








## HACCP SUSTAV U NAŠEM VRTIĆU

Svakog roditelja zanima sve što je njegovo dijete radilo u vrtiću, s kim se je igralo, je li spavalo, je li jelo i što je jelo. S obzirom da djeca provedu i do 10 sati u vrtiću njihova potreba za hranom mora biti zadovoljna. Obroci koje pripremamo i poslužujemo u vrtiću moraju biti kvalitetni i zdravstveno ispravni. Kako bi tu sigurnos zdravstveno ispravne hrane digli na jedan viši nivo 2008. godine krenuli smo sa uvođenje HACCP sustava u naš vrtić.

HACCP predstavlja integrirani sustav kontrole sigurnosti hrane u svim fazama procesa njene pripreme i posluživanja. Zasniva se na 7 principa:

-  Analiza potencijalnih opasnosti
-  Identifikacija kritičnih točaka
-  Određivanje kritičnih granica
-  Uspostava monitoringa
-  Uspostava korektivnih mjera
-  Uspostava procedure za verifikaciju
-  Uspostava dokumentacije

Uspjeh provedbe HACCP sustava ovisi također i o obrazovanju i obuci osoblja koje je u kontaktu sa hranom. Stoga svo osoblje koje sudjeluje u nabavi, pripremi i posluživanju hrane osposobljeno za provođenje HACCP sustava. Edukacija je organizirana od strane Nastavnog zavoda za javno zdravstvo (NZZJZ).

Namirnice koje se koriste u pripremi hrane za djecu kontroliranog su porijekla ili su od dobavljača koji su također uključeni u HACCP sustav. Sve nam to daje veću sigurnost zdravstvene ispravnosti namirnica koje koristimo.

Uvođenjem HACCP sustava povećana je i kontrola površina na kojima se priprema hrana. Također se sprečava križna kontaminacija različitih vrsta namirnica.

Svo osoblje koje je u bilo kojem kontaktu sa hranom obavlja redovne sistematske i sanitarne preglede. NZZJZ također redovno kontrolira zdravstvenu ispravnost hrane kao i sve predmete opće uporabe koji dolaze u kontakt sa hranom.