



Iz Vodiča dobre higijenske prakse za ugostitelje, broj : 16-792-1599-68-2009, od 25. veljače 2009., i dopisa Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi ur.broj: 534-08-01-2/1-09-5, klasa : 541-02/08-01/94 od 9.veljače 2009.

Red. broj	Naziv	Broj stranica	NISKI	SREDNJI	VISOKI
<b>Evidencije koje se dnevno ispunjavaju</b>					
1.	Evidencija praćenja kritične kontrolne točke 1	2		X	X
2.	Evidencija praćenja kritične kontrolne točke 2	2		X	X
3.	Evidencija prijema hrane	2	X*	X*	X
4.	Evidencija temperature u rashladnim uređajima	2	X	X	X
5.	Evidencija temperature u uređajima za skladištenje smrznute hrane	2	X	X	X
6.	Evidencija temperature čuvanja hrane na toplom	2		X	X
7.	Evidencija temperature hladnog stola	2		X	X
8.	Evidencija čišćenja, pranja i dezinfekcije uređaja, pribora, opreme, radnih površina, podova i zidova	1		X	X
<b>Evidencije koje se mjesečno ispunjavaju</b>					
1.	Evidencija kontrole štetnika	2	X	X	X
2.	Evidencija interne provjere mjerne opreme	1	X	X	X
<b>Evidencije koje se ispunjavaju povremeno</b>					
1.	Evidencija preventivnog održavanja opreme	1			X
2.	Evidencija edukacije zaposlenika	1	X	X	X
3.	Suglasnost osobe o obvezi prijavljivanja bolesti koje se prenose hranom	1	X	X	X
4.	Individualna izjava o znakovima bolesti	1	X	X	X
5.	Lista dobavljača	1			X
6.	Evidencija Verifikacija sustava	1		X	X
<b>Planovi</b>					
1.	Plan higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme	9	X	X	X
2.	Plan obuke zaposlenika	3	X	X	X
3.	Plan preventivnog održavanja opreme	2	X	X	X
4.	Plan provedbe kontrole objektivnim metodama	1	X	X	X

\* Evidencija prijema hrane (objekti niskog i srednjeg rizika vode evidenciju o prijemu hrane samo u slučaju kada zahtjevi za prijem hrane ne odgovaraju; objekti visokog rizika vode evidenciju prijema hrane za svaki prijem).