



Višekratne posude
za hranu

SMJERNICE

Higijena pri rukovanju višekratnim posudama kupaca u prodaji prehrambenih proizvoda kod posluživanja i samoposluživanja

Ponuda (ponovnog) punjenja vlastitih višekratnih posuda kupaca jelom i pićem za van je u prostorijama u kojima se posluje s hranom u gastronomiji, franšiznim restoranima, kantinama i maloprodaji načelno moguća.

Ovaj je letak namijenjen subjektima u poslovanju s hranom koji se dobrovoljno odluče ili su zainteresirani za prodaju hrane u posudama koje su u objektu unijeli sami kupci. Pojedinačni subjekt koji posluje s hranom u okviru svoje individualne procjene rizika sam odlučuje koje će vrste hrane predvidjeti za prodaju u posudama kupaca, a koje isključiti, kao i koje će posude kupaca eventualno biti isključene te jesu li mogući samo određeni oblici prodaje (posluživanje ili samoposluživanje).

Područje primjene ovih smjernica je primjerice prodaja neupakiranih prehrambenih proizvoda, uključujući one koje se mora držati na hladnom mjestu, preko pulta (npr. meso i mesne prerađevine, riba i riblje prerađevine, sir, delicatese, pekarski proizvodi, slastice, voće) ili putem samoposluživanja (npr. vitrine za salatu ili pekarske proizvode, neupakirane žitarice iz velikih posuda, automati za tople i hladne napitke, mljekomati itd.), prodaja gotovih jela za van ('Take-Away') u svim vrstama gastronomije (npr. 'toploteka') ili u kantinama i menzama. Zajedničko je obilježje svim tim primjerima da se hrana poslužuje u vlastite višekratne posude kupaca (npr. posude s poklopcima, vrećice za kruh ili voće) kao alternativa jednokratnim posudama i korištenju materijala za pakiranje. Višekratne posude donosi sam kupac.

Ovaj letak sadržava relevantne pravne aspekte, potrebne preduvjete te pruža preporuke za primjerenost, higijensko rukovanje posudama u vlasništvu kupaca, posebno prilikom punjenja.

Letak objavljuju i podupiru udruge koje predstavljaju trgovce pojedince kao i lance restorana i prodavaonica prehrambenih proizvoda s odgovarajućim ponudama za svoje kupce.

Odgovornost subjekta koji posluje s hranom

Subjekt koji posluje s hranom snosi primarnu odgovornost za sigurnost hrane koju stavlja na tržište. Subjekt koji posluje s hranom stoga na svim razinama koje su pod njegovom kontrolom mora zadovoljiti relevantne opće higijenske propise. U slučaju prodaje hrane u vlastitim posudama kupaca, opisane u ovom letku, odgovornost subjekta koji posluje s hranom ograničena je na besprijekornu kakvoću hra-

ne sve do punjenja. Budući da je posuda vlasništvo kupca i da je se puni na njegov eksplicitan zahtjev, dakle subjekt koji posluje s hranom je ne stavlja na tržište, subjektu se ne može pripisati odgovornost za prikladnost i kakvoću posude.

Nasuprot tome, subjekt koji posluje s hranom u punom je opsegu odgovoran za higijenski besprijekorne procese u svom poduzeću. Prikladnim se mjerama mora pobrinuti za to da pri rukovanju posudom kupaca ima pod kontrolom rizik od kontaminacije okoline i drugih prehrambenih proizvoda i da minimizira taj rizik. To vrijedi kako za oblike prodaje koji uključuju posluživanje, tako i za samoposluživanje.

Preduvjeti

Pretpostavka i temelj za primjenu praktičnih uputa u ovom letku su higijenski ispravno opremljen prostor u kojem se posluje s hranom, pridržavanje primjerene dobre higijenske prakse u poduzeću, uključujući standarde osobne higijene, plansko čišćenje te samostalne kontrole u poduzeću u skladu s važećim higijenskim propisima. Poduzećima se preporuča da uzmu u obzir relevantne, priznate smjernice branše za dobru higijensku praksu.

Analiza rizika i procjene na licu mjesta

S obzirom na pojedinačne prostorne uvjete i različite moguće mjere opreza za izbjegavanje kontaminacije pri punjenju posuda kupaca hranom, konkretno postupanje u poduzećima može varirati. Obveza je odgovornog subjekta da za oblik prodaje u pitanju (posluživanje ili samoposluživanje) te vrstu prehrambenog proizvoda (npr. vrlo kvarljivo) procijeni higijenske rizike i obavi odgovarajuću procjenu rizika, između ostalog uzevši u obzir i ove kriterije:

- **Vrsta prehrambenih proizvoda i posuda**
Za punjenje u posude kupaca treba predvidjeti samo prehrambene proizvode koji su prikladni za kupnju za van. Posude trebaju biti primjerene veličine, naočigled neoštećene te napravljene od materijala koji je u načelu primjeren za prehrambeni proizvod tj. za vrstu prehrambenog proizvoda koji stavlja se u posudu (npr. od metala, plastike, stakla, tkanine).
- **Treba izbjegavati punjenje različitih vrsta hrane u jednu posudu ako tako može doći do štetnog utjecaja jedne vrste hrane na drugu ili do kontaminacije (npr. ne stavljati svježe, sirovo meso zajedno s hranom spremnom za konzumaciju).**

Kriteriji za postupanje kod posluživanja

Odvajanje prostora za pripremu hrane i prostora za posluživanje

Kada osoblje rukuje posudama kupaca 'iza pulta', potreban je poseban oprez. Postoje različita organizacijska i tehnička rješenja koja omogućuju da kupac svoju posudu preda osoblju. Pozitivni primjeri, dokazani u praksi:

- **PLADNJEVI** na koje kupac odloži svoju posudu i na kojima posude kupca ostaje tijekom cijelog procesa punjenja, zatvaranja posude i eventualnog stavljanja etikete sve do vraćanja posude kupcu. Pladnjeve se treba koristiti samo za tu svrhu. Ako je to tehnički i prostorno moguće, kupac ambalažu na pladnju treba sam zatvoriti, a etiketu preuzeti zasebno.
- **BOJAMA** na pultovima ili šankovima označiti područja i korištena pomagala (pladanj, hvataljka, ...) na kojima se prima posude kupaca. Ta se područja treba zasebno čistiti i u skladu s time ih navesti u planu čišćenja.

TREBA SE NEPRESTANO PRIDRŽAVATI OVIH PRAVILA:

- Područja i pomagala predviđena za predavanje i punjenje posuda kupaca trebaju se koristiti isključivo u tu svrhu.
- Ako je potrebno vaganje i tariranje, posude kupaca se ne smiju staviti na vagu bez dodatne zaštite; ako je potrebno, treba koristiti (jednokratni) podložak ili dezinficirati površinu za odlaganje nakon punjenja posude.
- Korištena pomagala (npr. pladnjevi, hvataljke) treba očistiti ako su očigledno prljava, a inače ih treba čistiti jednom dnevno.
- Pri punjenju se posude, ako ne mogu ostati na pladnju, ne smiju staviti na dasku za rezanje i sl.
- Hrana koja je već bila u dodiru s posudom kupca ne smije se vratiti natrag za daljnju prodaju.
- Posudu za punjenje kupac treba predati otvorenu i sam pohraniti poklopce koji nisu fiksno povezani s posudom (npr. kod plastičnih posuda).

Sprječavanje kontaminacije

Ako prijenosne posude kupca očigledno nisu dovoljno čiste ili izgledaju neprimjereno za punjenje, kupcu preventivno treba skrenuti pažnju na to, unatoč tome što stanje prijenosnog posuda nije u području odgovornosti poduzeća koje posluje s hranom. U pojedinačnim slučajevima, odluka hoće li se kupcu napuniti posudu hranom u leži na subjektu koji posluje s hranom, odnosno na ovlaštenom osoblju. Ako očito prljava posuda kupca predstavlja rizik od kontaminacije okoline, punjenje se iz odgovornosti za higijenu u poduzeću mora dosljedno odbijati.

Higijena ruku

Neposredan kontakt rukama s posuđem kupaca treba izbjegavati ako je moguće. Ako je dodirivanje posuda kupaca pri procesu punjenja neizbježno, treba utvrditi i poštivati smjernice za pranje ruku prema potrebi kako bi se smanjio rizik unakrsne kontaminacije.

Upute za potrošače

Kupca prilikom posluživanja osoblje treba uputiti u utvrđeni postupak punjenja vlastitih posuda kupaca. Pritom kupcima treba skrenuti pažnju na važnost korištenja čistog posuda. Osoblju pritom mogu pomoći vizualna pomagala, npr. izvještene pisane smjernice ili piktogrami.

Kriteriji za prodaju kod samoposluživanja

Tehničke mjere opreza

Odgovarajućom tehničkom opremom (pladanj, držač) za postavljanje posuda kupaca treba minimizirati kontakt i rizik od kontaminacije. Ako je moguće, treba izbjegavati da posude kupaca dođe u dodir s uređajem za samoposluživanje ili njegovim dijelovima (poput slavina). Treba predvidjeti mjesto na kojem će kupac moći odložiti, napuniti, izvagati i zatvoriti svoje posude; ako je potrebno, treba predvidjeti i primjeren nadzor i dodatne mjere čišćenja.

Upute za potrošače

U neposrednoj blizini uređaja za samoposluživanje treba postaviti razumljiva upozorenja poput 'Koristite samo čiste posude!' ili odgovarajućih piktograma. Hrana koju je kupac već odložio u svoje posude ne smije se vraćati ('Kada hranu stavite u svoju posudu, ne smijete je vratiti natrag!').

Ako se hrana prodaje po masi, pa kupac mora izvagati (tarirati) svoju posudu, treba mu se pružiti razumljive upute o procesu vaganja i bilježenju mase, npr. na etiketi ('Molimo izvažite svoju posudu prije nego je napunite hranom!')

Komunikacija u poduzeću

Ako subjekt u poslovanju s hranom načelno predviđa mogućnost prodaje hrane i u prijenosnim posudama kupaca, potrebno je dodatno informirati osoblje i jasno prenijeti donesene odluke, primjerice definiranjem operativnih postupaka, izvješnim uputama ili videima.

Primjerice, na kraju ovog letka formulirana su 'pravila za higijenu'. Ona su pogodna kao predložak i pomoć pri formuliranju pravila koja će se izvesti u poduzeću. Pri preuzimanju tih pravila su u pojedinačnom poduzeću potrebne sadržajne promjene u individualno utvrđenim konceptima ili pak jezične prilagodbe za ciljnu skupinu.

Higijena pri rukovanju posuđem koje donesu sami kupci

Treba paziti na

ŠALICE KUPACA

- Posuđe (posude, šalice) ili ambalaža (vrećice) koje kupac donese njemu i pripadaju, on je odgovoran za čistoću, za materijal i za prikladnost svojih posuda.
- Kupac mora sam ukloniti poklopac s posude i pohraniti ga dok posudu ne dobije natrag; ako je moguće, kupac nakon punjenja također treba i zatvoriti posudu.
- Kada su vlastite posude kupaca vidljivo prljave ili je njihova prikladnost dvojben, kupcu treba ponuditi prikladnu i higijenski ispravnu ambalažu ili posudu za ponijeti.
- Kada je prijenosna posuda vidljivo prljava, a dodir posude s opremom iza puta/šanka se ne može izbjeći, treba izbjegavati svako rukovanje posuđom i odbiti punjenje.

PAŽNJA PRI PUNJENJU

- Kontakt s posudama kupaca treba biti minimalan, samo onolik koliko je potrebno za postupak punjenja, vaganja i naznačivanja cijene.
- Treba koristiti predviđene pladnjeve ili držače.
- Odlaganje posuda kupaca treba dopustiti samo u za to predviđenim područjima na pultu/šanku; ta se područja trebaju strogo poštovati.
- Pri punjenju treba paziti na to da posuda kupca što manje dolazi u dodir s uređajima i rukama osoblja.
- Treba paziti na higijenu ruku.

ČISTOĆA OKOLINE

- Treba se pridržavati planova čišćenja.
- Treba redovito dodatno čistiti područja predviđena za posuđe kupaca, kao što je površina za odlaganje na pultu ili na dijelu za samoposluživanje te pladnjevi ili držači.
- Površine za odlaganje, pladnjeve, držače i sl. po potrebi treba i dezinficirati.

LETAK IZDAJE:

Njemačka udruga za hranu
Lebensmittelverband Deutschland e.V.
Food Federation Germany
Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
info@lebensmittelverband.de
lebensmittelverband.de

twitter.com/lmverband
facebook.com/unsererebensmittel
instagram.com/unsererebensmittel

U SURADNJI S:

Savezna udruga systemske gastronomije
Bundesverband der Systemgastronomie e. V.

Savezna udruga njemačkih trgovaca prehrambenim proizvodima
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V.

DEHOGA Udruga njemačkih hotela i ugostiteljskih objekata
DEHOGA Deutscher Hotel und Gaststättenverband e. V.

Njemačko društvo za domaćinstvo
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

Savez njemačkih slastičara
Deutscher Konditorenbund e. V.

Središnji savez njemačkih pekara
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



Projekt je financiran iz sredstava Grada Zagreba. Sadržaj ovog poziva isključiva je odgovornost Udruge za nezavisnu medijsku kulturu (UNMK) i ni pod kojim se uvjetima ne može smatrati kao odraz stajališta Grada Zagreba.

