

Iskustvo vrtića 'Radost' u primjeni HACCP sustava

Budući da ga do početka sljedeće godine moraju početi primjenjivati svi vrtići u Hrvatskoj, o HACCP sustavu već se naveliko govori i razmišlja. Iskustvo Dječjeg vrtića 'Radost' moglo bi pomoći svima koji traže odgovore na brojna pitanja vezana za preventivnu samokontrolu higijenskih uvjeta u radu s hranom.

Mr.sc. Đana Pahor, dr.med.
Nastavni Zavod za javno
zdravstvo Primorsko-goranske
županije, Rijeka

Mirjana Paušin-Butorac,
zdravstvena voditeljica
Dječji vrtić 'Radost', Crikvenica

Što je HACCP?

Sustav preventivne samokontrole higijenskih uvjeta u radu s hranom po načelima analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka, poznat kao HACCP sustav¹ temeljem Zakona o hrani (NN 117/03 i 46/07) obvezne su provoditi sve ustanove koje rade s hranom, pa tako i dječji vrtići, a s rokom implementacije do 1. siječnja 2009. godine.



Radeći na pripremama za implementaciju ovog sustava, Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije unaprijedio je stručne usluge u smislu potpore na uvođenju preventivnih postupaka samokontrole razvijenih u skladu s načelima sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka. Zavod je ustanova s dugogodišnjom praksom u ovom području djelatnosti koja, s obzirom na tehničku i kadrovsku strukturu, zakonsko praćenje i evaluaciju kretanja bolesti uzrokovanih zdravstveno neispravnom hranom, može sagledati cjelokupnu problematiku te ponuditi optimalna rješenja. U tom je cilju sastavljen tim stručnjaka Zavoda različitih specijalnosti, koji sudjeluju u edukaciji osoblja, izradi planova i implementaciji HACCP sustava: liječnici specijalisti epidemiologije i mikrobiologije, diplomirani sanitarni inženjeri, biotehnolozi i drugi.

Sedam HACCP principa

HACCP bi se najlakše dao opisati kao strukturirana primjena temeljnih načela za sprječavanje bolesti prenosivih hranom. Kako bi se uspješno implementirao u ustanovu, HACCP ima sedam principa koje je u njegovoj primjeni nužno slijediti:

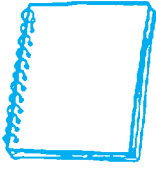
1. Analiza potencijalne opasnosti, određivanje veličine opasnosti i procjena rizika
2. Određivanje kritičnih kontrolnih točaka (KKT) ključnih postupaka procesa

3. Utvrđivanje kritičnih granica na KKT
4. Utvrđivanje i provođenje postupaka sustavnog praćenja na KKT
5. Propisivanje korektivnih postupaka
6. Verifikacija sustava
7. Uvođenje dokumentacije i zapisa

Uvođenje sustava HACCP u dječje vrtiće obuhvaća sljedeće aktivnosti:

1. Obilazak objekta kako bi se prema zatečenom stanju mogle planirati daljnje aktivnosti.
2. Sastavljanje hodograma aktivnosti s određenim rokovima za izvršenje pojedinih faza implementacije sustava.
3. Analiza stanja u smislu detaljnog pregleda i opisa postojećeg stanja. Nakon terenskog izvida djelatnika Zavoda (trajanje unaprijed određeno), slijedi sastavljanje pisanog izvješća s detaljnim opisom postojećeg stanja objekta te slanje tog izvješća vrtiću na uvid.
4. Prijedlog mjera za otklanjanje tehničkih i organizacijskih nedostataka, koji se sastavlja u pisanom obliku na temelju uočenih nedostataka tijekom prethodno provedene analize stanja.
5. Identifikacija opasnosti, definiranje kritičnih kontrolnih točaka, kritičnih granica i korektivnih mjera. Ova faza uključuje izradu dijagrama tijekom svih procesa povezanih s hranom te određivanje kritičnih kontrolnih točaka. Utvrđene kritične kontrolne točke potvrđuju se u samom objektu u suradnji s internim timom

¹ HACCP sustav (od engl. The Hazard Analysis and Critical Control Points System; 'analiza opasnosti i kontrola kritičnih točaka')



pripremili smo i/ili preveli za vas

(šef kuhinje, zdravstveni voditelj), koji je zadužen za održavanje HACCP sustava.

6. Izrada potrebnih radnih uputa, standardnih postupaka i procedura. U ovoj fazi naglasak se stavlja na objedinjavanje i potpunu primjenu dobre proizvođačke i dobre higijenske prakse, koji predstavljaju preduvjetne programe za odgovarajuću implementaciju sustava.
7. Teorijska i praktična edukacija osoblja. Teorijska edukacija osoblja ima za svrhu upoznavanje djelatnika sa zakonskom obvezom i značajem implementacije sustava, kao i osnovnim pojmovima koji se koriste u sustavu. Edukacija, također, ima veliki značaj za kasnije održavanje HACCP sustava u objektu, jer radnici dobivaju potrebno teorijsko i praktično znanje za rad u skladu s načelima sustava.
8. Izrada i uvođenje potrebnih evidencija. Evidencije i obrasce, koji su potrebni za provođenje sustava, izrađuju djelatnici Zavoda, na temelju kontrolnih parametara koji su utvrđeni u ranije navedenim fazama.
9. Verifikacija sustava. U zadnjoj fazi implementacije sustava obavlja se vrednovanje sustava, u smislu primjene metoda, procedura i testova te različitih nadzora kojima se potvrđuje da sustav funkcionira prema unaprijed utvrđenom planu.

Prepoznajući HACCP kao viši zdravstveni standard koji žele pružiti djeci u svojim ustanovama, vrtići Primorsko-goranske županije odmah su počeli uvoditi ovaj sustav. Značajno ulaganje sredstava u unapređenje prostora za pripremu hrane u skladu s modernim trendovima i implementacija HACCP-a u predzakonskom roku rezultat su isključivo visoke pozitivne motivacije uprave vrtića koja je dobro poznata s problematikom



bolesti prenosivih hranom u vrtićkom okruženju. Stručnu podršku dao je Zavod, koji je također ovo područje djelatnosti prepoznao kao kvalitetan pomak u prevenciji zaraznih bolesti prenosivih hranom a u skladu sa svojom osnovnom djelatnošću i od ranije je prisutan u navedenim objektima u svezi nadzora rada djelatnika, hrane, vode i prostora.

HACCP u praksi

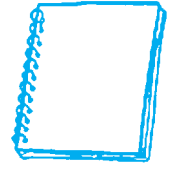
Naš vrtić pokrenuo je aktivnosti za uvođenje HACCP sustava još u pedagoškoj godini 2005./06. Za implementaciju HACCP-a odlučili smo se iz želje za stalnim poboljšanjem prakse u ustanovi. Kroz HACCP smo dobili mogućnost dodatne edukacije kuhinjskog osoblja, poboljšanje kvalitete i načina rada u kuhinji i izazov da dosadašnju praksu pripreme hrane učinimo što sigurnijom. Naš cilj nije bio samo poštovati zakonske norme, već nam je važnije bilo da djeci, roditeljima i široj zajednici omogućimo mikrobiološki, kemijski i fizički kvalitetan sustav pripreme hrane, te time pridonesemo osjećaju sigurnosti i povjerenja djece i roditelja u vrtić. Svi koji rade u vrtiću i te kako su svjesni da i najmanji propust u pripremi hrane može imati negativan učinak na zdravlje djece, a time i na povjerenje roditelja i šire zaje-

dnice prema vrtiću. Za uspješno izvršenje ovog zadatka pronašli smo partnera u Zavodu, s kojim smo do tada uspješno surađivali na pitanjima mikrobiološke čistoće objekta i prostora za pripremu hrane, te kemijske i mikrobiološke analize obroka. Zadovoljni dotadašnjom suradnjom i stručnošću cijelog tima Zavoda, spremno smo se upustili u zahtjevan zadatak implementacije HACCP sustava u vrtiću. Ideja o provođenju HACCP-a naišla je na plodno tlo kod članova stručnog tima vrtića, a posebno se za nju zalagala zdravstvena voditeljica. Ona je u HACCP sustavu prepoznala najuspješniju metodu za sprječavanje bolesti koje se prenose hranom, a u Zavodu suradnike koji će nam pomoći u provođenju mjera i nadzora u slučajevima potencijalnih rizika. Njezina uloga je koordinirati obveze ostalih djelatnika u vrtiću za implementaciju HACCP sustava.

Stručnjaci Zavoda prvo su napravili snimku stanja i proveli edukaciju osoblja koje je zaduženo za provedbu implementacije.

Zavod mentorira cijeli proces, izrađuje liste i radne upute, a zdravstvena voditeljica dalje u suradnji s Zavodom i glavnom kuharicom prati provedbu implementacije. Prve akcije odnosile su se na analizu postojećeg stanja i opreme, te prijedlog mjera za otklanjanje tehničkih, higijensko-sanitarnih i organizacijskih nedostataka. Posebno važan dio programa je identifikacija opasnosti, kritičnih kontrolnih točaka i kritičnih granica. Na temelju te identifikacije propisano je praćenje i uvođenje korektivnih mjera. Izrađene su potrebne radne upute i standardni postupci. Provedena je teoretska i praktična edukacija osoblja, izrađena je potrebna dokumentacija i zapisi, te je cijeli sustav verificiran.

Uvođenje HACCP sustava donijelo je i neka iznenađenja. Iskreno možemo reći da smo se na početku iznenadili količinom posla (posebno djelatnici kuhinje), ali



sada, nakon godine i pol intenzivne edukacije i pravilne podjele rada i primjene evidencijskih lista, procjenjujemo da je sustav bitno pridonio osjećaju sigurnosti kod svih uključenih. Isto tako primjećujemo da je način rada u kuhinji postao djelotvorniji i jednostavniji. Pokazalo se da su ljudi najvažniji ključ uspjeha u ovom pothvatu. HACCP se nije mogao implementirati bez timskog rada u vrtiću. Na početku primjene djelatnici su govorili:

- *Radimo ovako već 30 godina i nikad ništa nije bilo, ne treba meni nikakav nadzor.* (glavna kuharica)
- *Ništa novo, samo pojačana kontrola.* (pomoćna kuharica)
- *Bojim se kad ćemo mi to sve stići.* (kuharica)

Osposobljenost, kompetentnost, izobrazba, svijest i odgovornost djelatnika pokazale su se kao ključni čimbenik za funkcioniranje HACCP sustava. Odnos ravnatelj – zdravstvena voditeljica – glavna kuharica – ostali djelatnici kuhinje dobio je priliku za pravi timski rad. Otvorena komunikacija pokazala se najvažnijom za jasnu podjelu poslova (prijedlog poslova dao je Zavod, a unutar tima podjelu su izvršile zdravstvena voditeljica i glavna kuharica u suradnji s ostalim djelatnicima). Djelatnici su u timu gledali slikovne prikaze, proučavali radne upute i pronalazili najbolje načine rada.

Primjena HACCP sustava dovela je do niza promjena: zabranjen je ulazak u kuhinju svima osim djelatnicima kuhinje, ulazi za nabavu odijeljeni su od drugih ulaza, uvedena je suglasnost o prijavljivanju bolesti, prijem hrane provodi se po novim pravilima, promijenjen je način skladištenja hrane, a najveće promjene dogodile su se u kuhinji, u samom procesu pripreme hrane. Kuhinja je sad podijeljena na pripremnice povrća koja je odijeljena od pripremnice mesa, odnosno kruha. Suđe je podijeljeno



Ispunjavanje evidencijskih listova

- *Meni nije teško voditi liste, potrebno je samo dobro organizirati posao.* (kuhar)
- *Odgovorniji si prema poslu, i sam želiš zadovoljiti standard.* (pomoćna kuharica)
- *Nisu mi teške obveze po HACCP-u, važno je imati sva sredstva za rad.* (vozač)

Pri uvođenju HACCP-a ravnatelj ima iznimno važnu ulogu jer brine o osiguravanju financijskih sredstava za nabavu potrebne opreme (rashladni uređaji s vanjskim pokazivačem temperature, dodatni sudoper, daske i noževi u boji, novo dostavno vozilo, dopuna sitnog inventara za različite vrste namirnica...). Iako se radi o značajnim sredstvima, zajednička je procjena da se uložena sredstva višestruko vrte kroz minimaliziranje rizika u pripremi hrane i povećanje sigurnosti djece u vrtiću. Važno je napomenuti da pri primjeni HACCP sustava nije nužno sve kupovati novo, već je potrebno poboljšati postojeće uvjete u skladu s financijskim mogućnostima vrtića.

Ipak, treba napomenuti da pri uvođenju HACCP-a nabava potrebne opreme nije najveći zadatak. Puno je veći zadatak podjela poslova i promjena načina rada u kuhinji i blagovaonici. HACCP je doveo do jasnije podjele poslova, rada na sigurniji i kvalitetniji način, a samim time i povećanja osjećaja zadovoljstva svih uključenih. Iz sadašnje perspektive, kad nas drugi vrtići pitaju za savjet, kažemo da je implementacija proces koji traži određeno vrijeme i da je s priprema potrebno započeti što ranije kako bi se do zakonskog roka HACCP udomaćio u vrtiću, a ono najvažnije prije same implementacije – jest pronaći dobrog partnera koji će nastaviti sa stalnom edukacijom i praćenjem rada djelatnika u vrtiću.

HACCP bi se najlakše dao opisati kao strukturirana primjena temeljnih načela za sprječavanje bolesti prenosivih hranom.

i točno se zna što se i kada koristi (noževi i daske u raznim bojama). Pranje suđa je također odijeljeno – suđe se sada pere na dva punkta, ovisno o uporabi. Strogo se pazi da ne dođe do miješanja čistog i prljavog suđa. Izdavanje hrane provodi se nakon provjere temperature jela. Isto tako dostava hrane za područne vrtiće provodi se u skladu s HACCP principima. Nakon godinu dana dojmovi su posve drukčiji:

- *Ovako nam je lakše, sigurniji smo da radimo dobro.* (glavna kuharica)