

PREDSTAVLJAMO TIMOVE ZA PROVEDBU HACCP SUSTAVA

U skladu s obvezom određenom Zakonom o hrani i dobrom poslovnom praksom, Istraturist u svojim smještajnim objektima i kompleksima primjenjuje HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke) – međunarodno priznati sustav osiguranja zdravstvene ispravnosti prehrambenih proizvoda.

Primjena HACCP-a podrazumijeva sustavnu kontrolu tehnološkog procesa proizvodnje hrane kojom se identificiraju sve potencijalne opasnosti u svim fazama koje prehrambeni proizvodi prolaze:



(korektivne mjere) koje se primjenjuju pri svakom prekoračenju kritičnih granica na točno definiran način, kao i verifikacija te sustavno vođenje dokumentacije.

SEDAM NAČELA HACCP SUSTAVA

- Analiza opasnosti
- Identifikacija kritičnih kontrolnih točaka
- Određivanje kritičnih granica
- Uspostava nadzora
- Uspostava korektivnih mjera
- Uspostava procedura za verifikaciju
- Uspostava dokumentacije

“**HACCP sustav u Istraturistovim kuhinjama je na zavidnom nivou zahvaljujući mukotrpnom radu šefova i djelatnika kuhinja na čemu im kao voditelj timova posebno zahvaljujem. Glavni pokretač bez kojeg bi sve to bilo manje zanimljivo je i naš konzultant Saša Šušnić kojemu se zahvaljujem na pouzdanosti, kompetentnosti i profesionalnosti.**”



Daria Marušić, Specijalist zaštite okoliša u Istraturistu

Saša Šušnić iz tvrtke Šušnić d.o.o dugogodišnji je konzultant Istraturista za HACCP sustav. Kroz 11 godina uz njegovo je stručno savjetovanje HACCP sustav implementiran u sve Istraturistove objekte, a certifikat, počevši od hotela Sol Umag 2004. godine, nose hoteli Sipar, Sol Aurora, Sol Garden Istra, Meliá Coral i turističko naselje Stella Maris.

HACCP timovi

Istraturist je HACCP primijenio u 11 svojih smještajnih objekata – hotelima Meliá Coral, Sol Umag, Sol Garden Istra, Sol Aurora i Sipar, Guest Houseu Adriatic, turističkim naseljima Stella Maris, Sol Polynesia, Kanegra i Savudrija te kampu Park Umag.

Za provedbu HACCP sustava na svakoj od navedenih lokacija odgovorni su timovi koje predvodi Daria Marušić kao specijalist zaštite okoliša. Zamjenik voditelja u pravilu je šef kuhinje pojedinog objekta ili kompleksa, a članovi tima su direktor objekta ili kompleksa, zaposlenici izravno uključeni u procese nabave, pripreme i prodaje prehrambenih proizvoda (šef restorana, voditelj hrane i pića, kuhari), šef tehničke službe, a prema potrebi i svi ostali zaposlenici. Kao vanjski član timu je pridružen i poslovni savjetnik, tako da u provedbi HACCP sustava, pored navedenih timova, sudjeluje svo kuhinjsko i konobarsko osoblje i tehnička služba.

Zamjenici voditelja tima po objektima

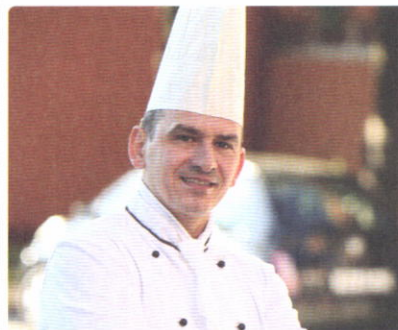
Zamjenici voditelja tima za provedbu HACCP sustava u pravilu su šefovi kuhinje pojedinog objekta ili kompleksa, a upravo su oni najzaslužniji za uspjeh konkretnih mjera provedbe na terenu.

MELIÁ CORAL



LJUBICA BERNATOVIĆ,
šefica kuhinje

SOL UMAG



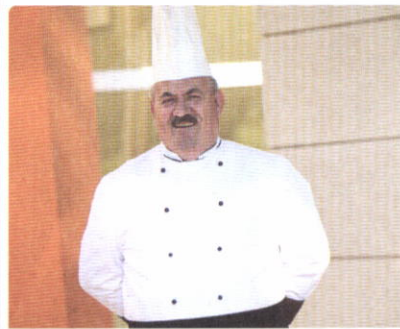
IVICA BRČIĆ,
šef kuhinje

SOL AURORA



VESNA KRNETA,
šefica kuhinje

SIPAR I ADRIATIC



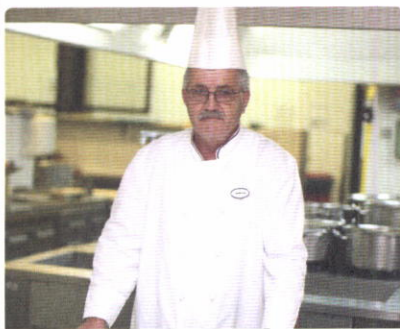
MILAN DAMIJAN,
šef kuhinje

SOL GARDEN ISTRA



STIPE BAJSIĆ,
šef kuhinje

KANEGRA



MARIJAN MAJDAK,
šef kuhinje

SAVUDRIJA



IVAN BARBERIĆ,
šef kuhinje

SOL POLYNESIA



ŠTEFICA PRALICA,
šefica kuhinje

STELLA MARIS

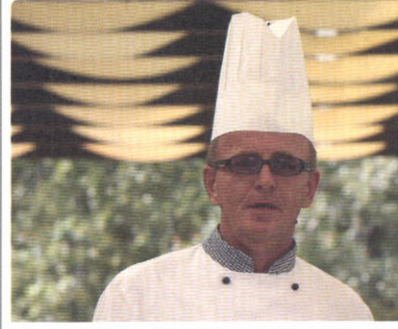


BOŽENA MELON,
šefica kuhinje



MARINKO JUREŠIĆ,
šef kuhinje

PARK UMAG



SLAVKO RADOVANOVIĆ,
šef kuhinje