**Provedbeni plan uzorkovanja za 20\_\_ godinu**

**a) Uzorkovanje vode**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriterij | Razdoblje uzorkovanja | Mjesto uzorkovanja | Materijal za uzorkovanje |
| Mikrobiološko ispitivanje | od siječnja do lipnja | 0 i 1 izljevno mjesto | voda iz izljevnog mjesta |
| od srpnja do prosinca | 0 i 2 izljevno mjesto |

**b) Utvrđivanje mikrobiološke čistoće**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriterij | Razdoblje uzorkovanja | Mjesto uzorkovanja | Materijal za uzorkovanje |
| Mikrobiološko ispitivanje | dva puta godišnje | radnik u proizvodnom dijelu objekta | 1 bris ruke zaposlenika |
| Mikrobiološko ispitivanje | skladišni prostor | 1 brisa površine |
| Mikrobiološko ispitivanje | proizvodni dio objekta | 1 brisa radne površine |
| Mikrobiološko ispitivanje | uređaji u proizvodnom dijelu objekta | 1 brisa površine koja dolazi u doticaj s hranom |
| Mikrobiološko ispitivanje | ručna oprema zaposlenika u proizvodnom dijelu objekta | 1 brisa površine koja dolazi u doticaj s hranom |

**c) Uzorkovanje proizvoda**

* **Mikrobiološka analiza proizvoda:**

Uzorkovanje **gotovog** **proizvoda** iz podskupine kategorije prema zadanim parametrima (*Uredbom (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu (Poglavlje 1. Kriterij sigurnost hrane)*).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriterij | Razdoblje uzorkovanja | Mjesto uzorkovanja | Materijal za uzorkovanje |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Salmonela* spp. | jednom godišnje | skladište gotovih proizvoda | 1 proizvod iz kategorije – Polugotova jela i gotova jela  1 proizvod iz kategorije – (1.2) Gotova hrana koja pogoduje rastu bakterije *L. monocytogenes*  1 proizvod iz kategorije – (1.3) Gotova hrana koja ne pogoduje rastu bakterije *L. monocytogenes* |
| *Enterobacteriaceae* |
| Sulfitoreducirajuće klostridije |
| Koagulaza pozitivni stafilokoki/*Staphylococcus aureus* |
| *L. monocytogenes* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mikrobiološka ispitivanja (dva puta godišnje) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mjesto uzorkovanja | Materijal za uzorkovanje | siječanj | veljača | ožujak | travanj | svibanj | lipanj | srpanj | kolovoz | rujan | listopad | studeni | prosinac |
| 0 i 1 izljevno mjesto | voda |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0 i 2 izljevno mjesto | voda |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mikrobiološka ispitivanja (dva puta godišnje) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mjesto uzorkovanja | Materijal za uzorkovanje | siječanj | veljača | ožujak | travanj | svibanj | lipanj | srpanj | kolovoz | rujan | listopad | studeni | prosinac |
| radnik u proizvodnom dijelu objekta | 1 bris ruke zaposlenika |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| skladišni prostor | 1 brisa površine |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| proizvodni dio objekta | 1 brisa radne površine |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| uređaji u proizvodnom dijelu objekta | 1 brisa površine koja dolazi u doticaj s hranom |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ručna oprema u proizvodnom dijelu objekta | 1 brisa površine koja dolazi u doticaj s hranom |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Mikrobiološka ispitivanja: 1 proizvoda iz kategorije - **Polugotova jela i gotova jela**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| - *Salmonella* spp., *Enterobacteriaceae,* Sulfitoreducirajuće klostridije, Koagulaza pozitivni stafilokoki/*Staphylococcus aureus, L. monocytogenes* | | | | | | | | | | | | | |
| Mjesto uzorkovanja | Materijal za uzorkovanje | siječanj | veljača | ožujak | travanj | svibanj | lipanj | srpanj | kolovoz | rujan | listopad | studeni | prosinac |
| skladište gotovih proizvoda |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |