

Grina standard(sažeta verzija)

+ Grina osnovna načela

Ideja koja nas vodi je da pomognemo telu da bude zdravije mesto za život, proizvodeći prirodne proizvode, koji su u skladu sa prirodom i jedinstvenim kvalitetom koji se time stvara, proizvode koji su jednostavno blagotvorni i zdravi, time obezbediti ljudima mogućnost da se hrane zdravo i pritom žive potpunije i u duhu svog bića.

Mi verujemo u partnerstvo, u izvrsnost, u vrhunski kvalitet, u pouzdanost.

Verujemo da možemo obezbediti da svima sa kojima sarađujemo bude bolje, da se pri tom svi osećamo dobro time što sarađujemo jedni sa drugima.

Mi verujemo da ono što proizvodimo i način na koji to radimo doprinosi boljitku ljudi, zbog uticaja koji naši proizvodi imaju na zdravlje i blagodat, a takođe zajednice i prirode zbog načina na koji pristupamo proizvodnji i kako se odnosimo prema prirodi i okruženju u kome živimo i stvaramo.

Mi smo uvereni da proizvodimo zdravu hranu, na održiv način, čime želimo da doprinesemo da se osećate bolje, i da pritom da budete više u skladu sa sobom i svojim uverenjima.

Mi verujemo da proizvedena hrana ne sme da narušava sklad prirode, i time se vodimo u svakom delu naših proizvodnih procesa.

Mi verujemo u sklad i pošten odnos između ljudi međusobno i između ljudi i prirode.

To ko su naši saradnici, naši partneri, naši kupci, govori najviše o tome ko smo to mi. I stoga trudimo se iz dana u dan da unapredimo taj odnos, marljivo i pažljivo radeći na svemu onome što je svima u tom odnosu važno.

To su razlozi zašto ujutru ustajemo, radimo, kreiramo, stvaramo, proizvodimo, maštamo i radujemo se.

Danijela i Nenad

+ Higijenski uslovi

Grina obezbeđuje, da se proizvodi neće kontaminirati tokom faza proizvodnje i prerade.

Grina je usklađena sa odredbama koje se primenjuju za kontrolu rizika u primarnoj proizvodnji i povezanim poslovima, uključujući:

Mere za kontrolu kontaminacije koja potiče od vazduha, zemlje, vode, sredstava za ishranu bilja i oplemenjivača zemljišta, sredstva za zaštitu bilja i biocida, kao i usled skladištenja, rukovanja i odlaganje otpada.

Grina preduzima sledeće mere:

Oprema, posude (kontejneri), sanduci i vozila održavaju se u čistom stanju i, prema potrebi, posle čišćenja dezinfikuju se na odgovarajući način;

Obezbeđuju se higijenski uslovi proizvodnje, prevoza i skladištenja i čistoće proizvoda;

Korišćenje vode za piće ili čiste vode gde god je potrebno za sprečavanje kontaminacije;

Obezbeđuje se da zaposleni koji rukuju hranom budu lica koja ispunjavaju uslove u pogledu dobrog zdravstvenog stanja i koja su prošla obuku o rizicima za zdravlje ljudi;

Onemogućava se da životinje i štetni organizmi uzrokuju kontaminaciju;

Potencijalno skladištenje i rukovanje opasnim otpadom i supstanci na način da se spreči kontaminacija;

Uzima u obzir rezultate primenjivih analiza koje su vršene na uzorcima bilja ili drugim uzorcima koji su važni za zdravlje ljudi.

+ Higijenski zahtevi koji se primenjuju na objekte za klijanje semena

Prostorije u objektu su projektovane i opremljene na odgovarajući način koji omogućava sprovođenje dobre higijenske prakse, radi sprečavanja kontaminacije između i tokom proizvodnje.

Čistoća i dezinfekcija površina uključujući i opremu na mestima gde se rukuje hranom i koje dolaze u kontakt sa hranom se lako čiste i lako se dezinfikuju.

Grina preduzima odgovarajuće mere da bi se osiguralo da se:

Čiste instalacije, oprema, kontejneri, prihvatni sudovi i, po potrebi, dezinfikuju nakon čišćenja odgovarajućom metodom;

Čisti oprema i prevozna sredstva i da se dezinfikuju;

U zavisnosti od slučaja, osiguraju higijenski uslovi tokom proizvodnje, pakovanja, skladištenja i prevoza;

U objektima ima odgovarajuće uređaje za čišćenje i dezinfekciju;

Grina ima odgovarajuće prostorije za skladištenje/odlaganje opreme i radnog alata.

Sva oprema se lako čisti za šta je obezbeđen odgovarajući dovod tople i hladne vode.

Obezbeđeno je pranje hrane po potrebi.

Skladištenje semena i gotovih proizvoda se vrši na pogodnim mestima na takav način da se eliminišu / smanje na prihvatljiv nivo rizici bezbednosti hrane koji proističu iz hemijskih, bioloških i fizičkih opasnosti u vazduhu, zemljištu, vodi i da se, koliko je to moguće, spreče: kontaminacija izazvana životinjama i štetočinama.

Grina ima procedure za dobru higijensku praksu.

+ Zahtevi koji se odnose na opremu

Sudopere ili druga oprema predviđena za pranje hrane ima dovod vode za piće, održava se čistom i, ako je potrebno, dezinfikuje se.

Sva oprema sa kojom seme i proklijale semenke dolaze u kontakt je izrađena od odgovarajućih materijala i održava se na način da minimalizuje svaki rizik od kontaminacije.

Oprema je koncipirana tako da je seme i proklijale semenke odvojene od predmeta i supstanci koje mogu biti izvor kontaminacije.

Oprema se čisti i dezinfikuje redovno radi sprečavanja kontaminacije.

Koristi se odgovarajuća oprema za čišćenje.

+ Snabdevanje vodom

Objekti imaju adekvatno snabdevanje vodom za piće.

Ako se koristi voda koja nije za piće, npr. za gašenje požara, hlađenje i druge slične svrhe, ona protiče posebnim, pravilno obeleženim sistemom (voda koja nije za piće ne sme biti spojena sa sistemom za vodu za piće niti oticati u takve sisteme).

Sistemi za dovod vode se održavaju i čiste na odgovarajući način da bi se izbegla kontaminacija vode od korozije ili spoljnih izvora.

Staramo se da se ispitivanje hemijskih svojstava vode sprovodi najmanje jednom godišnje.

+ Otpad

Grina preduzima potrebne mere radi sprečavanja kontaminacije koja može nastati nepravilnim skladištenjem, rukovanjem i odlaganjem otpada.

Otpad se odmah uklanja iz blizine prehrambenih proizvoda.

Kante za smeće u proizvodnim prostorijama su prekrivene / zatvorene.

Kante za smeće u proizvodnim prostorijama se drže dalje od prehrambenih proizvoda.

Kante za smeće u proizvodnim prostorijama se svakodnevno prazne.

Grina skladišti i rukuje otpadom na način da spreči kontaminaciju.

Kontejneri za veći otpad se drže izvan proizvodnog prostora.

+ Lična higijena i zdravstveno stanje zaposlenih

Grina preduzima odgovarajuće mere radi kontrole zdravlja osoblja koje je uključeno u proizvodnju i rukovanje proizvodima:

Zaposleni nose čiste i adekvatne uniforme, uključujući i obuću;

Pravilno se nose zaštitne kape za kosu;

Zaposleni tokom rada ne nose nakit niti ručni sat;

Ruke se peru adekvatno, redovno, i u odgovarajuće vreme;

Opekotine, rane, žuljevi i sl. su prekriveni voodootpornim flasterima na rukama koje su pokrivene u potpunosti rukavicama za rukovanje hranom dok rukuju hranom;

Zaposlenima je dozvoljeno da jedu, piju, samo na posebno za to određenim mestima;

Zaposlenima je nije dozvoljeno da žvaću žvakaće gume, puše ili koriste duvan tokom radnog vremena;

Zaposleni koriste maramice za jednokratnu upotrebu kad kašlju ili kijaju i odmah potom peru ruke;

Lavabo i za pranje ruku su neoštećeni, funkcionalni i čisti;

Lavabo i za pranje ruku imaju sapun, ubruse za jednokratnu upotrebu i mlaku vodu;

Istaknuto je uputstvo za pranje ruku i druga higijenska pravila za osoblje.

Toaleti za osoblje se održavaju funkcionalnim i čistim.

+ Posebni zahtevi za klice

Grina preduzima mere u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju opšti i posebni uslovi higijene hrane (Pravilnikom o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa Službeni glasnik RS, br 72/10, 62/18 (Uredba 2073/2005), a li takođe i dobrom praksom koja je propisana *EU Commission Implementing Regulation No 208/2013* i *USA FDA Code of Federal Regulations Title 21*.

+ Odredbe o pakovanju hrane

Materijali koji se koriste za pakovanje nisu izvori kontaminacije.

Materijali koji se koriste za pakovanje skladište se na način da ne budu izloženi riziku od kontaminacije.

Poslovi pakovanja i omotavanja se obavljaju na način da se izbegne kontaminacija proizvoda.

Ambalaža za hranu za višekratnu upotrebu je od materijala koji se lako čisti i po potrebi dezinfikuje.

+ Zahtevi za prodaju hrane i onlajn prodaju

Prevozna sredstva, instalacije, oprema, prihvatni sudovi, kontejneri i posude koji se koriste za prevoz klica i semena su konstruisani na način koji omogućava odgovarajuće čišćenje i/ili dezinfekciju.

Prevozna sredstva, instalacije, oprema, prihvatni sudovi, kontejneri i posude koji se koriste za prevoz klica i semena se redovno čiste održavaju u dobrom stanju.

Proizvodi su pravilno označeni, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane (Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane (Sl. glasnik RS, br. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20)).

Podaci i oznake na reklamnom materijalu i ambalaži ne obmanjuju potrošače.

Grina prodaje klice i mikrobilje, kao i sokove od žitnih trava putem interneta i obezbeđuje iste zahteve u pogledu bezbednosti hrane kao i kada prodaje proizvode na prodajnim mestima.

+ Obuke

Grina obezbeđuje da lica koja rukuju hranom su osposobljena u pogledu higijene hrane, u skladu sa uslovima posla koji obavljaju i zdravstvenim rizicima povezanim sa određenom delatnošću.

Osooblje koje dolazi u direktan ili indirektan kontakt sa semenom ili klicama prolazi obuku da bi steklo pravilno razumevanje:

- sprovođenja i praćenja sistema upravljanja bezbednošću hrane;
- postupaka u pogledu bezbednosti hrane;
- upravljanja alergenima iz hrane;
- opasnosti u hrani i sa njima povezanih rizika;
- rizika povezanih sa unakrsnom kontaminacijom;
- važnosti visokih standarda čistoće u prostorima/prostorijama za proizvodnju, rukovanje i pakovanje;
- tehnika koje uključuju kontrolu i nadzor bezbednosti hrane;
- lične higijene i prikladne odeće.

Grina obezbeđuje da programi obuke lica koja rade u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa hrane budu usklađeni sa posebnim propisima.

Osoblje uključeno u sanitarne mere (čišćenje) prolazi obuku za razumevanje plana čišćenja i dezinfekcije, rukovanja hemijskim supstancama i odvajanja proizvoda za čišćenje od proizvodnog procesa.

Grina obezbeđuje obuku za osoblje o zdravstvenim rizicima povezanim sa predmetnom delatnošću.