



Šarhova ulica 29
1000 Ljubljana

Na podlagi Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) o higieni živil in Zakona o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilo (Uradni list RS, št. [52/00](#) in [42/02](#)) je ravnatelj sprejel

HACCP NAČRT

Načrt velja od : 1. 9. 2004

1. KRATEK OPIS

Vrtec Ciciban ima 47 oddelkov in obratuje na petih lokacijah:

- enota Čebelica, Šarhova ulica 29, 1000 Ljubljana
- enota Lenka, Baragova ulica 11, Ljubljana
- enota Ajda, Ulica prvoborcev 16, Ljubljana
- enota Pastirčki, Glinškova ploščad 11 a, Ljubljana
- enota Mehurčki, Reboljeva ulica 18, Ljubljana

Skupno je vključenih približno 740 otrok (I. starostno obdobje 270 otrok, II. starostno obdobje 470 otrok). Celoten kolektiv šteje približno 180 zaposlenih. Pralnice so v enoti Lenka, Ajda in Čebelica.

Kuhinje

V enoti Lenka je centralna kuhinja in pripravlja obroke za svojo enoto in enoto Mehurčki (razdelilni kuhinji). Enote Čebelica, Pastirčki in Ajda imajo lastne kuhinje.

Dnevno pripravljajo zajtrke, dopoldanske malice za otroke prvega starostnega obdobja, kosilo za otroke in zaposlene ter popoldanske malice. V kuhinjah pripravljajo dnevno približno 50 dietnih obrokov.

Kuhinja vrtca zagotavlja:

- za otroke do 3. leta: 4 obroke dnevno,
- za otroke od 3. do 6. leta: 3 obroke dnevno,
- za zaposlene: topli obrok dnevno.

Časovna razporeditev obrokov:

I. starostno obdobje:

ob 8.30 zajtrk
ob 10.00 dopoldanska malica
ob 11.45 kosilo
ob 14.30 malica

II. starostno obdobje

ob 8.30 zajtrk
ob 12.15 kosilo
ob 14.30 malica

Jedilnike za celoten vrtec Ciciban sestavlja organizator prehrane in ZHR v sodelovanju z glavnimi kuharji in vodstvom vrtca.

Prehrana predstavlja v vseh starostnih obdobjih pomemben dejavnik zdravja, še posebej pa je pomembna v otroštvu, saj otroci rastejo in se razvijajo. Zato pri načrtovanju prehrane upoštevamo Smernice za prehranjevanje v vzgojno–

izobraževalnih ustanovah (Zavod RS za šolstvo, Ljubljana, 2024), Praktikum jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (Ministrstvo za zdravje in Zavod RS za šolstvo, 2008), Priročnik z merili kakovosti za javno naročanje živil (Ministrstvo za zdravje, 2008).

Prehrana otrok v vrtcu je načrtovana tako, da:

- se držimo načela pestrosti in visoke kvalitete živil,
- zdrava in varna prehrana, s poudarkom na zagotavljanju zdravstvene ustreznosti živil,
- izbiramo sezonska živila,
- živila nabavljamo sproti in sveža,
- se izogibamo prečiščenim živilom in industrijsko pripravljenim jedem,
- dajemo poudarek vključevanju stročnic in žitaric,
- v jedilnik vključujemo živila integrirane in ekološke pridelave,
- omejujemo porabo sladkorja, soli in bele moke,
- uporabljamo kvalitetne maščobe (100% sončnično olje, olivno olje, repično olje),
- pri pripravi jedi uporabljamo zdrave načine toplotne obdelave (dušenje, kuhanje, peka v parno konvekcijski peči).

V skladu z zdravniškim potrdilom zagotavljamo dietno prehrano. Pri tem upoštevamo Priporočila za medicinsko indicirane diete, ki jih je v juniju 2018 pripravilo Združenje za pediatrijo SZD. Dietna obravnava poteka individualno za vsakega otroka posebej. Pri pripravi dietne prehrane je potrebno tesno sodelovanje staršev, strokovnih delavcev, kuharskega osebja in organizatorja prehrane.

V vrtcu pripravljamo dietno prehrano za vse otroke za katere starši prinesejo Potrdilo o medicinsko indicirani dieti.

Pred prihodom otroka v vrtec org. prehrane in ZHR pokliče starše na pogovor. Na podlagi pogovora lahko starši izpolnijo in podpišejo interni obrazec s seznamom dovoljenih in prepovedanih živil.

Starši so dolžni:

1. opozoriti organizatorja prehrane na prehranske posebnosti otroka
2. pisno javljati spremembe v izvajanju diete
3. v primeru, da dieta ni več potrebna, pisno obvestiti organizatorja prehrane o prenehanju izvajanja diete.

Jedilniki za otroke z dietno prehrano se vsakodnevno prilagajajo vrsti diete in so izpeljanka jedilnika za ostale otroke. Kuharsko osebje je dolžno upoštevati zdravniška potrdila.

Dietna živila je potrebno hraniti ločeno od ostalih živil na posebej označeni polici. Posoda za pripravo diete mora biti pregledana in po potrebi dodatno oprana. Obroke pripravlja kuhar, ki je zadolžen za pripravo diete. Med kuhanjem je potrebno biti posebej pozoren na morebitno kontaminacijo dietnih jedi z drugimi alergeni. Diete morajo biti ponujene v posebnih posodicah, ki so namenjene izključno dietam. Vsaka posodica mora biti označena z imenom in priimkom otroka kateremu je dieta namenjena.

Strokovno osebje je dolžno v kuhinjo dnevno na posebnem obrazcu sporočiti prisotnost otroka z dieto. Vse informacije v zvezi z dieto lahko strokovni delavci dobijo v kuhinji od kuharja, ki je pripravljal dieto in organizatorja prehrane.

Vsa dokumentacija v zvezi z medicinsko indicirano dieto mora biti na oddelku na vidnem mestu.

V skladu z zahtevami Uredbe EU št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Uradni list št. 6/2014) starše in zaposlene obveščamo, da lahko jedi na jedilniku vsebujejo snovi in proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost. Alergeni iz uredbe v jedeh so označeni v prilogi k jedilniku.

Izvedbena uredba komisije (EU) 2023/5 je z dnem 3. januar 2023 odobrila dajanje na trg razmaščen prah *Acheta domesticus* (hišnih murnov), ki lahko povzroča alergijske reakcije pri osebah, ki so alergične na rake, mehkužce in pršice. Novo živilo se lahko pojavi v kruhu in žitnih izdelkih, piškotih, izdelkih iz testenin,.....

Najpogostejše alergije v vrtcu:

- **ALERGIJA NA MLEKO**

Namesto kravjega in kozjega mleka, sirov, skute, smetane, sirnih namazov, pudingov na mleku, jogurtov, kefirjev, sirotke, kislega mleka, sladoledov uporabljamo nadomestek mleka, ki ga predpiše zdravnik, riževo ali sojino mleko. Kot vir maščobe uporabljamo margarino brez mleka v prahu in lecitina, 100% sončnično olje in 100% olivno olje. Prepovedano je uporabljati maslo, svinjsko mast, rastlinsko, repično, arašidovo olje in vse ostale margarine. Paziti moramo, da kruh in pekovsko pecivo ne vsebuje dodanega mleka v prahu ali sirotke. Prepovedana so tudi industrijsko pripravljena peciva, piškoti, torte z mlekom ali kremo, ki vsebuje maslo ali druge skrite alergene v obliki dodatkov.

- **ALERGIJA NA JAJCA**

Pri pripravi diete uporabljamo vse načine priprave hrane: kuhanje, dušenje, pečenje. Izogibamo se nakupom industrijsko pripravljenega peciva, piškotov, tort, ki vsebujejo jajce ali jajčni lecitin E322. Jajčne testenine in zakuhe nadomeščamo z izdelki brez jajc. Prepovedana je uporaba gotovih izdelkov iz jajc (majoneza,...).

- **ALERGIJA NA PŠENICO**

Pšenico zamenjamo z ostalimi žvili: koruza, proso, riž, krompir, ajda, soja, leča, fižol, čičerika, kvinoja. Izogibamo se mesnih izdelkov, ki lahko vsebujejo pšenične beljakovine.

- **CELIAKIJA**

Bolniki s celiakijo lahko uživajo brezglutenske proizvode. V prehrani je dovoljena uporaba **koruze** (moka, škrob, zdrob, otrobi), **riž** (moka, škrob, kosmiči, otrobi, zrnje), **ajda** (moka, kaša), **proso** (moka, kaša), **leča** (moka, zrnje), **krompir**, **grah**, **čičerika**, **topioka**, **kvinoja**.

Prepovedana je uporaba pšenice (zrnje, moka, kalčki, otrobi), rž, ječmen, oves, graham, kruhi in vse vrste testen in peciva iz nedovoljenih žit.

- **ALERGIJA NA OREŠKE**

Pri teh alergijah se izogibamo lešnikov, orehov, arašidov, pistacij, mandljev. Pri kuhi uporabljamo 100% sončnično in 100% olivno olje. V izdelkih pazimo na morebitno prisotnost arašidovega masla.

DIETE

VRSTA DIETNE PREHRANE		PREPOVEDANA ŽIVILA	NADOMESTKI
ALERGIJA	MLEKO	Mleko in mlečni izdelki (kravje, kozje, kobilje mleko, sir, skuta, jogurt, kefir, kislina in sladka smetana, maslo, puding, sladoled, maslo)	- Rižev napitek, kokosovo mleko in občasno sojino mleko - sojin jogurt - rižev, ovseni ali mandljev desert -riževa ali ovsena smetana za kuhanje -namazi, ki ne vsebujejo mleka -tofu sir , margarina -100% sončnično in olivno olje - rižev sladoled
	JAJCA	Jajca in izdelki, ki vsebujejo jajca	-testenine brez jajc - riževe testenine - keksi brez jajc - jajčni nadomestki
	SOJO	Izdelki, ki vsebujejo sojo	-živila brez soje
	GLUTEN	Pšenična moka in izdelki iz pšenice, rž, ječmen, oves, pira, kamut in njihove križane vrste	-koruzna in riževa moka - riž, proso, koruza -izdelki, ki ne vsebujejo glutena
	ARAŠIDE	Arašidi in izdelki, ki vsebujejo arašide	-izdelki brez prisotnosti arašidov (Smoki,...)
	OSTALA ŽIVILA	Živila in izdelki, ki vsebujejo živilo na katerega je dokazana alergija	-izdelki, ki ne vsebujejo alergenih snovi
LAKTOZNA INTOLERANCA		Mleko in mlečni izdelki	-mleko, sir, jogurt in izdelki deklarirani brez laktoze -rižovo in sojino mleko in izdelki
CELIAKIJA		Živila, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut in njihove križane vrste in proizvodi iz njih)	-brezglutenska moka, testenine -kruh in pekovski izdelki brez glutena -piškoti, grisini, krekerji brez glutena -koruzni kosmiči Blagovne znamke: Schar, Organ natural foods, Fusilli, Penne, Werz -koruza, riž, ajda, soja, leča, krompir, grah, fižol, čičerika, tapioka)

2. NADZOR ŠKODLJIVCEV, DDD – zaščita pred glodalci in mrčesom

Vsi prostori, kjer se nahajajo živila morajo biti grajeni in opremljeni tako, da glodalci in mrčes ne morejo prodreti v notranjost (mreže na oknih skozi katera se zrači, mreže na odtočnih ceveh/kanalizaciji). Pred njimi se branimo tudi tako, da skrbimo za red in čistočo v prostorih in njihovi okolici.

Za področje deratizacije, dezinfekcije in dezinsekcije je v kuhinji odgovoren vodja kuhinje.

Vsi zaposleni ji morajo zato sporočati vsa opažanja in sume.

Deratizacija

Deratizacija je urejena s pogodbo št. 02-66/10. Izvaja jo **Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, Maribor** dvakrat letno (spomladi in jeseni) in takrat, ko zaposleni opazijo glodalce oziroma njihove sledove.

V vmesnem obdobju mora odgovorni za kuhinjo vrtca zagotoviti redno spremljanje stanja postavljenih vab ter o tem voditi evidenco. Zapisi (evidenca) morajo biti izdelani najmanj vsake tri mesece - priporočljivo je vsak mesec. Zapis mora vsebovati osnovne podatke, kot npr. datum pregleda, kdo je pregled opravil in ugotovitve ob pregledu. V primeru ugotovitve vdora glodalcev oz. znakov poškodb na vabah, mora nosilec živilske dejavnosti takoj o tem obvestiti pravno ali fizično osebo, ki izvaja DDD dejavnost.

Opažanja in ukrepi so zabeleženi v prilogi 2.1.

Dezinsekcija

Ob pojavu insektov je potrebno opraviti dezinsekcijo. Dezinsekcijo opravi **Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, Maribor**. Opažanja in ukrepi so zabeleženi v prilogi 2.2.

Dezinfekcija

Dezinfekcijo je potrebno opraviti ob epidemiološki indikaciji in po navodilu strokovne službe. Opravi jo **Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, Maribor**. Opažanja in ukrepi so zabeleženi v prilogi 2.3.

2.1. Priloga: SPREMLJANJE IZVAJANJA DERATIZACIJE IN KONTROLIRANJE NASTAVLJENIH VAB

Datum pregleda	STORITEV – Kontrola, nova nastavitev, izredni ukrep	Uporabljeno SREDSTVO	Podpis izvajalca	UGOTOVITVE* (poročilo štev.)

* Poročila izvajalca o opravljenih storitvah in ugotovitvah so priložena in se hranijo najmanj 2 leti.

2.2. Priloga: SPREMLJANJE IZVAJANJA DEZINSEKCIJE

Datum pregleda ali ukrepa:	KJE (prostor)	ZARADI	Sredstvo	KAKO (poročilo* št.:)	Dodatni ukrepi	Dezinsekcijo OPRAVIL

* Poročila o izvedenih storitvah so priložena in se hranijo najmanj 2 leti.

2.3. Priloga: SPREMLJANJE IZVAJANJA DEZINFEKCIJE

DNE:	KJE (prostor)	ZARADI	DEZINFEK. SREDSTVO	KAKO	KONTROLA USPEŠNOSTI	DOLOČITEV DODATNIH UKREPOV	DEZINFEKCIJO OPRAVIL	Poročilo * št.

* Poročila o opravljenih dezinfekcijah so priložena in se hranijo najmanj 2 leti.

3. ČIŠČENJE

Čiščenje je potrebno, da odstranimo umazanijo s površin in posode, z njo pa tudi večino mikroorganizmov. Da bo čiščenje uspešno, moramo dobro poznati lastnosti posameznih čistilnih sredstev, da bomo izbrali pravo sredstvo in pravilen postopek čiščenja. Pri čiščenju stremimo k temu, da ne poškodujemo površin (predmetov), da postopek ni predrag ter da po nepotrebnem ne obremenjujemo okolja.

Potrebno je imeti:

- navodila o postopkih čiščenja,
- navodila za uporabo sredstev (navodilo proizvajalca), navodilo o uporabi pripomočkov ter vzdrževanju le teh,
- načrt (program) čiščenja z zadolžitvami.

Čiščenje v kuhinji delimo na vsakodnevno čiščenje (sprotno in končno), tedensko, mesečno ter generalno čiščenje.

Dnevno čiščenje

Sprotno čiščenje

Z doslednim sprotnim čiščenjem zmanjšamo možnost križne kontaminacije med različnimi vrstami živil in križanja čistih in nečistih poti.

Potrebno je:

pomiti in pospraviti vso uporabljeno posodo in pribor,
razstaviti (po navodilih) ter očistiti stroje za rezanje in obdelavo živil (po navodilih proizvajalca) – salamo reznica, univerzalni stroji, odpiralci konzerv ...,
očistiti uporabljene delovne površine,
v kolikor je potrebno grobo počistiti talne površine.

Končno čiščenje

Izvaja se ob koncu delovnega dne.

Potrebno je:

pospraviti vsa živila,
izprazniti posode za odpadke in jih temeljito pomiti,
počistiti vse stroje za obdelavo živil (v kolikor se jih že ni pri sprotnem čiščenju) ter jih pokriti s čisto krpo,
počistiti vse delovne površine,
počistiti vse talne površine v smeri od čistega dela proti nečistemu.

Tedensko čiščenje

Očistimo nape, manj dostopna mesta v kuhinji. Odstranimo pajčevine. Prah z vrha kuhinjskih elementov in polic v kuhinji ter v skladiščih odstranimo z vlažno krpo. Temeljito očistimo kuhinjske naprave (hladilnike, pečice, konvektomate) in pohištvo (predali, police v omarah), stenske obloge, vrata, jaške za dovod in odvod zraka, vodne zapore v izlivkih in jaških.

Mesečno čiščenje

Poleg del iz tedenskega čiščenja, je potrebno odmakniti elemente (omare, težje stroje) ter mokro počistiti pod njimi, generalno očistimo kuhinjsko opremo in pohištvo – police in predele tudi s spodnje strani . Očistimo tudi okna, luči.

Generalno čiščenje

Opravimo na koncu ali začetku nove sezone. Opravi se vsa potrebna popravila, beljenje sten.

NAČINI ČIŠČENJA

Odstranjevanje nečistoč s podlage se lahko opravi s pomočjo vode (hladne in vroče), drgnjenja in s pomočjo čistil. Pri tem je treba upoštevati naslednje parametre:

- vrsto nečistoče: za čiščenje ostankov maščobe bomo izbrali lug, za vodni kamen kislino,
- količina nečistoče: če je količina nečistoč velika, je potrebno paziti, da je koncentracija čistil dovolj visoka in voda pogosto zamenjana, da je čiščenje lahko uspešno,
- temperatura : zvišanje temperatura običajno povečuje učinkovitost čiščenja razen pri beljakovinah, kjer lahko pri temperaturi nad 50°C povzroči zakrknjene,
- čas čiščenja: učinkovitost čiščenja s časom narašča zato je potrebno upoštevati minimalni čas učinkovanja, ki ga priporoča proizvajalec,
- uporaba mehanične sile poveča učinkovitost čiščenja.

Oprema in pripomočki za čiščenje morajo biti LOČENI in VIDNO OZNAČENI (različne barve) za katere namene se uporablja (čiščenje sanitarnih prostorov, kuhinjskih prostorov, tal, delovnih površin ...). Po uporabi je potrebno opremo in pripomočke dobro oprati ter shraniti v suhem in zračnem prostoru. Pripomočki morajo zaradi lažjega sušenja dvignjeni od tal.

Krpe za čiščenje morajo biti iz pralnega materiala, ki prenese kuhanje. Pri uporabi ne sme priti do zamenjav krp za čiščenje različnih področij.

Čistimo z vodo in dodatkom ustreznega čistila. Pri uporabi čistil upoštevamo navodilo proizvajalca. **Prelivanje čistil v drugo embalažo je strogo prepovedano!**

Vedno čistimo od manj umazanega k bolj umazanemu !

Zaželeno je, da sanitarne prostore (garderobe in stranišča) kuhinje čisti snažilka oz. oseba, ki ni zaposlena v kuhinji. Če tega ni mogoče zagotoviti, lahko te prostore čistijo tudi osebe zaposlene v kuhinji in sicer pomožni delavci oz. delavci, ki delajo v pripravljalnica. Čiščenje se izvaja po koncu delovne izmene. Za čiščenje sanitarnih prostorov je potrebna posebna halja, ki se jo po opravljenem delu sleče.

POSTOPKI ČIŠČENJA

1. Deske, noži, pribor, posoda

- očistimo in pomijemo čimprej po uporabi,
- najprej odstranimo ostanke hrane,
- ročno pomivamo z vročo vodo in detergentom, dobro splaknemo z vročo vodo (s tem površine razkužimo), takoj osušimo in spravimo na ustrezno mesto za čisto posodo.
- strojno pomivanje – programi za pomivanje je nastavljen tako, da zagotavlja učinkovito pomivanje, zato programa ne smemo samovoljno skrajševati. Na tak način preprečimo, da so na videz čisti posodi še ostanki detergentov in bakterij.

2. Kuhinjski stroji (mesoreznica, salamo reznica, univerzalni stroji, mešalniki...)

- najprej izklopimo elektriko !
- takoj po uporabi stroj razstavimo (če se da) na sestavne dele,
- grobo odstranimo ostanke hrane, splaknemo,
- sestavne dele pomijemo z vročo vodo in detergentom, lahko tudi strojno z belo posodo,
- dobro splaknemo z vročo vodo (s tem površine razkužimo),
- takoj osušimo in spravimo na ustrezno mesto za čisto posodo.

3. Delovne površine

- očistimo čim prej po uporabi,
- s papirno brisačo odstranimo ostanke hrane ,
- pomijemo s toplo vodo, z detergentom in namensko krpo (barva),
- površine dobro splaknemo z vročo vodo, da odstranimo ostanke detergenta in morebitne bakterije
- uporabljeno krpo dobro speremo in odložimo na mesto za umazano perilo,
- s svežo krpo (papirno brisačo) obrišemo do suhega.

4. Talne površine

Običajno tla čistimo mokro. Suho čiščenje pride v poštev le v suhih prostorih v primerih, da se na tla nekaj strese (moka), z metlo ali s sesalcem.

- odstranimo ali dvignemo predmete, ki bi nas pri čiščenju ovirali
- umazana in mokra tla pobrišemo z gumijastim pripomočkom tako, da odstranimo umazanijo in vodo v odtok,
- počistimo tla z raztopino detergenta (SISTEM TREH VEDER): s krpo (mopom) namočeno v raztopino detergenta (prvo vedro) pobrišemo največ 1m² površine; ko se umazanija raztopi, jo s krpo namočeno v čisti vodi (drugo vedro) poberemo in iztisnemo v posodo (tretje vedro); postopek ponovimo dvakrat – pomembno je, da v kuhinjskih prostorih ne zastaja voda,
- vodo za izpiranje zamenjamo takoj, ko postane umazana, enako velja za vedro z raztopino detergenta,
- talne odtoke je potrebno redno čistiti s curkom vode, iz njih ne sme zaudarjati.

3.1. IZVAJANJE ČIŠČENJA V KUHINJI

V kuhinji vrtca so zaposlene osebe. Vse so zadolžene tudi za čiščenje vseh površin v kuhinji. Pri delu upoštevajo zgoraj navedena navodila in **plan čiščenja**. V primeru odsotnosti se nadomeščajo med seboj.

Evidenca o opravljenem čiščenju se vodi za vsako zaposleno in je priložena (3.2. Priloga).

Generalno čiščenje opravijo vse zaposlene v času morebitnih adaptacij ali zaprtja vrtca vsaj 1 krat letno oziroma v skladu s planom čiščenja.

SEZNAM ČISTIL V KUHINJI IN SANITARIJAH je pri delavcih, zadolženih za naročanje čistil, čistilnih pripomočkov in sanitetnega materiala.

Varnostni in tehnični listi za čistila in čistilne pripomočke se nahajajo na upravi vrtca.

PLAN ČIŠČENJA

KAJ	DEL. OBM.	KDAJ	S ČIM	DOZIRANJE	KAKO	KDO
STENE	- pripravljalnica - zelenjave in mesa - termični blok - slašičarna - kuhinja - 1. stopnja - pomivalnica bele - posode - pomivalnica črne - posode - priročna shramba	- splošno, dnevno, mesečno - dnevno, mesečno - dnevno, ted., mesečno - tedensko, po potrebi - dnevno, tedensko, mesečno - dnevno, tedensko, mesečno - 2 x mesečno	- čista voda - čistilo za ploščice - namenska krpa in gobica	- po navodilu proizvajalca	- pomiti z detergentom - splakniti s čisto vodo - osušiti	Glej RAZPORED II
STENE	- celotno območje	- mesečno, po dogovoru z vodjo kuhinje	- čista voda - čistilo za ploščice - namenska krpa in gobica	- po navodilu proizvajalca	- pomiti z detergentom - splakniti s čisto vodo - osušiti	Glej PRILOGO II
KUHINJSKA OPREMA (omare, RP regali, predali, delovne mize)	- pripravljalnica - zelenjave in mesa - termični blok - slašičarna - kuhinja - 1. stopnja - pomivalnica bele - posode - pomivalnica črne - posode - priročna shramba	- dnevno po uporabi - po potrebi - tedensko - mesečno	- čista voda - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo - namenska krpa in gobica	- po navodilu proizvajalca	- pomiti z detergentom ali čistilom - splakniti s čisto vodo - osušiti	Glej PRILOGO II
PREDALNI VLOŽKI					- pomiti z detergentom - splakniti s čisto vodo - strojno pomivanje	
ŠTEDILNIKI, KOTLI, PREKUCNE	- termični blok	- dnevno po uporabi - po potrebi	- čista voda - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo	- po navodilu proizvajalca	- namakati (kotli, ponve) - odstraniti ostanke hrane - pomiti z detergentom	Glej PRILOGO II

PONVE			- namenska krpa - inox mrežica in gobica		- in abrazivnim čistilom - splakniti s čisto vročo vodo - osušiti	
KAJ	DEL. OBM.	KDAJ	S ČIM	DOZIRANJE	KAKO	KDO
ETAŽNA PEČ	- termični blok - slaščičarna	- dnevno (zun. površine) - po potrebi - tedensko - 1 x na 14 dni	- namensko čistilo - čista voda - inox mrežica in gobica	- po navodilu proizvajalca	- pomiti, zdrgniti umazanijo - sprati s čisto vodo - osušiti	Glej PRILOGO II
KONVEKTOMAT	- termični blok	- dnevno (zun. površine) - po potrebi - tedensko - 1 x na 14 dni oz. po navodilih	- namensko čistilo - čista voda za ročno splakovanje	- po navodilu proizvajalca	- po navodilu proizvajalca	Glej PRILOGO II
KUHINJSKI STROJI, APARATI	- kuhinja	- po uporabi - tedensko	- čista voda - namenska krpa in gobica - detergent za ročno pomivanje	- po navodilu proizvajalca	- takoj po uporabi stroj razstavimo - odstranimo ostanke hrane - splaknemo - pomijemo z vročo vodo in detergentom - strojno pomijemo po navodilih proizvajalca - dobro osušimo	Glej PRILOGO II
HLADILNIKI, HLADILNE IN ZAMRZOVALNE OMARE	- kuhinja in pripadajoči prostori	- dnevno - 1 x na 14 dni - 1 x mesečno - po potrebi	- čista voda - detergent za ročno pomivanje - namenska krpa - kis (za razkuževanje)	- po navodilu proizvajalca	- pomiti s čisto vodo z dodatkom detergenta - splakniti - prebrsati s kisovo vodo	Glej PRILOGO II
DESKE, NOŽI	- pripravljalnica - zelenjave in mesa - termični blok - slaščičarna - fina priprava - zelenjave in sadja	- po uporabi - tedensko - po potrebi	- čista vroča voda - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo - gobica	- po navodilu proizvajalca	- očistiti in pomiti čimprej po uporabi - pod tekočo vodo	Glej PRILOGO II

					odstraniti ostanke hrane pomiti z detergentom splakniti strojno pomiti dobro osušiti	Glej PRILOGO II
KUHALNA POSODA	- pomivalnica črne posode	- po uporabi-dnevno - tedensko - mesečno - po potrebi	- čista voda - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo - namensko čistilo za občasno generalno čiščenje posode - namenska krpa - gobica - inox mrežica	- po navodilu proizvajalca	- namakati - mehanično odstraniti ostanke hrane - pomiti v topli vodi z detergentom za ročno pomivanje posode a. razkužiti z vročo vodo nad 70°C, dobro osušiti b. strojno pomivanje	Glej PRILOGO II
KAJ	DEL. OBM.	KDAJ	S ČIM	DOZIRANJE	KAKO	KDO
TRANSPORTNA POSODA	- dislocirane enote	- dnevno	- po navodilu	- po navodilu proizvajalca	- po navodilu - vložne posode pomiti strojno	Glej PRILOGO II
SERVIRNA POSODA, PRIBOR	- pomivalnica bele posode	- po uporabi-dnevno - tedensko - mesečno - po potrebi - po navodilu	- čista voda - detergent za ročno pomivanje posode - gobica - detergenti za strojno pomivanje posode-po programu	- po navodilu proizvajalca - programirano	- namakati - mehanično odstraniti posušene ostanke hrane - strojno pomiti po določenem programu - dobro osušiti	Glej PRILOGO II
POMIVALNI STROJ	- pomivalnica črne in bele posode	- po uporabi-dnevno - po potrebi - pred zaključkom dela	- po navodilu	- po navodilu proizvajalca	- po navodilu	Glej PRILOGO II
SERVIRNI VOZIČKI	- predprostor-office	- po uporabi-dnevno - po potrebi - mesečno	- čista voda - namenska krpa - gobica - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo	- po navodilu proizvajalca	- mehanično odstraniti ostanke hrane - splakniti - dobro osušiti	Glej PRILOGO II

DIVIGALO ZA PREVOZ HRANE	- divigalo	- sprotno - dnevno - mesečno - po potrebi	- čista voda - namenske krpe in vedra - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo	- po navodilu proizvajalca	- pomiti z detergentom ali čistilom - splakniti s čisto vodo - osušiti	Glej PRILOGO II!
DIVIGALO ZA PREVOZ ŽIVIL	- divigalo	- sprotno - dnevno - mesečno - po potrebi	- čista voda - namenske krpe in vedra - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo	- po navodilu proizvajalca	- pomiti z detergentom ali čistilom - splakniti s čisto vodo - osušiti	Glej PRILOGO II!
VOZIČEK RP - prevoz živil - prevoz trans. posod	- kuhinja in pripadajoči prostori	- dnevno - mesečno - po potrebi	- čista voda - namenska krpa, gobica - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abraz. čistilo	- po navodilu proizvajalca	- pomiti z detergentom ali čistilom - splakniti s čisto vodo - osušiti	Glej PRILOGO II!
KAJ	DEL. OBM.	KDAJ	S ČIM	DOZIRANJE	KAKO	KDO
IZLIV, TROKADERO	- pomivalnica bele in črne posode - shramba za čistila - garderoba - kuharskega osebja	- po uporabi-dnevno - po potrebi - pred zaključkom procesa priprave hrane	- čista voda - gobica - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo - čistilo za odstranjanje - vodnega kamna-občasno	- po navodilu proizvajalca	- mehanično čistiti z gobico in dodatkom detergenta ali čistila - sprati pod pritiskom	Glej PRILOGO II!
UMIVALNIK, PODAJALNIK MILA, PODAJALNIK BRISAČ	- kuhinja	- po uporabi-dnevno - po potrebi - pred zaključkom procesa priprave hrane	- čista voda - namenska krpa - gobica (po potrebi) - tekoče abrazivno čistilo	- po navodilu proizvajalca	- zdrgniti umazanijo z gobico in čistilom - dobro splakniti - osušiti	Glej PRILOGO II!

POSODE ZA ODPADKE	- kuhinja	- sprotno prazniti - dnevno - tedensko - po potrebi - pred zaključkom	- čista voda - detergent za ročno pomivanje posode - tekoče abrazivno čistilo	- po navodilu proizvajalca	- namakati - splakniti ostanke - pomiti s toplo vodo z dodatkom detergenta ali čistila - sprati pod pritiskom - osušiti	Glej PRILOGO II!
OKNA, NAPE, LUČI	- kuhinja in pripadajoči prostorji	- 3 x letno - 1 x mesečno - po potrebi	- z namenskinji čistili in pripomočki	- po navodilu proizvajalca	- po navodilu	Glej PRILOGO II!
VRATA, KLJUKE	- kuhinja in pripadajoči prostorji	- po potrebi-dnevno - mesečno	- čista voda - namensko čistilo - namenska krpa - razkužilo za kljuke (občasno)	- po navodilu proizvajalca	- pomiti z dodatkom namenskega čistila - splakniti - osušiti - razkužiti	Glej PRILOGO II!
TLA	- kuhinja - shrambe	- sprotno - dnevno - po potrebi - končno čiščenje	- namenska: vedra ali vozček, barvne krpe, brisało, detergent za talne površine, čista voda	- po navodilu proizvajalca	- odstraniti ali dvigniti predmete (ovira) - z gumijastim pripomočkom odstraniti umazanijo in vodo v odtok očistiti tla z raztopino detergenta - prebrsati s čisto vročo vodo - talne odtoke redno čistiti s curkom vode upoštevaj nav. HACCP	Glej PRILOGO II!
KAJ	DEL. OEM.	KDAJ	S ČIMI	DOZIRANJE	KAKO	KDO
ŠHRAMBA ŽIVIL, ČISTIL IN PRIPOMOČKOV	- shrambe	- sprotno - tedensko - mesečno - po potrebi	- čista voda - namenski pripomočki in krpe - detergent	- po navodilu proizvajalca	- odstraniti pajčevine prah odstraniti z vlažno krpo s polc in talnih površin	Glej PRILOGO II!

GARDEROBA	- garderoba kuharskega osebja-omare	- po potrebi-dnevno tedensko mesečno	- čista voda - namensko čistilo - namenske krpe	- po navodilu proizvajalca	- mokro pomiti z dodatkom namenskega čistila - splakniti - osušiti	Glej PRILOGO II!
JEDILNICA	- jedilnica	- dnevno - mesečno - po potrebi - končno čiščenje	- čista voda - namenska čistila za opremo in talne površine - namenske krpe, vedra in pripomočki	- po navodilu proizvajalca	- mokro pomiti z dodatkom namenskega čistila - splakniti - osušiti	Glej PRILOGO II!
SANITARIJE, GARDEROBA, VRATA, KLJUKE, OKNA, TLA, PODAJALNIK MILA IN BRISAČ	- garderoba kuharskega osebja	- dnevno - tedensko - po potrebi - končno čiščenje	- čista voda - namenska čistila za opremo in talne površine - namenske krpe, vedra in pripomočki - razkužilo (občasno)	- po navodilu proizvajalca	- Izvedemo mokro čiščenje po navodilih razkužimo občasno ali po navodilu	Glej PRILOGO II!
GOSPODARSKI VHOD- predprostor kuhinje za sprejem blaga (garaža)	- predprostor kuhinje	- sprotno-dnevno - tedensko - mesečno	- čista voda - namenska čistila in pripomočki za čiščenje opreme in talnih površin	- po navodilu proizvajalca	- mokro pomiti z dodatkom namenskega čistila - splakniti - osušiti - talna površina: zmočiti s curkom vode, dodati nam. čistilo, mehanično odstraniti umazanijo, temeljito sprati s curkom vroče vode	Glej PRILOGO II!

GENERALNO ČIŠČENJE SE OPRAVI OB KONCU ALI NA ZAČETKU ŠOLSKEGA LETA OZ. V ČASU POLETNIH POČITNIC, ODVISNO OD PLANIRANJA IN POTEKA VZDRŽEVALNIH DEL OZ. ZDRUŽEVANJA ENOTI

3.2. Priloga: EVIDENCA OPRAVLJENEGA ČIŠČENJA V KUHINJI

[illegible]

S podpisom oseba potrdi, da je tega dne opravila čiščenje skladno z zgoraj navedenim. V primeru, da česa ni možno izvesti ob določenem terminu, je to potrebno zabeležiti in shraniti kot prilogo.

Evidenčni list se v HACCP načrtu hrani 1 leto.

3.3. PRIPRAVA IGRALNICE ZA PRIPRAVO JEDI

- v igralnici je pred pripravo potrebno določiti delovni prostor – primernost (čisti in nečisti del igralnice);
- vzgojna sredstva je pred delom z živili potrebno pospraviti;
- z detergentom, vodo in čisto namensko krpo je potrebno temeljito pobrisati mize in druge odlagalne površine, ki jih bomo potrebovali;
- zagotoviti varna živila in upoštevati vsa HACCP načela;
- pred in po delu igralnico temeljito prezračimo. Med pripravo obrokov in pri rokovanju z živili je potrebno imeti zaprta okna, da ne privlačimo mrčesa;
- po končanem delu površine temeljito očistimo;
- pravilno ločevanje odpadkov in sprotne odstranitve organskih odpadkov iz igralnice po končani pripravi jedi;

1. Osebe, ki imajo znake črevesne nalezljive bolezni – drisko in/ali bruhanje, **ne smejo delati z živili.**

2. Izključitev iz dela z živili se priporoča še **2 dni** po zadnjem bruhanju in/ali driski (v primeru, da gre za okužbo s patogenimi bakterijami *E. coli*, *Shigella*, *Salmonella*, *Typhi/Paratyphi* pa šele po prvem negativnem vzorcu blata).

3. Izvajanje priprave jedi v igralnici vrtca **se odsvetuje** v času povečanega števila črevesnih ali respiratornih obolenj v vrtcu.

4. Vsi smo možni klicenosci, zato je zelo pomembna higiena rok, posebno pred in med delom z živili, pred hranjenjem in po uporabi stranišča.

4. NAČRT IN OPREMA KUHINJE

Načrti z vrisanimi čistimi in nečistimi potmi se hranijo v HACCP načrtu v kuhinjah

5. OPREMA KUHINJE

Vse delovne površine, oprema, predmeti, pripomočki in pribor, ki pridejo v stik z živili morajo biti:

- Uporabne za določen namen in v dovolj velikem številu
- Iz materialov, ki omogočajo ustrezno čiščenje
- Nameščene tako, da omogočajo čiščenje
- V dobrem stanju in vzdrževane skladno z navodili proizvajalca.

Seznam kuhinjske opreme, naprav in pripomočkov, ki so v kuhinji se nahaja na upravi vrta.

Vse aparature v kuhinji morajo biti redno vzdrževane in servisirane. Seznam pooblaščenih serviserjev je v internem imeniku.

5.2 Priloga: EVIDENCA IZVEDENIH REDNIH IN IZREDNIH TEHNIČNIH VZDRŽEVANJ APARATUR V KUHINJI

[illegible]

Evidenčni list se v HACCP načrtu hrani 2 leti.

6. OSKRBA S PITNO VODO

Vrtec Ciciban je priključen na javni vodo oskrbni sistem.

Skladnost in zdravstveno ustreznost pitne vode zavodu zagotavlja upravljalec – izvajalec javne službe za oskrbo s pitno vodo VO – KA, Vodovodna cesta 90, Ljubljana.

Rezultati analiz vode so objavljeni na spletni strani Javnega podjetja Vodovod kanalizacija. Spletni naslov: www.vo-ka.si.

Preko leta pa bomo upoštevali vsa priporočila, ki nam jih bo v zvezi s pitno vodo posredoval upravljalec. Informacije in ukrepe bomo zabeležili in priložili. Zapisi se hranijo v mapi 5 let.

Kuhinja in ostali prostori so priključeni na javno kanalizacijo.

7. OSEBNA HIGIENA IN ZDRAVSTVENO STANJE ZAPOSLENIH

Vsak, ki vstopi v živilski prostor, mora ravnati po pravilih dobre higienske in dobre proizvodne prakse, da ne ogroža varnosti živil. Zato je treba poskrbeti tudi za vzdrževanje ustrezne osebne higiene zaposlenih ter predvideti ukrepe ob pojavu poškodb in bolezenskih stanj.

Osnovna higienska pravila so namenjena vsem zaposlenim, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živilo (priprava in delitev hrane).

Z vsebino osnovnih pravil morajo biti seznanjeni vsi delavci in pridobljeno znanje tudi uporabljati.

7.1 OSEBNA HIGIENA

Roke

Roke morajo biti:

- zdrave, brez vidnih gnojnih sprememb,
- čiste,
- brez nakita (izjema so enostavni poročni prstani brez okrasnih kamnov),
- brez ur ter
- s kratkimi, pristriženimi nohti, nelakirani, brez umetnih nohtov.

Koža rok mora biti nepoškodovana.

Tudi na zdravih rokah so lahko stalno prisotne nevarne bakterije – stafilokoki, ki lahko povzročajo zastrupitve s hrano.

Največ okužb in zastrupitev s hrano se prenese ravno preko rok. Za zmanjšanje tega tveganja sta izredno pomembna pravilna vsakodnevna nega in redno umivanje rok. S pravilnim umivanjem z rok odstranimo umazanijo in mikroorganizme.

Kdaj moramo umiti roke?

- ob prihodu na delo,
- med delom, ko se roke umažejo,
- ob prehodu od nečistih del k čistim opravilom,
- kadarkoli smo rokovali s kontaminiranimi živilom in embalažo (surovo meso, jajca, surova neočiščena zelenjava in sadje...) ter z odpadki,
- po uporabi stranišča,
- po kihanju, kašljanju, brisanju nosu, po praskanju kože obraza in lasišča, po popravljanju las,
- pred in po jedi,
- pred in po kajenju,
- po uporabi telefona,
- po opravljenem čiščenju ter
- preden zapustimo delovno mesto.

Pravilno opremljen umivalnik

Umivalniki morajo biti opremljeni s tekočo toplo in hladno vodo, tekočim milom in brisačami za enkratno uporabo. Umivalnik za umivanje rok mora biti ločen od korit za čiščenje in pranje živil ter ločen od korit za pomivanje.

Kako pravilno umijemo roke?

- roke zmočimo s toplo vodo,
- jih namilimo,
 - umivamo vsaj 15 sekund, pri tem pozorno umijemo vse površine – dlani, prste, med prstne prostore, posebej palce, hrbtišča rok, zapestje – tako, da drgnemo vsak del roke ob drugo roko
 - nato temeljito splaknemo,
 - do suhega obrišemo s papirnato brisačo,
 - s papirnato brisačo ali s komolcem zapremo pipo in
 - brisačo odvržemo v koš za smeti.

Uporaba rokavic

Pri pripravi hrane uporabljamo rokavice le izjemoma.

Pri rezanju, porcioniranju ... gotovih izdelkov, vedno uporabljamo pribor, ker so na koži rok tudi kmalu po umivanju že prisotne bakterije. Te neprestano prihajajo na površino iz kožnih por in gub. Med njimi so lahko tudi na zdravih rokah nevarni stafilokoki.

V primeru, ko za gotove jedi ne moremo uporabiti pribora, se poslužujemo rokavic za enkratno uporabo.

Rokavice pa postanejo ravno tako kontaminirane kot roke. Rokavice tudi niso popolnoma nepropustne. Zato jih uporabljamo le za točno določeno opravilo in za kratek čas. Pred uporabo rokavic je treba roke natančno umiti. Po uporabi jih zavržemo in roke ponovno temeljito umijemo ter posušimo.

Rokavice ne nadomestijo umivanja rok!

Lasje in pokrivala

Lasje so kontaminirani z mikroorganizmi, lahko tudi z nevarnimi stafilokoki. Zato morajo biti lasje pri delu z žvili pokriti.

Pokrivalo si namestimo pred začetkom dela in si ga na delovnem mestu ne popravljamo. Pokriti mora vse lasišče in lase. Nevarnost je, da bi z dotikanjem las in lasišča preko rok prenašali stafilokoke in druge bakterije v žvila.

Delovna obleka in obutev

Obleka mora biti pralna pri visokih temperaturah. Svetle barve omogočajo, da obleko pravočasno zamenjamo, saj je umazanija na belem bolj vidna. Oblek ne smemo prati in sušiti v delovnih prostorih. Priporoča se delovna obleka brez gumbov in brez žepov ali z gumbi na notranji strani obleke. Vsak zaposleni v kuhinji mora imeti dovolj kompletov delovne obleke (po veljavnem pravilniku vsaj 3 komplete delovne obleke in 2 para delovnih čevljev), da je lahko vedno sveže in čisto oblečen. Sicer naj se delovna obleka zamenja vsak dan. Obleko shranjujemo tako, da je zagotovljeno ločeno shranjevanje civilne in delovne obleke. Prostor za shranjevanje obleke naj bo urejen tako, da je zračen in se ga da mokro čistiti.

Pri delitvi hrane na oddelku je obvezna uporaba predpasnika.

Nega telesa

Zaposleni se morajo redno prhati ali kopati, redno umivati lase in zobe ter pogosto umivati roke.

Žvečenje, kajenje, hranjenje med manipulacijo z živili ni dovoljeno, ker obstaja povečana nevarnost, da bi z rokami prenesli mikrobe z ustnic in iz ust v živilo.

Uporaba osebnega mobilnega telefona

Mobilni telefoni so eden najbolj okuženih osebnih predmetov. Vnos v kuhinjo povečuje tveganje za kontaminacijo živil in delovnih površin.

Osebni mobilni telefoni morajo biti med delovnim časom v kuhinji pospravljeni v osebni garderobi, službenih omaricah ali drugem določenem prostoru izven kuhinje. Telefoni ne smejo biti shranjeni v žepih delovnih oblačil. Uporaba mobilnih telefonov je dovoljena le v nujnih primerih (zdravstvene ali druge izredne okoliščine).

Telefoni lahko povzročajo izgubo koncentracije, kar povečuje možnost opeklin, ureznin, zdrsov in drugih nesreč.

Motnje zaradi zasebnih klicev in sporočil negativno vplivajo na produktivnost, čas priprave jedi in kakovost storitev.

7.2 ZDRAVSTVENO STANJE ZAPOSLENIH

Zaposleni pri delu z živili morajo biti zdravi. Nalezljivo bolni ali klicenosci lahko s kihanjem, kašljanjem ali dotikanjem hrane le-to kontaminirajo. Ob ugodnih temperaturnih pogojih in s časom se vneseni mikroorganizmi namnožijo. Oseba, ki tako hrano zaužije, lahko zboli.

Osebe, ki pri delu prihajajo v stik z živili so zaposleni v kuhinji, ki hrano pripravljajo, osebe, ki hrano razdeljujejo in pomagajo pri hranjenju ter osebe, ki hrano prevažajo.

Zdravstvene zahteve in dolžnosti zaposlenih oseb in nosilcev živilske dejavnosti so predpisane v Pravilniku o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu živil prihajajo v stik z živili (Ur.l. RS 82/03).

Zaposleni prevzemajo odgovornost za upoštevanje pravil in zahtev o osebni higieni in zdravstvenem stanju in podpišejo Soglasje osebe k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom (**priloga 1**).

V primeru, ko ima delavec zdravstvene težave, mora o tem obvestiti nadrejenega in izpolniti obrazec Individualna izjava o bolezenskih znakih (**priloga 2**). Nadrejeni v okviru izvajanja notranjega nadzora in na podlagi tveganja za varnost živil, ki ga konkretno delovno mesto predstavlja, opredeli ukrepe za zmanjšanje tveganja. Odloči se ali ga bo prerazporedil na manj rizično delovno mesto, ali ga bo poslal na zdravniški pregled ali drugače. To tudi zabeleži. V primeru nejasnosti se lahko posvetuje z zdravnikom specialistom na območnem zavodu za zdravstveno varstvo. Če je bila oseba pri zdravniku pregledana po določilih pravilnika mora biti Potrdilo o pregledu osebe, ki pri delu prihaja v stik z živili (**priloga 3**) shranjeno v dokumentaciji.

Delavci z manjšimi ne gnojnimi ranicami na rokah ob ustrezni zaščiti (na primer obliž, rokavice, maska) ali ob premestitvi na manj tvegano delovno mesto in ob istočasni uporabi **pravilnih higienskih postopkov rokovanja s hrano** lahko

delajo z živili. V primeru vreznin in opeklin je treba rano oskrbeti, jo nepropustno zalepiti in obliž pogosto menjati.

Tudi za vse ostale, ki morajo iz različnih vzrokov vstopiti v prostore kuhinje (serviser, ..), velja enak režim gibanja. Tudi te osebe je potrebno seznaniti s tveganjem in izpolniti **prilogi 4 in 5**.

Priloga 1: SOGLASJE OSEBE K OBVEZNOSTI PRIJAVLJANJA BOLEZNI, KI SE LAHKO PRENAŠAJO Z DELOM

Podpisani _____ soglašam, da bom takoj obvestil nosilca živilske dejavnosti, ter, če bo potrebno, opravil zdravstvene preglede in/ali prenehal z delom v primeru naslednjih zdravstvenih težav:

1. V vsakem primeru:

- Bruhanja;
- Driske;
- Gnojnih sprememb na koži (ognojki, gnojne rane, turi itd.);
- Izcedka iz ušes, nosu.

2. Vsakokrat po preboleli nalezljivi bolezni, pred vrnitvijo na delo.

3. V primeru pojava driske in/ali bruhanja v družini.

4. Po vrnitvi na delo, po daljši odsotnosti, če sem v tem času prebolel drisko ali sem bruhal ali je kdorkoli iz skupine ljudi, s katerimi sem bil v stiku, prebolel drisko ali je bruhal.

Neupoštevanje zgornje navedbe se smatra kot hujša kršitev delovne discipline. Odgovorna nadrejena oseba – vodja kuhinje bo odredil/a, ali bo zaposleni dobil odgovarjajočo zaščito (masko, rokavice) in opravljal druga dela in naloge izven področja živil ali pa bo oproščen delovne obveznosti. V primeru neizpolnjevanja svojih obveznosti bom sprejel disciplinske ukrepe delodajalca.

Podpis osebe: _____

Datum: _____

Priloga 2: INDIVIDUALNA IZJAVA O BOLEZENSKIH ZNAKIH

Ime in priimek: _____

Naslov bivališča: _____

Delovno mesto: _____

Opis bolezenskih znakov:

BOLEZENSKI ZNAK	DA	NE	DATUM POJAVA
Bruhanje			
Driska			
Zlatenica			
Gnojne spremembe na koži, ob nohtih, očesni ječmen, gnojne rane na rokah			
Izcedek iz oči, ušes, nosu			
Bivanje v tujini			
Driska in/ali bruhanje v družini			

Če ste na katerokoli vprašanje odgovorili z **DA**, prosimo, da dodatno obrazložite vaše težave:

Podpisani potrjujem, da so odgovori na vprašanja ter dodatne informacije resnični.

Podpis zaposlenega: _____ Datum: _____

.....

Delavec napoten na zdravniški pregled **DA** **NE**

Podpis nosilca živilske dejavnosti oz. odgovorne osebe:

_____ Datum: _____

Priloga 3: POTRDILO O PREGLEDU OSEBE, KI PRI DELU PRIHAJA V STIK Z ŽIVILI*

Potrdilo o pregledu osebe, ki je opravljen po Pravilniku o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Uradni list Rs. št.82/03).

Na podlagi opravljenega pregleda, je bilo ugotovljeno, da

(ime in priimek) _____, ki je zaposlen-a
pri
(naziv nosilca živilske dejavnosti)

na delovnem mestu

☐ izpolnjuje pogoje za delo z živili

☐ izpolnjuje pogoje za delo z živili Z OMEJITVIJO: _____

☐ NE IZPOLNJUJE pogojev za delo z živili, ZARADI: _____

Predlagani ukrepi:

.....

.....

.....

.....

Kraj in datum izdaje:

.....

Naziv pooblaščenega javnega zdravstvenega zavoda, ki je potrdilo izdal:

.....

Žig in podpis zdravnika:

Priloga 4 : IZJAVA OBISKOVALCA / ZUNANJEGA DELAVCA

Podpisani _____ izjavljam, da sem odgovoren za posledice, ki bi lahko nastale zaradi mojega neupoštevanja pravil in zahtev o osebni higieni in zdravstvenem stanju.

Izjavljam, da nimam nobenih izmed naslednjih težav:

- bruhanja,
- driske,
- gnojnih sprememb na koži (ognojki, gnojne rane, turi, itd.),
- izcedkov iz ušes, nosu,
- bolečin in vnetij žrela, ki zahtevajo antibiotično zdravljenje.

Zgoraj naštetih težav nima nihče v družini, niti v skupini ljudi, s katero sem bil v zadnjem času v stiku.

Pred kratkim nisem niti jaz, niti nihče v moji družini, prebolel nalezljive bolezni.

V zadnjem času nisem potoval po rizičnih deželah.

Podpis obiskovalca/zunanjega delavca:

Datum:

Priloga 5: OBRAZEC-OBISKI ZUNANJIH OBISKOVALCEV

[illegible]

7.3 KULTURA VARNOSTI HRANE

Prehranjevanje ni le zadovoljevanje fizioloških potreb, ampak tudi družabni dogodek, ki zahteva določena pravila obnašanja, priprave prostora, čiste mizice, čiste roke in je tudi del vzgojno izobraževalnega procesa saj stremimo, da otrok zaužije obrok zbrano, mirno in kulturno. **Starše pozovemo, da počakajo na otroka, da poje obrok v vrtcu (kosilo, popoldanska malica) do konca.**

K visoki ravni kulture varnosti hrane v osnovi sodi tudi dosledno izpolnjevanje splošnih in posebnih higiensko - tehničnih zahtev in delovnih navodil o dobri higienski praksi (Zdravstveno higienski režim):

- priprava mizic (čiščenje), umivanje rok (pred in po jedi);
- uporaba belega predpasnika,
- mirno, kulturno vzdušje (ne popolna tišina), otroci sproščeno sedijo pri mizici,
- otrok ima možnost izbire,
- prehranjevanju namenimo dovolj časa,
- hrana se ne zadržuje v oddelkih, izjemoma malice,
- redno prezračevanje oddelkov,...

Vodstvo vrtca se zavezuje, da vse zaposlene seznanja, izobražuje in izpopolnjuje k varni proizvodnji in distribuciji hrane, tako, da enkrat letno organizira interno izobraževanje za zaposlene in opomni o splošnih in posebnih higiensko-tehničnih zahtevah, delovnih navodilih DHP in pomena urejenosti delovnega okolja. Zaposlene se spodbuja za predloge dobrih higienskih praks zagotavljanja varne hrane in k upoštevanjem pravil zagotavljanja varne hrane (prinašanje hrane v vrtec, pravila pri razdeljevanju hrane,...). Opominjamo sproti na želene oblike vedenja in na dosledno skrb za urejeno okolje.

Izjava glede zavezanosti vodstva in vseh zaposlenih k varni pripravi prehrane se podpiše enkrat in se dopolnjuje ob zaposlitvi vseh delavcev.

Ob nadzoru (ravnatelj, pomočnik ravnatelja, NLZOH, organizator prehrane in ZHR) zaposlene opozarjamo na pomen zagotavljanja varne hrane.

8. USPOSABLJANJE ZAPOSLENIH ZA DELO Z ŽIVILI

Vsi zaposleni so se dolžni izobraževati v zvezi s higieno živil in pravilnimi postopki dela, glede na svoje delovno mesto. Na izobraževanjih se bodo zaposleni seznanili z novostmi na področju zakonodaje in strokovnih usmeritev ter obnovili bistvene elemente zagotavljanja varnosti živil.

Za delo na svojem delovnem mestu morajo poznati dejavnike tveganja, kontrolne in kritične kontrolne točke ter obvladovanje le-teh. Znanje pridobijo in obnavljajo na izobraževanjih, ki obravnavajo teme spremljajočih higienskih programov in sistema HACCP.

Nosilec živilske dejavnosti v vrtcu mora ta izobraževanja omogočiti in jih od zaposlenih zahtevati. Izobraževanja praviloma potekajo na 3 nivojih:

1. izobraževanje za vodstvene delavce vrtca,
2. izobraževanje za osebe, odgovorne za notranji nadzor in člane HACCP skupine,
3. izobraževanje za vse ostale delavce, prilagojeno glede na njihovo delo (kuhinjsko osebje, čistilke, strokovne delavce, vozniki hrane, ...).

Letni plan izobraževanj:

- Izobraževanja lahko organiziramo kot interna izobraževanja (praktična izobraževanja, samoizobraževanja,...) ali z zunanjim izvajalcem/ strokovnjakom.
- Ne glede na letni plan je v primeru dodatnih dejavnikov, ki vplivajo na zagotavljanje varnosti živil, potrebno organizirati dodatna izobraževanja: novi postopki in metode dela, uporaba novih surovin, novi zaposleni, epidemije ali zastrupitve s hrano...

O izvedenih izobraževanjih se vodi evidenca. Potrdila o izobraževanju se hranijo v osebnih mapah. Zapise o izvedenih izobraževanjih se shranjujejo vsaj 5 let oz. trajno v osebni mapi.

9. ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI ŽIVIL

Seznam dobaviteljev po postopku Javnega naročanja je pripravljen v internem imeniku. Z dobavitelji je sklenjen okvirni sporazum.

Za vsakega dobavitelja pridobimo podatke o: dobavljanju posameznih živil ali živil po skupinah, ali ima notranji nadzor po načelih HACCP ali kakšno drugo kontrolo zdravstvene ustreznosti, predložena dokazila o zdravstveni ustreznosti živil ali o drugih kontrolah.

Odgovorna oseba je organizator prehrane in ZHR.

Navodila in evidence o kontroli in sprejemu živil ter shranjevanju le teh do uporabe so napisane v drugem delu HACCP načrta.

10. SPREJEM ŽIVIL

Izjemno je pomembno pravilno ukrepanje ob vsakem sprejemanju živil. Ukrepe ob sprejemu evidentiramo, tako, da je možna sledljivost, kdaj in kakšne kvalitete surovine smo sprejeli v kuhinjo – vodimo obrazec kontrola surovin in izdelkov ob sprejemu.

NAVODILO:

Za sprejem živil je odgovoren vodja kuhinje oz. njegov namestnik. Ob sprejemu odgovorna oseba izvede vizualno kontrolo sprejema živil, predvsem hitro pokvarljivih. To je ena od pomembnejših kontrol, saj lahko sprejmemo pokvarjene, stare in neustrezne surovine/izdelke, kar pomeni tveganje za otroka, ki tako zaužije pokvarjen izdelek.

Pri sprejemu se mora kontrolirati:

Meso, mleko in izdelki, sadje in zelenjava

- spremne dokumente (ustreznost, veljavnost, veterinarska in inšpekcijska potrdila...)
- temperaturo dostavnih vozil (meso in mesni izdelki, mleko in mlečni izdelki....)
- poškodba zunanje in notranje embalaže (pri večjih poškodbah se izdelek zavrne)
- umazana transportna -zunanja embalaža (transportno embalažo se odstrani že pred skladiščem,)
- umazana embalaža izdelka (zavrne pošiljko – NE SME V KUHINJO ALI HLADILNICE!!)
- kontrola rokov uporabe (v 1/3 roka uporabnosti – jogurti, smetana, mleko, moka, začimbe)

Nosilec dejavnosti ali odgovorna oseba. s svojim podpisom na dobavnici jamči da je sprejeta surovina ustrezna in tako vodita evidenco za KKT-1 (glede na zgornje zahteve – organoleptična in vizualna ocena)

Obrazec ED1: Kontrola surovin in izdelkov ob sprejemu

KT

[illegible]

Navodila za kontrolo surovin in izdelkov ob sprejemu

- Kontrolo vršimo nad hitro pokvarljivimi živili, (mleko, mlečni izdelki, mesni izdelki – 1x mesečno, meso, ribe... - 1 x na 14 dni) = **KT**
- Ob dostavi je potrebno obvezno preveriti sledljivost za živila živalskega izvora (predvsem sveže, ne pakirano meso – npr. lot številka, referenčna številka dokumenta.... = **KT**
- Pogosteje kontroliramo tudi temperaturo hlajenih vozil, in snaznost vozil in voznika, snaznost posod v katerih so izdelki, roke uporabe izdelka, deklaracije... = **KT**

*

- a) zavrne izdelek
b) vodja kuhinje obvesti lastnika/direktorja ta pa obvesti dobavitelja
c) če dobavitelj ne upošteva opozorila, ga izključimo iz seznama dobaviteljev

11. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNICAH IN HLADILNIKIH TER V SKLADIŠČIH ZA SUHA ŽIVILA

Vizualni pregled shranjenih živil (organoleptični pregled, kontrola embalaže, deklaracije ...) in kontrolo rokov uporabnosti izvajamo ob vsakem shranjevanju. V primeru, da najdemo živilo s pretečenim rokom uporabnosti, brez ali z nepopolno deklaracijo, s poškodovano oz. neustrezno embalažo, s spremenjenimi organoleptičnimi lastnostmi, onesnaženo živilo, drugo, ga izločimo iz prometa. Izpolnimo obrazec Kontrola shranjevanja ED 4 – izločena živila iz prometa. Na iz prometa izločenih živilih mora biti jasno označeno, da so »iz prometa izločena«. Iz prometa izločena živila morajo biti do odstranitve jasno ločena od živil, ki so v prometu.

SUHO SKLADIŠČE ZA ŽIVILA

Tu se shranjujejo moka, sol, testenine, sladkor, marmelade, živila v pločevinkah, itd. Mora biti zračno in suho. Zaloge živil se morajo sproti obnavljati. Pri izdajanju se mora upoštevati načelo izpodrivanja – vedno se uporabi tisto živilo, ki mu bo prej potekel rok uporabe.

HLADILNICA SVEŽE MESO nastavljena temperatura (+0 do +4)

Sveže meso mora viseti ali biti shranjeno v plastičnih PVC posodah, le te niso nikoli postavljene direktno na tla (zložene so na palete ali na police)

Tako sveže kot pakirano perutninsko meso naj bo na drugem koncu hladilnice in VEDNO POKRITO oziroma v originalni embalaži

Hladilnica / hladilnik za: Sveže rdeče meso, drobovina, perutninsko meso

HLADILNICA PAKIRANI MESNI IZDELKI nastavljena temperatura (+4 do +6)

Vsak odprt izdelek je potrebno pokriti oziroma ponovno zaviti. Kuhane gotove jedi v posodi morajo biti pokrite s pokrovom in na drugi strani hladilnice ali vsaj na svoji polici. Sendviči morajo biti zaviti in ločeni od pakiranih izdelkov.

Hladilnica / hladilnik za: Mesni izdelki

HLADILNICA MLEKO IN MLEČNI IZDELKI nastavljena temperatura (+4 do +6)

Vsak odprt izdelek je potrebno pokriti oziroma ponovno zaviti (skuta, siri...). Kuhane gotove jedi (gotove jedi, sladice, testo, stepena smetana, skuta, ...), ki so v posodi morajo biti pokrite s pokrovom in ali živilsko folijo ter postavljene na drugo stran hladilnice ali vsaj na svojo polico. Fizično ločeno od ostalih surovin.

Hladilnica / hladilnik za: Mlečni izdelki

Priporočeno je, da se jajca shranjujejo ločeno v posebnem hladilniku/ prostoru, v kolikor to ni mogoče naj bodo v hladilnici, kjer so pakirana ali pokrita živila.

HLADILNICA SADJE IN ZELENJAVO nastavljena temperatura (+4 do +8)

Zabojski niso postavljeni direktno na tla ampak na police ali palete. Redno se odstranjuje gnilo ali plesnivo sadje ali zelenjavo. Posoda z očiščeno zelenjavo mora biti obvezno pokrita s pokrovom ali folijo.

Hladilnica / hladilnik za: Sadje in zelenjava

HLADILNICA GOTOVIH IN POLPRIPRAVLJENIH JEDI nastavljena temperatura (+4 do +8)

Vse gotove ali polpripravljene jedi morajo biti obvezno v POKRITIH POSODAH! in nikoli postavljene direktno na tla! Posoda z jedjo ki ni namenjena dnevni porabi mora biti označena z datumom priprave.

Hladilnica / hladilnik za: Gotove in polpripravljene jedi

ZAMRZOVALNE KOMORE /SKRINJE nastavljena temperatura največ –18°C (temperaturo komore oz. skrinje nastaviti na –19 ° ali manj)

Tu se lahko shranjujejo skupaj vsa zamrznjena živila, ki so ORIGINALNO PAKIRANA!

Za ODPRTA ŽIVILA pa veljajo enaka pravila, kot za živila v hladilnicah in hladilnikih (LOČENO SHRANJEVANJE!).

Vsa živila, ki niso v originalni embalaži, morajo biti označena z datumom zamrznitve in imenom vsebine.

V kolikor prostorske razmere ne dopuščajo večjega števila hladilnikov, hladilnic in zamrzovalnih skrinj, se lahko nekateri izdelki shranjujejo skupaj. OBVEZNO PA MORAJO BITI ALI V POKRITIH POSODAH ALI ZAVITI V FOLIJO ALI V ORIGINALNI EMBALAŽI!

V vsakem hladilniku, hladilnici ali zamrzovalniku mora biti KONTROLNI TERMOMETER in dnevno je potrebno voditi evidenco temperatur (delovanje hladilnih sistemov).

Delovanje kontrolnih termometrov preverimo 1x letno, tako da jih pobremo iz hladilnih sistemov, postavimo v širšo posodo z vodo in ugotovimo medsebojna odstopanja. To beležimo na poseben evidenčni list.

V vsaki hladilnici ali skladišču je treba kontrolirati temperaturo. Če hladilnica ali skladišče nima vgrajenih elektronskih termometrov z odčitavanjem na zunanji strani, je treba v hladilnico ali skladišče namestiti termometer z ustreznim območjem merjenja.

S HACCP načrtom določena oseba mora najmanj enkrat dnevno odčitati temperaturo in jo zabeležiti v predpisan obrazec.

Enkrat tedensko opravi odgovorna oseba kontrolo spremljanja temperatur.

Temperatura zraka v hladilnici oz. hladilniku mora biti za 1 °C manjša od predpisane središčne temperature izdelka. Pri nastavitvi temperatur je to treba upoštevati.

Temperaturni režim za skupine živil je naslednji:

HLADILNICE ZA MESO, MESNE IZDELKE (RAZEN KONZERV), PERUTNINO IN IZDELKE, JAJCA, MLEKO IN MLEČNE IZDELKE, SLAŠČICE

SREDIŠČNA TEMPERATURA ŽIVIL:
(temperaturo hladilnice oz. hladilnika nastaviti)

od 0 do +4 °C
od –1 do +3 °C)

HLADILNICE ZA SADJE IN ZELENJAVO

SREDIŠČNA TEMPERATURA ŽIVIL:

(temperaturo hladilnice oz. hladilnika nastaviti)

od +3 do +10 °C
od +2 do +9 °C)

Kadar skladiščite banane, kivi, bučke, mehko solato, nezrel paradižnik in drugo občutljivo sadje in zelenjavo, je treba živila skladiščiti na temperaturi

od +8 do +16 °C.

HLADILNICA OZ. HLADILNIK ZA SVEŽE RIBE

SREDIŠČNA TEMPERATURA ŽIVIL:

(temperaturo hladilnice oz. hladilnika nastaviti)

od – 1 do +1°C
od +2 do 0 °C)

ZAMRZOVALNE KOMORE OZ. SKRINJE ZA VSA ZAMRZNJENA ŽIVILA

SREDIŠČNA TEMPERATURA ŽIVIL:

(temperaturo komore oz. skrinje nastaviti)

najmanj –18 °C
na –19 °C ali manj)

SKLADIŠČA PRI SOBNI TEMPERATURI

TEMPERATURA SKLADIŠČA:

od +15 do +25 °C.

Živila je treba skladiščiti v smislu izpodrivanja živil (FIFO – first in, first out ali prvo živilo sprejeto je prvo živilo porabljeno).

Živil ne smemo shranjevati v zbirni transportni embalaži. (Zbirna embalaža je npr. ovoj palete sokov, zbirne kartonske škatle – zbirna škatla za surovo meso, ne pa folija oz. vreča, v kateri je pakirano meso ipd.)

KOREKCIJSKI UKREPI PRI UGOTOVLJENIH NEPRAVILNOSTIH TEMPERATUR

Kadar je temperatura hladilnice oz. hladilnika nad ali pod določeno, je treba izbrati ustrezen korekcijski ukrep in ga evidentirati v predpisan obrazec.

- A** zvišati/znižati temperaturo na termostatu
- B** vključiti prisilno prezračevanje ali prezračiti
- C** omogočiti kroženje zraka med živili
- D** preveriti delovanje naprave, obvestiti odgovorno osebo in poklicati serviserja. Medtem začasno preložiti občutljiva živila v drugo hladilno napravo z ustrezno temperaturo.

E živilo porabiti v 24. urah, če je bilo izpostavljeno neustrezni temperaturi do 4 ure

F izločitev živila:

če je bilo živilo izpostavljeno neustrezni temperaturi več kot 4 ure, če smo z organoleptičnim pregledom ugotovili, da živilo ni uporabno (Obrazec ED 4)

Obrazec ED2: KONTROLA HLADNEGA SHRANJEVANJA

ENOTA:

ŠT. HLADILNIKA:
KT

[illegible]

Navodilo:

- **Temperaturo hladilnika odčitajte TAKOJ ob prihodu na delo.**
- **Temperaturo odčitavamo na notranjem termometru in na displeju, če le ta obstaja.**
- **Optimalna T hladilnika je 1 do 6 °C, za občutljivo sadje in zelenjavo do 11°C.**
- **Možni korektivni ukrepi (če je temperatura hladilnika višja od 6°C oz. 11°C):**
 - povečajte hlajenje in odstranite led v zamrzovalnem delu hladilnika
 - preenastavite nastavljeno temperaturo
 - preverite delovanje kontrolnih termometrov
 - ob nepravilnem delovanju hladilnika prestavimo izdelke drugim
 - ...
- **Pri skladiščenju upoštevamo princip FIFO (prvi, ki gre noter, gre prvi ven)**

Obrazec ED2: KONTROLA HLADNEGA SHRANJEVANJA

ENOTA:

ŠT. HLADILNIKA:
KT

[illegible]

Obrazec ED3: KONTROLA ZAMRZOVANJA

ENOTA:

ŠT. ZAMRZOVALNIKA:
KT

[illegible]

Navodilo:

- Temperaturo zamrzovalnika odčitajte TAKOJ ob prihodu na delo.
- Optimalna temperatura zamrzovalnika je pod - 18 °C.
- Če je temperatura zamrzovalnika višja od - 18 °C, povečajte zamrzovanje in odstranite led.

Obrazec ED3: KONTROLA ZAMRZOVANJA

ENOTA:

ŠT. ZAMRZOVALNIKA:
KT

[illegible]

Obrazec ED 4: KONTROLA SHRANJEVANJA – IZLOČENA ŽIVILA PRI SKLADIŠČENJU

KT

Zap. št.	Datum	Živilo	Razlog izločitve*	Podpis

IZPOLNI ČITLJIVO!

*Vstavi ustrezno črko in opiši

- A** Neustrezne organoleptične lastnosti: vonj, barva, izgled (tudi gniloba), okus – navedi neustrezno lastnost
- B** Pretečen rok uporabe
- C** Poškodbe na embalaži
- D** Drugo (navedi)

Odgovorni, ki je seznam pregledal:

Ime in priimek

podpis:

Datum:

Način hrambe obrazca: V HACCP mapi eno leto

12. ODMRZOVANJE ŽIVIL IN JEDI

1. Iz zamrzovalnika vzamemo le potrebno količino živila.
2. Preverimo, ali je živilo še uporabno (kontrola roka trajanja).
3. Živila tajamo neposredno pred uporabo v primerni in čisti posodi.
4. Živila odtajamo čim hitreje; uporabimo enega od naslednjih načinov:
 - a. Mikrovalovna pečica
 - b. Pečica (nad 120°C)
 - c. Topla voda
 - d. Tekoča hladna voda
 - e. V hladilniku
 - f. Direktna toplotna obdelava zamrznjenih živil
5. Večje kose živil pred tajanjem razkosamo, da se hitreje odtajajo.

Pomembno!

- Odmrznjenih živil ne smemo shranjevati pri sobni temperaturi. Tajanje pri sobni temperaturi poveča nevarnost nekontroliranega razvoja nevarnih organizmov.
- Večje kose globoko zamrznjenih izdelkov pred tajanjem razkosano na manjše kose.
- Odmrznjenega blaga ne smemo ponovno zamrzniti, zato iz zamrzovalnika vedno vzamemo le potrebno količino živil. Pri tem moramo paziti na higieno.

Odgovoren za izvedbo tajanja živil v skladu z navodilom je glavni kuhar oziroma tisti, ki je zadolžen za odmrzovanje izdelkov.

13. RAVNANJE Z ODPADKI

Odpadke, ki nastajajo v kuhinjskem obratu delimo na:

- organske odpadke
- anorganske odpadke

Vsako vrsto odpadkov že na mestu nastanka zbiramo v ločene posode za zbiranje odpadkov.

Uporabljamo posode za zbiranje odpadkov s pokrovom iz materialov, ki so primerni za mokro čiščenje. Posode vsakodnevno mokro čistimo, enako tudi prostor za zbiranje odpadkov. Po končanem mokrem čiščenju prostor za zbiranje odpadkov temeljito prezračimo. O rednem čiščenju posod za zbiranje odpadkov in prostora za zbiranje odpadkov vodimo evidenco v posebnih rubrikah v okviru Evidence o dnevnem čiščenju.

Organski odpadki:

Ostanki hrane iz krožnikov se zbirajo v namenski posodi na oddelku za pomivanje jedilne posode in pribora. Pokrita posoda z odpadki se od mesta zbiranja po najkrajši poti prenese v prostor za hranjenje »kuhinjskih pomij« in se izprazni v ustrezno posodo s pokrovom.

Ostali organski odpadki, ki so nastali v fazi predpriprave živil (pri grobi pripravi zelenjave oz. mesa ipd.) se zbirajo v ustreznih posodah na mestu nastanka. Tudi te posode z odpadki se po najkrajši poti prenesejo v prostor za hranjenje »kuhinjskih pomij« in se izpraznijo v primerno posodo.

Odvoz organskih odpadkov je urejen s pogodbo s pooblaščenim podjetjem, ki o nastalih odpadkih vodi evidenco.

Odgovorna oseba v kuhinji prepušča organske odpadke zbiralcu kuhinjskih odpadkov in izpolni evidenčni list iz katerega je razvidno koliko odpadkov je bilo v kuhinji.

Odgovorna oseba je vodja kuhinje oz. njegov namestnik.

Odpadno jedilno olje

Vsa cvrta hrana se pripravlja v parno konvekcijski peči, zato odpadnega jedilnega olja ni.

Anorganski odpadki

Vsa *primarna embalaža* iz papirja, stekla, kovine ali plastike, v katero so živila neposredno zavita, se zbira v posodah s pokrovi ali v PVC vrečkah, ki so nameščene v stojalih s pokrovi. Vsebina iz posod za zbiranje odpadkov se vsakodnevno prenese v zunanji kontejner.

Ostala *sekundarna embalaža* (leseni, plastični, kovinski, papirnati zabojčki), v katerih se živila transportirajo, se zadrži v t.i. nečistem delu kuhinjskega obrata. Od tu se takoj prenese v zunanji kontejner.

SEZNAM PREDVIDENIH DOKUMENTOV ZA ZBIRANJE IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Evidenca o količini zbranih organskih odpadkov – evidenčni list se hranijo v kuhinji in na upravi vrtca. Evidenčni listi se hranijo dve leti.

Zabojniki so nameščeni zunaj vrtca.

Za čistočo okolice kontejnerja in organskih odpadkov so zadolženi hišniki.

14. TRANSPORT ŽIVIL

V vrtcu poteka tudi notranji transport iz enote Lenka do razdelilne kuhinje.

RAVNANJE S HRANO PRED PREVOZOM

Hrana mora biti pripravljena po normativih in na način, ki ga določa sistem HACCP. Ravnanje s hrano pred prevozom mora biti tako, da so zagotovljeni pogoji za ohranitev kakovosti in varnosti hrane med prevozom. Vsi udeleženci pri transportu hrane morajo vzdrževati dobro osebno higieno in biti poučeni o ustreznem ravnanju s hrano v okviru sistema HACCP.

Pred porcioniranjem hrane v posode je treba:

- preveriti, da so transportne posode čiste in da dobro tesnijo,
- preveriti, da notranje posode ne puščajo,
- izločiti transportne posode, pri katerih smo z merjenjem temperature hrane ugotovili, da ne dosegajo izolacijskih lastnosti za izpolnjevanje temperaturnih zahtev,
- preveriti ustreznost temperature hrane pri porcioniranju v transportne posode ali preveriti, ali pa čas priprave živila in čas od priprave jedi do postrežbe.

Minimalne temperature pri porcioniranju

Hrana se med prevozom kljub temu, da je hranjena v izoliranih posodah, ohlaja. Zato morajo biti pri porcioniranju v transportne posode dosežene najmanj navedene središčne temperature jedi. V primeru, da merimo čas od dokončanja jedi do dokončne razdelitve, ta čas ne sme biti daljši od 2 ur. Varno območje ohlajanja živil: **60°C do 20°C v 2 urah**, **od 20°C do 5°C v 4 urah**.

Vrsta jedi	Min središčna T (v °C)
Juhe vseh vrst, enolončnice, omake in tople pijače	82
Mesne jedi (hašeji, mesne jedi v omakah)	75
Mesne jedi (kosi brez omake) in druge beljakovinske jedi	74
Sestavljene jedi (mesno-zelenjavne, zelenjavno-škrobne, mesno-škrobne)	75
Sladke sestavljene jedi (praženci, narastki, cmoki, štruklji, mlečne jedi)	75
Priloge	74
Prikuhe	75
Hladne jedi (vse solate, pudingi, kreme, pakirane slaščice, kompoti, sadne kaše, narezki)	15
Ohlajene jedi in vakuumsko pakirane salame in siri za malico na terenu	4-5

RAZDELJEVANJE IN TRANSPORT HRANE

Pri razdeljevanju obrokov strogo upoštevamo dnevni red in pri tem pazimo, da hrana v termični posodi ne stoji več kot dve uri!

Pri razdeljevanju hrane je potrebno upoštevati normativ (velikost porcij) za posamezno starost otrok in ustrezen higienski režim na poti "kuhinja - oddelek".

Pri delitvi hrane posvečamo največ pozornosti osebni higieni, zlasti higieni rok in delovne obleke (obvezna uporaba čistega predpasnika in zaščitne kape za kuharsko osebje) ter higieni posode.

Hrano transportiramo iz centralnih kuhinj v razdeljevalne. Sveže pripravljene jedi pol pripravljene jedi ter nabavljena gotova živila transportiramo v originalni embalaži, prepakirana v ustrezni posodi, primerni količini, glede na dejansko prisotnost otrok. Posoda, ki se uporablja za transport hrane, se ne sme uporabljati v druge namene. Živila oz. hrana v transportni posodi in prevoznem sredstvu so zaščitena tako, da ne more priti do okužbe.

Za delitev hrane v oddelke, v naprej pripravimo potreben pribor in servirno posodo, ki mora biti vedno pokrita s pokrovom. Sklede ustrezno pokrijemo.

Hrana se iz kuhinje na oddelek dostavlja s transportnimi vozički, po hodnikih ali z dvigali, ki so namenjeni izključno za transport hrane. Dvigala in transportni vozički morajo biti ustrezno higiensko vzdrževani. Čiščenje le-teh je opredeljeno v načrtu čiščenja.

Pred in med razdeljevanjem hrano organoleptično kontroliramo.

Vsaka sprememba normalnih organoleptičnih značilnosti posameznega živila, je lahko element kvarjenja. Organoleptični pregled živil in hrane se opravlja zelo natančno v kuhinji, vendar je nadzor v razdeljevalnih kuhinjah in na oddelku nujno potreben, ker lahko do okužbe pride naknadno, med transportom.

Vodja kuhinje ter delavke zaposlene v razdelilni kuhinji so zadolžene za kontrolo temperature hrane pred razdeljevanjem in transportom, pravilnost polnjenja in higieno razdeljevanja ter dnevni vizualni pregled transportiranih jedi, stanja prevoznega sredstva in higiene voznika.

Med prevozom je treba upoštevati:

- tople in hladne jedi prevažamo ločeno,
- tako za tople kot za hladne in ohlajene jedi moramo uporabiti izolirane transportne posode s pokrovi,
- transportnih posod med prevozom ne odpiramo,
- jedi se med prevozom ne smejo mešati in polivati.
- Čas transporta
- Čas transporta štejemo od trenutka, ko je hrana v transportnih posodah, do trenutka, ko jo serviramo.
- Čas prevoza naj bo čim krajši. Čas od konca priprave jedi do konca delitve **ne sme biti daljši od dveh ur**. Priporočeni čas transporta je do pol ure. Transport do obeh razdelilnih kuhinj je približno 20 minut.

Prevozno sredstvo (kombi) za transport hrane mora biti čist in vzdrževan, tako da so živila zaščitena pred okužbami. Če se kombi uporabi za prevoz drugega blaga, se to opravi s časovnim zamikom. Vozilo se med posamezni natovarjanji očisti skladno z načrtom čiščenja, ki visi v kombiju..

Voznik vzdrževalec je zadolžen za čiščenje prevoznega sredstva, pravilnost in higieno transporta ter za vodenje ustreznih evidenc.

RAZDELJEVANJE HRANE V ODDELKU

Pri razdeljevanju obrokov strogo upoštevamo dnevni red.

Pred obrokom, za higiensko razdeljevanje hrane najprej uredimo igralnico. Zavedati se moramo, da je igralnica večnamenski prostor, ki se večkrat dnevno spremeni v jedilnico, zato jo pred obroki moramo primerno urediti in prezračiti.

Poleg igralnice, moramo poskrbeti tudi za splošno higieno. Umijemo roke sebi in otrokom, pri delitvi uporabljamo bel predpasnik.

Posebno pozornost namenjamo kulturnemu uživanju hrane.

Pri razdeljevanju hrane ves čas pazimo na varnost otrok, ki je povezana s primerno temperaturo hrane, varno uporabo jedilnega pribora. Ves čas upoštevamo pravila dobre higienske prakse. Hrane ne hladimo s pihanjem.

Hrana, ki med razdeljevanjem ostaja v posodah, mora biti ves čas pokrita, da ostane neoporečna, če otroci želijo dodatek.

Posameznim otrokom nudimo prilagojeno pomoč pri hranjenju. Skrbimo, da se otroci čim prej navadijo pravile uporabe jedilnega pribora. V kolikor otroku pomagamo pri rezanju večjih kosov živil, moramo to početi z njegovim priborom in v njegovi posodi.

Prinašanje hrane v vrtec ni dovoljeno. Starši lahko prinašajo v vrtec le živila, ki jih po navodilih strokovnih delavcev potrebujejo za pedagoško delo (kostanj, jabolka, buče, ...).

Pozornost je potrebno nameniti otrokom z alergijami. Otroku z alergijo je potrebno ponuditi hrano, ki je pripravljena samo zanj in jasno označena. Pazimo, da ne pride do navzkrižne kontaminacije.

Po končanem hranjenju je potrebno mize obrisati. Po potrebi obrišemo tudi stole in tla.

Strokovni delavci morajo vrniti v kuhinjo vse ostanke hrane takoj po končanem obroku. V hrani, ki stoji na oddelku v neustreznih temperaturnih pogojih obstajajo ugodni pogoji za razmnoževanje in rast bakterij, ki se s termično obdelavo ne uničijo (predvsem spore) ali bakterije, ki smo jih med pripravo in razdeljevanjem hrane po »nesreči« zanesli vanj. Številne bakterije pri sobni temperaturi pospešeno izdelujejo in izločajo strupe. Zaužitje take hrane pa lahko povzroči zastrupitve s hrano ali črevesna nalezljivega obolenja.

Ostanke jedi je prepovedano hraniti na oddelkih. Po končanem obroku se vsi ostanki pošljejo nazaj v kuhinjo, kjer se jih na ustrezen način odstrani.

KONTROLA TOPLOTNE OBDELAVE ŽIVIL IN PRIPRAVE ŽIVIL BREZ TOPLOTNE OBDELAVE,
KONTROLA OHLAJEVANJA IN TRANSPORTA - ED 5

DATUM:

[illegible]

Navodilo:

- Temperaturo živila izmerite z vbodnim termometrom, ki ga zabodete v središče živila oz. potopite v jed.
- Merimo predvsem središčno temperaturo živil, ki so debelejša od 5cm, sicer pa kontroliramo čas kuhanja in senzorična vrednotenja (izgled, barva, vonj, okus, struktura živila +)
- Izmerjena T gotovega živila mora biti najmanj 77°C.
- Temperaturo jedi izmerite tik po polnjenju. Izmerjena T mora biti najmanj 70°C.
- Če so izmerjene T jedi pre nizke, nadaljujete s termično obdelavo, kar opišete v stolpcu » KOREKCIJSKI POSTOPEK«.
- Max čas priprave živil, ki se toplotno ne obdelujejo, je 1 ura. Če je čas priprave daljši in vizualna kontrola živil po pripravi neprimerna, izvedete korekcijske postopke, kar opišete v stolpcu » KOREKCIJSKI POSTOPEK«
- Ohlajevanje živil: ohlajevanje naj poteka čim hitreje – uporaba hladne vode, ohlajeno jed je potrebno TAKOJ shraniti v hladilniku na temp. +4°C do +6°C. Ohlajevanje: od 60°C do 20°C v 2 urah, od 20°C do 5°C v 4 urah.

15. NAČRT UMIKA ŽIVIL

Postopek umika živil je nujni sestavni del HACCP sistema, saj je učinkovita in pravočasna odstranitev neustreznega živila potrebna zaradi zaščite potrošnika oz. njegovega zdravja.

Zahteve za umik živila so lahko s strani dobavitelja, inšpektorja ali potrošnika. Odgovorna oseba je dolžna spremljati javna obvestila na krajevno običajen način (TV, radio, časopis..).

Vodja kuhinje oz. njegov namestnik, bo v primeru, da kjerkoli prejme informacijo, da obstaja sum ali je bilo ugotovljeno, da je določeno živilo zdravstveno neustrezno, živilo takoj umaknil iz prometa, ga vidno označil kot »sumljivo« ali drugače skladno z navodili odgovornih in ga shranila na posebno mesto.

Utemeljenost suma ali verodostojnost podatkov, da živilo oz. proizvod ni v skladu z zahtevami zdravstvene ustreznosti oziroma varnosti živil, bo takoj preveril pri proizvajalcu, dobavitelju oz. prodajalcu ter pristojni inšpekciji ali pri javnem mediju. Z živilom bo v nadaljevanju ravnal po navodilu proizvajalca, dobavitelja živila oziroma pristojne inšpekcije.

Vse bo zapisal in shranila v dokumentaciji.

UMIK (ODPOKLIC) ŽIVIL

Izločena živila se uničuje na neškodljiv način. Dokument, ki se prejme ob uničenju živil, se hrani v dokumentaciji najmanj eno leto.

Ravnanje z živili, ki smo jih umaknili iz prometa:

- po navodilu inšpektorja (ključni so rezultati mikrobioloških ali kemičnih preiskav)
- neškodljivo uničenje

Postopki izvedbe umika :

Umik surovine na zahtevo inšpekcije ali dobavitelja

- Dobavitelj ali inšpektor pošlje odredbo za umik odgovorni osebi v vrtcu (ravnatelj),
- Odgovorna oseba v vrtcu takoj aktivira svojega pomočnike – odgovorni za notranji nadzor – organizatorju prehrane in ZHR. Pomočnik skupaj z vodjo kuhinje pregledata zaloge in jih označita.
- Živilo se umakne na posebej označeno polico – UMIK ŽIVIL.
- Če je surovina še v zapakirani obliki jo pošlje (lastnik) nazaj dobavitelju skupaj z potrebnimi dokumenti (izjava o zavrnitvi).

Potrebni dokumenti o umiku:

- Evidenca o izločenih živilih (OBRAZEC O UMIKU/ODPOKLICU)
- Odredba o umiku in obrazec o umiku živil, popis zaloge
- Dokumentacija se shranjuje v pisarni dve leti v primeru reklamacije in pritožbe kupca pa 5 let.

Obveščanje pristojnega inšpektorja

Če rezultati analiz pokažejo da je živilo zdravstveno neustrezno, se izvede umik živila iz prodaje in se obvesti **Inšpekcijo za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin**.

TELEFON: 01 234 45 50

Odgovorna oseba za izvedbo umika je organizator prehrane in ZHR.

OBRAZEC: EVIDENCA O UMIKU (ODPOKLICU) ŽIVILA

[illegible]

IZPOLNI ČITLJIVO!

Ime in priimek

podpis:

Datum:

Način hrambe obrazca: V HACCP mapi: trajno

Način hrambe obrazca: V HACCP mapi: trajno

16. NAVODILO ZA PREVERJANJE DELOVANJA KONTROLNIH TERMOMETROV

1. Nabaviti je potrebno vsaj en vbodni termometer, ki bo umerjen pri pooblašeni organizaciji.
2. Kontrolne termometre iz hladilnikov in hladilnic 1 krat-letno ali kadar sumimo, da ne delujejo pravilno, pobremo in preverimo njihovo delovanje (odstopanje od dejanske temperature.
 - a. Pripravimo posodo z mrzlo vodo in zdrobljenim ledom.
 - b. V posodo postavimo kontrolne termometre in sondo vbodnega-umerjenega termometra.
 - c. Počakamo 10 minut
 - d. Odčitamo temperature vsakega posameznega termometra in temperaturo umerjenega termometra.
 - e. Ugotovimo, koliko izmerjene temperature kontrolnih termometrov odstopajo od temperature umerjenega termometra.
 - f. V kolikor temperatura kontrolnega termometra odstopa od temperature umerjenega termometra za več kot $1,5^{\circ}\text{C}$, je potrebno kontrolni termometer nadomestiti z novim.
3. Rezultate vpisujemo v posebno tabelo.

16.1 KONTROLA TERMOMETROV

Termometre se kontrolira z umerjenim (kalibriranim) termometrom Oznaka merila: _____

	Oznaka termometra	Datum nakupa	Temp. medija T_1 (°C), izmerjena z umerjenim termometrom	Temp. medija T_1 (°C), izmerjena s kontrolnim termometrom	Meril podpis	Datum kontrole
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Toleranca termometrov

merilno območje je od _ - ____ °C do _ + ____ °C Odstopanja v tem območju $\pm 0,5^\circ\text{C}$

17. NAVODILO O HRANJENJU KONTROLNEGA VZORCA HRANE

Zaradi zagotavljanja zdravja in sistematičnega ugotavljanja vzrokov zastrupitev oziroma infekcij s hrano ter njihovega uspešnejšega preprečevanja je potrebno:

- Hraniti vzorce pripravljene hrane vseh obrokov, ki so bili pripravljeni za dnevno prehrano.
- Obroki – vzorci se morajo shranjevati v količini obroka, vendar ne manj kot 50 g, najmanj 48 ur od časa priprave oziroma razdeljevanja, v hladilniku pri temperaturi pod +4 °C.
- Obroki – vzorci se hranijo v čisti in pokriti posodi in morajo imeti datum shrambe (datum mora ustrezati dnevu, ko je bila jed ponujena).
- Redno voditi temperaturno evidenco hladilnika, kot je predpisano.
- Na hladilniku mora biti trajen napis: »HRANJENJE KONTROLNEGA VZORCA HRANE«.
- Neupoštevanje navodil za shranjevanje kontrolnih vzorcev hrane je hujša kršitev delovnih obveznosti.

Vodja kuhinje ter delavke zaposlene v razdelilni kuhinji so zadolženi za dnevno shranjevanje in označevanje kontrolnih vzorcev hrane, skladno z navodili.

19. ARHIVIRANJE DOKUMENTACIJE

Dokumentacija in zapisi se arhivirajo v skladu s predpisi, ki urejajo varstvo dokumentiranega in arhiviranega gradiva.

Ljubljana, 8. 12. 2025



Ravnateljica:
Nina Zrimšek

Priloge:

- Plan čiščenja po enotah