

# NOTRANJI NADZOR V OBRATIH ZA PROIZVODNJO IN PROMET ŽIVIL PO HACCP SISTEMU

Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur.l. RS 52/00) nalaga vsem pravnim in fizičnim osebam, ki opravljajo proizvodnjo in promet z živili in oskrbo s pitno vodo, da morajo imeti v svojih obratih vzpostavljen notranji nadzor na osnovah HACCP sistema, s katerim spremlja in zagotavlja zdravstveno ustreznost in varnost živil v vseh fazah proizvodnje živil (od prevzema do končnega izdelka).

Sistem nadzora po HACCP sistemu predstavlja načrtovano zaporedje meritev ciljnih preverjanj in vizuelna opazovanja na določeni točki oz. stopnji tehnološkega procesa (določena KT in KKT), vse od prevzema surovin do končnega izdelka v prodaji ter laboratorijsko analizo končnih izdelkov.

**Nadzor z meritvami** zahteva: strokovno usposobljeno osebje, ustrezno merilno opremo in pripomočke, načrt vzdrževanja in umerjanja merilne opreme in pripomočkov.

Za izvajanje notranjega nadzora mora nosilec dejavnosti oz. odgovorna oseba za izvajanje notranjega nadzora imeti določena strokovna znanja, ki so opredeljena v Pravilniku o higieni živil (Ur.l. RS 60/02, 11/04).

**Naše sodelovanje** v okviru notranjega nadzora pomeni spremljanje poteka proizvodnje in prometa živil po strokovnih in normativnih kriterijih in zajema tehnični, tehnološki, zdravstveni in higienski vidik proizvodnje in prometa živil. Cilj strokovne pomoči pri izvajanju notranjega nadzora je zdravstveno ustrezen izdelek in s tem varovanje zdravja potrošnikov.

**Naše vključevanje** v notranji nadzor zajema:

- pregled in ugotavljanje higiensko tehničnih pogojev objekta, prostorov, naprav, opreme in pripomočkov v obratih za proizvodnjo in promet z živili
- odvzem brisov na snažnost za ocenjevanje objektivnega stanja higiene v obratu
- odvzem vzorcev živil in končnih izdelkov za laboratorijske analize
- strokovno svetovanje pri postopkih priprave in ravnanja z živili
- preverjanje oseb – izvajalcev v proizvodnji in prometu z živili (zdravje, znanje in usposobljenost za delo z živili, osebna higiena, delovna obleka)
- preverjanje dokumentacije