

Příkladový vzor možného zpracování HACCP

Systém HACCP

Provozovny stravovacích služeb s výrobou teplých pokrmů



Název:

Adresa:

Provozovatel:

IČ:

Zpracoval:

Platnost od:

1. ÚVOD

Provozovatel potravinářského podniku má povinnost dle čl.5, odst. 1 Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 vytvořit a zavést jeden nebo více nepřetržitých postupů založených na zásadách HACCP a podle nich postupovat.

Zařazení typu podniku dle příručky „Zásad správné výrobní a hygienické praxe“:

- provozovna je zařazena do **II. typu potravinářského podniku:**
„Provozovna, kde se provádí výroba, příprava a zpracování potravin“ a jejich uvádění do oběhu s omezeným rizikem.

V odkazu Nařízení EP a Rady (ES) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům **musí být spotřebitel informován o výskytu alergenů v nabízených pokrmech a nápojích.** Způsob poskytnutí této informace je popsán na www.khsjih.cz ve složce „Otázky a odpovědi“ → „Stravovací služby a dotazy v oblasti hygieny potravin“ (<http://www.khsjih.cz/otazky-odpovedi/?otazka=12>).

VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ PROVOZOVATELE

| | |
|--------------------------------------|--|
| <u>Provozovatel:</u> | |
| <u>IČO:</u> | |
| <u>Název provozovny:</u> | |
| <u>Sídlo provozovny:</u> | |
| <u>Otevírací doba:</u> | |
| <u>Oblast činnosti:</u> | hostinská činnost |
| <u>Specifikace činnosti:</u> | restaurace a např.: pizzerie s převahou pokrmů na objednávku rest. a např.: s převahou hotových pokrmů..... |
| <u>Rozsah výroby:</u> | <ul style="list-style-type: none">• hotová jídla typu „denní menu“• jídla na objednávku (minutkový charakter stravovacích služeb a pizza)• externí stravovací služby (pizza na objednávku s rozvozem)• výčep piva a rozlévaných nápojů• doplňkový prodej balených potravin |
| <u>Průměrný výkon za den:</u> | |
| <u>Počet zaměstnanců:</u> | |

2. ZAJIŠTĚNÍ BEZPODMÍNEČNĚ NUTNÝCH POŽADAVKŮ HYGIENY POTRAVIN

V odkazu přihlášení se k dodržování ZSVHP (část II., str. 17) potvrzuje provozovatel zajištění všech uvedených požadavků:

- zajištění požadavků *stavebně technických* a dispozičních je doloženo příslušným kolaudačním rozhodnutím a provedenou registrací provozovny na pracovišti KHS;
- zajištění požadavků na *bezpečné suroviny* je zajištěné nákupem potravin s řádně doloženými doklady o jejich spotřebě včetně požadavků na jejich skladování;
- zajištění požadavků na *bezpečné zacházení s potravinami* je zajištěno jejich řádným značením pro zajištění jejich sledovatelnosti při dodržení požadovaného teplotního řetězce;
- zajištění *sledovatelnosti potravin* (rozpracovaných polotovarů, pokrmů a předvařených potravin) je řešeno samostatně v kapitole č. 4;
- zajištění požadavku *bezpečného nakládání s odpady a postupů pro regulaci škůdců* (deratizaci) je plnění dle příložených smluvních dokladů k jejich zajištění;
- zajištění *sanitačních opatření* (čištění a dezinfekce) se zaměřením na prevenci je řešeno v sanitačním řádu provozovny (viz kapitola č. 8);
- zajištění požadavků na *pracovníky (zdravotní stav a hygiena)* je zajištěno školením personálu (vstupní a periodické školení, viz kapitola č. 6) a vypracovaným seznamem osobních ochranných pracovních prostředků (pracovní ochranný oděv, obuv vč. požadavků na používání sítěk na vlasy /a vousy/, rukavic na určité činnosti nebo profese).

3. TECHNOLOGICKÉ VYBAVENÍ PROVOZOVNY

- *Zákres, popř.: fotodokumentace dle vlastní provozovny*

3. POSKYTOVANÉ STRAVOVACÍ SLUŽBY - CHARAKTERISTIKA

Čepované pivo

- pivo je pokrm určený k přímé spotřebě bezprostředně po výčepu,
- pivo si udrží své chuťové vlastnosti do doby, kdy nastane ztráta pěny, teplota piva na kohoutku kolem optimálně + 5°C až + 7°C tak, aby pivo ve sklenici mělo teplotu + 6°C až + 8°C

Masné výrobky a výrobky studené kuchyně

- masné výrobky, saláty, přílohová zelenina apod. jsou po kuchyňské úpravě (mytí, loupání, krájení aj.) podávány za studena, produktu jsou určeny k přímé spotřebě,
- teplota ve všech částech pokrmu nesmí překročit při uvádění do oběhu +12°C, datum použitelnosti stanoví výrobce potraviny, pokrmy studené kuchyně pro podávání v rámci hostinské činnosti jsou vyrobeny na objednávku a jsou určeny k přímé spotřebě bez časové prodlevy po dohotovení, nejsou určeny k uchovávání, rozpracované produkty jsou skladovány při teplotě do +8°C se spotřebou tentýž, tyto produkty jsou obvykle skladovány v uzavřených nádobách nebo jsou zabaleny do potravinářské fólie bez dalšího značení

Pizza

- těstový korpus doplněný přílohou dle typu pizzy, pokrm se peče dle průměru a výška korpusu cca 7 – 12 minut při teplotě + 200 °C až + 220 °C, náplně charakteru rozpracovaného pokrmu (uzeniny, sýry apod.) jsou uchovávány v chladícím pultu při teplotě do
- pokrmy jsou připravovány na objednávku a jsou určeny k přímé spotřebě (neuchovávají se), při expedici se balí do expedičního obalu (papírová krabice), který je označen štítkem s uvedením výrobce, datem výroby a datem spotřeby, rozváží se v „termoobalu“ za teploty + 60°C

Hotové pokrmy, minutková kuchyň

- pokrmy jsou vyráběny dle standardních kulinářských postupů a receptur, kde menu obvykle sestává z polévky a hlavního jídla, hlavní jídlo se tradičně člení na pokrm a přílohu (příkrm),
- pokrm na talíři bývá obvykle přizdoben (zeleninová „obloha“),
- teplé pokrmy jsou uváděny do oběhu v den výroby s tím, že jsou uchovávány při teplotě vyšší než +60°C a to nejdéle 4 hodiny od dovaření,
- pokrmy připravované na objednávku (minutky) jsou určeny k přímé spotřebě, tento typ pokrmu se dále neuchovává,
- rozpracované produkty (polotovary, rozpracované pokrmy) jsou značeny datem výroby a spotřeby a uchovávají se při teplotě +8 °C nejpozději do druhého dne

Doplňkový prodej balených potravin

- doplňkový prodej v sortimentu nápojů, pochutin, cukrovinek, tabákových výrobků apod.

!! VÝROBA ZAMRAZENÝCH PRODUKTŮ A ZCHLAZENÝCH POKRMŮ !!

- **zchlazené pokrmy:** teplý pokrm po dokončení tepelné úpravy je během 60 minut zchlazen na + 10 °C a následně dochlazen při + 4°C v chladícím zařízení, příp. se následně „zamrazí“ při - 18 °C v mrazírenském zařízení,
- **ohřev zchlazených pokrmů se provádí co nejrychleji (max. do jedné hodiny) na teplotu minimálně 75 °C v jádře pokrmu a následně se uchovává při teplotě minimálně 60°C po dobu 4 hodin,**
- produkty (dodané suroviny, potraviny v době použitelnosti nebo minimální trvanlivosti) jsou kuchyňsky ošetřeny (porcování aj.) a následně „zamrazeny“ při - 18 °C v mrazírenském zařízení.

Doba spotřeby:

- **zamrazené produkty** jsou označeny názvem a datem zamrazení (doba spotřeby **3 měsíce** od zamrazení),
- **předvařené zchlazené pokrmy** jsou označeny názvem výrobku a datem výroby (doba spotřeby **3 dny včetně dne výroby**).

Požadavky na skladování a sledovatelnost potravin

Skladování potravin (rozpracovaných polotovarů, pokrmů)

- zakoupené balené, zabalené a nebalené potraviny jsou skladovány v prostorách s požadovanou teplotou, jak deklaruje jejich výrobce nebo osoba uvádějící je do oběhu;
- u nebalených potravin jsou k dispozici od dodavatelů údaje o době použitelnosti a podmínkách jejich skladování;
- skladové prostory s řízeným mikroklimatem tj. chladicí a mrazicí zařízení jsou vybaveny teploměry pro kontrolu nastavení výkonu těchto zařízení.

zakoupené nebalené potraviny

Každá zakoupená potravina (surovina) má zajištěnou sledovatelnost v následujících úrovních:

- **nebalené potraviny** jsou v místě skladování označeny datem příjmu s uvedením doby trvanlivosti nebo spotřeby (DT – trvanlivost do: ... , DS - spotřeba do: ...)
- dále je zajištěna **následná dohledatelnost** v identifikaci osoby, která dodala surovinu, datum transakce a doba trvanlivosti nebo spotřeby potravin (dodací listy)

upravené potraviny (rozbalené, porcované, pro provedené kulinářské úpravě apod.)

- upravené potraviny určená k další úchově před jejich konečnou kulinářskou úpravou (rozpracovaný pokrm, polotovar, předvařený pokrm, zchlazený nebo zamrazený) zabalené či nebalené v GN mají sledovatelnost zajištěnou označením **názvu a datem spotřeby (DS)**

pokrmy

- teplé pokrmy určené k podávání v teplém stavu, do 4 hodin po dokončení tepelné úpravy v místě výroby a studené přílohy (přízdoby) určené k podávání do 4 hodin po dokončení jejich úpravy v místě výroby, **nejsou značeny**, ostatní pokrmy (teplé, studené, předvařené apod.) ve skupinovém obalu nebo v jednotlivých porcích jsou značeny dle ZSVHP názvem a DS (včetně dalších požadavků § 37 vyhl. č. 137/2004 Sb.)

4. STANOVENÍ KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODŮ, ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH OCHRANNÝCH MEZÍ, STANOVENÍ POSTUPU SLEDOVÁNÍ, STANOVENÍ NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ A VERIFIKAČNÍCH POSTUPŮ

Na provozovně jsou stanoveny pouze kritické body (**CP – bez nutnosti vedení záznamu**), postihující kontrolu bezpečnosti potravin dodržováním požadavků zásad správné výrobní a hygienické praxe. Sledované CP body mají charakter vizuální kontroly:

- příjem a nákup surovin
- skladování surovin
- rozmrazování surovin
- čistá příprava surovin
- tepelná úprava
- zchlazování pokrmů
- výdej pokrmů (kontrola teploty vpichovým teploměrem).

U potravin, kde jsou po opracování (porcování, smažení, vaření, pečení, výčep aj.) zjištěny nedostatky daných opatření, je proveden záznam s vyznačením data, zjištěného nedostatku a podpis odpovědné osoby.

V případě stížnosti spotřebitele na výrobek, je stížnost zaznamenána s datem, předmětem a způsobem řešení stížnosti.

5. OVĚŘOVÁNÍ SYSTÉMU

Plán kritických bodů je nutné přezkoumat a *minimálně 1x/rok* provést revizi systému (přezkoumat analýzu nebezpečí, CP body) a případně ho upravit (doplnění, stanovení CCP bodů atd.), a nebo provést revizi v případě:

- změny surovin
- změny receptury
- změny technologie
- změny postupu výroby
- na základě požadavků a připomínek zákazníků
- zkušeností z provozu
- stížností apod.

| | |
|---------------------------------------|--|
| Provozovna | |
| Pracovník provádějící ověření | |
| Datum kontroly | |
| Rozsah kontroly | |
| Výsledek ověření | |
| Přijatá opatření, popř. úpravy | |

DOTAZNÍK PRO SEBEHODNOCENÍ PROVOZOVNY

- ZDROJ:**

internetové stránky:

http://www.khsjih.cz/soubory/stravovaci-sluzby/zasady_svhp_II.pdf

- strana č. 33

| SEBEHODNOCENÍ | | | | |
|---|---------------|----|---|--|
| Hygiena a bezpečnost pokrmů | | | | |
| Požadavek | Plnění | | | <i>Poznámka</i> |
| | ANO | NE | % | Uveďte, čím je stanoveno, kde uloženo: |
| <p>Osobní hygiena a zdravotní stav, osobní čistota:</p> <p>a) Mají pracovníci upravený vzhled, dbají na osobní čistotu a čistotu pracovního oděvu?</p> <p>b) Jsou nehty na rukou krátce zastříženy a nejsou nalakovány?</p> <p>c) Nenosí při práci pracovníci žádné šperky, které by mohly spadnout do potravin nebo které není možné řádně čistit nebo v případě potřeby dezinfikovat?</p> | | | | |
| <p>Mytí rukou:</p> <p>a) Je důkladné mytí rukou samozřejmostí?</p> <p>b) Umývá si pracovník důkladně ruce před zahájením pracovní činnosti, při přechodu z nečisté práce (např. manipulace se syrovým masem, vejci apod.) na čistou (např. výdej pokrmů, manipulace s čistým nádobím apod.), po použití WC a kapesníku?</p> <p>c) Jsou k dispozici zásobníky s tekutým mýdlem?</p> <p>d) Je zajištěno osoušení rukou po umytí?</p> | | | | |
| <p>Ochranné oděvy:</p> <p>a) Jsou používány tam (kde je to vhodné) ochranné oděvy včetně pokrývky hlavy?</p> <p>b) Používá se pracovní obuv?</p> <p>c) Je dostatečně zajištěno oddělení ukládání ochranných a civilních oděvů?</p> <p>d) Jsou ochranné oděvy i obuv udržovány v čistotě, která odpovídá charakteru vykonávané práce?</p> <p>e) Pokud se používají rukavice, jsou vyhovující?</p> | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>1.4 Chování pracovníků:</p> <p>1.4.1 Dodržují pracovníci v místnostech, kde se manipuluje s potravinami a pokrmů, zásady hygienického chování? 1.4.2 Neolizují se prsty, lžice nebo vidličky při degustaci pokrmů (ochutnávání, zkoušení)? 1.4.3 Je zamezeno kašláni, kýčání pracovníků tak, aby nebyla ohrožena bezpečnost pokrmů?</p> | | | | |
| <p>1.5 Zdravotní stav pracovníků:</p> <p>1.5.1 Znají zaměstnanci své povinnosti a ví např. že musí v případě onemocnění průjmových, horečnatých, hnisavých navštívit lékaře a upozornit ho na činnosti, které vykonávají? 1.5.2 Jsou pracovníci informováni o tom, že je nutné výskyt průjmu, zvracení, nevolnosti, hnisavých zánětů hlásit svému nadřízenému? 1.5.3 Je při zranění v průběhu pracovní směny (např. pořezání) ihned rána očištěna?</p> | | | | |
| <p>1.6 Návštěvy:</p> <p>1.6.1 Používají návštěvníci, pokud vstupují do Provozu, ochranné oděvy?</p> | | | | |
| <p>2. Školení</p> <p>2.1 Je zajištěno školení zaměstnanců? 2.2 Jsou vedeny záznamy o školení?</p> | | | | |
| <p>3. Standard provozovny 3.1 Stavebně technický stav:</p> <p>3.1.1 Jsou v provozních prostorách stavební závady? 3.1.2 Není v provozních prostorách poškozená dlažba, poškozená omítka nebo průsaky či vlhkost stěn? 3.1.3 Jsou stěny až do výše přiměřené pro jednotlivé pracovní postupy opatřeny hladkým povrchem? 3.1.4 Je k dispozici dostatečný počet zařízení na mytí rukou? 3.1.5 Je zabezpečen dostatečný přívod studené a teplé vody? 3.1.6 Nejsou umyvadla používána na čištění a omývání potravin? 3.1.7 Nejsou zařízení z materiálu, který koroduje? 3.1.8 Nedochází k proudění vzduchu z nečisté do čisté části provozu? 3.1.9 Je odvětrání funkční? 3.1.10 Jsou povrchy dveří hladké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné?</p> | | | | |
| <p>5. Provozní hygiena</p> <p>4.1 Je zpracován sanitální řád s vymezením odpovědnosti pracovníků? 4.2 Nejsou vytvořeny v provozních místnostech překážky bránící řádnému čištění (uložené přepravky na podlaze, nevhodné umístění zařizovacích předmětů apod.)? 4.3 Jsou řádně a podle potřeby čištěny stroje a zařízení včetně „mrtvých prostor“, není poškozen jejich povrch, je prováděna pravidelná údržba? 4.4 Jsou podle potřeby obměňovány a udržovány mycí linky na nádobí a čisticí utěrky? 4.5 Jsou pravidelně čištěny regály, zásuvky, povrchové plochy kuchyňských pracovních stolů, regálů a zařizovacích předmětů?</p> | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>4.6 Nejsou v provozovně staré nepotřebné, vyřazené předměty nebo zařízení?</p> <p>4.7 Uklidí každý pracovník po skončení pracovní činnosti své pracoviště tak, aby mohlo být provedeno důkladné čištění příp. dezinfekce?</p> <p>4.8 Je evidentní čistota komunikací v provozních místnostech?</p> <p>4.9 Je odpad shromažďován do jasně identifikovatelných uzavíratelných nádob?</p> | | | | |
| <p>5. Ochrana proti škůdcům</p> <p>5.1 Dbá se v provozních prostorách na zamezení výskytu škůdců?</p> <p>5.2 Jsou pracovníci poučeni o výskytu, životě a hubení škůdců?</p> <p>5.3 Jsou v oknech používaných k větrání osazeny sítě proti vnikání hmyzu, které lze snadno vyjmout a vyčistit?</p> <p>5.4 Nejsou v provozních prostorách přítomna domácí zvířata?</p> | | | | |
| <p>6. Systém HACCP</p> <p>6.1 Jsou uplatňovány postupy založené na principech HACCP?</p> <p>6.2 Jsou uchovávány po nezbytnou dobu potřebné dokumenty a záznamy?</p> | | | | |
| <p>7. Kouření</p> <p>7.1 Je respektován zákaz kouření v odbytových místnostech vyhrazených pro nekuřáky?</p> <p>7.2 Dodržuje se absolutní zákaz kouření ve výrobních, skladovacích a dalších prostorách, pokud nejsou k tomuto účelu vyhrazeny?</p> | | | | |
| <p>8. Sledovatelnost</p> <p>8.1 Jsou zabezpečeny postupy potřebné k informacím o surovinách a dodávaných produktech tzv. „krok vpřed, krok vzad.“?</p> | | | | |
| <p>9. Skladování</p> <p>9.1 Nejsou u používaných surovin překračovány spotřební lhůty?</p> <p>9.2 Dbá se na to, aby kontejnery a nádoby nebyly ukládány na podlahu (nedochází ke znečištění z povrchu podlahy) a nejsou potraviny i pokrmy negativně ovlivňovány navrstvením jejich obalů?</p> <p>9.3 Nejsou v chladících a mrazících prostorách (skříních, boxech) uloženy nesourodé potraviny, které by se vzájemně mohly nepříznivě ovlivňovat?</p> <p>9.4 Kontroluje se pravidelně předepsaná teplota, pro potraviny a pokrmy vyžadující chlazení ?</p> | | | | |
| <p>10. Technologické zpracování</p> <p>10.1 Jsou v provozu řešeny čisté a nečisté zóny ?</p> <p>10.2 Je odděleno zpracování syrového masa, vajíček a brambor a kořenové zeleniny?</p> <p>10.3 Nedochází ke křížení neslučitelných činností . hotové pokrmy vs. suroviny?</p> <p>10.4 Je zajištěno a kontrolováno dostatečné (řádné) tepelné opracování?</p> <p>10.5 Je hodnocena kvalita oleje a tuků používaných při tepelné úpravě?</p> <p>10.6 Nedochází při výrobě a uvádění pokrmů do oběhu k nežádoucím prodlevám?</p> <p>10.7 Nejsou do čerstvě připravených pokrmů přimíchávány zbytky?</p> <p>10.8 Jsou používány při manipulaci kleště, vidlice apod. k omezení ruční manipulace zejména s hotovými pokrmy?</p> <p>10.9 Používají se různá, jasně rozlišitelná prkénka a nástroje pro nečisté a čisté činnosti?</p> <p>10.10 Je dodržován tzv. „chladírenský řetězec.“?</p> | | | | |

6. ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ

- školení pracovníků je *prováděno pravidelně jedenkrát do roka*
- ze školení je proveden záznam s prezentací zúčastněných osob, který je ponechán na provozovně
- při nástupu nového pracovníka provede vedoucí provozu jeho proškolení včetně vyhotovení záznamu o školení

Datum:

Školitel:

Rozsah základního školení pracovníků:

- znanosti pracovníka pro výkon činností epidemiologicky závažných
- zásady osobní hygieny
- zásady provozní hygieny
- zásady správné výrobní praxe
- k čemu slouží systém kritických bodů
- činnost při sledování znaků zásad SVP (ochranných kritických bodů)
- metoda sledování znaků (ochranných – kritických bodů)
- vedení dokumentace

| Účastník | Podpis |
|-----------------|---------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

7. VEDENÍ DOKUMENTACE

Základní dokumentace systému kritických bodů:

- Příručka „Systém HACCP“

Související dokumenty:

- Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách
<http://www.khsjih.cz/index.php?id=156>
- Hygienický balíček ES
<http://www.khsjih.cz/index.php?id=58>
- Hygiena a bezpečnost
<http://www.bezpecnostpotravin.cz/>
<http://www.spotrebitele.info/potravin.cz/>
<http://www.bezkonzervantu.cz/>
<http://www.jidelny.cz/>
- Receptury
<http://www.prima-recepty.cz/>
<http://www.vareni.cz/>
- Provozní řád provozovny
- Sanitační řád
- Evidence zdravotních průkazů zaměstnanců
- Seznam osobních ochranných pracovních pomůcek

8. SANITAČNÍ PLÁN

Denní průběžný úklid:

- úklid pracovních ploch, použitého technologického vybavení, podlah a odstranění všech odpadů v kuchyni, úklid baru, odbytové části a hygienického zařízení návštěvníků,

Týdenní úklid

- denní úklid s užitím *mycích prostředků s desinfekčním účinkem*, a navíc úklid chladírenského zařízení, vnitřních prostor kuchyňského nábytku, sanitace podlah, pracovních ploch a stěn za pracovními plochami a technologickým vybavením, úklid skladových ploch a regálů,

Měsíční úklid

- týdenní úklid navíc úklid a sanitace mrazírenského zařízení

Sanitační den (generální úklid)

- měsíční úklid, a navíc úklid a sanitace vnitřních ploch kuchyňského nábytku, omyvatelných ploch za strojním a technologickým vybavením kuchyně, digestoří, mytí oken, úklid šaten a umývárny

Úklidové prostředky

Na mytí a sanitaci jsou používány prostředky:

.....uvést všechny prostředky, které se používají, např.: i rozdělení dle barev atd.....

Dávkování:

Dávkování sanitačních prostředků se provádí dle návodu výrobce, např.: 1 díl přípravku do 50 dílů vody (2 % roztok). V případě uvedení pouze doporučené koncentrace sanitačního roztoku v % se příprava použitého roztoku provádí dle vzorce:

$$\frac{\text{mycí voda (litr)} \times \text{koncentrace mycího roztoku (\%)}}{100} = \text{množství prostředku do vody (litr)}$$

Příklad:

- příprava 3 % roztok SUMA Bac ve vědru se 6 litry vody
 $6 \times 3 : 100 = 0,18$
Do vědra se 6 litry vody se přidá 0,18 litru přípravku, tj. 1,8 decilitru přípravku SUMA Bac.

Zpracoval: Pavla Musilová

Dne: 7.4.2017