

OBJEKT: OŠ OSKARJA KOVAČIČA - ŠKOFIJE
VSEBINA: TEHNIČNO POROČILO

PROJEKTNÁ IZHODIŠČA:

Na obstoječi lokaciji osnovne šole se namerava zgraditi novo, sodobnejšo osnovno šolo prilagojeno povečanemu številu učencev.

Šola mora imeti lastno kuhinjo, s pripravo in delitvijo obrokov malic in kosil v prostorih šole. Omogočena naj bo možnost dostave hrane na dislocirane enote in oskrbo z obroki za okoliške prebivalce. Kuhinja se projektira za cca. 678 hkratnih obrokov dnevno. Obroki se pripravljajo za potrebo učencev in zaposlenih na šoli.

Pri izdelavi tehnološkega načrta se je izhajalo iz pridobljenega tlorisa. Kuhinja se nahaja v pritličju. Zagotovljen je priklop kuhinje na javno vodovodno in kanalizacijsko omrežje ter energetski priključki na elektriko in plin s plinohramom.

TEHNOLOŠKI OPIS:

Kuhinja je razdeljena na naslednje tehnološke enote, ki si sledijo od nečistih proti čistim prostorom. Lokacije so razvidne na načrtu.

1. VHOD ZA SUROVINE IN ZAPOSLENE
2. PREDPROSTOR, JUTRANJA DOSTAVA
3. PISARNA VODJE KUHINJE +PROSTOR ZA ZAPOSLENE
4. PROSTOR ZA ČISTILA
5. SANITARIJE ŽENSKE
6. SANITARIJE MOŠKI
7. HLADILNICA
8. SKLADIŠČE
9. SKLADIŠČE INVENTARJA
10. PRALNICA TEKSTILA
11. GROBA PRIPRAVA ZELENJAVE
12. FINA PRIPRAVA ZELENJAVE
13. PRIPRAVA MESA
14. HLADNA PRIPRAVA + IZDAJA MALIC
15. PRIPRAVA SLADIC
16. FINA PRIPRAVA
17. TERMIČNA OBDELAVA
18. PORCIONIRANJE ZA DISLOCIRANE ENOTE
19. IZDAJA HRANE
20. POMIVANJE BELE POSODE
21. POMIVANJE ČRNE POSODE
22. ORGANSKI ODPADKI

1. VHOD ZA SUROVINE IN ZAPOSLENE

Vsa živila za potrebe kuhinje se dostavljajo preko ekonomskega vhoda. Vhod je nadkrit s kritino in povezuje še prostore za odpadke. Omogočen je prehod z transportnimi vozički od dostavnega avtomobila do kuhinje brez stopnic in pragov, ki bi to onemogočali. Osebe dostopa do kuhinje na istem vhodu, z možnostjo vhoda tudi preko glavnega vhoda v šolo. Prehod poteka preko povezovalnega hodnika.

2. PREDPROSTOR, JUTRANJA DOSTAVA

Tu poteka sprejem, evidentiranje, količinska in vizualna kontrola dostavljenih živil, prevzem termoportov, prevzem manežk. V prostoru je tehtnica, transportni vozički za prevoz živil do ustreznih prostorov, sanitarni umivalnik za roke in regalne police za odlaganje ter hladilna omara za zgodnjo dostavo temperiranih živil.

3. PISARNA VODJE KUHINJE +PROSTOR ZA ZAPOSLENE

Pisarna vodje kuhinje je neposredno ob vhodu za dostavo živil. Ima pregled na sprejemni prostor. V pisarni je prostor opremljen z mizo, stolom, predalnikom in omarami za shranjevanje dokumentov. Zagotoviti je potrebno računalniško povezavo, ter telefonsko komunikacijo. V prostor je umeščena miza za druženje zaposlenih.

4. PROSTOR ZA ČISTILA

Uporablja se izključno za kuhinjske površine. Prostor je opremljen z izlivnim koritom, obešalom za krpe in čistilni pribor ter regalnimi policami za odlaganje čistil.

5. SANITARIJE ŽENSKE

6. SANITARIJE MOŠKI

Sanitarije so namenjene za kuhinjsko osebje. Razdeljene so na moške in ženske. Vsak prostor je opremljen z petimi garderobnimi omaricami z notranjo pregrado za ločevanje oblačil na čiste in nečiste. V prostoru je sanitarni umivalnik za roke, prostor z toaletno školjko ter prostor s tušem.

7. HLADILNICA

Namenjena je za kratkotrajno shranjevanje različnih vrst živil na primerni temperaturi. Različne vrste živil je potrebno ločevati na ločenih regalnih policah. Določena živila je potrebno shranjevati v zaprtih zabojih. Opremljena je z regalnimi policami.

8. SUHO SKLADIŠČE

Namenjeno je živilom, ki se shranjujejo na sobni temperaturi. Skladišče je opremljeno z regalnimi policami in zamrzovalnimi omarami.

9. SKLADIŠČE INVENTARJA

Uporablja se za čisti kuhinjski inventar, ter za čiste termoport posode. Opremljen je z regalnimi policami.

10. PRALNICA TEKSTILA

Uporablja se za potrebo kuhinje. Prostor je opremljen z pralnim in sušilnim strojem, koritom, likalno mizo ter ločenimi površinami za shranjevanje umazanega in čistega tekstila.

11. GROBA PRIPRAVA ZELENJAVE

Prostor grobe priprave zelenjave je ločen od ostalih priprav. Za manjšo zalogo gomoljnic je v prostoru predvidena talna paleta ter regalne police za ostalo zelenjavo. V prostoru je predviden stroj za lupljenje krompirja, dvodelno korito s tuš pipo in površine za obdelavo zelenjave.

12. FINA PRIPRAVA ZELENJAVE

Ustrezno živilo iz hladilnic in grobe priprave prinesemo do površin namenjenih za fino pripravo zelenjave in sadja. Prostor je opremljen s koritom, površinami za obdelavo, parapetnimi policami, kuter, univerzalnim strojem za razrez in obdelavo zelenjave. V neposredni bližini je sanitarni umivalnik za roke.

13. PRIPRAVA MESA

Ustrezno živilo iz hladilnic prinesemo do površin namenjenih za pripravo mesa. Živilo se na površinah pripravi za takojšnjo termično obdelavo. Prostor je opremljen s koritom, površinami za obdelavo, parapetnimi policami. V neposredni bližini je sanitarni umivalnik za roke.

14. HLADNA PRIPRAVA + IZDAJA MALIC

Priprava malic, ki se jih izdaja brez termične obdelave se pripravljajo v hladni pripravi. Hladna priprava je opremljena z hladilnimi omarami, s strojem za razrez kruha, nevtralnimi površinami, tehtnico, salamoreznico in regalnimi policami za posode z pripravljenimi malicami. Izdaja malic se vrši preko izdajnega okna. Sanitarni umivalnik za umivanje rok je v neposredni bližini.

15. PRIPRAVA SLADIC

Za pripravo peciva se nameni delovni pult, samostojč planetarni mešalec ter manjši namizni mešalec. Toplotna obdelava peciva se vrši v parnokonvekcijskih poleg termičnega bloka. Sanitarno korito za roke je v neposredni bližini.

16. FINA PRIPRAVA

Vse površine ob termičnem bloku in ob konvektomatih so namenjeni fini pripravi. Fina priprava je opremljena je s koriti, površinami, nevtralnimi in hladilnimi elementi. Sanitarni umivalnik za umivanje rok je v neposredni bližini.

17. TERMIČNA OBDELAVA

Je namenjena vsem živilom za katere je potrebna toplotna obdelava. Termični blok je sredinski, to omogoča dvostransko postavitev elementov z dostopom z vseh strani. Za energent se uporablja elektrika in plin. Termični blok sestavljajo kuhalni aparati in plinskimi gorilniki in električnimi ploščami, za večje količine pa so predvideni trije kotli in dve večnamenski prekucni ponvi. Med posameznimi termičnimi elementi so predvidene odlagalne površine. Za pečenje in tudi kuhanje v pari sta predvidene dve parnokonvekcijske pečice postavljene ob termičnem bloku. Predvidena je 1x pečica na podstavku z kapaciteto 10x GN 1/1, ter 1x pečica 20x GN 1/1 z vstavnim vozičkom. V oddelku je lociran hitri ohlajevalnik s kapaciteto 5x GN1/1.

18. PORCIONIRANJE ZA DISLOCIRANE ENOTE

Za porcioniranje termoportov in menažk za razvoz na dislocirane enote ali osebni prevzem je namenjen oddelek lociran med termičnim blokom in prostorom za prevzem (predprostor – jutranja dostava) Prostor je opremljen z pultom in vozičkom.

19. IZDAJA HRANE

Pripravljene jedi se izdajajo preko delilne linije. Izdajni pulti ločujejo kuhinjski del z jedilniškim delom. Pred vstopom na linijo v bližini so vmeščeni umivalniki za higenizacijo rok. Linijo sestavljajo toplotni, nevtralni, hladilni in odlagalni elementi. Čisti krožniki se shranjujejo v zaprtih omaricah pod linijskimi elementi. V jedilnici je predviden hlajen solatni bar na kolesih z odlagalnimi površinami. ter pitnik za vodo.

20. POMIVANJE BELE POSODE

Vsa jedilna posoda iz jedilnice in učilnic se pomiva v tej pomivalnici. Pred pomivalnico je postavljen pult za ločevanje odpadkov. Umazana posoda se odlaga na deservirni pult. Za belo posodo je predviden dvizni košarni pomivalni stroj s kapaciteto pranja dveh košar. Na vhodni strani je dvodelno pomivalno korito s tuš pipo. Čista posoda se shrani v delilnem pultu.

21. POMIVANJE ČRNE POSODE

Kuhinjska posoda se pomiva v ločeni pomivalnici. S časovnim zamikom se pomiva transportna termoport posoda iz dislociranih enot. V pomivalnici so predvidene odlagalne površine za umazano posodo, veliko korito za predpranje s tuš pipo, ustrezni pomivalni stroj za črno posodo in odlagalne regalne police za čisto posodo.

22. ORGANSKI ODPADKI

Organski odpadki, ki nastajajo v procesu obdelave živil se iz posameznih tehnoloških enot (priprava zelenjave, priprava mesa, deserviranje...) v posebnih pvc sodih transportirajo v prostor za kratkotrajno skladiščenje organskih odpadkov. V prostorih so sodčki za hrambo in odvoz organskih odpadkov s strani pooblaščenega koncesionarja.

OPIS DELOVNE OPREME

Tehnološki projekt za kuhinjo narekuje tehnologijo in delovno opremo, ki bo umeščena v delovni prostor. Tehnologija je postavljena tako, da omogoča logično sledljivost tehnološkega postopka, od sprejema surovin do končne izdaje jedi oz. ponudbe gostu.

Stroji in naprave ter delovne površine v projektu so obravnavani kot posamezna delovna mesta. Zaposleni se selijo na delovna mesta skladno s procesom dela.

VZDŽEVANJE OPREME, HIGIENE IN NADZOR (zaključki/pregradne stene)

Vsi prostori vezani na tehnologijo priprave jedi morajo imeti talne površine in zidove obdelane iz ustreznih materialov, ki omogočajo mokro čiščenje in občasno dezinfekcijo. Po tleh mora biti položena nezdrsna keramika (min. R11) ali drug material. Na stenah mora biti položena keramika ali drug material. Višina stenske obloge mora biti 150 - 205 cm (oz. skladno z morebitno lokalno zakonodajo). Priporočamo izvedbo do višine 205 cm ali do stropa.

Zaradi čiščenja se ob stiku tal in sten predvidi polkrožne zaključnice.

Ob stiku sten z delovnimi površinami se izvede zavih delovne površine (višina min 10 cm) iz enakega materiala kot delovna površina.

Delovne površine za različne priprave v procesu so ločene z pregradnimi stenami. Tudi umivalniki za roke, ki so v sklopu ali bližini delovnih površin morajo biti ločeni z pregradnimi stenami.

Režim vzdrževanja, čiščenja vseh prostorov in naprav (rednega in občasnega generalnega), bo opisan v interni dokumentaciji po programu HACCP.

Za snažnost skrbijo zaposleni sami ali snažilke.

KLIMA V PROSTORU-PREZRAČEVANJE

Prezračevanje prostorov kuhinje je predvideno v sklopu projekta strojnih inštalacij-prezračevanja za celoten objekt. Vsi prostori obdelani v projektu tehnologije morajo biti naravno ali mehansko prezračevani. Tehnolog določi pozicijo in velikost nape, na podlagi dispozicije tehnološke opreme. Zagotovljeno mora biti higiensko vzdrževanje stropa (pleskanje ali redno čiščenje). Prezračevanje je potrebno izvesti skladno z veljavno zakonodajo in elaborati. Pred tehničnim prevzemom se opravijo vse ustrezne meritve delovanja prezračevalnih in klimatskim naprav (glej projekt strojnih inštalacij).

TEHNOLOGIJA OPREME IN VZDRŽEVANJE

Oprema, ki bo nameščena zadostuje minimalnim sanitarno tehničnim zahtevam. Oprema mora biti pregledana in servisirana skladno z zahtevami proizvajalca.

To pomeni:

- vse delovne površine iz pralnega in voodpornega materiala katerega spremlja certifikat o kvaliteti in se lahko uporablja v živilsko predelovalni industriji (potrdila in dokazila poda proizvajalec opreme)
- vsa vrata delovne opreme (omarice in predali) morajo biti na ustreznih vodilih z ležaji
- elementi, ki vsebujejo korita, morajo imeti blendo na sprednji strani ali pa se z blendo nadaljujejo
- pipe na pomivalnih koritih in umivalnikih delujejo na senzor ali pa na enoročni-komolčni sistem odpiranja
- vsi ostri robovi morajo biti zakrivljeni za 180, tako da pri čiščenju ne pride do poškodb zaposlenih
- oprema bo od tal dvignjena toliko, da je možno odpiranje vrat (nogice ali cokl) in po potrebi zatesnjena ob stenah ali pa je premična (na kolesih z zavorami-delovne mize)
- vse električne napeljave v območju možnega stika z vodo morajo biti ustrezno zaščitene, priklopi pa izvedeni na predpisani oddaljenosti

- sanitarni pribor ob umivalniku za roke bo sestavljen iz razkužila, milnika na vzvod, nosilca za papirnate brisače in koša za odpadke
- koši za odpadke so pod pultni -prekucni ali prosto stoječi s pokrovom. Koši za smeti so iz materiala, ki se ga dobro mokro čisti. V vsakem košu je PVC vrečka za enkratno uporabo. Odpadke se po končanem delu in ob izmenah odstrani na zunanje zbirno mesto od koder je organizirano redno odvažanje
- zaščitna (transportna) embalaža živil in pijače se odstranjuje/shranjuje začasno v skladišču in se redno odstranjuje v zunanje zbirno mesto.

TABELA VZDEŽEVANJA

elementi	po uporabi	dnevno	tedensko	mesečno	gener. čiščenje	servis opreme
Drobni inventar	x					/
Neutrlna oprema (mize, omare,...)	x					po potrebi
El. aparati (mikserji, ...)	x					1 x na 2 leti
El. termični aparati (friteze,štedilniki,...)	x					1 x na 2 leti
Pl. Termični aparati (kotli,prekucniki,...)	x					1x letno
Hlajeni aparati (hladilniki, ...)					x	1x letno pred poletjem
napa				x		1x letno

OBDELAVA GRADBENIH DEL VEZANIH NA TEHNOLOŠKO OPREMO

Priporočljiva obdelava tal v živilski industriji je s keramiko ali epoksi smolami. Tla morajo biti ne drsna, s talno zaokrožnico in vogalniki ter kotniki. Za stene se priporoča uporaba keramike. V kolikor so elementi opreme izvedeni s polnim hrbtiščem v ustreznem, pralnem materialu, se za stene lahko uporabi pralna barva. Taka obdelava tal in sten velja za vse pripadajoče prostore, ki so vezani na kuhinjo. Posebna pozornost se nameni rešetki za lupilec krompirja in stroju za pranje solate.

Tlaki

Talna obloga bo v vseh delovnih prostorih ne drsna in nepropustna za vodo. To nam omogoča čiščenje z vodo in industrijskimi čistili ročno ali strojno. Stik tal in sten bo izveden smiselno z izbrano zaokrožnico. Odtoki morajo biti opremljeni s sifoni z vodno zaporo in pokriti z rešetkami in imeti pravile naklon ter lovilce maščob.

Stene

Stenske obloge so nepropustne za vodo in iz materiala, ki ga je možno čistiti z vodo. Odprti vogali so zaključeni s kotniki, tako so odpravljene vse neravnine. Stene ne smejo imeti odprtín (lukenj).

Vrata

Vrata bodo iz vodo odpornega materiala in jih je možno čistiti z vodo in čistili. Odpirajo se v smeri izhoda-ven iz stavbe, zaradi varnosti ob požaru. V primeru, da se vrata odpirajo na hodnik se pridobi prostor v prostoru.

Razmejitvene pregrade (dezobariere)

Razmejitvene pregrade služijo za smiselno razmejitev higienskih con in so lahko iz pleksi stekla, inoxa, ali samo nakazane z razmejitveno talno črto (samolepilni trak, razlika v barvi tlaka). Za razstavljanje živil so primerne razstavne pleksi (lahko tudi steklene) vitrine.

Notranji prehodi

Notranji prehodi-manipulacijski hodniki bora jo biti dovolj široki, da omogočajo nemoten prehod in transport izdelkov in zaposlenih. 80 cm med delovnimi pulti, 90 cm v skladiščnih prostorih in 110 - 120 cm hodniki. Pri prevozu palet upoštevamo širino palete (glej DIN mere vezane na EUR palete 80 x 120 cm), tako je minimalen prehod 140 cm.

OSVETLITEV IN HRUP

V vseh delovnih prostorih kuhinje in v jedilnici bo naravna in umetna osvetlitev. Glede na namembnost bo nameščena skladno z zakonskimi določili. Osvetlitev je del projekta elektroinštalacij. Splošna in zasilna razsvetljava mora biti razporejena po stropu in stenah skladno z veljavno zakonodajo, predpisi in elaborati za požarno varnost in svetilnost. Potrebno je vzpostaviti vzdrževalni sistem osvetlitve in poskrbeti za takojšnjo zamenjavo dotrajanih ali poškodovanih svetil in opreme, kot tudi za varno in učinkovito čiščenje, kar kasneje ureja Varstvo pri delu. Za to skrbijo zaposleni.

Hrup v delovnih prostorih ne sme presegati dopustnih mej. Vse naprave v tem elaboratu in v delovnih prostorih povzročajo tako nizko stopnjo hrupa, da niso potrebne nobene dodatne zaščite delavca.

INŠTALACIJE

VODOVOD

Vse vodovodne inštalacije, ki ga zajema elaborat, so narejene na novo in se priklapljajo na javni vodovod. Mikrolokacija priključkov vode bo definirana v fazi PZI. Primarni priključki vode bodo stenski nad tlemi ali talni, s sekundarnim razvodom v opremi do končnih priključnih mest. Inštalacije bodo zaključene s primernimi zaključnimi ventili ali ustreznimi enoročnimi mešalnimi baterijami. Mešalne baterije na opremi za umivanje rok bodo delovale s kolenčnim aktiviranjem. Posebna priključna mesta so potrebna za umivalnike, pomivalna korita, pomivalni stroj in za izbrano tehnološko opremo in naprave.

Talni izpusti morajo biti izvedeni s sifoni.

Pred začetkom obratovanja bo izveden klorni šok, rezultat ustreznosti vode po podprt z uradno analizo.

ELEKTRO INŠTALACIJE

Elektroinštalacije bodo izvedene na novo v skladu z predpisi. Mikrolokacija elektro priključkov je definirana v fazi PZI. Preverbo moči in lokacijo priključkov mora preveriti izbrani končni dobavitelj tehnološke opreme. Vsa električna oprema mora biti kompatibilna z električnim omrežjem predvidenem v objektu. Električno ožičenje in varovalke, stikala, priključne doze, vtičnice morajo biti skladne z lokalno in EU zakonodajo in izvedene s strani izvajalca elektroinštalacij. Priklop od fiksnega dela inštalacije do tehnološke opreme izvede izbrani dobavitelj opreme. Za elemente iz nerjavnega jekla je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala in to ustrezno pritrditi na elemente (delovni pulti, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati, ...). Vse komponente električnih inštalacij morajo biti primerne za vgradnjo v velike kuhinje in biti proizvedene v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.

Razpoložljiv energent pri obravnavanem objektu bosta elektrika in plin.

VARSTVO OKOLJA

Varstvo voda bo urejeno z lovilci maščob/olj.

Varstvo zraka-izpuhi ki bi bremenili okolje so predvideni. V vseh prostorih, ki so obdelani v tehnologiji kuhinje bo urejen sistem prezračevanja.

Odstranjevanje odpadkov-začasno hranjenje in ločeno odstranjevanje komunalnih in organskih odpadkov bo urejeno v sklopu HACCP sistema. Organske odpadke mora po pogodbi redno odvažati pogodbeni partner in druge odpadke mora odvažati javno komunalno podjetje.

OPREDELITEV NEVARNOSTI IN ŠKODLJIVOSTI

Nevarnosti in škodljivosti, ki se lahko pojavijo pri obratovanju:

NEVARNOST/ŠKODLJIVOST	VISOKA	SREDNJA	NI TVEGANJA
Škodljivost zmanjšanja intenzivnosti prezračevanja oz. prekinitve odvoda		x	
Škodljivost zmanjšanja intenzivnosti prezračevanja oz. prekinitve odvoda		x	
Škodljivost neustrezne razsvetljave		x	
Škodljivost hrupa			x
Nevarnost mehanskih poškodb pri delu z napravami/stroji(peči,žar,stroju, rezalke)		x	
Nevarnost ureznin	x		
Nevarnost nabiranje prahu, kondenza,...			x
Nevarnost nastanka požara in eksplozije		x	
Nevarnost korozije			x
Nevarnost uhajanja plina	x		
Nevarnost puščanja vodovodnih napeljav		x	
Nevarnost nestrokovne in nepravilne		x	

uporabe in vzdrževanja opreme			
Nevarnost zastrupitve potrošnikov zaradi neupoštevanja min.hig.tehničnih zahtev	x		

Prostori morajo obiti požarno varni, kar se predvidi z študijo požarne varnosti in požarnim redom, iz katerega sledijo požarnovarnostni ukrepi. Zaposleni morajo biti s požarnim redom seznanjeni. Prostori in oprema za gašenje morajo biti označeni skladu s SIST 1013. Vrata se morajo odpirati v smeri izhodov.

Obvezna je vgradnja varnostnih sistemov pred uporabo plinskih trošil. Priporočljiva je vgradnja detektorjev plina. Povezava vklopa nape, pred uporabo plinskih trošil.

DOLŽNOSTI INVESTITORJA

- Primerno usposobiti vse svoje zaposlene (osnove dobre higijene, HACCP, varstvo pri delu...) skladno z delovnimi nalogami.
- Zagotoviti delovna in zaščitna sredstva za vsakega zaposlenega.
- Namestiti omarico za prvo pomoč in gasilne aparate (požarni elaborat)
- Imeti stalen notranji nadzor po sistemu HACCP

Pred sanitarno-tehničnim pregledom objekta opraviti:

- klorni šok
- meritve prezračevanja in osvetlitve
- generalno čiščenje delovnih površin
- požarno varnost (detektorji, alarmi,...)

Opravljenе storitve se dokazuje z vsemi potrebnimi izjavami, poročili, analizami, ki jih poda izvajalec storitev.

ZAKLJUČEK

Ob upoštevanju navedenih dejstev, predpisov in posameznih pravilnikov lahko predvidimo, da bo tehnološki postopek služil svojemu namenu in zagotavljal neoporečnost izdelkov. S stalnim spremljanjem bo potrebno ves čas zagotavljati varne in zdravju neškodljive delovne pogoje in preprečevati morebitne škodljive posledice.

UPOŠTEVANI PRAVNI PREDPISI

Živila splošno

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom, ZZUZIS-Ur.l. RS.št. 52/00, 42/02
- Zakon o spremembah in dopolnitvah določenih zakonov na področju zdravja (ZdZPZ), Ur.l. RS.št. 47/04
- Uredba (ES) št.178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane UL L 31/2002
- Uredba (ES) št.882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali UL L 165/2004
- Uredba o koordinaciji delovanja ministrstev in njihovih organov v sestavi s prostojnimi na področju varnosti hrane oziroma živil, pri vključevanju v proces analize tveganja, Ur.l. RS.št. 56/03
- Zakon o vodah ZV-1 Ur.l. RS, št. 67/02, 2/04 – ZZdl-A, 41/04 – ZVO-1, 57/08, 57/12, 100/13, 40/14, 56/15 in 56/20
- Pravilnik o pitni vodi (Ur.l. RS.št. 19/04, 35/04, 26/06, 92/06, 25/09 in 74/15, 51/17)

Higiena

- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti Ur.l. RS.št. 114/04, 52/08, 21/14
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živilom Ur.l. RS.št. 120/05
- Uredba o spremembah in dopolnitvah Uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živilom Ur.l. RS.št. 66/06
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29.4.2004 o higieni živil UL L 139, 30.4.2004
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1774/2002 z dne 03.10.2002 o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi UL L 273, 10.10.2002
- Uredba o izvajanju Uredbe (ES) o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi, in njenih izvedbenih predpisov Skupnosti in določitvi prekrškov za kršitve njenih določb Ur.l. RS.št. 100/06
- Uredba Komisije (ES) št. 832/2007 z dne 16.7.2007 o spremembah Uredbe (ES) št. 197/2006 glede uporab nekdanjih živil in podaljšanja veljavnosti predhodnih ukrepov v zvezi s takimi živilom UL L 185/2007
- Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila, UL L 338/2005
- Popravek Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15.11.2005 o mikrobioloških merilih za živila, UL L 379/2006
- Pravilnik o varnosti zamrznjenih živil Ur.l. RS.št. 63/02, 117/02, 46/06, 53/07,

- Pravilnik o uradnem nadzoru temperature zamrznjenih živil Ur.l. RS.št. 63/02, 117/02, 46/06
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili Ur.l. RS.št. 82/03, 25/09
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom Ur.l. RS.št. 39/10
- Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi Ur.l. RS.št. 70/08
- Uredba Komisije (ES) št. 37/2005 z dne 12.1.2005 o spremljanju temperature v prevoznih sredstvih, skladiščih in pri shranjevanju hitro zamrznjenih živil, namenjenim za prehrano ljudi UL L 10/2005
- Pravilnik o prenehanju veljavnosti Pravilnika o higieni živil Ur.l. RS.št. 54/07
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi Ur.l. RS.št. 68/08

april 2021
Poročilo pripravil,
Tehnolog, Igor Skubic