



# MIKROBIOLOŠKA ČISTOĆA OBJEKATA

Laboratorij tvrtke **Inspecto d.o.o.** provodi kontrolu mikrobiološke čistoće objekata pod sanitarnim nadzorom. Pravilnikom o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom (NN 137/09) određuje se učestalost kontrole i normativi mikrobiološke čistoće.

Prema Zakonu o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN 79/07-NN 43/09) objekti koji podliježu sanitarnim nadzorom su:

- građevine, prostorije, prostori, uređaji i oprema koji se bave gospodarskom djelatnošću
- djelatnosti na području zdravstva, odgoja, obrazovanja, socijalne skrbi, ugostiteljstva, turizma, obrta i usluga, sporta i rekreacije

SUBJEKTI U POSLOVANJU S HRANOM KOJI SU OBAVEZNI PROVODITI KONTROLU
Industrijski objekti za proizvodnju hrane i predmeta opće uporabe
Ugostiteljski objekti iz skupine hoteli, restorani, catering objekti i sl.
Objekti na području djelatnosti zdravstva, odgoja, socijalne skrbi (vrtići, škole, domovi)
Caffe barovi

\* Broj uzoraka određuje se prema opsegu poslovanja

**Kontrolu mikrobiološke čistoće objekata pod sanitarnim nadzorom treba provoditi redovito i to najmanje jednom u šest mjeseci.**

Metodom određivanja mikrobiološke čistoće podrazumijevaju se postupci uzimanja brisa na predmetima, površinama i rukama djelatnika.

UZORKOVANJE S POVRŠINA UPOTREBOM BRISA*	HRN ISO 18593-2008
Aerobne mezofilne bakterije	HRN ISO 4833-1-1:2013
Enterobacteriaceae	HRN ISO 21528-2-2:2008

\*akreditirana metoda

Prema pravilniku o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom (NN 137/09)

- Mikrobiološka čistoća objekta je **ZADOVOLJAVAJUĆA** kada je < 25% ispitanih uzoraka neprihvatljive čistoće
- Mikrobiološka čistoća objekta je **NEZADOVOLJAVAJUĆA** kada je >25% ispitanih uzoraka neprihvatljive čistoće

**NEZADOVOLJAVAJUĆA mikrobiološka čistoća objekta** ugrožava zdravstvenu ispravnost hrane i predmeta opće uporabe u smislu općih mjera za sprječavanje i suzbijanje zaraznih bolesti. U slučaju nezadovoljavajuće mikrobiološke čistoće objekta potrebno je poduzeti određene korektivne mjere, što zahtjeva i ponovno ispitivanje mikrobiološke čistoće objekta.

Laboratorij tvrtke **Inspecto d.o.o.** nudi **usluge implementacije te revizije HACCP sustava, kao i stručnog savjetovanja** u pogledu poboljšanja higijene kompletnog objekta (prostorija, opreme, radnih površina, osoblja, te ostale higijenske zahtjeve) s ciljem **smanjenja rizika od zaraznih bolesti**.

INSPECTO d.o.o. LABORATORIJ

Vukovarska cesta 239b, Industrijska zona Nemetin, HR-31000 Osijek, Hrvatska  
tel: +385 31 228 600 | fax: +385 31 228 698 | laboratorij@inspecto.hr | www.inspecto.hr

**inspecto**