorov, ki jih oddaja živilskim obratom. V tem primeru je glavna nevarnost to, da so zagotovljeni prostori v neprimernem stanju, zato ne ustrezajo obstoječi zakonodaji in ne morejo pridobiti uradne odobritve (veterinarskih služb itn.);
- živilski obrati so lastniki prostorov, ki jih zasedajo. V tem primeru so vsi zakonski vidiki v zvezi s prostori njihova odgovornost.

Pred gradnjo, obnovo ali prenovo prostorov mora uprava grosistične tržnice upoštevati posebne zahteve glede vrste živilskega obrata, ki jih zaseda, v smislu vrste izdelkov in njihove količine.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Odgovornost uprave grosistične tržnice se lahko izvaja na več ravneh, njene odgovornosti so lahko:

- zasnova novih prostorov ali prenova, ki poteka pod njenim nadzorstvom;
- vzdrževanje prostorov v njeni lasti in/ali odgovornosti;
- nadzor poslovanja, izvajanje predpisov itn.

Stopnja odgovornosti se seveda zelo razlikuje v primeru javnih površin (polna odgovornost) in zasebnih površin (deljena ali nikakršna odgovornost).

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Splošne zahteve za razporeditev, zasnovo, lokacijo in velikost prostorov živilskega obrata	I. 2	Velja za nove in prenovljene objekte, kadar je za gradnjo ali prenovo odgovorna uprava grosistične tržnice. Vsi vidiki so pomembni in morajo biti primerni za ravnanje s proizvodi: zasnova, materiali, spremljanje in beleženje temperature itn.
Posebne zahteve za prostore, kjer se živila predelujejo, glede razporeditve in zasnove	II. 1 (a) do (f)	Nosilci živilskih dejavnosti so po navadi lastniki in tako odgovorni za takšno opremo. Uprava grosistične tržnice po navadi ni odgovorna za izbiro ali vzdrževanje opreme. Posebni standardi za prostore, kjer se živila predelujejo, so precej višji kot za splošne prostore.
Čiščenje Prezračevanje Razsvetljava Storitve Osebna higiena Odstranjevanje odpadkov Zatiranje škodljivcev		Glej posamezna poglavja
Zmogljivosti za čiščenje pripomočkov in opreme	II. 2	Po navadi ni pomembno za upravo grosistične tržnice, razen v nekaterih primerih novih, prenovljenih ali obnovljenih objektov.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 2

VZDRŽEVANJE PROSTOROV

a) Glavne nevarnosti

- Poškodbe prostorov z naslednjimi možnimi posledicami: izpostavljenost zunanjemu okolju, nabiranje umazanije, zadrževanje škodljivcev, plesen;
- poškodbe napeljave in uhajanje tekočin, plinov, odplak itn.;
- morebitne negativne kemične reakcije med gradbenimi materiali in proizvodi, vključno s čistili;
- prezračevanje in nadzor temperature ne dosegata zahtevane stopnje zanesljivosti.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Za javne površine je v celoti odgovorna uprava grosistične tržnice.

Glede zasebnih površin po navadi obstajata naslednji možnosti:

- uprava grosistične tržnice je lastnica prostorov, ki jih oddaja živilskim obratom. V pogodbi med upravo tržnice in nosilcem živilske dejavnosti morajo biti natančno določene odgovornosti glede vzdrževanja;
- živilski obrati so lastniki prostorov, v katerih poslujejo. V tem primeru so prostori v vseh pogledih njihova odgovornost.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Prostore živilskega obrata je treba vzdrževati v dobrem stanju.	I. 1	Načrtovanje vzdrževanja in programi zamenjav. Razporedi naj temeljijo na kakovosti materialov, gradnji, najverjetnejši uporabi in obrabi.
Prostori morajo biti zaščiteni pred: - nabiranjem umazanije, - stikom s strupenimi snovmi, - vnosom delcev, - kondenzacijo, - neželeno plesnijo.	I. 2 (b)	Redno spremljanje, beleženje in vzdrževanje: - vseh površin, še posebej sten in stropov, - poškodb napeljave in uhajanja tekočin, plinov in odplak, - prezračevalnih sistemov in sistemov nadzora temperature.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 3

ODGOVORNOST ZA OPREMO

a) Glavne nevarnosti

- Tveganje kemičnega/biološkega onesnaženja.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Za javne površine je v celoti odgovorna uprava grosistične tržnice.

Glede zasebnih površin po navadi obstajata naslednji možnosti:

- uprava grosistične tržnice je lastnica prostorov, ki jih oddaja živilskim obratom. V pogodbi med upravo tržnice in nosilcem živilske dejavnosti morajo biti natančno določene odgovornosti glede vzdrževanja;
- živilski obrati so lastniki prostorov, v katerih poslujejo. V tem primeru so prostori v vseh pogledih njihova odgovornost.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Oprema, s katero so živila v stiku, mora biti izdelana tako, da se čim bolj zmanjša kakršno koli tveganje za kontaminacijo.	V. 1 (b)	Kadar je uprava grosistične tržnice zadolžena za nameščanje opreme, morajo vsi posamezni predmeti zadostiti predpisom o materialih, ki lahko pridejo v stik z živili. Med njimi so nerjavno jeklo, plastika za živilsko industrijo in keramika.
Oprema, s katero so živila v stiku, mora biti učinkovito očiščena in, kadar je to potrebno, razkužena.	V. 1 (a)	Glej tudi dejavnost 5 – Čiščenje in razkuževanje. Za vsak obrat je treba pripraviti načrt čiščenja/razkuževanja v pisni obliki. Ustrezen razpored mora uprava pregledati in sopodpisati. To velja tudi v primeru, kadar je storitev čiščenja zaupana zunanjim izvajalcem.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 4

NADZOR TEMPERATURE

a) Glavne nevarnosti

- Tveganje rasti bakterij, ki povzročijo zastrupitev hrane;
- tvorba toksinov zaradi rasti bakterij, ki povzročijo zastrupitev hrane.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Za javne površine je v celoti odgovorna uprava grosistične tržnice.

Glede zasebnih površin po navadi obstajata naslednji možnosti:

- uprava grosistične tržnice zagotovi skupni sistem nadzora temperature in je nato za to zmogljivost v celoti odgovorna;
- živilski obrati imajo svoj lastni sistem nadzora temperature. V tem primeru so za prostore odgovorni sami.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Razporeditev, zasnova, izvedba, lokacija in velikost prostorov živilskega obrata morajo zagotavljati ustrezno nadzorovano temperaturo in razmere za ravnanje z živili in skladiščenje pri primernih temperaturah, prostori pa morajo biti zasnovani tako, da omogočajo spremljanje in po potrebi beleženje temperature.	I. 2 (d)	Živila je treba hraniti na temperaturi, ki ustreza posameznim vrstam živil in je v skladu z uradnimi predpisi, kadar ti obstajajo. Hlajeni proizvodni sistemi morajo biti umerjeni, da je temperatura čim bolje izkoriščena, pri tem pa je treba upoštevati, da je poraba energije za hlajenje in za zamrzovanje različna. V vseh prostorih s hlajenjem in/ali zamrzovanjem je treba vzpostaviti napravo/sistem za spremljanje in beleženje temperature z vgrajenimi alarmi (zapisljivim, vidnim in slišnim). Vse naprave za spremljanje in beleženje temperature je treba umeriti in jih redno preverjati.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 5

ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE

a) Glavne nevarnosti

Onesnaženje živil zaradi:

- neprimernega ali nezadostnega čiščenja prostorov, skupnih površin, opreme itn.;
- neprimerne razporeditve prostorov, zaradi katere je čiščenje neučinkovito;
- neustrezne uporabe kemičnih sredstev za čiščenje in razkuževanje.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Javne površine: polna odgovornost. To pomeni, da mora uprava tržnice določiti:

- kje čistiti in razkuževati v notranjosti in zunanjosti glede na namen uporabe;
- kako čistiti in razkuževati: pogostost, temeljitost;
- izbiro materiala, ki olajša čiščenje in razkuževanje, v notranjosti in zunanjosti;
- razporeditev prostorov, ki omogoča preprosto in učinkovito čiščenje in razkuževanje;
- sledljivost, preglede itn.

Zasebne površine: uprava grosistične tržnice ni neposredno odgovorna. Mogoča je deljena odgovornost, kar je predvsem odvisno od razporeditve prostorov, nadzornih ukrepov itn.
Standardno obliko zapisa in vsebino razporeda čiščenja in razkuževanja najdete v poglavju 5 (glej točko I. 1).

Pomembno je opozoriti, da je v vseh primerih treba pridobiti odobritev pristojnega organa za izbiro kemičnih sredstev, njihovo uporabo in razmere skladiščenja.

Ta odobritev je eden od pogojev za registracijo živilskega obrata – vključno z grosistično tržnico –, kot je opisano v členu 4 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Splošno čiščenje tržnice	I. 1	Od vseh nosilcev živilskih dejavnosti se zahteva, da redno čistijo svoje prostore in jih okoliščinam primerno razkužujejo.
Razporeditev / zasnova	I. 2 / VI. 3	Velja za novogradnje ter za prenovitvena in obnovitvena dela, ki jih vodi uprava grosistične tržnice in pri katerih pride v poštev tudi čiščenje in razkuževanje.
Shranjevanje čistilnih in razkuževalnih sredstev	I. 10	Ti proizvodi morajo biti shranjeni v zabojniku na ključ ali v posebnem skladiščnem prostoru in stran od prostorov, kjer se ravna z živili. Skladiščne zmogljivosti/prostori za čistilne proizvode in materiale morajo biti ustrezno označeni.

© 2003–2009 WUWM

Tla	II. 1 (a)	Se nanaša na posebne zahteve glede prostorov za pripravo hrane. Velja le za nove, obnovljene ali prenovljene stavbe. Velja tudi za nadzor.
Stene	II. 1 (b)	
Stropi	II. 1 (c)	
Okna	II. 1 (d)	
Vrata	II. 1 (e)	
Površine	II. 1 (f)	
Zmogljivosti za čiščenje in razkuževanje delovnih pripomočkov in opreme	II. 2	Po navadi ni pomembno za upravo grosistične tržnice, razen v nekaterih primerih novih, obnovljenih in prenovljenih stavb.
Predmeti, pribor in oprema	V. 1, 2, 3	Po navadi ni pomembno za upravo grosistične tržnice.
Zabojniki za ostanke živil	VI. 2	Nanaša se na zahteve za zabojnike za ostanke živil, neužitne stranske proizvode in druge odpadke. Na tej ravni je pomembna odgovornost uprave grosistične tržnice.
Korita, umivalniki in druga oprema	II. 3	Nanaša se na zahteve za čiščenje in razkuževanje vseh korit in druge opreme za pranje živil. Uprava grosistične tržnice je odgovorna le za javne površine.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 6

PREZRAČEVANJE

a) Glavne nevarnosti

Za upravo grosistične tržnice pomeni tveganje onesnaženje živil ali osebja zaradi neustreznega prezračevanja.

Prezračevanje vključuje:

- mehansko / nemehansko prezračevanje,
- sobni / hlajeni / segreti zrak,
- filtrirani / nefiltrirani zrak,
- javne / zasebne površine,
- ustreznost opreme (glede na namen),
- vzdrževanje,
- kondenzacija hlapov,
- tekočine kompresorjev,
- cevi, filtre itn.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Med odgovornosti uprave grosistične tržnice lahko spadajo:

- zasnova javnih (novogradnje, obnova, prenova) in zasebnih površin (kadar je zasnova in/ali gradnja v rokah uprave);
- obratovanje, nadzor, pregledi.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Razporeditev in zasnova napeljave	I. 2 (a), I. 2 (c) in I. 2 (d)	Kadar se prezračevanje uvršča med obveznosti uprave grosistične tržnice, mora biti dovod zraka urejen po predpisih. Do filtrov in drugih delov sistema mora biti omogočen preprost dostop.
Delovanje prezračevanja, dovod zraka	I. 5	Kadar uprava grosistične tržnice zagotavlja prezračevanje, klimatizacijo in hlajenje, jih je treba redno pregledovati ter voditi evidenco in jo hraniti.
Prezračevanje sanitarij	I. 6	Zasnova prezračevanja mora ustrezati prostorom.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 7

RAZSVETLJAVA

a) Glavne nevarnosti

Fizično in/ali mikrobiološko onesnaženje živil zaradi neustrezne razsvetljave in/ali neprimernega vzdrževanja.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Med odgovornosti uprave grosistične tržnice lahko spadajo:

- zasnova javnih (novogradnja, obnova ali prenova) in zasebnih površin, kadar je zasnova in/ali gradnja v rokah uprave (lokacija, raven osvetlitve, vrsta napeljave itn.);
- čiščenje;
- vzdrževanje.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Ustrezna naravna razsvetljava	I. 7	V prostorih, kjer se dela z živili, morajo biti vsa okna, ki se lahko odprejo, zaščitena z mrežami proti mrčesu.
Ustrezna umetna razsvetljava		Kjer se dela z odprtimi živili, morajo biti svetila v ohišju, da bi preprečili onesnaženje živil v primeru poškodbe napeljave in da bi olajšali čiščenje. Nekaj primerov iz zasnove opreme: • fluorescenčna svetila morajo bodisi imeti difuzor ali biti nameščena v zaščitnih ceveh, • svetila naj bodo pritrjena na podlago, kjer je to mogoče, in naj ne visijo s stropa, • električna napeljava naj bo vdelana v stene ali strop.
Naravna in/ali umetna razsvetljava		Stopnja čistoče javnih površin naj bo stalna in naj se redno preverja. V vseh primerih mora biti razsvetljava zadostna, da omogoča varno delo z živili in učinkovito čiščenje.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 8

STORITVE IN OBVEZNOSTI

a) Glavne nevarnosti

Za upravo grosistične tržnice pomeni dejavnik tveganja onesnaženje živil zaradi nezadostne dobave storitev nosilcem živilskih dejavnosti.

Storitve vključujejo:

- elektriko,
- plin,
- vodo (vročo in hladno, led, pitno ali nepitno, za čiščenje, gašenje požarov, hlajenje, protipožarne brizgalke itn.),
- odtoke (zasnovo, vzdrževanje),
- kanalizacijo (zasnovo, vzdrževanje).

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Čeprav se lahko domneva, da pitno vodo dobavljajo vodnogospodarska podjetja, je treba poskrbeti tudi za zadostno zalogo vode, ki ustreza dobavljeni.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Razporeditev in zasnova napeljave	I. 2 (c)	Oskrba z vodo, kadar je zanjo odgovorna uprava grosistične tržnice, mora biti zasnovana tako, da je voda zagotovljena v zadostni količini za vse namene in v kakovosti, ki ustreza pitni vodi, za vse dejavnosti, pri katerih obstaja neposreden ali posreden stik z živili.
Kanalizacija	I. 8	Kanalizacija mora biti zasnovana, zgrajena, vzdrževana in čiščena tako, da se prepreči tveganje onesnaženja živil.
Voda za čiščenje in razkuževanje delovnih pripomočkov	II. 2	Voda mora biti pitna in predmet rednih preverjanj in nadzora. Po navadi je odgovornost na strani nosilcev dejavnosti.
Voda za pranje živil	II. 3	Voda mora biti pitna in predmet rednih preverjanj in nadzora. Za to so po navadi odgovorni nosilci dejavnosti.
Oskrba z vodo	VII. 1	Dobra praksa je, da se zagotovi zadostna oskrba s pitno vodo, denimo tako, da kakovost vode vsako leto preveri pooblaščeni laboratorij.
Reciklirana voda	VII. 3	Po navadi je odgovornost na strani nosilcev dejavnosti.
Led	VII. 4	
Para	VII. 5	
Nepitna voda (za gašenje požarov itn.)	VII. 2	

© 2003–2009 WUWM

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 9

OSEBNA HIGIENA

a) Glavne nevarnosti

Nesprejemljivo tveganje onesnaženja živil s strani zaposlenih in drugih oseb, še posebej, če so bolni ali imajo okužene rane, kožne bolezni itn.

Osebna higiena vključuje: stranišča, umivalnike, korita, prhe, garderobe, oblačila, nakit itn.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Omejena je na javne površine (še posebej stranišča).

Vključuje lahko tudi zasnovo in/ali gradnjo (novih, obnovljenih ali prenovljenih stavb), čiščenje, vzdrževanje, nadzor, preglede itn.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Osebna higiena in varovalna obleka	VIII. 1	Higienska politika uprave tržnice, ki se nanaša na osebno higieno zaposlenih.
Zaposleni z boleznimi in okuženimi ranami	VIII. 2	Politika uprave tržnice glede poročanja o vsaki bolezni ali obolenju, ki se lahko prenaša.
Razporeditev in zasnova napeljave	I. 2 (c)	Kadar je za zasnovo in razporeditev napeljave odgovorna uprava grosistične tržnice, morata biti izvedeni v skladu s predpisi (da bi se denimo izognili navzkrižnemu onesnaženju).
Število, razporeditev umivalnikov, stranišč itn.	I. 3, I. 4	Število in razporeditev umivalnikov je treba določiti pred gradnjo, obnovo ali prenovo ob upoštevanju števila zaposlenih, razporeditve prostorov, vrste živil itn.
Umivalniki z vročo vodo	I. 4	Temperature vode je pomembna (da je primerna za uporabo in preprečuje onesnaženje cevi).
Prostori za preoblačenje za osebje	I. 9	Ločeni prostori za prehajanje zaposlenih med ulico in prostori/poslopji; varovalna obleka (živila živalskega izvora).

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 10

ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

a) Glavne nevarnosti

Kopičenje odpadkov in onesnaženje živil.

Odstranjevanje odpadkov vključuje ostanke živil, neužitne stranske proizvode in druge odpadke.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Uprava grosistične tržnice se ne ukvarja neposredno z ostanki živil ali drugimi odpadki, ki se zbirajo v zasebnih prostorih. Vendar je po navadi uprava grosistične tržnice tista, ki je odgovorna za to, da zagotovi zmogljivosti za odstranjevanje ostankov živil in drugih odpadkov.

Za druge odpadke razen ostankov živil živalskega izvora mora uprava grosistične tržnice določiti obseg svoje odgovornosti in se z živilskimi obrati, navzočimi na tržnici, dogovoriti o:

- načinu odstranjevanja odpadkov (ločenih po vrsti: živalski, rastlinski in drugi odpadki; po trdnih snoveh in tekočinah itn.);
- vrstah zabojnikov v uporabi;
- čiščenju in razkuževanju;
- ureditvi odstranjevanja odpadkov (načinu odstranjevanja, pogostosti, urniku);
- delitvi stroškov.

V nobenem primeru odpadki in/ali ostanki živil ne smejo biti shranjeni na način, ki bi privabljal škodljivce.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Zbiranje odpadkov	VI. 1	Za ostanke živil živalskega izvora so po navadi odgovorni živilski obrati na lokaciji, za njihovo odstranjevanje pa so potrebna specializirana podjetja.
Vrste zabojnikov in odstranjevanje ostankov živil	VI. 2 (1)	Za vsako vrsto proizvoda morajo biti na voljo ločeni zabojniki, ki so v dobrem stanju in se preprosto perejo.
Prostori za zbiranje odpadkov: zasnova in vzdrževanje	VI. 3	Upravljanje, čiščenje in vzdrževanje morajo biti ustrezno urejeni.
Okoljske omejitve	VI. 4	Omejiti je treba tveganje za okolje (recikliranje lepenke, lesenih škatel in palet, kompost). Tekoči odpadki zahtevajo posebno obravnavo.

(1) Glej tudi Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1774/2002 z dne 3. oktobra 2002 o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 11

ZATIRANJE ŠKODLJIVCEV

a) Glavne nevarnosti

Razmnoževanje in napadi škodljivcev, kar povzroči težave s higieno in onesnaženje živil.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Omejena je na javne površine.

Morebiten nadzor in spremljanje na zasebnih površinah.

Vrsta zatiranja škodljivcev, pogostost in spremljanje morajo biti natančno opredeljeni.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Razpored in zasnova napeljave	I. 2 (c)	Uprava grosistične tržnice mora za celotno tržnico oblikovati splošni načrt proti napadom škodljivcev, ki vključuje vse javne površine, za katere je odgovorna.
Ravnanje z odpadki	VI. 3	V nobenem primeru odpadki in/ali ostanki živil ne smejo biti shranjeni na način, ki bi privabljal škodljivce. Načrt mora vključevati splošno čistočo tržnice (tako ostanke živil kot druge odpadke).

Koristen nasvet:

Čeprav je odgovornost za zatiranje škodljivcev na javnih in zasebnih površinah deljena, je na splošno priporočljivo, da ima tržnica skupen razpored del.

Takšen razpored preprečuje selitev škodljivcev iz nadzorovanega področja v nenadzorovano in povečuje učinkovitost ukrepov proti napadom škodljivcev.

© 2003–2009 WUWM

Dejavnost št. 12

USPOSABLJANJE

a) Glavne nevarnosti

Kršitev higiene in varnosti hrane zaradi pomanjkljivo usposobljenega osebja.

Tveganja zaradi dejavnikov osebne higiene povzročijo onesnaženje živil.

b) Odgovornost uprave grosistične tržnice

Osebje uprave grosistične tržnice ali njenih pogodbenih zastopnikov po navadi ne dela z živili. Te zakonske zahteve se torej ne nanašajo neposredno na te osebe.

Kljub temu pa se morajo zavedati, da delajo v obratu, kjer se ravna s svežimi proizvodi, in da lahko njihova dejanja vplivajo na varnost hrane. Vsi zaposleni morajo prejeti navodila za higieno, posebej prilagojena njihovemu delu, še posebej o nevarnostih pri živilih in nadzornih ukrepih, ugotovljenih z analizo tveganj.

c) Sklic na zakonodajo EU in pripombe

Področje	Uredba EU 852/2004	Pripombe in zahteve za upravo grosistične tržnice
Usposabljanje oseb, ki delajo z živili, v zvezi s higieno	XII	Vsi zaposleni morajo prejeti navodila za higieno, prilagojena njihovemu delu.

© 2003–2009 WUWM

V – Podrobne smernice za dobro higiensko prakso

V tem delu smernic za dobro higiensko prakso je podrobno obdelanih sedem področij, vsakemu od njih pa je namenjeno tudi posebno poglavje v Prilogi II Uredbe (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004.

Teh sedem poglavij smo obdelali podrobneje, saj se neposredno nanašajo na upravo grosistične tržnice.

- Splošne zahteve za prostore živilskega obrata, vključno z zunanjimi površinami (Poglavje I)
- Posebne zahteve za prostore, v katerih se živila pripravljajo, obdelujejo ali predelujejo (Poglavje II)
- Zahteve glede opreme (Poglavje V)
- Ostanki živil (Poglavje VI)
- Oskrba z vodo (Poglavje VII)
- Osebna higiena (Poglavje VIII)
- Usposabljanje (Poglavje XII)

© 2003–2009 WUWM

SMERNICE ZA DOBRO HIGIENSKO PRAKSO PRI UPRAVLJANJU GROSISTIČNIH TRŽNIC

Te smernice smo oblikovali v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004 o higieni živil in, kjer je to ustrezno, z Uredbo (ES) št. 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora. Njihov namen je upravi grosistične tržnice ponuditi vodila za dosego skladnosti z zakonodajo v okviru njenih odnosov z nosilci živilskih dejavnosti, ki poslujejo v okviru tržnice in so bodisi trgovci z živili bodisi živilskopredelovalna podjetja.

Posamezna poglavja smernic se navezujejo na Prilogo II Uredbe št. 852/2004 z naslovom „Splošne higienske zahteve za vse nosilce živilske dejavnosti (razen primarne proizvodnje)“, ki vsebuje 12 poglavij. V teh smernicah smo obdelali le tista poglavja, ki se neposredno nanašajo na upravo grosistične tržnice.

POGLAVJE I: SPLOŠNE ZAHTEVE ZA PROSTORE ŽIVILSKEGA OBRATA, VKLJUČNO Z ZUNANJIMI POVRŠINAMI

Zakonska zahteva	Vodila za dosego skladnosti	Nasvet za dobro prakso
1. Prostore živilskega obrata je treba čistiti in vzdrževati v dobrem stanju.	Za vse površine mora biti odgovoren posamezen nosilec živilske dejavnosti, pa naj bo to uprava grosistične tržnice ali kak drug živilski obrat. Ni mogoče, da katera od površin ne bi spadala med odgovornosti enega od nosilcev živilske dejavnosti. Kadar več živilskih obratov uporablja isto površino, mora biti zanjo odgovoren eden od njih. Predpisi grosistične tržnice oziroma pogodbe med upravo tržnice in živilskimi obrati morajo določiti odgovornost enih in drugih za vsak prostor znotraj živilskih obratov.	Zelo je priporočljivo, da se naredi dnevni razpored čiščenja in razkuževanja, ki zagotavlja, da se vsi sestavni deli prostorov in opreme čistijo temeljito, učinkovito in redno. Razpored čiščenja/razkuževanja, pa naj bo zanj zadolžena uprava grosistične tržnice ali zunanji izvajalec, mora biti v pisni obliki in vsebovati naslednje:

	Vsi sestavni deli prostorov živilskih obratov (tla, stene, stropi, svetila, prezračevalni sistemi, nepremična oprema, korita, umivalniki in stranišča) morajo biti vidno čisti in dobro vzdrževani.	- **<u>površine</u>**: jasne opredelitve, katere površine je treba čistiti/razkuževati, uporabljene postopke, predpisane standarde in vse morebitne previdnostne ukrepe za varnost in zdravje, ki jih ti zahtevajo; - **<u>pogostost in trajanje</u>** postopka čiščenja/razkuževanja, da ustreza tveganju, za vsako opredeljeno površino; - **<u>proizvode in materiale v uporabi</u>** za vsako opredeljeno površino, vključno s podrobnostmi o kemični moči, navodilih za uporabo in primernosti za uporabo z živili ali v njihovi bližini; - **<u>potrdilo in zapisnik</u>** o pogostosti izvajanja in učinkovitosti čiščenja/razkuževanja za vsako površino; - **<u>odgovornost:</u>** podpis osebe, odgovorne za izvedbo čiščenja/razkuževanja in za preverjanje postopka. Uprava naj pregleda in sopodpiše razpored čiščenja/razkuževanja (glej vzorec razporeda v dodatku A) ter spodbuja zaposlene k sprotnemu čiščenju za sabo.
	Nosilec živilske dejavnosti, ki nosi odgovornost, mora poskrbeti za reden nadzor prostorov živilskih obratov, da se ugotovi vsaka morebitna gradbena pomanjkljivost ali okvara opreme in da se poskrbi za odpravljanje napak.	Dobra praksa je, da se motnjam poslovanja zaradi pomanjkljive ali poškodovane opreme izognemo z načrtovanim vzdrževanjem in programi zamenjav za prostore in opremo. Razpored vzdrževanja in zamenjav naj temelji na kakovosti materialov, gradnji, pričakovani uporabi in obrabi. Prostori in oprema naj bodo vzdrževani in v dobrem stanju, učinkovito delovati, biti varni in

		omogočati čiščenje.
2. Razporeditev, zasnova, izvedba, lokacija in velikost prostorov živilskega obrata morajo:	Uprava grosistične tržnice mora upoštevati posebne zahteve glede vrste živilskega obrata, tako v smislu vrste proizvodov kot njihove količine.	
(a) omogočiti ustrezno vzdrževanje, čiščenje in/ali razkuževanje, preprečevati ali čim bolj zmanjšati kontaminacijo prek zraka in zagotoviti ustrezno delovno površino za higiensko opravljanje vseh delovnih postopkov;	Materiali, uporabljeni v gradnji, morajo omogočati takšno obliko čiščenja, ki ustreza površini. Zasnova in razpored prostorov živilskih obratov morata pri čiščenju omogočati dostop do vseh delov prostorov. Zasnova, gradnja in površinska obdelava prostorov živilskih obratov določajo, kako preprosto jih bo čistiti. Nujno je, da se za vse površine stropov, sten in tal izberejo ustrezni materiali in da so ti pravilno pritrjeni ali naneseni. Prezračevanje, klimatizacijske naprave ali hlajenje je treba redno preverjati in voditi evidenco. Pretok zraka pri prezračevanju, klimatizaciji ali hlajenju mora biti v skladu z velikostjo prostorov in obsegom blaga, s katerim trguje nosilec živilskega obrata.	Uprava grosistične tržnice in/ali odgovorni živilski obrat mora zagotoviti, da so sprejeti ustrezni sistemi in previdnostni ukrepi, ki preprečujejo negativne kemične reakcije med čistilnimi sredstvi in/ali gradbenimi materiali. Med očiščenimi in neočiščenimi deli prostorov mora biti jasna razmejitev, da bi zmanjšali navzkrižno onesnaženje. Barve in materiali morajo biti prilagojeni uporabi v živilski dejavnosti.
(b) preprečevati nabiranje umazanije, stik s strupenimi snovmi, vnos delcev v živila in nastanek kondenzacije ali nezaželene plesni na površinah;	Notranja razporeditev prostorov mora preprečevati nabiranje umazanije na mestih, ki so težko dostopna za čiščenje. Obstoječe stavbe je treba primerno vzdrževati, npr. zmanjšati število podbojev. Gradbeni materiali ne smejo vsebovati nobene snovi, ki bi utegnila bodisi posredno ali neposredno vnesti v živila strupen material. Zasnova in gradnja, še posebno visokih površin, naj ne vključujeta	Spoji med zidovi in tlemi morajo biti zadelani (s konkavnimi letvami), da olajšajo intenzivno čiščenje. Če je mogoče, odstranite med prenovo ali posodobitvijo vse podboje. Prostore je treba redno pregledovati za razpoke, poškodbe napeljave itn., da bi zmanjšali priložnosti za zadrževanje škodljivcev. Uporaba votlih sten se odsvetuje, ker omogoča zadrževanje

	površinskih obdelav, ki bi lahko privedle do vnosa delcev, denimo ometa, razslojevanih materialov in podobnega. Razporeditev, zasnovo in velikost prostorov je treba določiti glede na to, kakšna vrsta prezračevalnega sistema bo uporabljena – klimatizacija, prezračevanje ali hlajenje –, da bi se izognili nastanku kondenzacije.	škodljivcev – treba je zagotoviti, da takšne površine pregleda zunanji izvajalec za zatiranje škodljivcev. V prostorih, kjer se nabirata para in vlaga, je treba površine, kot je strop, namestiti in izolirati tako, da se zmanjša nastanek kondenziranih kapljic. Za barvane površine je treba izbrati barvo v kakovosti, primerni živilski dejavnosti. Oprema za ravnanje z živili, delovne površine, pribor in materiali so po navadi v lasti nosilcev živilske dejavnosti in torej izključno njihova odgovornost.
(c) omogočiti izvajanje dobre higienske prakse, vključno s preprečevanjem kontaminacije in zlasti zatiranjem škodljivcev;	V večini prostorov živilskega obrata se odvija več različnih dejavnosti, kot so čiščenje, skladiščenje, priprava hrane in odstranjevanje odpadkov. V njih mora biti dovolj prostora, da se lahko ločijo čisti in „nečisti“ postopki ter priprava hrane z nizko in visoko stopnjo tveganja. Določiti je treba poseben prostor za shranjevanje embalažnega materiala, in sicer zunaj prostorov, v katerih se pripravlja hrana. Kadar je za oskrbo z vodo odgovorna uprava grosistične tržnice, mora biti voda pitne kakovosti za vse dejavnosti, ki so neposredno povezane z živili. Prezračevanje mora biti ustrezno, učinkovito in tako načrtovano, da onesnaženi zrak (denimo iz stranišč ali prostorov za odpadke) ne uhaja v prostore z živili. Filtri in drugi deli sistema morajo biti dostopni bodisi neposredno bodisi prek pristopnega pokrova. Filtre je treba vzdrževati in čistiti. V prostorih živilskega obrata je	V pogodbi med upravo grosistične tržnice in nosilci živilske dejavnosti mora biti opredeljeno, kdo je odgovoren za vzdrževanje in čiščenje sistema za dovod zraka (v skupnih in/ali zasebnih površinah). V živilskih obratih naj se uporabljajo vse možne dodatne oblike zaščite pred škodljivci v prostorih (vabe, električna zaščita itn.). Prostori in oprema morajo biti zasnovani, zgrajeni in vzdrževani tako, da je tveganje onesnaženja proizvodov nadzorovano in da so v skladu z ustrezno zakonodajo. Kadar so zunanja vrata v prostore, kjer se ravna s surovinami, ter v prostore za predelavo, pakiranje in skladiščenje odprta, je treba upoštevati ustrezne previdnostne ukrepe proti vdoru škodljivcev.

	treba poskrbeti za ustrezno in zadostno prezračevanje. Zmogljivosti za dobro osebno higieno morajo biti zagotovljene (glej točki 3 in 9). Prostori morajo biti zasnovani tako, da je preprečen dostop in zadrževanje škodljivcev. Vrata, naoknice in druge odprtine se morajo tesno prilegati. V prostorih, kjer se ravna z živili, morajo biti vsa okna, ki se lahko odprejo, zaščitena z mrežo proti mrčesu. Poleg tega mora uprava grosistične tržnice izdelati splošni načrt za preprečevanje napada škodljivcev za vse javne površine v okviru tržnice, za katere je odgovorna. V načrtu mora biti upoštevana tudi splošna čistoča tržnice (glede ostankov hrane in drugih odpadkov). Vsak tak načrt in z njim povezane sheme naj vključujejo tudi dodeljene pristojnosti nosilcev živilske dejavnosti.	Razporeditev pasti mora biti dokumentirana. Lokacija vseh ukrepov za zatiranje škodljivcev mora biti prikazana v lokacijskem načrtu/shemi prostorov. Nadzorne preglede je treba dokumentirati. Če se za zatiranje škodljivcev najame podizvajalca, mora pogodba z njim nujno vključevati zgoraj navedene zahteve. Usposabljanje zaposlenih naj vključuje prepoznavanje najbolj razširjenih škodljivcev in znakov njihovega vdora.
(d) po potrebi zagotavljati ustrezno nadzorovano temperaturo in razmere za ravnanje z živili in skladiščenje pri primernih temperaturah, prostori pa morajo biti zasnovani tako, da omogočajo spremljanje in po potrebi, beleženje temperatur.	Kadar je za zasnovo in gradnjo skladišč ter prostorov za hlajenje in zamrzovanje odgovorna uprava grosistične tržnice, morajo ti ohranjati živila na temperaturi, ki ustreza proizvodu in je v skladu z uradnimi predpisi, kadar ti obstajajo. Zasnova in gradnja prostorov za pripravo hrane mora biti takšna, da preprečuje pretirano poviševanje temperature. V vseh prostorih z zamrzovanjem, vključno v pomožnih hladilnikih in zamrzovalnikih, je treba vzpostaviti napravo/sistem za avtomatsko spremljanje in beleženje temperature z vgrajenimi alarmi (zapisljivim, vidnim in slišnim). Vse naprave za spremljanje in beleženje temperature je treba umeriti in jih redno preverjati.	V pogodbi med upravo grosistične tržnice in živilskimi obrati mora biti določeno, kdo je odgovoren za spremljanje, beleženje in vzdrževanje teh naprav. Ločiti je treba med javnimi in zasebnimi površinami.

3. ***Na voljo mora biti ustrezno število stranišč na splakovanje, ki so povezana z učinkovito kanalizacijo. Stranišča se ne smejo odpirati neposredno v prostore, v katerih se ravna z živili.***	Med straniščem in vsakim prostorom, v katerem se ravna z odprtimi živili, mora biti vmesni prostor. Stranišča morajo biti povezana s kanalizacijo prek učinkovitega sifona. Stranišča (bodisi straniščne školjke ali pisoarji) ne smejo voditi neposredno v prostor, kjer so odprta živila. V obratih s številnimi strankami je priporočljivo, da se zanje namenijo ločena stranišča od tistih za zaposlene.	Opozorila o tem, da si je po uporabi stranišča treba umiti roke, morajo biti nameščena na primernem mestu ob vsakem stranišču, ki ga uporabljajo osebe, ki delajo z živili. Živilski obrat je po navadi odgovoren za tisti del kanalizacije, ki spada pod zasebne površine. Uprava grosistične tržnice je po navadi odgovorna za kanalizacijo zunaj zasebnih površin do povezave z lokalno ali javno kanalizacijo. Takšno odgovornost morajo urejati pogodbe. V obeh primerih je treba posebej paziti na to, da celoten sistem deluje brezhibno.
4. ***Na voljo mora biti ustrezno število umivalnikov, ki so ustrezno nameščeni in določeni za umivanje rok. Umivalniki za umivanje rok morajo biti opremljeni s tekočo vročo in hladno vodo ter sredstvi za umivanje in higienično sušenje rok. Kadar je to potrebno, morajo biti korita za pranje živil ločena od umivalnikov za umivanje rok.***	Vsi zaposleni v živilskem obratu morajo imeti vedno dostop do umivalnika za umivanje rok. Če zaposleni ne morejo zapustiti prostora, da bi si umili roke, mora biti umivalnik na voljo neposredno v tistem prostoru. Pri določanju števila in razporeditve umivalnikov je treba upoštevati: - število zaposlenih v različnih živilskih obratih (npr. en umivalnik na sedem zaposlenih); - razporeditev prostorov; - vrsto živil; - obseg ravnanja z živili. Umivalniki morajo biti nameščeni blizu stranišč in na strateških	V pogodbi med upravo grosistične tržnice in nosilci živilske dejavnosti mora biti opredeljeno, kdo je zadolžen za čiščenje in vzdrževanje različnih umivalnikov, ki so na voljo na zasebnih in javnih površinah. Treba je navesti tudi pogostost čiščenja. Primerni materiali za umivalnike so nerjavno jeklo, plastika za živilsko industrijo in keramika. Zelo priporočljivo je, da so umivalniki nameščeni v vseh prostorih, kjer se ravna z odprtimi živili, in ne samo v skupnih prostorih. Po navadi je uprava grosistične tržnice odgovorna za oskrbo z vodo (vročo in hladno) in za celovito

	mestih v prostorih, tako da ima do njih vsak zaposleni primeren dostop. Umivalniki naj bodo po možnosti namenjeni izključno umivanju rok. Kadar obstaja nesprejemljivo tveganje onesnaževanja živil, morajo biti korita za pranje živil ločena od umivalnikov za umivanje rok. Umivalniki morajo biti na voljo na vhodu v vsak prostor za pripravo hrane. Dodatni umivalniki so lahko nameščeni tudi v oddelkih za natovarjanje in odpremo. Primerna je enoročna mešalna baterija ter oskrba z vodo z regulirano temperaturo iz vodovodnega omrežja ali grelnika. Vendar je treba upoštevati, da lahko predolga cev za vročo vodo na daljši rok povzroči bakterijsko okužbo. Po možnosti naj se pip v umivalnikih ne odpira in zapira z roko. Priporočljivo je, da se oprema in živila, ki jih je treba oprati, perejo v temu namenjenih koritih, ki se ne uporabljajo za umivanje rok. Takšno posebno opremo je treba upoštevati pri gradnji, obnovi ali prenovi.	analizo kakovosti vode. Posamezni živilski obrati pa naj spremljajo in nadzorujejo umivanje rok, saj je znano, da lahko do onesnaženja živil pride zelo hitro, če se zaposleni ne držijo predpisov in ne vzdržujejo standardov. Živilski obrati so po navadi odgovorni za naslednjo opremo: - vrsto mila, ki bo v uporabi (po možnosti baktericidno, ne pa odišavljeno, še posebej v prostorih za pripravo hrane); - koše za smeti (po možnosti z nožnim odpiranjem, če so v uporabi papirnate brisače); - sušilniki rok ali podajalniki brisač v roli naj se ne uporabljajo v prostorih za pripravo hrane, saj lahko njihova namestitev povzroči onesnaženje (denimo tveganje širjenja klic s pomočjo zračnih tokov sušilcev); priporočamo papirnate brisače.
5. Naravno ali umetno prezračevanje mora biti primerno in dovolj zmogljivo. Treba je preprečiti smer pretoka zraka iz nečistega v čisti del. Prezračevalni sistemi morajo biti izvedeni tako, da omogočajo preprost dostop do filtrov in drugih	Naravno ali umetno prezračevanje je potrebno, da se vročina in vlažnost ne bi povečali do takih vrednosti, ki bi lahko ogrožale varnost hrane. Stopnja prezračevanja je odvisna od konstrukcije, položaja, lokacije in uporabe prostora.	Uprava grosistične tržnice je po navadi odgovorna za nadzor prezračevanja, kadar je urejeno za celotno zgradbo. Živilski obrati se morajo zavedati, da ne smejo spreminjati sistema prezračevalnih vodov na zasebnih površinah, saj lahko to vpliva na celotni prezračevalni sistem. Čiščenje prezračevalnega sistema je prav tako obveznost uprave grosistične tržnice, saj ga mora

delov, ki jih je treba čistiti ali zamenjati.	Filtri in drugi deli sistema morajo biti dostopni bodisi neposredno bodisi prek pristopnega pokrova ter preprosti za zamenjavo in vzdrževanje.	izvajati specializirano podjetje. V pogodbah z živilskimi obrati mora biti določeno, kdo je odgovoren za čiščenje, pogostost čiščenja, evidenca vzdrževanja in finančni delež različnih uporabnikov. Mehanski pretok zraka in filtri morajo biti vključeni v načrt čiščenja/razkuževanja.
6. Sanitarije morajo imeti ustrezno naravno ali umetno prezračevanje.	Stranišča morajo imeti naravno ali umetno prezračevanje, ki prepreči, da bi neprijetni vonji in aerosoli prodrli v prostore z živili. V notranjih površinah prostorov morajo imeti stranišča umetno prezračevanje, ki mora biti tako zasnovano, da so izpusti iz teh sistemov speljani stran od prostorov z živili.	
7. Prostori živilskega obrata morajo imeti ustrezno naravno in/ali umetno razsvetljavo.	Razsvetljava mora biti zadostna, da omogoča varno ravnanje z živili in učinkovito čiščenje. Stopnje osvetlitve morajo ustrezati vrsti prostora in ne smejo kakor koli vplivati na stopnjo temperature v prostorih. V vseh prostorih razen v pisarnah morajo biti svetila zaščitena proti udarcem.	Kjer se ravna z odprtimi živili, morajo biti svetila v ohišju, da bi preprečili onesnaženje živil v primeru poškodbe napeljave in da se olajša čiščenje. Fluorescenčna svetila morajo denimo bodisi imeti difuzor ali biti nameščena v zaščitnih ceveh. Priporočljiva je uporaba svetil, ki so odporna proti udarcem. Svetila naj bodo pritrjena na podlago, kjer je to mogoče, in naj ne visijo s stropa, saj so viseča svetila lovilniki nesnage. Kjer je to izvedljivo, naj bo električna napeljava vdelana v stene ali strop. Izogibati se je treba uporabi nadometne napeljave in stikal.

8. Kanalizacija mora ustrezati predvidenemu namenu. Načrtovana in zgrajena mora biti tako, da se prepreči tveganje onesnaženja. Če so odvodni kanali v celoti ali delno odprti, morajo biti izvedeni tako, da zagotavljajo, da odplake ne iztekajo iz nečistega v čisti del, predvsem v del, kjer se ravna z živili, kar za končnega potrošnika lahko pomeni visoko tveganje.	Uprava grosistične tržnice mora zagotoviti, da imajo odtoki zadosten padec, da lahko vse trdne in tekoče odplake odtečejo. Smer toka mora biti iz čistega v nečisti del. Stranišča morajo biti v drugem sistemu kot odtoki iz prostorov za pripravo hrane. Vse odplake morajo v odtoke skozi učinkovit sifon. Odtočni kanali in pokrovi odtokov naj bodo po možnosti iz nerjavnega jekla. Nadzorne točke morajo biti na voljo, toda treba jih je primerno zavarovati, da imajo do njih dostop le specializirana čistilna podjetja. Lovilniki maščobe so lahko nameščeni v prostorih z živili, če ni izvedljivo, da bi jih namestili zunaj njih. Odtočni kanali morajo biti zasnovani tako, da preprečujejo dostop škodljivcem iz glavnega kanalizacijskega sistema.	V pogodbah med upravo grosistične tržnice in živilskimi obrati mora biti določena odgovornost obojih za nego in vzdrževanje kanalizacijskih zmogljivosti. V vsakem primeru sta priporočljiva redno vzdrževanje in gospodarnost, da bi preprečili prekomerne izpuste maščob, olj in loja v sistem. Filtre in sita je treba redno pregledovati in vzdrževati.
9. Kadar je to potrebno, je treba za osebje zagotoviti ustrezne prostore za preoblačenje.	V vseh primerih mora obstajati predpis, ki dovoljuje osebju, ki dela z živili, da se preobleče ter shrani svojo osebno obleko in lastnino. To je pomembno za zaposlene in obiskovalce. Kadar mora osebje nositi varovalno obleko, mora razpored prostorov, za katere je po navadi odgovorna uprava grosistične tržnice, omogočiti posebne prostore za kroženje osebja v osebni obleki in osebja v varovalni obleki. V primeru, da je nošenje varovalne obleke obvezno, se lahko strankam brez nje prepove vstop v prodajne hale.	Treba je zagotoviti primerne garderobne omarice za shranjevanje zunanjih oblačil in osebne lastnine. Garderoba naj bo nameščena tako, da mora osebje skozi njo v prostor z živili ali iz njega. Garderobni prostori morajo biti opremljeni z umivalniki za roke.

10. Čistilnih in razkuževalnih sredstev ni dovoljeno shranjevati v območjih, kjer se ravna z živili.	Te proizvode je treba shranjevati v zabojniku na ključ ali v posebnem skladiščnem prostoru, oddaljenem od površin, kjer se ravna s hrano. To mora biti vključeno v načrtovanje stavb s strani nosilcev živilske dejavnosti in uprave grosistične tržnice, kadar so ti proizvodi v uporabi.	Skladiščne zmogljivosti/prostori za čistilne proizvode in materiale morajo biti ustrezno označeni.

POGLAVJE II: POSEBNE ZAHTEVE ZA PROSTORE, V KATERIH SE ŽIVILA PRIPRAVLJAJO, OBDELUJEJO ALI PREDELUJEJO (razen jedilnic in prostorov, določenih v Poglavju III)

Zakonska zahteva	**Vodila za dosego skladnosti**	**Nasvet za dobro prakso**
1. V prostorih, v katerih se živila pripravljajo, obdelujejo ali predelujejo (razen jedilnic in prostorov, določenih v Poglavju III, vendar vključno s prostori v prevoznih sredstvih), morata zasnova in razporeditev omogočati izvajanje dobre higienske prakse, vključno z zaščito pred kontaminacijo med različnimi delovnimi postopki in med delovnim postopkom samim. Zlasti:	Uprava grosistične tržnice mora upoštevati posebne zahteve v zvezi s posamezno vrsto proizvoda.	V pogodbi med upravo grosistične tržnice in živilskimi obrati mora biti določeno, kdo je odgovoren za: - čiščenje in razkuževanje, - vzdrževanje, - obnovo.
(a) je treba vzdrževati talne površine v dobrem stanju (nepoškodovane), omogočati morajo preprosto čiščenje in po potrebi razkuževanje. To zahteva uporabo neprepustnih, nevpojnih, pralnih in netoksičnih materialov, razen če nosilec živilske dejavnosti pristojnim organom dokaže, da so drugi uporabljeni materiali	Uprava grosistične tržnice mora uporabljati materiale in postopke, ki so v skladu s tem predpisom. Vse površine morajo biti nedrseče. Materiali, kot so talne ploščice, varnostne brezšivne talne obloge iz vinila, teraco-tlaki, epoksi-tlaki, granitogres itn., so dovoljeni, toda v vseh primerih morajo biti popolnoma zglajeni. Tla morajo biti oblikovana tako, da preprečujejo zastajanje tekočin in nastajanje luž. Kjer je odtekanje tekočin precejšnje ali kjer se uporablja mokro čiščenje, se lahko namestijo talni odtoki. Površina	Očitno je, da nekatere dejavnosti zahtevajo zelo pogosto čiščenje in razkuževanje. To še posebej velja za prostore, kjer se pripravlja meso in ribe. Razpored čiščenja/razkuževanja, pa naj bo zanj zadolžena uprava grosistične tržnice ali zunanji izvajalec, mora biti v pisni obliki in vsebovati naslednje: - površine: jasne opredelitve, katere površine je treba čistiti/razkuževati, uporabljene

ustrezni. Kadar je to primerno, morajo tla omogočati ustrezno odtekanje tekočin;	tal mora biti nagnjena proti odtoku. Odtoki morajo biti bodisi glazirani bodisi iz keramike ali nerjavnega jekla in morajo dobro tesniti. Pokrovi odtokov naj bodo po možnosti iz nerjavnega jekla, dvojno zatesnjeni in pričvrščeni. Odtoki so lahko opremljeni z lovilniki maščobe, ki prestrežejo večje delce. Te lovilnike je treba namestiti zunaj prostorov. Odtoki morajo biti oblikovani tako, da preprečujejo dostop škodljivcev iz glavnega kanalizacijskega sistema.	postopke, predpisane standarde in vse morebitne previdnostne ukrepe za varnost in zdravje, ki jih ti zahtevajo; - pogostost in trajanje postopka čiščenja/razkuževanja, da ustreza tveganju za vsako opredeljeno površino; - proizvode in materiale v uporabi za vsako opredeljeno površino, vključno s podrobnostmi o kemični moči, navodilih za uporabo in primernosti za uporabo z živili ali v njihovi bližini; - potrdilo in zapisnik o pogostosti izvajanja in učinkovitosti čiščenja/razkuževanja za vsako površino; - odgovornost: podpis osebe, odgovorne za izvedbo čiščenja/razkuževanja in za preverjanje postopka. Uprava naj pregleda in sopodpiše razpored čiščenja/razkuževanja (glej vzorec razporeda v dodatku A) ter spodbuja zaposlene k sprotnemu čiščenju za sabo.
(b) stenske površine je treba vzdrževati v dobrem stanju (nepoškodovane), omogočati morajo preprosto čiščenje in po potrebi razkuževanje. To zahteva uporabo neprepustnih, nevpojnih, pralnih in netoksičnih materialov ter gladke površine do višine, ki ustreza vrsti postopkov, razen če	Stenske površine morajo biti takšne kakovosti, da zadostujejo temu predpisu. To vključuje obarvan omet, epoksi-smolo, PVC, plastiko, ojačano s steklenimi vlakni (GRP), in druge podobne patentirane obloge, keramične ploščice, obloge iz nerjavnega jekla in plastisola, izolirne plošče itn. Poškodovane ali počene površine je treba popraviti ali zamenjati nemudoma oziroma takoj, ko je to izvedljivo. Spoji med zidovi in tlemi morajo biti zadelani (s konkavnimi letvami) in učinkovito zatesnjeni, da olajšajo čiščenje.	Glej opombe iz poglavja I, točk 1. in 2. (a) in (b).

nosilec živilske dejavnosti pristojnim organom dokaže, da so drugi uporabljeni materiali ustrezni;	Kadar se uporabijo obloge, je treba poskrbeti za to, da so spoji učinkovito zatesnjeni. Vse površine, še posebej navpični koti, morajo biti zavarovani pred fizičnimi poškodbami.	
(c) stropi (ali, kadar stropov ni, notranja površina strehe) in stropne obloge morajo biti izvedeni in izdelani tako, da se prepreči nabiranje umazanije, zmanjša kondenzacija, nastanek neželene plesni in luščenje delcev;	Stropi morajo biti oblikovani tako, da dovoljujejo učinkovito in redno čiščenje in so ustrezno vzdrževani. Vse površine morajo biti narejene tako, da se jih lahko čisti. Med materiali, ki so v skladu s to zahtevo, so obarvan omet, sistemi fiksnih in spuščenih stropov, plastisol in izolirne plošče. Polistirenske ali vlaknene plošče niso priporočljive, ker jih je težko zatesniti. Nezaščiteno jeklo je treba primerno zaščititi. Vsi spuščeni stropi morajo biti dostopni za namene nadzorovanja škodljivcev. Izbira materiala, zasnova stropov in lastnosti izolacije so lahko pomembni za zmanjševanje kondenzacije. V večini primerov bodo zgoraj našteti materiali zagotovili sprejemljivo površino pod pogojem, da so v dobrem stanju. Zadostno prezračevanje v kombinaciji z ustrezno rabo materialov mora biti ključnega pomena pri načrtovanju stavbe. Strope je treba redno vzdrževati, da se odstrani vsa plesen, drugi delci ali smeti, ki bi lahko zašli v živila. Vsako nastajanje plesni je treba odstraniti, če in kadar je to potrebno. Svetila morajo imeti nameščena difuzorje. Treba je priskrbeti dodatne zmogljivosti za vzdrževanje in čiščenje stropov, če je to potrebno. V prostorih za pripravo hrane so priporočljiva fiksna okna.	Glej opombe iz poglavja I., točk 1. in 2. (a). Stropi in stropne napeljave morajo biti vključeni v načrt čiščenja/razkuževanja. Barvane površine morajo dosegati kakovost za uporabo v živilski dejavnosti. (Glej tudi opombe v poglavju I, točki 2 b.) Prostore je treba redno pregledovati za razpoke, poškodbe napeljave itn., da bi zmanjšali priložnosti za zadrževanje škodljivcev. Treba je zagotoviti, da takšne površine pregleda zunanji izvajalec za zatiranje škodljivcev.
(d) okna in druge odprtine morajo biti izvedeni tako, da se prepreči nabiranje umazanije. Tista, ki se lahko odpirajo v zunanje	Vsa okna v prostorih za pripravo hrane, ki se lahko odprejo, morajo biti ustrezno zavarovana z zaščitno mrežo, če se odpirajo med pripravo hrane. Mreža je potrebna za preprečevanje tveganja napada škodljivcev in/ali onesnaženja.	Glej opombe iz poglavja I, točk 1. in 2. (a). Mreže proti mrčesu morajo biti vključene v načrt čiščenja/razkuževanja.

okolje, morajo biti po potrebi opremljena z zaščitnimi mrežami proti mrčesu, ki se pri čiščenju lahko odstranijo. Kadar bi zaradi odprtih oken lahko prišlo do kontaminacije, morajo med proizvodnjo ostati zaprta;	Mreže naj bodo iz ustreznih trajnih materialov; okvirji naj bodo po možnosti plastični ali aluminijasti, mrežica pa plastična ali iz nerjavnega jekla. Umazanija/smeti, ki se nabirajo na mrežah proti mrčesu, lahko pomenijo tveganje onesnaženosti živil, zato morajo biti mreže nameščene tako, da se pri čiščenju zlahka odstranijo.	V prostorih za predelavo in pakiranje morajo biti stekla v oknih nezlomljiva.
(e) vrata morajo omogočati preprosto čiščenje in po potrebi razkuževanje. Površina mora biti gladka in nevpojna, razen če nosilec živilske dejavnosti pristojnim organom dokaže, da so drugi uporabljeni materiali ustrezni;	Vsa vrata, s katerimi pride v stik osebje, ki ravna z odprtimi živili, se morajo dati preprosto očistiti in razkužiti. To velja tudi za dele vrat, kot so kljuke in ščiti. Vrata morajo biti zalita, da se izognemo vogalom ali ornamentom, kjer se lahko nabira umazanija. Vrtljiva in nihajna vrata, ki niso izdelana iz PVC-ja ali temu podobnega patentiranega materiala, naj imajo namesto kljuke raje plošče za odpiranje na potisk z roko ali nogo. Med materiali za površinsko obdelavo vrat, ki ustrezajo tej zahtevi, so barvani les, barvna kovina, plastika in PVC. Les, prevlečen z ustreznim neprepustnim materialom, kot je PVC, plastika GRP ali druga patentirana obloga, je prav tako dovoljen. Nepoliran les ne ustreza predpisom, lakiran les pa ni priporočljiv. Tudi vratni okvirji morajo biti površinsko obdelani z enakimi materiali, torej gladki in nevpojni. Če imajo vrata okenca, mora biti material v njih nezlomljiv. Če jo to steklo, naj bo ojačano. Če so vrata prevlečena, mora biti prevleka ustrezno zatesnjena, da se izognemo onesnaženju.	Glej opombe iz poglavja I, točki 1. in 2. (a). Vrata morajo biti vključena v načrt čiščenja/razkuževanja. Površina vrat mora biti ustrezna, neprepustna in takšna, da jo je preprosto čistiti, ter se vzdržuje v dobrem stanju. Izbiro vseh materialov in površinskih obdelav je treba skrbno pretehtati, da bodo njihove tehnične zmogljivosti zares ustrezale predvidenemu namenu.

(f) površine (tudi površine opreme) v delih, v katerih se ravna z živili, zlasti tiste, ki so v stiku z živili, morajo biti v dobrem stanju (nepoškodovane) in omogočati preprosto čiščenje ter po potrebi razkuževanje. To zahteva uporabo gladkih, pralnih, na korozijo odpornih in netoksičnih materialov, razen če nosilec živilske dejavnosti pristojnim organom dokaže, da so drugi uporabljeni materiali ustrezni.	Ta predpis se nanaša na površine za pripravo hrane in opremo, ki je v stiku z živili. Takšna oprema je po navadi v zasebni lasti najemnika. Le kadar je to izrecno določeno, je uprava grosistične tržnice odgovorna za vrsto nameščene opreme ali za površine in dele opreme, ki so v stiku z živili.	Da bi bile površine v skladu s tem predpisom, morajo biti iz nerjavnega jekla, plastike za živilsko industrijo ali keramike. Plastične mase, denimo polipropilen, ne smejo vsebovati vreznin ali okruškov, saj jih tako ni mogoče učinkovito očistiti in razkužiti. Nepoliran les naj se ne uporablja za nobene površine (razen za mesarske čoke, ki se jih lahko učinkovito očisti). Površine (vključno s površinami opreme) v prostorih, kjer se ravna z živili, še posebej tiste, ki so v stiku z živili, morajo biti vključene v načrt čiščenja/razkuževanja. Razpored čiščenja/razkuževanja mora biti v pisni obliki in vsebovati naslednje: - opredelitev površin, ki jih je treba očistiti/razkužiti; - proizvode in materiale v uporabi in njihovo kemično moč; - navodila za njihovo uporabo; - primernost za uporabo z živili; - pogostost in trajanje programov čiščenja in razkuževanja; - postopek in zahtevani standard; - potrdilo o učinkovitosti čiščenja in pogostosti, ki ustreza tveganju; - morebitne previdnostne ukrepe za varnost in zdravje;

		- kdo je odgovoren za čiščenje; - kdo je odgovoren za preverjanje. Če je storitev čiščenja zaupana zunanjim izvajalcem, mora pogodba z njimi nujno vsebovati zgornje zahteve. Uprava naj pregleda in sopodpiše razpored čiščenja/razkuževanja (glej vzorec razporeda v dodatku A) ter spodbuja zaposlene k sprotnemu čiščenju za sabo.
2. ***Po potrebi je treba zagotoviti ustrezne zmogljivosti za čiščenje, razkuževanje in shranjevanje delovnih pripomočkov in opreme. Izdelane morajo biti iz materialov, ki so odporni na korozijo in se preprosto čistijo ter imajo dovod vroče in hladne vode.***	Kot je ugotovljeno v prejšnjem odstavku, so oprema in pripomočki po navadi v zasebni lasti živilskih obratov. Za umivalnike in korita pa je po navadi odgovorna uprava grosistične tržnice. V tem primeru je priporočljiva uporaba nerjavnega jekla. Primerna je enoročna mešalna baterija ter oskrba z vodo z regulirano temperaturo iz vodovodnega omrežja ali grelnika. V nekaterih primerih lahko uprava grosistične tržnice zagotovi sterilizatorje pripomočkov in/ali zračne sušilnike. Ta oprema mora biti obstojna in odporna na korozijo.	Za ureditev čiščenja je po navadi odgovoren živilski obrat, razen če pogodba ali predpisi tržnice izrecno ne določajo, da je zanjo odgovorna uprava grosistične tržnice. Razpored čiščenja/razkuževanja, pa naj bo zanj zadolžena uprava grosistične tržnice ali zunanji izvajalec, mora biti v pisni obliki in vsebovati naslednje: - **<u>površine</u>**: jasne opredelitve, katere površine je treba čistiti/razkuževati, uporabljene postopke, predpisane standarde in vse morebitne previdnostne ukrepe za varnost in zdravje, ki jih ti zahtevajo; - **<u>pogostost in trajanje</u>** postopka čiščenja/razkuževanja, ki ustreza tveganju, za vsako opredeljeno površino; - **<u>proizvode in materiale v uporabi</u>** za vsako opredeljeno površino, vključno s podrobnostmi o kemični moči, navodilih za uporabo in primernosti za uporabo z živili ali v njihovi bližini;

		- **<u>potrdilo in zapisnik</u>** o pogostosti izvajanja in učinkovitosti čiščenja/razkuževanja za vsako površino; - **<u>odgovornost:</u>** podpis osebe, odgovorne za izvedbo čiščenja/razkuževanja in za preverjanje postopka. Zmogljivosti morajo biti zasnovane, zgrajene in vzdrževane tako, da preprečujejo tveganje onesnaženosti proizvodov.
3. Kadar je to potrebno, je treba zagotoviti pranje živil. Vsako korito ali druga oprema za pranje živil mora imeti ustrezen dovod vroče in/ali hladne pitne vode v skladu z zahtevami Poglavja VII, biti mora čisto in po potrebi razkuženo.	Za pripravo hrane in pranje opreme morajo biti zagotovljena ločena korita. V manjših obratih lahko zadostuje eno korito za pranje živil in opreme pod pogojem, da se lahko obe dejavnosti izvedeta učinkovito in brez škode za varnost hrane (korito je treba pred uporabo za pranje živil temeljito očistiti in razkužiti). Primerna je enoročna mešalna baterija ter oskrba z vodo z regulirano temperaturo iz vodovodnega omrežja ali grelnika.	Umivalniki morajo biti vključeni v načrt čiščenja/razkuževanja.

POGLAVJE V: ZAHTEVE GLEDE OPREME

Zakonska zahteva	Vodila za dosego skladnosti	Nasvet za dobro prakso
1. Vsi predmeti, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, morajo biti: ***(a) učinkovito očiščeni in, kadar je to potrebno, razkuženi. Čiščenje in razkuževanje je treba opravljati tako pogosto, da se prepreči tveganje za kontaminacijo;*** ***(b) izdelani iz takih materialov in dobro vzdrževani, da se čim bolj zmanjša kakršno koli tveganje za kontaminacijo;*** ***(c) razen posod in pakiranja za enkratno uporabo, izdelani iz takih materialov in tako vzdrževani, da se omogoča čiščenje in, kadar je to potrebno, tudi razkuževanje in*** ***(d) nameščeni tako, da je opremo in okolico mogoče ustrezno čistiti.***	Uprava grosistične tržnice po navadi ni odgovorna za takšno opremo. V primeru odgovornosti za opremo, ki je lahko določena s pogodbo med upravo grosistične tržnice in drugimi živilskimi obrati, veljajo nasveti iz desnega stolpca.	Po navadi so za takšno opremo odgovorni izključno živilski obrati, navzoči na tržnici. Vsa takšna oprema mora biti vključena v načrt čiščenja/razkuževanja. Pogostost čiščenja in razkuževanja je odvisna od stopnje tveganja. Razpored čiščenja/razkuževanja, pa naj bo zanj zadolžena uprava grosistične tržnice ali zunanji izvajalec, mora biti v pisni obliki in vsebovati naslednje: - **<u>površine</u>**: jasne opredelitve, katere površine je treba čistiti/razkuževati, uporabljene postopke, predpisane standarde in vse morebitne previdnostne ukrepe za varnost in zdravje, ki jih ti zahtevajo; - **<u>pogostost in trajanje</u>** postopka čiščenja/razkuževanja, da ustreza tveganju, za vsako opredeljeno površino; - **<u>proizvode in materiale v uporabi</u>** za vsako opredeljeno površino, vključno s podrobnostmi o kemični moči, navodilih za uporabo in primernosti za uporabo z živili ali v njihovi bližini;

		- **<u>potrdilo in zapisnik</u>** o pogostosti izvajanja in učinkovitosti čiščenja/razkuževanja za vsako površino; - **<u>odgovornost:</u>** podpis osebe, odgovorne za izvedbo čiščenja/razkuževanja in za preverjanje postopka. Uprava naj pregleda in sopodpiše razpored čiščenja/razkuževanja (glej vzorec razporeda v dodatku A) ter spodbuja zaposlene k sprotnemu čiščenju za sabo. Oprema mora biti vključena v razpored vzdrževanja.
2. Kadar je to potrebno, mora imeti oprema vgrajene vse potrebne kontrolne naprave, da se zagotovi izpolnjevanje ciljev te uredbe.	Uprava grosistične tržnice po navadi ni odgovorna za takšno opremo.	Po navadi so za takšno opremo odgovorni izključno živilski obrati, navzoči na tržnici.
3. Kadar se za preprečevanje korozije opreme in posod uporabljajo kemični dodatki, jih je treba uporabljati v skladu z dobro prakso.	Uprava grosistične tržnice po navadi ni odgovorna za takšno opremo.	Po navadi so za takšno opremo odgovorni izključno živilski obrati, navzoči na tržnici.

POGLAVJE VI: OSTANKI ŽIVIL

Zakonska zahteva	Vodila za dosego skladnosti	Nasvet za dobro prakso
1. Ostanke živil, neužitne stranske produkte in druge odpadke je treba čim prej odstraniti iz prostorov, v katerih so živila, da se prepreči njihovo kopičenje.	Uprava grosistične tržnice je neposredno odgovorna za odpadke, ki so na javnih površinah. Zato morajo biti zabojniki za odpadke postavljeni na strateških mestih po vsej tržnici in glede na uporabo označeni z napisom „odpadki *razen odpadkov živalskega izvora*“ ali samo „odpadki“. Uprava grosistične tržnice je po navadi odgovorna tudi za zmogljivosti za odstranjevanje ostankov hrane in drugih odpadkov iz zasebnih površin. Za ostanke hrane živalskega izvora, ki jih proizvedejo živilski obrati, pa so neposredno odgovorni sami. V nobenem primeru odpadki in/ali ostanki hrane ne smejo biti shranjeni tako, da bi privabljali škodljivce [glej poglavje I., točko 2 (c)]. Za vse druge odpadke razen za ostanke živil živalskega izvora mora pogodba med živilskim obratom in upravo grosistične tržnice določati: - kako bo potekalo odstranjevanje odpadkov (neposredno od živilskih obratov, z določenih osrednjih zbirnih točk itn.); - ime lastnika, če se zahteva uporaba posebnih vrst zabojnikov; - kdo dobavi zabojnike; - kdo čisti in razkužuje zabojnike; - v primeru zbiranja ločenih odpadkov način zbiranja in barva	Ostanke živil živalskega izvora in druge vrste odpadkov je treba odstranjevati v ločenih zabojnikih. V skladu s sedanjo zakonodajo so za ostanke živil živalskega izvora neposredno odgovorni nosilci živilske dejavnosti. Ostanke živil živalskega izvora morajo nosilci živilske dejavnosti zbirati v posebnih zabojnikih in jih odstranjevati, kadar je to potrebno, a vsaj enkrat dnevno. Za odstranjevanje ostankov živil živalskega izvora mora skrbeti neposredno nosilec živilske dejavnosti s pomočjo specializiranih podjetij. Razpored čiščenja/razkuževanja, pa naj bo zanj zadolžena uprava grosistične tržnice ali zunanji izvajalec, mora biti v pisni obliki in vsebovati naslednje: - **<u>površine</u>**: jasne opredelitve, katere površine je treba čistiti/razkuževati, uporabljene postopke, predpisane standarde in vse morebitne previdnostne ukrepe za varnost in zdravje, ki jih ti zahtevajo; - **<u>pogostost in trajanje</u>** postopka čiščenja/razkuževanja, da ustreza tveganju, za

	zabojnikov ter pogostost in razpored praznjenja; - kako se stroški teh dejavnosti delijo med živilskim obratom in upravo grosistične tržnice.	vsako opredeljeno površino; - **<u>proizvode in materiale v uporabi</u>** za vsako opredeljeno površino, vključno s podrobnostmi o kemični moči, navodilih za uporabo in primernosti za uporabo z živili ali v njihovi bližini; - **<u>potrdilo in zapisnik</u>** o pogostosti izvajanja in učinkovitosti čiščenja/razkuževanja za vsako površino; - **<u>odgovornost:</u>** podpis osebe, odgovorne za izvedbo čiščenja/razkuževanja in za preverjanje postopka.
2. Ostanke živil, neužitne stranske produkte in druge odpadke je treba odlagati v zaprte zabojnike, razen če nosilec živilske dejavnosti pristojnim organom dokaže, da so drugi zabojniki ali sistemi odstranjevanja, ki jih uporablja, ustrezni. Ti zabojniki morajo biti ustrezno izdelani, dobro vzdrževani in se morajo preprosto čistiti ter, kadar je to potrebno, razkužiti.	Odpadki in/ali ostanki hrane ne smejo biti shranjeni tako, da bi privabljali škodljivce. Notranje in zunanje površine zabojnikov za odpadke za večkratno uporabo morajo biti pralne in v dobrem stanju. Obrati, ki proizvajajo le suhe odpadke, ne potrebujejo nujno zaprtih zabojnikov za odpadke. V primeru tekočih odpadkov, ki niso neposredno povezani z glavnim drenažnim sistemom, je treba uporabiti rezervoar (zabojniki in rezervoarji za odpadke morajo biti jasno označeni). V vseh primerih je treba upoštevati ustrezne postopke, da ne pride do onesnaženja okolja.	Plastične obloge pripomorejo, da je odstranjevanje odpadkov in čiščenje zabojnikov lažje. Ko se odpadki zberejo v osrednjem skladiščnem prostoru, je treba plastične vreče zložiti v zaprte zabojnike, neprepustne za glodavce in ptice. Kadar se v obratu ravna z drugimi odprtimi živili razen s celimi sadeži in zelenjavo, morajo imeti vsi smetnjaki pokrove, ki se jih odpira s stopalom, kolenom ali komolcem.
3. Zagotoviti je treba ustrezno shranjevanje in odlaganje ostankov hrane, neužitnih stranskih produktov in drugih	Kadar je za osrednje prostore za zbiranje odpadkov odgovorna uprava grosistične tržnice, mora poskrbeti za to, da so: - čisti in urejeni in da se odprtine jaškov, tla ob jaških, zabojnikih, kontejnerjih, smetnjakih ter druge površine tal in opreme redno	Osrednji prostori za zbiranje odpadkov morajo biti vključeni v načrt čiščenja/razkuževanja. (Glej tudi opombe k poglavju I, v točki 1 o

odpadkov. Prostori za zbiranje odpadkov morajo biti zasnovani in vzdrževani tako, da se lahko čistijo in so, kadar je to potrebno, brez živali in škodljivcev.	perejo; - upravljajo in nadzorujejo tako, da je zagotovljena čistoča in da ni zlorab; - brez škodljivcev, kot so glodavci, ptice, mesojede živali, členonožci itn. Smetnjaki morajo biti zaprti, prostori za odpadke pa morajo biti fizično ločeni od prostorov, kjer se hranijo živila ali pripravlja hrana. Vsi prostori morajo biti zaščiteni pred napadi škodljivcev. Izvajati se mora redno čiščenje.	čiščenju.)
4. Vse odpadke je treba odstranjevati na higienski in okolju prijazen način v skladu z zadevno veljavno zakonodajo Skupnosti in tako, da to ne pomeni neposrednega ali posrednega vira kontaminacije.	Kadar je za odstranjevanje odpadkov in ostankov hrane odgovorna uprava grosistične tržnice, mora sprejeti vse možne previdnostne ukrepe, da omeji tveganje onesnaženja okolja. Kadar je to izvedljivo, naj ima recikliranje odpadkov (kartona, lesenih škatel, palet, kompostiranje rastlinskih odpadkov) prednost pred sežiganjem. Kadar se odpadki sežigajo v obratu, naj bodo plinasti izpusti v skladu z zakonodajo Skupnosti. Tekoči odpadki naj se ne izlivajo neposredno v glavni drenažni sistem, dokler pristojni organ ne izda dovoljenja.	

POGLAVJE VII: OSKRBA Z VODO

Zakonska zahteva	Vodila za dosego skladnosti	Nasvet za dobro prakso
1. a) Zagotoviti je treba ustrezno oskrbo s pitno vodo, ki se uporablja, kadar koli je potrebno, da se živila ne kontaminirajo; ***b) Pri celih ribah se lahko uporablja čista voda. Pri živih školjkah, iglokožcih, plaščarjih in morskih polžih se lahko uporablja čista morska voda; za umivanje zunanjosti pa se lahko uporablja tudi čista voda. V tem primeru je treba zagotoviti ustrezno oskrbo s tako vodo.***	Kadar je uprava grosistične tržnice odgovorna za to, da živilske obrate oskrbuje z vodo, je treba paziti na to, da je na voljo zadostna zaloga pitne vode. Treba je izvajati redno spremljanje kakovosti vode in preveriti, ali je voda, ki jo uporabljajo živilski obrati, v skladu z Direktivo 98/83/ES. Pitna voda se mora uporabljati za: - umivanje rok; - pranje živil, če je to potrebno; - dodajanje hrani in pijači; - kuhanje živil; - čiščenje opreme za ravnanje z živili; - čiščenje površin, ki so v stiku z živili, ali umivanje rok osebja, ki ravna z živili; - vsako drugo dejavnost, pri kateri obstaja tveganje onesnaženja živil. *Z odstopanjem od tega predpisa se je čista voda lahko uporabljala za cele ribe do 31. decembra 2009 (v skladu z Uredbo (ES) št. 2076/2005 o prehodnih ureditvah).* V večini primerov se oskrba živilskih obratov z morsko vodo ne nanaša na upravo grosistične tržnice.	Čeprav lahko predvidevamo, da vsa vodna gospodarstva dobavljajo pitno vodo v skladu z Direktivo Sveta 98/83/ES, je dobra praksa, če zagotovimo, da kakovost vode vsako leto preveri pooblaščeni laboratorij. Če je oskrba z vodo motena ali spremenljiva, morajo biti preverjanja pitnosti pogostejša. Vzorce je treba jemati na posebnih mestih, ki so določena glede pomembnosti oskrbe z vodo, in na način, ki zagotavlja, da pomenijo kakovost porabljene vode skozi vse leto. Kadar je za oskrbo z vodo odgovorna uprava grosistične tržnice, mora sprejeti ustrezen program vzdrževanja, ki zagotavlja, da so sistemi ogrevanja vode in grelnikov primerno vzdrževani. Kadar so v uporabi mehčalci vode in/ali vodni filtri, je potrebno redno spremljanje in vzdrževanje v skladu z navodili proizvajalca, vključno z menjavo filtrov.
2. Nepitna voda, ki se uporablja	Oskrba prostorov za pripravo hrane z nepitno vodo mora biti	Če se glavni sistem pitne vode uporablja tako za

na primer za gašenje požarov, pridobivanje pare, hlajenje in podobne namene, mora krožiti po ločenem, ustrezno označenem sistemu. Nepitna voda ne sme priti v stik z vodnim sistemom za pitno vodo, preprečiti je treba njen povratni tok.	prepovedana. Nekatere naprave, ki za obratovanje uporabljajo nepitno vodo, denimo požarne cevi ali protipožarne brizgalke, morajo biti ustrezno označene. Priporočljivo je, da se za razlikovanje sistemov pitne in nepitne vode uporablja barvna lestvica.	čiščenje kot za pomožne storitve, denimo za uporabo v protipožarnih brizgalkah, požarnih ceveh itn., je treba na te sisteme namestiti ustrezen nepovratni ventil, ki preprečuje povratni vodni tok. Ustrezne informacije o omejitvi uporabe teh sistemov morajo biti na vidnem mestu.
3. Reciklirana voda, ki se uporablja v predelavi ali kot sestavina, ne sme pomeniti tveganja za kontaminacijo. Njen standard mora biti enak standardu za pitno vodo, razen če je pristojni organ prepričan, da kakovost vode ne more vplivati na zdravstveno ustreznost končnega živila.	V primeru, da živilski obrati uporabljajo reciklirano vodo, mora uprava grosistične tržnice jasno določiti, da so zanjo odgovorni izključno nosilci živilske dejavnosti. V nobenem primeru ne sme obstajati možnost vnašanja reciklirane vode v glavni vodovodni sistem.	Čeprav se predvideva, da reciklirana voda, ki se uporablja v predelavi ali kot dodatek živilom, ustreza kakovosti pitne vode, ima številne biološke, kemične in fizične lastnosti, ki se s časom okrepijo. Preden se reciklirana voda izlije v kanalizacijo, mora biti uprava grosistične tržnice na to še posebej pozorna, saj je takšna voda morebiten onesnaževalec. Zato morajo živilski obrati takšno odpadno vodo obdelati na lastne stroške, preden jo izlijejo v kanalizacijo. Če to ni mogoče, morajo za dodatno onesnaževanje plačati globo. Te točke mora urejati pogodba med nosilci živilskih dejavnosti in upravo grosistične tržnice.
4. Led, ki pride v stik z živilom ali bi ga lahko kontaminiral, mora biti izdelan iz pitne ali čiste vode, če se uporablja za hlajenje rib. Pripravljati, obravnavati in skladiščiti ga je	To pomeni, da mora biti led izdelan iz pitne vode. Uprava grosistične tržnice po navadi ni neposredno udeležena v izdelovanju ledu, toda kdor na tržnici izdeluje led, mora imeti dostop do pitne vode.	Če se na tržnici izdeluje led, mora uprava grosistične tržnice zagotoviti, da je postopek izdelave v skladu z vsemi ustreznimi predpisi. Priporočljivo je, da se sprejme uradni sporazum, ki naj zagotovi to skladnost.

treba v pogojih, ki preprečijo njegovo kontaminacijo.		
5. Para, ki prihaja v neposreden stik z živili, ne sme vsebovati snovi, ki pomenijo tveganje za zdravje ali bi lahko kontaminirale živilo.	Če bi para lahko prišla v stik z živili, po navadi z opreme za čiščenje, mora biti izdelana iz pitne vode (glej točko 1).	
6. Kadar se živila toplotno obdelujejo v hermetično zaprtih posodah, je treba zagotoviti, da voda za hlajenje posod po toplotni obdelavi ni vir kontaminacije živila.	Voda, ki se uporablja za gretje ali hlajenje živil v zatesnjeni posodi, mora biti pitne kakovosti (glej točko 1).	

POGLAVJE VIII: OSEBNA HIGIENA

Zakonska zahteva	Vodila za dosego skladnosti	Nasvet za dobro prakso
1. Vsaka oseba, ki dela z živili, mora vzdrževati visoko raven osebne higiene ter nositi primerno, čisto in, kadar je to potrebno, varovalno obleko.	Osebje uprave grosistične tržnice in njeni podizvajalci po navadi ne delajo z živili. Ker ni telesnega stika med temi osebami in živili ali njihovo embalažo, zanje ne veljajo posebni predpisi, ki se nanašajo na osebe, ki delajo z živili. Ker pa te osebe v delovnem času lahko zaidejo v prostore z živili, veljata tudi zanje osnovna predpisa o osebni higieni ne glede na proizvode: - nositi morajo čista osebna oblačila; - vzdržati se morajo nehigienskih opravil, kot so kajenje ter uživanje hrane in pijače. V prostorih, kjer je sanitarno tveganje visoko, tj. kjer se ravna s proizvodi živalskega izvora, je treba nositi varovalno obleko in pokrivala v skladu s posebnimi predpisi, ki se nanašajo na te proizvode. Varovalno obleko in pokrivala je treba redno prati.	Uprava grosistične tržnice mora sprejeti higiensko politiko in/ali pravilnik o osebni higieni, ki ju morajo poznati vsi zaposleni in s podpisom potrditi, da ju razumejo. Predpisi morajo biti izobešeni na vidnih mestih, da učinkujejo kot stalni opomnik za osebje. Tudi opozorila o umivanju rok morajo biti jasno vidna in osebje stalno opominjati na to opravilo. Zagotovljeni morajo biti prostori za uživanje hrane in pijače.
2. Oseba, ki ima bolezen, ki se lahko prenese prek hrane, ali je prenašalec bolezni ali ima na primer kužne rane, kožne	Pomembno je, da uprava grosistične tržnice zagotovi nedvoumno politiko glede potrjene ali domnevne okužbe svojih zaposlenih ali podizvajalcev, ki bi lahko privedla do mikrobiološke onesnaženosti.	

infekcije, vnetja ali drisko, v nobenem primeru ne sme delati s hrano ali vstopiti v kateri koli prostor, kjer se dela s hrano, če obstaja verjetnost neposredne ali posredne kontaminacije. Vsaka tako prizadeta oseba, ki je zaposlena v živilski dejavnosti in bi lahko prišla v stik z živili, mora o bolezni ali simptomih ter po možnosti o njihovih vzrokih takoj obvestiti nosilca živilske dejavnosti.	Vsaka oseba, za katero obstaja verjetnost, da bo vstopila v prostor, kjer se ravna z živili, mora sporočiti vsako morebitno bolezen ali bolezensko stanje, ki bi utegnilo posredno ali neposredno onesnažiti živila.	

POGLAVJE XII: USPOSABLJANJE

Zakonska zahteva	Vodila za dosego skladnosti	Nasvet za dobro prakso
Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da: ***1. nadzorujejo osebe, ki delajo z živili, jim dajejo navodila in/ali jih usposabljajo v zvezi s higieno v skladu z zahtevnostjo njihovega dela;*** ***2. so osebe, ki so odgovorne za razvoj in vzdrževanje postopka iz člena 5(1) te uredbe ali za izvajanje ustreznih smernic, primerno usposobljene za uporabo načel HACCP in*** ***3. so izpolnjene vse zahteve nacionalne zakonodaje glede programov usposabljanja za osebe, ki delajo v nekaterih živilskih sektorjih.***	Osebje uprave grosistične tržnice in njeni pogodbeni najemniki po navadi ne delajo z živili. Te zakonske zahteve se torej ne nanašajo neposredno na te osebe. Kljub temu pa se morajo zavedati, da delajo v obratu, kjer se ravna s svežimi proizvodi, in da lahko njihova dejanja vplivajo na varnost hrane. Vsi zaposleni morajo prejeti navodila o higieni, posebej prilagojena njihovemu delu. Navodila naj vsebujejo nevarnosti pri živilih in nadzorne ukrepe, ugotovljene z analizo tveganja njihovih delovnih obveznosti. Zaposleni naj navodila prejmejo, preden začnejo opravljati delo, in ob vsaki spremembi delovnih postopkov naj se ta ustrezno popravijo. Potreba po prilagojenem usposabljanju je odvisna od tveganja za varnost hrane, pri tem pa je treba upoštevati tudi težavo z visoko fluktuacijo zaposlenih. Vsi zaposleni morajo biti obveščeni o razvijanju sistema HACCP, poseben tečaj pa morajo opraviti tisti, ki bodo neposredno udeleženi v izvajanju tega postopka. Ni nujno, da usposabljanje vodi potrjena izobraževalna ustanova, toda standard mora biti ustrezno visok. Lahko se organizira interno, prek učenja na daljavo ali prek zunanjih	Dobra praksa je, da tudi osebe, ki ne ravnajo z živili, ampak v prostorih z živili čistijo ali opravljajo druge pomožne storitve (zunanji izvajalci), opravijo uvajanje in prejmejo navodila, prilagojena njihovemu delu. Navodila naj bodo osredotočena na načine, kako lahko njihove dejavnosti in osebna higiena vplivajo na varnost hrane. Znanje je treba redno preverjati, da zagotovimo razumevanje navodil. Po možnosti naj navodila vključujejo tudi razlago, zakaj so ti ukrepi potrebni in kako zagotavljajo varnost hrane. Če bodo zaposleni razumeli potrebo po zaščiti živil pred nevarnim onesnaženjem, varstvu potrošnikov in preprečevanju širjenja bolezni, bodo bolj pripravljeni za sodelovanje. To je še posebej pomembno za občasno ali začasno osebje, ki se ne udeležuje rednega usposabljanja. Navodila je treba zaposlenim posredovati večkrat v ustreznih rednih časovnih presledkih in jih je

	organizacij za usposabljanje, ponavlja pa naj se v ustreznih rednih časovnih presledkih. Usposabljanje je potrebno zato, ker povečuje razumevanje onesnaženja živil in tega, kako se lahko z ustreznimi postopki ravnanja z živili izognemo boleznim, ki se prenašajo s hrano. Dobra praksa je, da v podjetju obstaja načrt usposabljanja, s pomočjo katerega se za vsakega zaposlenega opredeli, kakšno usposabljanje potrebuje. Prav tako je dobra praksa, da vsak zaposleni vodi evidenco opravljenega usposabljanja. Potrebe po usposabljanju je treba redno osveževati in jih usklajevati z vlogo in obveznostmi, obstoječimi znanji, izkušnjami in predhodnim usposabljanjem zaposlenih.	treba natančneje pojasniti, če se to med opazovanjem in nadzorom izkaže za potrebno. Namen usposabljanja je zagotoviti, da vsak zaposleni razume, zakaj so potrebni nekateri previdnostni ukrepi. Dobra praksa je torej usposobiti vse zaposlene o načelih higiene živil, ki se nanašajo na njihovo delo, da bi zmanjšali količino potrebnega nadzora. Nadzorniki in vodilni delavci, ki ne ravnajo z živili, ampak lahko neposredno vplivajo na to, kako poteka poslovanje s higienskega vidika, se morajo prav tako udeležiti ustrezno prilagojenega usposabljanja.

VI – POSTOPKI, KI TEMELJIJO NA NAČELIH HACCP

A – Postopki HACCP na grosističnih tržnicah

Uredba (ES) št. 852/2004 o higieni živil v členu 5 določa:

„1. Nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP.“

V tem poglavju je zbranih nekaj nasvetov za upravo grosistične tržnice o postopkih, ki naj jih uvede, da bo izpolnjevala obveznosti, za katere je ob spoštovanju načel HACCP odgovorna na grosistični tržnici.

Kot je bilo že rečeno, je grosistična tržnica sredi dobavne verige med proizvodnjo in porabo.
Uredba (ES) št. 853/2004 jo opredeljuje kot „*živilski obrat, ki zajema več ločenih enot s skupnimi napravami in oddelki, v katerih se živila prodajajo upravljavcem živilskih obratov.*”

Ta opredelitev pomeni, da je treba upravo grosistične tržnice obravnavati kot kateri koli drug živilski obrat in da mora torej delovati v skladu z živilsko zakonodajo EU, čeprav ne prodaja živil. Ker je uprava grosistične tržnice odgovorna za objekt, si deli odgovornost za izpolnjevanje ustreznih higienskih zahtev za živilske proizvode, ki gredo skozi tržnico, in mora ukrepati v smislu higiene živil.

Opomba bralcu:

Naslednje strani, ki se nanašajo na postopke HACCP, so nastale na podlagi dokumenta „*Napotki o izvajanju postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, in olajšanju izvajanja načel HACCP v nekaterih živilskih dejavnostih*“ (ki ga je 16. novembra 2005 objavil Generalni direktorat za zdravje in varstvo potrošnikov pri Evropski komisiji). (1)

B – POSTOPKI HACCP IN PREDHODNE ZAHTEVE

Higiena živil je rezultat izpolnjevanja predhodnih zahtev in izvajanja postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP.
Zlasti je treba upoštevati, da morajo biti pred vzpostavitvijo postopkov HACCP uvedene „predhodne“ zahteve za higieno živil, o katerih so govorila prejšnja poglavja teh smernic dobre prakse, med katerimi so:

- zahteve v zvezi z infrastrukturo in opremo;
- nadzor temperature in prezračevanje;
- razsvetljava;
- sanitarni postopki;
- odstranjevanje odpadkov (2);
- zatiranje škodljivcev;
- osebna higiena;
- usposabljanje.

(1) Glej poglavje „Viri“
(2) Glej Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1774/2002 z dne 3. oktobra 2002 o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi

Te zahteve so namenjene splošnemu nadzoru tveganj in so temelj za učinkovito izvajanje HACCP. Uvedene morajo biti pred vzpostavitvijo postopka, ki temelji na HACCP.

C – Splošna načela HACCP

HACCP (analiza tveganj in kritičnih nadzornih točk) ugotavlja posebna tveganja in ukrepe za njihov nadzor, da se zagotovi varnost hrane.

HACCP je orodje za ocenjevanje tveganj in vzpostavitev nadzornih sistemov, ki so osredotočeni na preprečevanje in se ne zanašajo le na preskušanje končnih proizvodov. Vsak sistem HACCP se lahko prilagodi spremembi, kot je napredek pri načrtovanju opreme, postopkih pridelave ali tehnološkemu razvoju.

HACCP se lahko uporablja v celotni živilski verigi. Izvajanje HACCP lahko razen povečanja varnosti hrane zagotavlja druge pomembne koristi, kot sta pomoč regulativnim organom pri inšpekcijskih pregledih in spodbujanje mednarodne trgovine s povečevanjem zaupanja v varnost hrane.

Uspešna uporaba HACCP zahteva polno zavezanost ter vključevanje uprave in osebja. Zahteva tudi multidisciplinarni pristop.

Pred uporabo HACCP v kateri koli dejavnosti, vključno z upravljanjem grosistične tržnice, morajo biti izpolnjene predhodne zahteve v zvezi s higieno živil.

Za izvajanje učinkovite HACCP je pomembna zavezanost vodstva izvajanju. Med ugotavljanjem tveganj, ocenjevanjem ter naknadnimi delovnimi postopki pri oblikovanju in izvajanju HACCP je treba upoštevati vpliv ukrepov, ki jih je uprava grosistične tržnice sprejela za nadzor tveganj, in epidemioloških dokazov v zvezi z varnostjo hrane.

Namen HACCP je poudariti nadzor kritičnih nadzornih točk. HACCP se mora uporabiti za vsak poseben delovni postopek posebej.

Uporabo HACCP je treba pregledati in uvesti potrebne spremembe, če se na kakršen koli način spremeni katera koli faza. Pri uporabi HACCP je pomembna prilagodljivost, kadar je primerno, glede na namen uporabe in ob upoštevanju vrste in obsega delovnega postopka.

Sedem načel HACCP

1 – ugotavljanje vseh tveganj, ki jih je treba preprečiti, odpraviti ali zmanjšati na sprejemljivo raven (analiza tveganj);

2 – ugotavljanje kritičnih nadzornih točk v fazi ali fazah, v katerih je nadzor nujen za preprečitev ali odpravo tveganja ali za njegovo zmanjšanje na sprejemljivo raven;

3 – določitev kritičnih mej na kritičnih nadzornih točkah, ki ločijo dopustno od nedopustnega pri preprečevanju, odpravi ali zmanjšanju ugotovljenih tveganj;

4 – vzpostavitev in izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja na kritičnih nadzornih točkah;

5 – vzpostavitev korektivnih ukrepov, če spremljanje pokaže, da kritična nadzorna točka ni pod nadzorom;

6 – vzpostavitev postopkov, ki se redno izvajajo, za preverjanje, ali ukrepi iz odstavkov od 1 do 5 učinkovito delujejo;

7 – uvedba dokumentacije in evidenc v sorazmerju z vrsto in velikostjo živilskega podjetja, ki dokazujejo učinkovito uporabo ukrepov iz odstavkov od 1 do 6.

D – Uporaba sedmih načel v primeru uprave grosistične tržnice

Priporočljivo je, da se naslednje dejavnosti izvajajo v predpisanem zaporedju.

1. ANALIZA TVEGANJ

1.1. Sestavljanje multidisciplinarne skupine (skupina HACCP)

Ta skupina, ki vključuje vse osebe, povezane z ukrepom, ki se sprejema, mora zajemati celo vrsto posebnih in strokovnih znanj, primernih za obravnavani ukrep, in možna tveganja, povezana z njim, ter vključevati čim višje ravni vodstvenega osebja.

Skupini po potrebi pomagajo reševati težave pri ocenjevanju in nadzoru kritičnih točk strokovnjaki.

Skupina lahko vključuje strokovnjake, ki:

- poznajo biološka, kemična ali fizična tveganja, povezana z določeno skupino proizvodov;
- so odgovorni za obravnavani ukrep ali pa so tesno povezani z njim;
- imajo praktično znanje o tem ukrepu, še posebej glede higiene in opreme;
- ali katero koli drugo osebo s strokovnim znanjem s področja higiene, mikrobiologije ali živilske tehnologije.

Ena oseba lahko opravlja več vlog, če ima skupina na voljo vse potrebne informacije, ki se uporabljajo za zagotovitev, da je razviti sistem zanesljiv. Kadar v obratu strokovno znanje ni na voljo, je treba navodila dobiti iz drugih virov (svetovanje itn.).

Ugotoviti je treba področje uporabe načrta HACCP. Področje uporabe mora opisati, kateri del živilske verige je vključen in splošne razrede tveganj (biološke, kemične ali fizične), ki jih je treba obravnavati.

Kontrolni seznam

Odgovorite na vprašanja

Ali imamo potrebna znanja za ugotavljanje tveganj in nadzornih točk in, če ne, ali jih lahko pridobimo?

Ali imamo posameznika, ki nosi celotno odgovornost za program varne hrane?

Je odgovorna oseba usposobljena za zahteve sistema HACCP?

Je ta oseba pooblaščena za vpeljavo in vzdrževanje programa?

Ali se zaposleni zavedajo pomena varnosti hrane in higiene?

Ali ima naše podjetje program usposabljanja?

Ali zaposleni vedo, kaj storiti in kdo lahko sprejme odločitve, če pride do težav?

1.2. Opis dejavnosti, za katere je odgovorna uprava grosistične tržnice

Ker uprava grosistične tržnice ne posluje z živili in jih torej tudi ne prodaja, se ta točka nanaša na različne dejavnosti uprave tržnice v odnosu z različnimi živilskimi obrati, ki poslujejo na tržnici.

Sestaviti je treba popoln opis dejavnosti, vključno z vsemi ustreznimi fazami.

Kontrolni seznam

Odgovorite na vprašanja
Katere so različne faze vsake posamezne dejavnosti in katera tveganja so povezana z njimi?
Ali so bile obravnavane vse faze?
Ali smo spregledali katero od faz dejavnosti?

1.3. Opredelitev nalog za posamezne faze

Skupina HAACP mora tudi prepoznati in opredeliti različne naloge, ki jih je treba opraviti v vsaki posamezni fazi, mogoča pa je tudi povezava med temi nalogami in dejavnostmi, ki jih na grosistični tržnici opravljajo drugi živilski obrati.

Kontrolni seznam
Odgovorite na vprašanja
Ali smo pomislili na vse možne naloge, ki ustrezajo vsaki posamezni fazi?
Ali smo upoštevali vse živilske obrate, na katere se nanaša izvajanje naloge?
Ali smo z opravljeno nalogo dobili ustrezne informacije?

1.4. Izdelava diagrama poteka (glej dodatek B.1)

Ne glede na izbrano obliko je treba vse faze postopka preučiti v zaporedju in jih podrobno prikazati v diagramu poteka z ustreznimi tehničnimi podatki.

Vrste podatkov lahko med drugim vključujejo:

- načrt delovnih in pomožnih prostorov,
- razmestitev in značilnosti opreme,
- zaporedje vseh faz,
- tehnične parametre postopkov,
- pretok živil (vključno z možnostjo navzkrižne okužbe),
- ločevanje čistih in umazanih območij (ali območij z večjim/manjšim tveganjem).

Naslednje zahteve so predhodno potrebne, da se vključijo v sistem HACCP:

- postopki čiščenja in razkuževanja,
- higienske razmere v obratu,
- premiki osebja in higienski postopki,
- pogoji skladiščenja in razpošiljanja proizvodov.

Kontrolni seznam
Odgovorite na vprašanja
Ali imamo določene postopke za preverjanje in odobritev vsake posamezne faze?
Ali imamo sistem za spremljanje kakovosti izvedenih ukrepov?
Ali imamo vse potrebne informacije za ugotavljanje možnih tveganj?

1.5. Potrditev diagrama poteka na kraju samem

Potem, ko je diagrama poteka pripravljen, ga mora multidisciplinarna skupina potrditi na kraju samem v delovnem času. Po vsakem opaženem odstopanju je treba spremeniti prvotni diagram poteka, da je točen.

Opazujte postopek kritično in z diagramom poteka v roki.

Kontrolni seznam
Odgovorite na vprašanji
Ali smo spregledali katero od faz ali kateri drug podatek?
Ali zares ravnamo tako, kot kaže diagram poteka?

1.6. Seznam tveganj in nadzornih ukrepov

1.6.1. Našteti je treba vsa možna biološka, kemična ali fizična tveganja, ki jih je upravičeno pričakovati v vsaki fazi postopka. (Tveganje je opredeljeno v členu 3(14) Uredbe (ES) št. 178/2002 – *glej tudi glosar v tem dokumentu.*)

Skupina HACCP mora opraviti tudi analizo tveganj, da se v načrtu HACCP določi, katera tveganja so taka, da je njihova odprava ali zmanjšanje na sprejemljivo raven nujno za ohranjanje varnosti živil.

Pri izvajanju analize tveganj je treba upoštevati:

• verjetnost pojava tveganj in resnost njihovih škodljivih učinkov na zdravje;

• kakovostno in/ali količinsko oceno navzočnosti tveganj.

1.6.2. Preučiti je treba in opisati, kateri nadzorni ukrepi, če obstajajo, se lahko uporabijo za vsako tveganje.

Nadzorni ukrepi so dejanja in dejavnosti, s katerimi se lahko preprečijo ali odpravijo tveganja ali zmanjša njihov vpliv in pojavljanje na sprejemljivo raven.

Ugotovljeno tveganje se lahko nadzoruje z več kot enim nadzornim ukrepom, z enim nadzornim ukrepom pa se lahko nadzoruje več tveganj.

Zaradi zagotavljanja učinkovitosti morajo nadzorni ukrepi temeljiti na podrobnih postopkih in opredelitvah. Primer za to so podrobni razporedi čiščenja, ki se uporabljajo v skladu z ustreznimi predpisi Skupnosti.

Opomba:

Kdor prvič izvaja postopek HACCP, pogosto ugotovi ***preveč*** *tveganj! To lahko povzroči težave, saj obstaja možnost, da se zmanjša sposobnost obdelovalca podatkov za usmeritev pozornosti v nadzorovanje tistih tveganj, ki so zares pomembna. Zadrega je v odločitvi o tem, katera so ta tveganja.*

Tveganje je treba nadzorovati, če:

1) je mogoče predvideti, da se bo pojavilo,

in

2) je verjetno, da bo povzročilo nesprejemljivo tveganje za zdravje potrošnikov v primeru, da ne bo ustrezno nadzorovano.

V primeru tveganj, za katera so zaradi varnosti sprejeti sistemski pragi za ukrepanje, dovoljena odstopanja ali druge omejitve (npr. kemikalije za čiščenje, pesticidi ...), je nesprejemljivo tveganje za zdravje tisto, pri katerem je omejitev presežena, in ne zgolj navzočnost snovi na zaznavni ravni. Če je pri posamezni vrsti živil mogoče predvideti prekoračitev praga za ukrepanje, mora torej obdelovalec podatkov v analizi tveganj to tveganje vključiti med tista, ki jih je treba nadzorovati s pomočjo sistema HACCP.

Kontrolni seznam
Odgovorite na vprašanja
Smo preiskali vse možne vire tveganj?
Smo pri ugotavljanju tveganj uporabljali načrte objekta in njegove okolice?
Smo uporabili diagram poteka za ugotavljanje možnih tveganj v obravnavanih postopkih?
Smo pri ugotavljanju tveganj upoštevali tudi tista, ki so povezana s samo proizvodno fazo, na primer možnost napačne uporabe ali zlorabe (denimo kemikalij za čiščenje)?

2. UGOTAVLJANJE KRITIČNIH NADZORNIH TOČK

Ugotavljanje kritične točke za nadzor tveganja zahteva logičen pristop. Takšen pristop omogoči uporaba drevesa odločanja *(glej dodatek B.2).*

Skupina pa lahko glede na lastno znanje in izkušnje uporabi tudi druge metode.

Za uporabo drevesa odločanja je treba po vrsti upoštevati vsako proizvodno fazo, predstavljeno v diagramu poteka. Pri vsaki fazi je treba uporabiti drevo odločanja za vsako tveganje, za katero je mogoče predvidevati, da se bo pojavilo ali bo povzročeno, in določiti vsak nadzorni ukrep. Uporaba drevesa odločanja mora biti prilagodljiva in upoštevati celoten postopek, da bi se vedno, ko je to mogoče, izognili nepotrebnim kritičnim točkam.

Priporoča se usposabljanje za uporabo drevesa odločanja.

Ugotovitev kritičnih nadzornih točk ima dve posledici za skupino HACCP, ki mora:

- zagotoviti učinkovito načrtovanje in izvajanje ustreznih nadzornih ukrepov. Zlasti kadar se ugotovi tveganje v fazi, v kateri je nadzor nujen za varnost živil, in kadar za to ali katero koli drugo fazo ne obstajajo nobeni nadzorni ukrepi, je treba spremeniti postopek pri tej, prejšnji ali poznejši fazi, da bi vanjo lahko vključili nadzorne ukrepe;
- vzpostaviti in izvajati sistem spremljanja na vsaki kritični točki.

Kontrolni seznam
Odgovorite na vprašanja
Ali so bile za vsako tveganje ugotovljene nadzorne točke?
Ali te učinkovito odstranijo ali vsaj zmanjšajo verjetnost, da bi se pojavilo tveganje?
Ali lahko spremenimo postopek tam, kjer ne obstajajo preventivni ukrepi?
Ali zaposleni razumejo zahteve kritičnih nadzornih točk?

3. KRITIČNE MEJE NA KRITIČNIH NADZORNIH TOČKAH

Pri vsakem nadzornem ukrepu, povezanem s kritično nadzorno točko, je treba določiti kritične meje.

Kritične meje ustrezajo skrajnim vrednostim, sprejemljivim v zvezi z varnostjo živil.

Ločujejo sprejemljivost od nesprejemljivosti. Določene so za parametre, ki jih je mogoče opazovati ali meriti in ki pokažejo, da je kritična točka pod nadzorom.

Temeljiti morajo na trdnih dokazih, da bodo izbrane vrednosti prispevale k nadzoru postopka.

Med takšne parametre spadajo temperatura, čas, pH, vsebnost vlage, organoleptični parametri, kot je zunanji videz itn.

V nekaterih primerih bo za zmanjšanje tveganja, da bi bile kritične meje presežene zaradi sprememb postopka, morda treba določiti strožje meje (tj. ciljne meje), s čimer se zagotovi upoštevanje kritičnih mej.

Kritične meje je mogoče izpeljati iz različnih virov. Kadar ne izvirajo iz regulativnih standardov ali iz smernic za dobro higiensko prakso, se mora skupina prepričati o njihovi veljavnosti za nadzor ugotovljenih tveganj na kritičnih nadzornih točkah.

Kontrolni seznam

Odgovorite na vprašanja

Ali smo določili meje za vsako kritično nadzorno točko?

Ali se držimo kritičnih mej, ki so bile določene?

So naši merilni instrumenti dovolj natančni?

Ali naši merilni sistemi izpolnjujejo zahteve sprejetih standardov?

Smo za vsako izredno stanje določili korektivni ukrep?

Ali imamo sistem za obravnavanje pritožb?

Sta spremljanje in vodenje evidence dovolj pogosti?

4. POSTOPKI SPREMLJANJA NA KRITIČNIH NADZORNIH TOČKAH

Bistveni del postopkov, ki temeljijo na HACCP, je program opazovanja ali merjenja za zagotavljanje skladnosti z določenimi kritičnimi mejami, ki se izvaja na vsaki kritični točki.

Opazovanja ali merjenja morajo omogočati odkrivanje pomanjkljivega nadzora na kritičnih točkah in na to pravočasno opozoriti, da se sprejmejo korektivni ukrepi.

Če je mogoče, je treba prilagoditi postopek, kadar rezultati spremljanja kažejo možnost pomanjkljivega nadzora na kritičnih nadzornih točkah. Prilagoditve je treba izvesti, preden pride do odstopanja. Podatke, dobljene pri spremljanju, mora oceniti pooblaščena oseba z znanjem in pristojnostjo za izvedbo korektivnih ukrepov, kadar je to potrebno.

Opazovanja ali merjenja lahko potekajo stalno ali občasno. Če opazovanja in merjenja niso stalna, je treba določiti pogostost opazovanj in merjenj, ki zagotavlja zanesljive podatke.

Program mora opisati metode, pogostost opazovanj ali merjenj in postopek zapisovanja ter za vsako kritično točko opredeliti:

• kdo bo izvajal spremljanje in pregledovanje;

• kdaj se bo izvajalo spremljanje in pregledovanje;

• kako se bo izvajalo spremljanje in pregledovanje.

Evidence v zvezi s spremljanjem kritičnih nadzornih točk mora(jo) podpisati oseba(e), ki izvaja(jo) spremljanje, in odgovorni uradnik(i) za pregledovanje v podjetju, ko preveri(-jo) zapise.

5. KOREKTIVNI UKREPI

Za vsako kritično nadzorno točko mora skupina HACCP vnaprej načrtovati korektivne ukrepe, da se lahko nemudoma sprejmejo, kadar spremljanje pokaže odstopanje od kritične meje.

Takšni korektivni ukrepi morajo vključevati:

• pravilno določitev oseb(-e), odgovorne(-ih) za izvajanje korektivnih ukrepov;

• opis sredstev in dejanj, potrebnih za odpravo ugotovljenega odstopanja;

• ukrepe, ki jih je treba sprejeti, če postopek ni bil pod nadzorom;

• pisno evidenco sprejetih ukrepov z vsemi ustreznimi podatki (kot so datum, čas, vrsta ukrepa, udeleženec in naknadno preverjanje).

Spremljanje lahko pokaže, da je treba sprejeti preventivne ukrepe (oprema za preverjanje, preverjanje osebe, ki je odgovorna za nalogo, preverjanje učinkovitosti prejšnjih korektivnih ukrepov itn.), če je treba večkrat sprejeti korektivne ukrepe za isti postopek.

6. POSTOPKI PREVERJANJA

6.1. Skupina HACCP mora določiti metode in postopke, ki se uporabijo za določanje, ali HACCP pravilno deluje. Metode preverjanja lahko vključujejo zlasti naključno vzorčenje in analize, okrepljene analize ali preskuse na izbranih kritičnih točkah.

Pogostost preverjanja mora zadoščati za potrditev učinkovitega delovanja postopkov, ki temeljijo na HACCP. Pogostost preverjanja je odvisna od značilnosti uprave grosistične tržnice (števila zaposlenih, vrste živil …), pogostosti spremljanja, natančnosti zaposlenih, števila ugotovljenih odstopanj v različnih obdobjih in navzočih tveganj.

Postopki preverjanja vključujejo:

• revizije HACCP in evidence;

• pregled delovnih postopkov;

• potrditev, da so kritične nadzorne točke pod nadzorom;

• validacijo kritičnih mej;

• pregled odstopanj in razporeditev izdelkov ter korektivnih ukrepov.

Pogostost preverjanja zelo vpliva na količino potrebnih ponovnih preverjanj, če je ugotovljeno odstopanje, ki presega kritične meje. Preverjanje vključuje vse naslednje elemente, vendar ne nujno vse hkrati:

• preverjanje pravilnosti evidenc in analize odstopanj;

• preverjanje osebe, ki spremlja postopke obdelave, skladiščenja in/ali prevoza;

• fizični pregled postopka, ki se spremlja;

• umerjanje instrumentov za spremljanje.

Preverjanje mora opraviti nekdo drug in ne oseba, ki je odgovorna za spremljanje in korektivne ukrepe. Kadar nekaterih dejavnosti preverjanja ni mogoče notranje izvesti, morajo preverjanje v imenu podjetja opraviti zunanji strokovnjaki ali usposobljena tretja oseba.

6.2. Kadar je mogoče, morajo dejavnosti validacije vključevati ukrepe za potrditev učinkovitosti vseh elementov načrta HACCP. V primeru spremembe je treba sistem pregledati in zagotoviti, da je (ali bo) še naprej veljaven.

Po potrebi je treba po takem pregledu spremeniti določene postopke. Spremembe morajo biti zaradi zagotavljanja natančnih in posodobljenih podatkov v celoti vnesene v dokumentacijo in sistem vodenja evidence.

7. DOKUMENTACIJA IN VODENJE EVIDENCE

Za uporabo sistema HACCP je nujno učinkovito in pravilno vodenje evidenc.

Postopki HACCP morajo biti dokumentirani. Dokumentacija in vodenje evidence morata ustrezati vrsti in velikosti delovnega postopka ter zadoščati za pomoč podjetju pri preverjanju, ali je nadzor HACCP vzpostavljen in ali se ohranja. Dokumente in evidence je treba hraniti dovolj časa, da se pristojnemu organu omogoči revizija sistema HACCP. Dokumente mora podpisati odgovorni uradnik za pregledovanje v podjetju.

Primeri dokumentacije so:

• analiza tveganja;

• določitev kritičnih nadzornih točk;

• določitev kritičnih mej;

• spremembe sistema HACCP.

Primeri evidence so:

• dejavnosti spremljanja kritičnih nadzornih točk;

• odstopanja in z njimi povezani korektivni ukrepi;

• dejavnosti preverjanja.

Preprost sistem vodenja evidence je lahko učinkovit in se zlahka sporoči zaposlenim.

Lahko se vključi v obstoječe delovne postopke in uporablja obstoječo dokumentacijo.

Kontrolni seznam

Odgovorite na vprašanja

Ali je naše vodenje evidence na zadovoljivi ravni?

Ali evidenco vodimo in shranjujemo varno?

Ali evidentiramo kritične nadzorne točke in ustrezno ukrepamo?

Ali smo določili meje za vsako kritično nadzorno točko?

Ali so naši nadzorni ukrepi ustrezno evidentirani?

Ali spremljamo in ocenjujemo svoje metode?

Ali vodimo evidenco umerjanj?
Ali vodimo evidenco preverjanj sistema?
Katere ukrepe izvajamo za preverjanje, če se naš program izvaja?
Ali vodimo evidenco preverjanja sistema?

Primer delovne pole HACCP za oblikovanje načrta HACCP najdete v dodatku B.3. Nanaša se na hladilnice.

DODATEK A

UPRAVA GROSISTIČNE TRŽNICE

RAZPORED ČIŠČENJA IN RAZKUŽEVANJA – RAZSTAVNO-PRODAJNI PROSTORI

Površina	Čistilno sredstvo	Postopek	Pogostost	Previdnostni ukrepi za varnost in zdravje	Odgovorna oseba (poimensko)	Preveril (poimensko)
Tla	Naziv izdelka Pogodba št. …	Vsako razlitje je treba takoj počistiti. Po koncu dejavnosti pometite in operite z vročo vodo in detergentom.	Dnevno	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		
Stene: - do … m: - nad … m:	Naziv izdelka Pogodba št. … Naziv izdelka Pogodba št. …	Operite z detergentom, izperite s čisto vročo vodo in nanesite razkužilo (1), kadar je potrebno. Operite z vročo vodo in detergentom.	Dnevno Redno (2)	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		
Strop	Naziv izdelka Pogodba št. …	Suho ali mokro čiščenje glede na vrsto površine.	Redno (2)	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		
Vrata	Naziv izdelka Pogodba št. …	Operite z vročo vodo in detergentom.	Redno (2)	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični		

				dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		
Okna	Naziv izdelka Pogodba št. …	Operite z vročo vodo in detergentom.	Redno (2)	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		
Korita in/ali umivalniki	Naziv izdelka Pogodba št. …	Ob koncu delavnika operite z vročo vodo in detergentom ter izperite.	Dnevno	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		
Razsvetljava	Naziv izdelka Pogodba št. …		Redno(2)	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		
Prezračevanje - mehanski pretok zraka - filtri	Naziv izdelka Pogodba št. …	Posesajte. Operite z vročo vodo in detergentom. Znova namestite šele, ko se posuši.	Mesečno Mesečno	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		
Smetnjaki	Naziv izdelka Pogodba št. …	Zdrgnite z vročo vodo in detergentom.	Dnevno	Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži in v tehnični dokumentaciji. (po potrebi na voljo)		

„Razkužilo“ je dezinfekcijsko sredstvo, primerno za uporabo na površinah, ki so v stiku z živili; mora biti netoksično in aseptično.

„Redno“ pomeni po potrebi in je odvisno od nabiranja umazanije.

DODATEK B.1

LOGIČNO ZAPOREDJE ZA UPORABO POSTOPKOV, KI TEMELJIJO NA HACCP, UPRAVE GROSISTIČNE TRŽNICE

1 Ustanovite skupino HACCP

2 Opredelite sistemski projekt zagotavljanja higiene

3 Izdelajte diagram poteka

4 Potrdite diagram poteka na kraju samem

5 Naštejte vsa možna tveganja
Izvedite analizo tveganj
Preučite nadzorne ukrepe

6 Ugotovite kritične nadzorne točke

7 Določite kritične meje za vsako nadzorno točko

8 Uvedite sistem spremljanja za vsako nadzorno točko

9 Uvedite korektivne ukrepe

10 Uvedite postopke za preverjanje

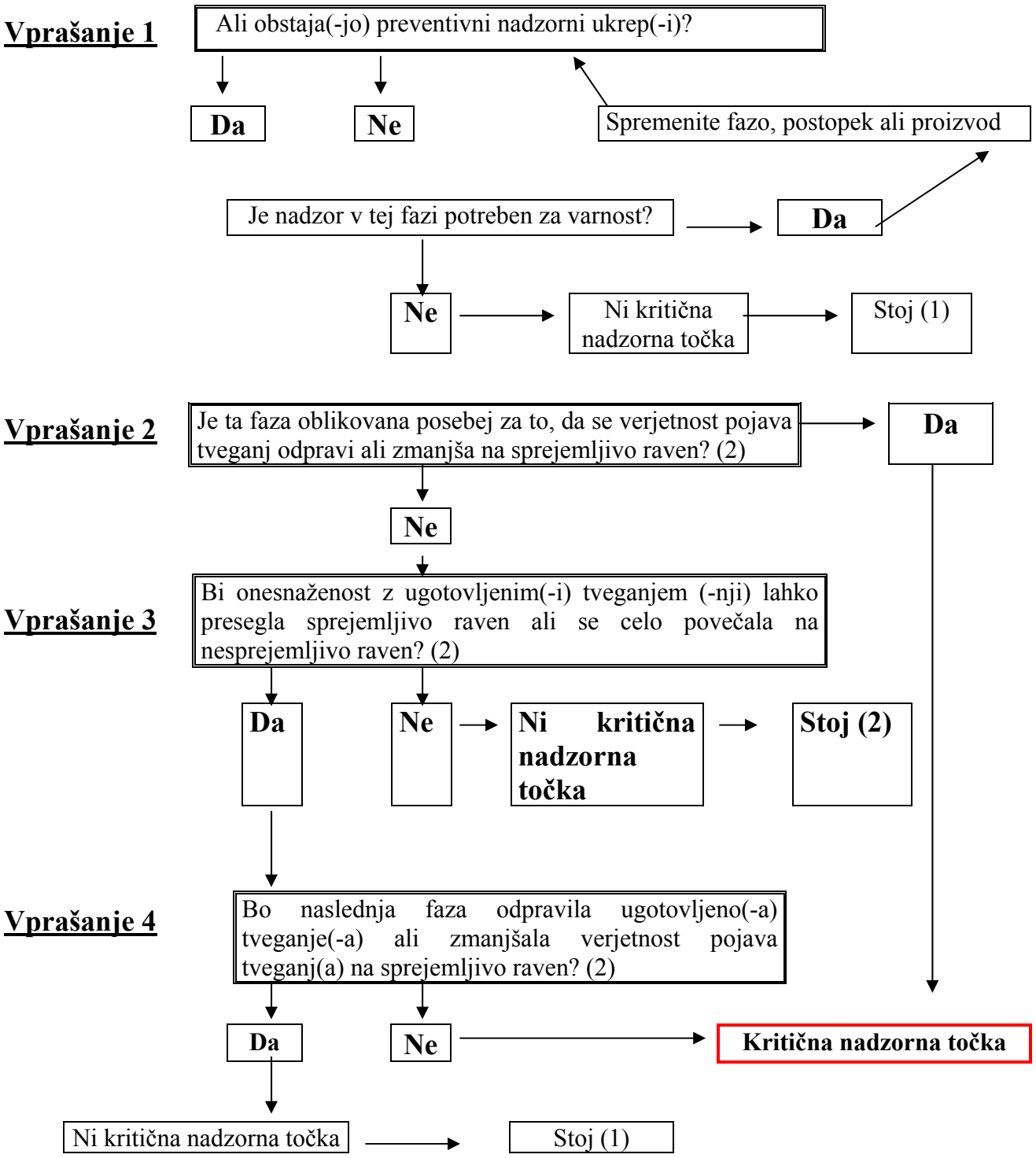
11 Uvedite dokumentacijo in evidence

© 2003–2009 WUWM

DODATEK B.2

UPRAVA GROSISTIČNE TRŽNICE
PRIMER DREVESA ODLOČANJA ZA DOLOČITEV KRITIČNIH NADZORNIH TOČK

(Odgovorite na vprašanja v predpisanem zaporedju)



(1) Nadaljujte z naslednjim ugotovljenim tveganjem v opisanem postopku.
(2) Sprejemljive in nesprejemljive ravni morajo biti določene v okviru skupnih ciljev glede določanja kritičnih nadzornih točk v načrtu HACCP.

© 2003–2009 WUWM

DODATEK B.3

UPRAVA GROSISTIČNE TRŽNICE
PRIMER DELOVNE POLE HACCP (za hladilnice)

1 Opis nalog uprave grosistične tržnice

Zagotovite, da so živila hranjena:
- **na temperaturah, ki ustrezajo vrsti proizvoda;**
- **v skladu s predpisi EU za to vrsto proizvoda.**

2 Diagram poteka postopkov

SEZNAM							
Faza	Tveganje(-a)	Nadzorni ukrep(-i)			Postopek(-ki) spremljanja	Korektivni ukrep(-i)	Evidenca
Hladno skladiščenje	***Navzkrižno onesnaženje***	Zaprta ali pakirana živila je treba hraniti ločeno od odprtih živil.			Vizualni pregled	Prerazporedite živila, da ločite različne vrste živil.	Poročilo o korektivnih ukrepih
		Skladiščni prostori naj bodo čisti.			Higienski pogoji v skladiščnih prostorih	Takoj očistite skladiščni prostor.	Poročilo o korektivnih ukrepih
	Rast bakterij, ki povzročajo zastrupitev s hrano	Temperatura skladiščenja naj bo 4 °C ali manj.			Spremljanje ustreznih parametrov hlajenja (stalno ali v rednih presledkih) (npr. temperatura zraka, hitrost zraka, obremenitev, temperatura proizvoda)	Prilagodite temperaturo ali popravite hladilnico, kadar je to potrebno. Povečujte pogostost spremljanja, dokler ni zagotovljeno, da je postopek pod nadzorom.	Evidenčni list o temperaturi v hladilnici
		V skladiščnem prostoru mora biti dobro urejeno kroženje zraka.			Vizualni pregled	Prerazporedite skladiščenje.	Poročilo o korektivnih ukrepih

Skladiščenje v zamrznjenem stanju	***Rast bakterij, ki povzročajo zastrupitev s hrano***	Temperatura v zamrzovalniku mora biti -18 °C ali manj			Spremljanje ustreznih parametrov zamrzovanja (stalno ali v rednih presledkih) (npr. temperatura zraka, hitrost zraka, obremenitev, temperatura proizvoda)	Prilagodite temperaturo ali popravite zamrzovalnik, kadar je to potrebno. Povečujte pogostost spremljanja, dokler ni zagotovljeno, da je postopek pod nadzorom.	Evidenčni list o temperaturi v zamrzovalniku
		V skladiščnem prostoru mora biti dobro urejeno kroženje zraka.			Vizualni pregled	Prerazporedite skladiščenje.	Poročilo o korektivnih ukrepih

3 Preverjanje

Preverjanje naj vključuje:

- preverjanje parametrov zamrzovanja,
- umerjanje merilnih naprav in
- nazadnje:
    - notranjo revizijo,
    - zunanjo revizijo,
    - pregled HACCP.

GLOSAR

- **Analiza tveganja:** postopek zbiranja in vrednotenja podatkov o tveganjih in razmerah, ki privedejo do njihovega nastanka, da bi lahko presodili, katera tveganja so pomembna za varnost hrane in jih je torej treba vključiti v načrt HACCP.
- **Analiza tveganja**: proces, sestavljen iz treh med seboj povezanih sestavnih delov: ocene tveganja, obvladovanja tveganja in obveščanja o tveganju.
- **Čista morska voda**: naravna, umetna ali prečiščena morska voda ali somornica, ki ne vsebuje mikroorganizmov, škodljivih snovi ali strupenega morskega planktona v takšnih količinah, da bi lahko neposredno ali posredno vplivale na zdravstveno ustreznost hrane.
- **Čista voda**: čista morska in sladka voda podobne kakovosti.
- **Delavec, ki dela z živili:** vsaka oseba v živilski dejavnosti, ki v teku svojega dela ravna z živili ali to pomeni del njegovih obveznosti v kakršnem koli obsegu, pa naj bodo živila odprta ali embalirana.
- **Detergent:** čistilno sredstvo, ki se razlikuje od mila, a prav tako emulgira maščobo in zadržuje umazanijo.
- **Dobra praksa:** zbirka načel za ravnanje v izbranih postopkih, ki ob upoštevanju gospodarske, družbene in okoljske trajnosti proizvedejo varno in zdravo hrano.
- **Električni muholovec:** priprava za nadzor muh in drugih letečih žuželk. Mrčes pritegne UV-žarnica, mrežica pod visoko napetostjo pa ga sežge.
- **Enakovreden**: pomeni sposobnost različnih sistemov, da zadostijo istim ciljem.
- **Faze pridelave, predelave in distribucije**: vse faze, vključno z uvozom, od primarne pridelave živil do shranjevanja, prevoza, prodaje ali dobave končnemu potrošniku ter, kadar je to ustrezno, uvoz, pridelava, proizvodnja, shranjevanje, prevoz, distribucija, prodaja in dobava krme.
- **Grosist (veletrgovec, trgovec na debelo, trgovec na veliko):** posrednik v distribucijski verigi, ki kupi proizvod od proizvajalcev v velikih količinah in ga proda v manjših količinah distributerjem ali trgovcem na drobno.
- **Grosistična tržnica:** živilski obrat, ki zajema več ločenih enot s skupnimi napravami in oddelki, v katerih se živila prodajajo upravljavcem živilskih obratov.
- **GT:** kratica za grosistična tržnica.
- **HACCP** (analiza tveganj in kritičnih nadzornih točk): sistem, ki ugotavlja, ocenjuje in nadzoruje tveganja, ki so pomembna za varnost hrane.
- **Hermetično zaprta posoda:** neprepustna posoda.
- **Higiena živil (ali higiena)**: ukrepi in pogoji, potrebni za nadzor tveganj in za zagotovitev ustreznosti živil za prehrano ljudi, ob upoštevanju njihove predvidene uporabe.
- **Hrana (živilo)**: vsaka snov ali izdelek v predelani, delno predelani ali nepredelani obliki, ki je namenjen za prehrano ljudi ali pa se to smiselno pričakuje.
- **Javne površine:** površine, ki jih uporabljajo vsi, upravlja pa jih uprava grosistične tržnice.
- **Končni potrošnik**: zadnji porabnik živila, ki živila ne uporabi v okviru živilske dejavnosti.

© 2003–2009 WUWM

- **Kondenzacija:** nastanek vodnih kapljic kot posledica stika toplega vlažnega zraka, npr. pare, s sorazmerno hladnejšo površino.
- **Kontaminacija (onesnaženost):** navzočnost ali nastanek tveganja. Vnos onesnaževalnih in/ali toksičnih elementov (mikroorganizmov, kemikalij) v medij, ki utegnejo ogroziti njegovo varnost ali zdravstveno ustreznost.
- **Kritična nadzorna točka:** faza v pripravi hrane, ki mora biti pravilno izvedena in zagotoviti, da je tveganje odpravljeno ali zmanjšano na varno raven.
- **Kritične točke:** faze, v katerih je treba nadzorovati tveganja, da bi se prepričali, da so odpravljena ali zmanjšana na varno raven.
- **Lovilnik nesnage:** vsaka površina, kjer se lahko nabira umazanija. To so lahko vrzeli med kosi opreme, špranje in razpoke v površinski obdelavi, dolgi cevovodi. Lovilnike nesnage je treba odpraviti ali jim posvetiti posebno pozornost pri čiščenju.
- **Mreža proti mrčesu:** gosta mrežica, ki se namesti v okvir oken ali drugih odprtin, da preprečuje vstop muham in drugim členonožcem.
- **Načrt HACCP:** dokument, pripravljen v skladu z načeli HACCP, za zagotovitev nadzora tveganj, ki so pomembna za varnost hrane.
- **Nadzorni ukrepi:** dejanja, potrebna za to, da se ugotovljeno tveganje odpravi ali zmanjša na varno raven.
- **Navzkrižno onesnaženje:** prenos dejavnika tveganja z enega živila na drugo. Prenos je lahko z neposrednim stikom, kapljični, prek osebja, ki ravna z živili, ali prek opreme in delovnih površin.
- **Nepredelani proizvodi**: živila, ki niso predelana, vključno s proizvodi, ki so ločeni, razdeljeni, odrezani, razrezani, odkoščičeni, mleti, odrti, zdrobljeni, rezani, očiščeni, obrezani, oluščeni, mleti, ohlajeni, zamrznjeni, globoko zamrznjeni ali odmrznjeni.
- **Neprepusten:** ki ne dovoljuje vdora ali pretoka tekočine. Nepremočljiv
- **Nevarnost ali tveganje**: biološki, kemični ali fizični dejavnik v živilu ali krmi oziroma lastnost ali stanje živila ali krme, ki lahko ogroža zdravje ljudi.
- **Nevpojnost:** lastnost materiala, ki ne prepušča vode.
- **Nosilec živilske dejavnosti**: fizična ali pravna oseba, odgovorna za zagotavljanje izpolnjevanja zahtev živilske zakonodaje v svoji živilski dejavnosti.
- **Obrat**: katera koli enota nosilca živilske dejavnosti, ki deluje v okviru grosistične tržnice.
- **Obveščanje o tveganju**: vzajemna izmenjava informacij in mnenj v procesu analize tveganj o tveganjih in nevarnostih, drugih dejavnikih, ki vplivajo na tveganja, in zaznavanju tveganja med tistimi, ki ocenjujejo tveganja in skrbijo za obvladovanje tveganj, potrošniki, živilskimi obrati in obrati za proizvodnje krme, znanstveniki in drugimi zainteresiranimi skupinami, vključno s pojasnjevanjem ugotovitev ocene tveganja in podlag za odločitve o obvladovanju tveganja.
- **Obvladovanje tveganja**: za razliko od ocene tveganja je to proces presojanja s posvetovanjem zainteresiranih strani o različnih možnostih delovanja ob upoštevanju ocene tveganja in drugih upoštevanja vrednih dejavnikov in po potrebi izbor primernih možnosti za preprečevanje in nadzor.
- **Ocena tveganja**: znanstveni proces, sestavljen iz štirih korakov: ugotavljanja nevarnosti, opredelitve nevarnosti, ocene izpostavljenosti in opredelitve tveganja.
- **Odprta živila**: živila, ki niso v ovojnini ali posodi, ki bi preprečevala tveganje onesnaženja iz okolja.

© 2003–2009 WUWM

- **Osebna higiena:** ukrepi, ki jih osebje izvaja na sebi, da bi zavarovalo živila pred onesnaženjem.
- **Ovijanje**: dajanje živila v ovoj, ki je v neposrednem stiku z živilom in ovoj ali ovojnina sama.
- **Pakiranje**: dajanje enega ali več ovitih živil v sekundarno embalažo in sekundarna embalaža sama.
- **Patogen:** mikroorganizem, ki lahko povzroči bolezen.
- **Pitna voda**: voda, ki izpolnjuje minimalne zahteve, določene v Direktivi Sveta 98/83/ES z dne 3. novembra 1998 o kakovosti vode, namenjene za prehrano ljudi.
- **Plesen:** mikroskopsko majhen organizem, ki se razvije v vlažnih pogojih na površini živil in lahko prodre vanje.
- **Pokvarljiva živila:** živila, ki se hitro pokvarijo ali se lahko okužijo z bakterijami, ki se pod ugodnimi pogoji razmnožujejo in povzročijo, da se živilo pokvari in/ali zastrupi.
- **Površina, ki je v stiku z živili:** vsaka površina, ki lahko pride bodisi v neposreden stik z živili bodisi dovolj blizu njih, da jih lahko onesnaži, če ni očiščena (vključuje delovne površine, posode in opremo).
- **Predelani proizvodi**: živila, pridobljena s predelavo nepredelanih proizvodov. Ti proizvodi lahko vsebujejo sestavine, ki so potrebne za njihovo izdelavo ali jim dajo posebne značilnosti.
- **Predelava:** vsak postopek, ki bistveno spremeni začetni proizvod, tudi segrevanje, prekajevanje, soljenje, zorenje, sušenje, mariniranje, ekstrakcija, iztiskanje ali kombinacija teh postopkov.
- **Pristojni organ**: osrednji organ države članice, pristojen za zagotavljanje skladnosti z zahtevami te uredbe, ali kateri koli drug organ, na katerega osrednji organ prenese to pristojnost; kadar je to primerno, vključuje tudi ustrezni organ tretje države.
- **Razkuževanje:** zmanjševanje ravni onesnaženja opreme za ravnanje z živili ali prostorov z živili z uporabo razkužila.
- **Razkužilo:** kemikalija, ki se uporablja za uničevanje mikroorganizmov in zmanjševanje onesnaženosti opreme za ravnanje z živili ali prostorov z živili. Razkužila morajo biti primerna za uporabo v prostorih z živili.
- **Razpored čiščenja:** pisni dokument, ki navaja, kako se čistijo prostori z živili.
- **Redno:** pomeni „po potrebi“ in je odvisno od nabiranja umazanije ali od stopnje poslabšanja kakovosti in obrabe ter od tega, kako to vpliva na varnost hrane.
- **Skupne površine:** površine, ki jih uporablja eden ali več neodvisnih nosilcev v okviru grosistične tržnice (GT) in jih upravlja vodstvo GT.
- **Sledljivost**: možnost sledenja in spremljanja živila, krme, živali, ki daje hrano, ali snovi, ki je namenjena za vključitev v živilo ali se zanjo pričakuje, da bo vključena v živilo ali krmo, skozi vse faze pridelave, predelave in distribucije.
- **Smetnjak:** koši za odpadke, vreče za smeti ali posode, ki se uporabljajo za začasno zbiranje odpadkov v prostorih za pripravo hrane.
- **Spremljanje: r**edni pregledi, ki zagotavljajo, da sistem pravilno deluje. Rezultati spremljanja se po navadi zapisujejo.
- **Spremljati:** izvajati načrtovano zaporedje opazovanj ali merjenj nadzornih parametrov, da bi lahko ocenili, ali je kritična nadzorna točka pod nadzorom.

© 2003–2009 WUWM

- **Sterilizacija:** postopek uničevanja vseh klic.
- **Škodljivci v živilstvu:** živalstvo, ki v prostorih z živili ni dobrodošlo, predvsem členonožci, ptice, podgane, miši in drugi glodavci, ki lahko onesnažijo živila posredno ali neposredno.
- **Tveganje**: možnost ali verjetnost pojava neželenega učinka na zdravje in resnost tega učinka, ki je posledica nevarnosti.
- **Uprava grosistične tržnice:** nosilec živilske dejavnosti (zasebni ali javni) s posebno odgovornostjo za celotno upravljanje in organizacijo grosistične tržnice v okvirih obratovanja neodvisnih nosilcev živilskih dejavnosti.
- **Uvajanje:** usposabljanje novih zaposlenih.
- **Varovalna obleka:** oblačila, primerna za opravljanje dela, ki morajo popolnoma prekrivati vsakdanja oblačila.
- **Vmesni prezračevani prostor:** ograjen prostor med stranišči in prostori z živili, ki se prezračuje umetno ali naravno z zunanjim zrakom.
- **Zabojnik za zbiranje odpadkov:** posode ali zabojniki za odpadke, ki se uporabljajo za shranjevanje odpadkov zunaj prostorov za pripravo hrane, dokler čakajo na odstranitev z objekta.
- **Zasebna oskrba z vodo:** vodovodni sistem, ki ni povezan z javnim vodovodom.
- **Zasebne površine:** površine, ki jih zaseda nosilec živilske dejavnosti v okviru grosistične tržnice, za katere je tudi izključno odgovoren.
- **Živilska dejavnost:** vsa podjetja, pridobitna ali nepridobitna, javna ali zasebna, ki opravljajo dejavnost, povezano z vsemi fazami pridelave, predelave in distribucije živil.
- **Živilska zakonodaja**: zakoni in drugi predpisi, ki urejajo sektor živil na splošno in zlasti varnost hrane na ravni Skupnosti ali nacionalni ravni; zajema vse faze pridelave, predelave in distribucije živil pa tudi krme, pridelane za krmljene živali za pridobivanje hrane (glej Uredbo (ES) št. 178/2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane).

© 2003–2009 WUWM

VIRI

Viri v angleščini:

- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 178/2002 z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (Uradni list Evropskih skupnosti – 1. 2. 2002 L 31/1)
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil (Uradni list Evropskih skupnosti – 30. 4. 2004 L 139/1)
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004 z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (Uradni list Evropskih skupnosti – 30. 4. 2004 L 139/55)
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 854/2004 z dne 29. aprila 2004 o določitvi posebnih predpisov za organizacijo uradnega nadzora proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1774/2002 z dne 3. oktobra 2002 o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi
- Napotki o izvajanju postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, in olajšanju izvajanja načel HACCP v nekaterih živilskih dejavnostih (16. november 2005, Generalni direktorat za zdravje in zaščito potrošnikov pri Evropski komisiji)
- Codex Alimentarius, FAO/Svetovna zdravstvena organizacija, 20 avenue Appia CH – 1211 Geneva 27, Švica
- Priporočeni mednarodni kodeks prakse – splošna načela higiene živil (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 4 – 2003)
- Južnoafriška zveza za vedo o živilih in tehnologijo: Dobra proizvodna praksa v živilski industriji (Južna Afrika)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Izvajanje programa za izboljšanje varnosti hrane (Kanada)
- Panožne smernice za dobro higiensko prakso: smernice za gostinstvo: Chadwick House Group Ltd. (VB)
- Panožne smernice za dobro higiensko prakso: smernice za tržnice in sejme: Chadwick House Group Ltd. (VB)
- Panožne smernice za dobro higiensko prakso: smernice za grosistično distribucijo: Chadwick House Group Ltd. (VB)
- Irska agencija za varnost hrane: Kodeks prakse za varnost hrane v dobavni verigi svežih pridelkov na Irskem. Kodeks prakse št. 4 (Irska)
- Sistemi kakovosti in varnosti hrane. Priročnik za usposabljanje o higieni živil ter sistemu analize tveganj in kritičnih nadzornih točk (HACCP) – Organizacija Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo, Rim 1998. Skupina za založništvo. Informacijski sektor FAO.

© 2003–2009 WUWM

Viri v francoščini:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditons des Journaux officiels – 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditons des Journaux officiels – 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditons des Journaux officiels – 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditons des Journaux officiels – 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditons des Journaux officiels – 2002 (France)

Vir v nemščini:

- Handbuch zur Wahrnehmung von Hygieneaufgaben im Fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von „Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998

© 2003–2009 WUWM