

Производња и промет животних намирница и предмета опште употребе (ПОУ)

ПРЕДМЕТ, САДРЖАЈ И РЕДОСЛЕД ПОСТУПАКА - ШТА СЕ РАДИ ?

1. ЛОКАЦИЈА (ужа, шира градска зона, ван насеља)

➤ приступ
➤ прилазне саобраћајнице
➤ круг објекта распоред објеката, унутрашње саобраћајнице, паркинг простори, ограда и одржавање
➤ ближе и шире окружење
➤ да ли се у окружењу налазе објекти који могу неповољно утицати гасовима или на други начин

2. ПРЕГЛЕД ОБЈЕКТА

2.1. Општи санитарни услови

- грађевинско - технички услови објекта односно организационе целине
- водовод, резерва воде, континуитет у снабдевању, топла, хладна вода
- канализација, градска, септичке јаме, претходно пречишћавање, ритам пражњења
- електрично напајање, осветљење, резервни извори електричне енергије
- вентилација природна -вештачка
- температурни режим у складу са технолошким поступком
- грејање у просторијама за запослене, најнижа температура 18⁰С

2.2. ПОСЕБНИ САНИТАРНИ УСЛОВИ

локација (приступ, окружење)

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- број, распоред и величина просторија за производњу, за складиштење (сировина, готовог производа, амбалаже) за запослене, према технолошком поступку- функционална повезаност просторија тако да се спречава укрштање путева (сировина – готов производ)- просторије за запослене (гардеробе, санитарни чворови, трпезарија) и путеви кретања запослених- зидови, подови и таванице изграђени у складу са прописом за технолошки поступак- опрема и уређаји по прописаном стандарду о квалитету и технолошком поступку, приступачна за одржавање, од материјала који не утиче неповољно на исправност производа- на опреми и уређајима са температурним режимом, видљива сигнализација температуре |
|--|

2.3. ОДРЖАВАЊЕ ХИГИЈЕНЕ

- просторија
- опреме
- уређаја
- намештаја
- прибора и то:
 - а) чишћење
 - б) прање
 - в) дезинфекција - избор препарата и методе
 - просторија
 - радних површина
 - опреме и уређаја
 - руку

- транспортних средстава.
- г) стерилизација
 - прибора за рад
- д) дезинсекција (механичка, хемијска) - извођач, динамика, ефикасност
- ђ) дератизација – извођач, динамика, ефикасност
- е) уклањање отпада
 - сортирање,
 - сакупљање,
 - предходни третман течног отпада,
 - коначна диспозиција

3. ЛИЦА ПОД НАДЗОРОМ

● лична хигијена
● радна одећа и обућа
● начин одржавања радне одеће и обуће
● санитарни прегледи
● положен хигијенски минимум

4. ПРЕГЛЕД ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА

● органолептичка својства
● декларација
● услови складиштења

5. ПРЕГЛЕД ДОКУМЕНТАЦИЈЕ

● општа документација
● докази и евиденције о здравственој исправности сировина
● докази и евиденције о здравственој исправности амбалаже
● докази и евиденције о здравственој исправности готовог производа (интерна и овлашћена лабораторија)
● декларација
● доказ о санитацији транспортних средстава
● доказ о исправности расхладних система

НАЧИН/ МЕТОД СПРОВОЂЕЊА НАДЗОРА - КАКО СЕ РАДИ ?

- узимање изјаве од одговорних и присутних лица
- увидом у чињенично стање
- увидом у документацију
- узорковање:
 - животне намирнице, сировине
 - вода
 - предмети опште употребе
 - брисеви површина, прибора, одеће, руку