

Dokumentace HACCP

pro provozovnu poskytující stravovací služby:

**Základní škola a mateřská škola Hrubý Jeseník,
okres Nymburk**

Hrubý Jeseník 123, 289 32 Oskořínek
tel.: 325 588 345, 731 449 109, e-mail: zshrjesenik@volny.cz
web: www.zshrjesenik.cz

Mgr. Oberhel Jaroslav

**příspěvkové organizace
75030594**

Zřizovatel:

Obec Hrubý Jeseník
Hrubý Jeseník 30, 289 32 Oskořínek, tel. : 325 588 365

Zařazení do sítě škol, redizo:

**28.02.1996
600 050 793**

Školní jídelna: Hrubý Jeseník 123 (IZO 102714231), kapacita 100 jídel

Oblast výrobní činnosti: školní stravování

Výrobní činnost: výroba teplých pokrmů
výroba studených pokrmů
výroba cukrářských výrobků

Průměrná výroba: 80 porcí pokrmů denně

Rozsah výroby:

- svačiny (1 druh)
- obědy: polévky (1 druh)
hlavní pokrm (1 druh) - teplé pokrmy, studený pokrm, dezerty,
nápoje
- svačiny (1 druh)
- výdej pokrmů 11,30 – 11,45 a 12,25 – 12,40 (ZŠ)
- plnění gastronádob

Sortiment:

Sortiment tvoří teplé a studené pokrmy, moučníky, teplé a studené nápoje, dále cukrářské výrobky.

Výroba je zajišťována podle receptur teplých pokrmů, receptur studených pokrmů a podle vlastních receptur.

Počet zaměstnanců: 2 (přepočteno na úvazky 2,00)

Struktura systému kritických bodů:

Výroba pokrmů byla rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby

Školní jídelna – výdejna: Hrubý Jeseník 51 (IZO 181007568), kapacita 30 jídel

Oblast výrobní činnosti: školní stravování

Výrobní činnost: výdej teplých pokrmů
výdej studených pokrmů
výdej cukrářských výrobků

Průměrná výroba: 28 porcí pokrmů denně

Rozsah výdeje:

- svačiny (1 druh)
- obědy: polévky (1 druh)
hlavní pokrm (1 druh) - teplé pokrmy, studený pokrm, dezerty,
nápoje
- svačiny (1 druh)

- pokrmy jsou do MŠ přepravovány ze Školní jídelny Hrubý Jeseník 123 (IZO 102714231),
- přeprava probíhá v gastronádobách - termoportech (teplé pokrmy) a jiných vhodných nádobách (dle charakteru potravin a pokrmů)
- pokrmy přenáší pracovníce školní jídelny
- přepravní vzdálenost je 50 m, čas přepravy 1 min

Způsob a podmínky uvádění do oběhu:

Svačiny jsou vydávány bezprostředně po jejich transportu do výdejny, tj. v 8,45 a ve 14,15. Teplé pokrmy jsou vydávány bezprostředně po jejich transportu do výdejny, tj. v 11,45.

Legislativa pro oblast poskytování stravovacích služeb

Cílem provozovatele je zajistit výrobu jakostních a zdravotně nezávadných pokrmů. Výroba pokrmů patří mezi činnosti epidemiologicky závažné, z tohoto důvodu je třeba při této činnosti znát a uplatňovat veškeré požadavky správné výrobní a hygienické praxe. Toto vyžaduje znalost platné legislativy, která se váže k potravinářským provozům.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 110/ 1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů

Seznam dodavatelů

1. Bidvest Czech Republic s.r.o., V Růžovém údolí 553, 278 01 Kralupy n. Vl.
2. Václav Bek, Hasičská 273, 290 01 Poděbrady
3. František Formánek – Faldo, Jíkevská 196, 289 31 Bobnice
4. LINIE v.o.s., Pernerova 11, 186 00 Praha 8 Karlín
5. BONNO GASTRO SERVIS s.r.o., Husova 523, 370 21 České Budějovice
6. Polabské mlékárny a.s., Dr. Kryšpína 510, 290 16 Poděbrady
7. Jednota SD Nymburk, Palackého 545, 288 61 Nymburk

Sestavení týmu zavedení systému kritických bodů (HACCP)

Členové týmu HACCP	Jméno	Datum	Podpis
vedoucí jídelny	Jana Kalinová	1.10.2022	
kuchař	Ivo Kosík	28.11.2022	

Podrobný popis výrobních operací

Příjem potravin	- kontrola jakosti zboží, záruční lhůty, neporušenost obalů, vizuální a senzorické posouzení
Skladování	- <u>skladování potravin</u> – dodržování skladovacích podmínek, kontrola teploty skladovacího prostředí a záručních lhůt - <u>skladování ostatních materiálů</u> – odděleně čistících prostředků, drobného inventáře
Hrubá příprava	- vykostění, dělení, škrábání, loupání, oprání, přebírání, máčení, propláchnutí, spaření, prosévání, okrájení, vytloukání vajec
Čistá příprava	- krájení, naložení masa, šlehání, hnětení, strouhání, scezení, mletí - příprava těsta – základní hmoty, přidání ostatních surovin, přidání vajec, zpracování těsta, kynutí, dělení těsta, tvarování, přidání náplní
Tepelné opracování	- vaření, pečení, smažení, dušení, spaření, fritování, opékání, zapečení pokrmů, grilování
Dohotovení	- míchání, dochucení, kompletace, porcování, proplachování, scezení, šlehání
Plnění gastronádob	Vyčleněný prostor, čistota nádob, oddělené mytí, hygienická a zdravotní nezávadnost obalů
Distribuce	- hygiena dopravních prostředků
Regenerace	- všech pokrmů na stanovenou teplotu
Výdej a úchova v teplém stavu	- teplota + 65°C

Teplé pokrmy

- **Charakteristika druhu výrobku:**

potravina kuchařsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu

- **Určení výrobku:**

nabízení a podávání ke konzumaci v rámci zařízení

- **Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristika výrobků, technologické postupy:**

všechny parametry jsou uvedeny v Recepturách teplých pokrmů, recepturách studených pokrmů a vlastních recepturách

- **Dodavatelé používaných surovin:**

viz seznam smluvních dodavatelů

- **Způsob použití:**

výrobky jsou určeny k přímé spotřebě

- **Doba spotřeby:**

výrobce teplých pokrmů doporučuje jako dobu spotřeby teplých pokrmů lhůtu 4 hodiny po dokončení tepelné úpravy

- **Expedice (výdej):**

Po dobu výdeje jsou výrobky uchovávány při teplotě vyšší než + 65 °C. Po dobu výdeje jsou pokrmy uchovávány v gastronádobách.

- **Skupina spotřebitelů:**

výrobky jsou určeny pro školní stravování

- **Použití výrobku:**

není vymezena skupina spotřebitelů, pro kterou by byla spotřeba omezena

Jednotlivé kroky diagramu výroby

Příjem surovin:

potraviny:

- chlazené
- zmrazené
- ostatní

Voda:

- zásobování vodou z městského vodovodu

Skladování :

Skladování potravin:

- suché sklady,
- mrazicí zařízení,
- chladicí zařízení

Výdej potravin do výroby:

- Odměrování, vážení, dělení potravin
- Transport potravin do výrobní části
- Zmrazení polotovarů
- Otevírání obalů

Příprava a výroba teplých pokrmů:

Polévky, omáčky, šťávy k masům:

- příprava potravin
- míchání
- tepelná úprava (vaření, dušení)
- dohotovení (přísady, mixování, cezení, dokončení tepelné úpravy)

Maso, drůbež, ryby, králík:

- zpracování samostatně v celku
- zpracování jako porcovaná masa
- zpracování jako mletá masa a jejich směsi

Rozmrazování

Hrubá příprava masa (vykostění, odblanění, oprání)

Čistá příprava (krájení, mletí, plnění náplněmi, špikování, obalování)

Teplená úprava

Masné výrobky (uzená masa, párky, salámy), sýry:

- čistá příprava (krájení, obalování)
- teplená úprava

Zelenina, brambory, houby, ovoce:

- použití pro další tepelnou úpravu jako přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm
- použití jako základní část pokrmu

- použití jako příloha či přízdoba pokrmů
- : případné rozmrazení
- : otevírání obalů
- : vybalení z obalu, scezení z nálevu
- : vybalení z obalů, případné krájení
- : praní vodou
- : příprava čerstvých potravin:
- hrubá příprava (opláchnutí, škrábání, loupání, okrájení, oprání)
 - čistá příprava (krájení, strouhání, krouhání)
- : příprava loupáných brambor:
- syrové, vařené

Rýže a další obiloviny, obilné výrobky, těstoviny, luštěniny a sojové výrobky:

- použití pro další kuchyňskou úpravu (přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm)
 - použití jako základní část pokrmu
 - použití jako příloha k pokrmům
- : příprava (přebírání, máčení, propláchnutí, spaření)
- : tepelná úprava (vaření, dušení)
- : scezení, případné propláchnutí vodou

Přílohové bramborové knedlíky, houskové knedlíky, ostatní knedlíky, výrobky z bramborového těsta a příprava těsta jako polotovaru nebo rozpracovaného pokrmu

- použití pro další kuchyňskou úpravu (přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm)
 - použití jako základní část pokrmu
 - použití jako příloha k pokrmům
- : příprava
- příprava brambor
 - mletí brambor
 - příprava ostatních potravin
 - zpracování těsta (tření, šlehání, míchání, hnětení)
 - případná příprava náplní
 - případné zrání, kynutí
 - dělení, tvarování, případné plnění náplněmi
 - tepelná úprava

Vejsce a vaječné pokrmy

- použití pro další kuchyňskou úpravu
 - použití jako základní část pokrmu
- : čerstvá, skořápková vejce:
- vytloukání vajec
 - manipulace s vaječnou hmotou
 - příprava ostatních surovin
 - tepelná úprava

Průmyslové polotovary, dehydrované výrobky, polévkové přípravky:

- : příprava a smíchání přísad
- : tepelná úprava

Používání tuků, olejů:

: tepelná úprava

Sladké pokrmy:

: příprava základní hmoty (z tvarohu, obilovin, těstovin, brambor, moučné)

- zpracování těst
- příprava náplní
- zrání, kynutí
- dělení a tvarování
- smíchání přísad
- tepelná úprava (vaření, pečení, smažení, zapékání)
- příprava krémů

: pekárenské výrobky – bagety

- částečné rozmrazení
- tepelná úprava

: výroba teplých nápojů:

- tepelná úprava tekutiny
- zalití, spaření, vyluhování, míchání

: výroba polotovarů, rozpracovaných pokrmů pro úchovu:

- příprava potravin
- zchlazení a úchova v chladu
- tepelná úprava

Nakládání s pokrmy po tepelné úpravě

Pokrmy bez konečné úpravy (polévky, omáčky)

- úchova v teplém stavu

Pokrmy s konečnou úpravou (krájení, míchání)

- zchlazení pokrmu, při níž lze provést konečnou úpravu
- konečná úprava
- regenerace pokrmu
- úchova v teplém stavu

Pokrmy s konečnou úpravou (přílohové knedlíky)

- zchlazení pokrmu, při níž lze provést konečnou úpravu
- konečná úprava
- zchlazení a úchova v chladu
- regenerace teploty

Výdej a úchova při výdeji

- úchova pokrmů v gastronádobách
- manipulace s nevydanými pokrmy

Transport pokrmů na výdejnu

- transport pokrmů v gastronádobách
- transport za vhodných hygienických podmínek

Potvrzení diagramu výrobního procesu

Diagram výrobního procesu byl ověřován za provozu a na základě zjištěných rozdílů byl upraven a doplněn tak, aby odpovídal skutečnosti.

Ověření diagramu výrobního procesu provedli členové týmu HACCP a potvrzují jeho shodnost s reálnou situací provozu

Členové týmu HACCP

1. Jana Kalinová
2. Ivo Kosík

podpis

Pro zachování zdravotní nezávadnosti teplých pokrmů je rozhodujícím faktorem teplota pokrmů při výdeji a dodržování osobní a provozní hygieny.

Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu – TEPLÉ POKRMY

Výrobní operace	Typ nebezpečí	Nebezpečí	Ovládací opatření
Příjem surovin (CP) Potraviny - chlazené - zmrazené - ostatní	B, CH, F	- kontaminace MO - choroby rostlin, škůdci - kontaminace chemickými látkami (mykotoxiny, rezidua chemických látek, těžké kovy, přirozené toxické látky) - kontaminace mechanickými nečistotami	- spolehlivý dodavatel (systém smluvních dodavatelů) - důkladná kvalitativní přejímka (smyslové hodnocení, kontrola neporušení obalu, ověření lhůt spotřeby) - přednostní nákup průmyslově zpracovaných potravin
Zmrazení polotovarů (čerstvé maso) (CP)	B	- rozmnožení MO	- dodržování technologického postupu pro zmrazování (provádět co nejrychleji nejúčinněji) - konečná teplota po tepelné stabilizaci musí být ve všech částech pokrmu – 18 st. C
Transport potravin do skladů	B	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, pracovníky	- dodržování teplotního řetězce, přesun bez prodlev - prevence kontaminace z prostředí, dodržování hygieny pracovníků
Skladování potravin (CCP) Sklady - suché - chlazené - mrazící	B, CH, F	- rozmnožení MO - vznik rozkladných produktů, žluknutí tuků - nárůst přirozených toxických látek, mykotoxinů - škůdci - kontaminace nesořodými potravinami, z prostředí	- dodržování skladovacích podmínek (teplota, vlhkost, záruční doba), podmínek úchovy nespotřebovaných obsahů spotřebitelských balení - FIFO metoda, velká obrátkovost, minimální zásoby - vizuální kontroly skladů - dodržování zásad neslučitelnosti některých kategorií potravin, zakrytí nebalených potravin

Výdej potravin do výroby			
Odměrování, vážení, dělení potravin	B, F	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků	- vymezené pracoviště (sklad) - výdej na základě požadavku z výroby - dle dokladu (minimum nezpracovaných potravin v příručních skladech) - dodržování sanitčního plánu, hygieny pracovníků, plynulosti výdeje (bezprostředně před použitím)
Přesun potravin na výrobní pracoviště	B, F	- kontaminace z prostředí - zdroj kontaminace ostatních potravin a pokrmů (z neočištěných potravin, původních obalů – papírové proložky, kartony od drůbeže)	- dodržování sanitčního plánu, plynulosti přesunu - používání vhodných manipulačních nádob, přesun podle slučitelnosti
Otevírání obalů	B, F	- zbytky obalu, střepy, spony, kovové piliny - zdroj kontaminace pracovních ploch	- vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci - dodržování vymezeného pracoviště (sklad, pracoviště ve výrobně)
Voda	B, CH, F	- kontaminace vody	- voda splňuje požadavky na pitnou vodu, pravidelně prováděné odběry a vyšetření, které zajišťuje dodavatel
Příprava a výroba teplých pokrmů			
Polévky, omáčky, šťávy k masům			
Příprava potravin	B, F	- rozmnožení MO - kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků - úlomky kostí (vývar)	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků, plynulosti výroby
Míchání	B, F	- rozmnožení MO - kontaminace z náčiní, prostředí, zařízení, pracovníků	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků
Tepelná úprava (vaření, dušení, fritování, grilování, pečení)	B	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů	- dodržování technologického postupu

Dohotovení (přísady, cezení, mixování, dokončení tepelné úpravy)	B, F	- kontaminace MO - kontaminace mechanickými nečistotami	- přísady přidávané v poslední fázi tepelné přípravy dostatečně tepelně opracované
Maso, výsekové maso, drůbež, ryby a ostatní vodní živočichové, králík, zvěřina, droby			
- zpracování samostatně v kusu - zpracování jako kostkovaná, plátkovaná masa - zpracování jako mletá masa a jejich směsi			
Rozmrazování	B	- rozmnožení MO - zdroj kontaminace ostatních potravin (z odkapávající vody, z ploch pro rozmrazování)	- dodržování postupů pro rozmrazování neumožňující růst MO, plynulost výroby - vymezené pracoviště,
Hrubá příprava (vykostění, odblanění, oprání)	B, F, CH	- rozmnožení MO, kontaminace z prostředí (dřevěné špalky), náčiní, z pracovníky - zdroj kontaminace ostatních potravin - nežádoucí látky (kostí, nečistoty, původci onemocnění)	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků, - oddělené pracoviště, plynulost výroby - odstraňování nežádoucích látek
Čistá příprava (krájení, mletí, plnění náplněmi, špikování, obalování...)	B, F, CH	- rozmnožení MO, kontaminace ze zařízení, náčiní, rukou pracovníků, pracovních ploch - zdroj kontaminace ostatních potravin, pokrmů, pracovních ploch, náčiní - zbytky sanitačních prostředků	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků, plynulosti výroby - prevence křížové kontaminace (zakryté nádoby při manipulaci se syrovým masem, vymezené pracoviště, náčiní, plochy, hygiena rukou pracovníků) - důkladný oplach pracovních ploch
Tepelná úprava	B, CH	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů při neúplném rozmrazení (ryby, drůbež) nebo u velkých kusů masa se zvýší nebezpečí neúplného tepelného dohotovení - tvorba toxických chemických látek	- dodržování technologického postupu (doby, teploty) - likvidace nevhodných pokrmů
Masné výrobky (uzená masa, párky, salám aj.), sýry			
Čistá příprava (krájení,	B, F	- rozmnožení MO,	- dodržování

obalování)		kontaminace ze zařízení, z náčiní, z rukou pracovníků, z prostředí	technologického postupu, plynulosti výroby, hygieny pracovníků
Tepelná úprava	B, CH	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů - tvorba toxických chemických látek	- dodržování technologického postupu
Zelenina, brambory, houby, ovoce			
- použití pro další kuchyňskou úpravu (přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm) - použití jako základní část pokrmu - použití jako příloha k pokrmům			
Příprava průmyslově zpracovaných potravin		- sterilované potraviny, kompoty, protlaky - zmrazené potraviny - sušené, kandované potraviny - mléčně kvašené, nakládané potraviny	
Případné rozmrazení	B	- rozmnožení MO	- dodržování postupu pro rozmrazování a plynulosti výroby
Otevírání obalů	(viz. výše)		
Vybalení z obalu, scezení nálevu	B, F	- kontaminace z prostředí, z pracovníků	- dodržování technologického postupu, plynulosti výroby, hygieny pracovníků
Příprava čerstvých potravin			
Hrubá příprava (opláchnutí, škrábání, loupání, okrájení, oprání)	B, CH, F	- kontaminace z prostředí, zařízení - kontaminace z prací vody - přítomnost nežádoucích látek, MO	- oddělené pracoviště, plynulost výroby - odstraňování nežádoucích látek, důkladné očištění
Čistá příprava (krájení, strouhání, krouhání)	B, F	- kontaminace ze zařízení, z prostředí, z náčiní, z rukou pracovníků - zdroj kontaminace (neочиštěné kuchyňsky upravené potraviny)	- dodržování hygieny pracovníků, - oddělené pracoviště, plynulost výroby
Příprava loupáných brambor			
Vybalení z obalů, případné krájení	B, F	- kontaminace z prostředí, od rukou pracovníků	- dodržování hygieny pracovníků
Praní vodou	B, CH	- kontaminace prací vodou - nedokonalé oprání	- používání pouze pitné vody - důkladné oprání

Rýže a další obiloviny, těstoviny, obilné výrobky, luštěniny a sójové výrobky			
<ul style="list-style-type: none"> - použití pro další kuchyňskou úpravu (přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm) - použití jako základní část pokrmu - použití jako příloha k pokrmům 			
Příprava (přebírání, máčení, propláchnutí, spaření, prosévání)	B, CH, F	<ul style="list-style-type: none"> - rozmnožení MO - kontaminace ze zařízení, náčiní, pracovníků, vody - přítomnost antinutričních látek při použití výluhu (luštěniny) - mechanické nečistoty, škůdci 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků - používání pitné vody
Tepelná úprava (vaření, dušení)	B, CH	<ul style="list-style-type: none"> - přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů - přítomnost antinutričních a toxických látek (luštěniny) 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování technologického postupu (doba vaření, dostatečnost provaření)
Scezení, případně propláchnutí vodou	B	<ul style="list-style-type: none"> - kontaminace proplachovou vodou 	<ul style="list-style-type: none"> - používání pitné vody
Přílohové bramborové a houskové knedlíky, ostatní knedlíky, výrobky z bramborového těsta a příprava těsta jako polotovaru nebo rozpracovaného pokrmu			
<ul style="list-style-type: none"> - použití pro další kuchyňskou úpravu (přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm) - použití jako základní část pokrmu - použití jako příloha k pokrmům 			
Příprava			
Příprava brambor	(viz 4.4)		
Mletí brambor	B, F	<ul style="list-style-type: none"> - sekundární kontaminace ze zařízení, pomůcek, pracovníků - rozmnožení MO 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování hygieny pracovníků
Zpracování těsta (tření, šlehání, míchání, hnětení)	B, F	<ul style="list-style-type: none"> - kontaminace z prostředí, z výrobního zařízení, náčiní, od pracovníků 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků - oddělené pracoviště
Případná příprava náplní	B, F	<ul style="list-style-type: none"> - kontaminace z prostředí, ze zařízení, náčiní, od pracovníků 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků,
Případné zrání, kynutí	B	<ul style="list-style-type: none"> - kontaminace z výrobního zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování čistoty
Dělení, tvarování, případné plnění náplněmi	B, F	<ul style="list-style-type: none"> - kontaminace z rukou pracovníků, zařízení, náčiní, prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování osobní hygieny pracovníků
Tepelná úprava	B	<ul style="list-style-type: none"> - přežití vegetativních forem MO, spor, 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování technologického

		nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů	postupu (doba vaření, dostatečnost provaření)
Vejece a vaječné pokrmy			
- použití pro další kuchyňskou úpravu - použití jako základní část pokrmu			
Čerstvá (skořápková) vejce			
Vytloukání vajec	B, F	- přítomnost patogenních bakterií - přítomnost úlomků skořápek	- dostatečné tepelné opracování v dalším kroku - vytloukání po malých dávkách, poučení pracovníků, dostatečné osvětlení
Manipulace s vaječnou hmotou	B	- přítomnost patogenních bakterií, možnost křížové kontaminace ostatních potravin	- dostatečné tepelné opracování v dalším kroku - dodržení prostorového oddělení hmoty, dodržení technologického postupu, dodržení správné hygienické praxe
Tepelná úprava	B, CH	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů - kontaminace výrobku syrovými vejci při dohotovení (přísada, zapékání, potírání povrchu) - přítomnost antinutričních látek (syrové vejce)	- dodržování technologického postupu (dostatečná tepelná úprava, nepřidávat syrové vaječné obsahy do výrobků, které se dále tepelně neupravují)
Průmyslové polotovary, dehydrované výrobky, polévkové přípravky			
Příprava a smíchání přísad	B, F	- rozmnožení MO, kontaminace z prostředí, pracovníků, zařízení, přidávaných potravin	- dodržování technologického postupu od výrobce, plynulosti výroby, hygieny pracovníků
Tepelná úprava	B	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů - kontaminace MO	- dodržování technologického postupu od výrobce (teplota, doba zpracování, dávkování) - přísady přidávané v poslední fázi tepelné přípravy dostatečně tepelně opracované
Používání tuků a olejů			
	CH	- tvorba toxických a	- dodržování

Tepelná úprava		antinutričních produktů	technologického postupu - kontroly smyslové
Sladké pokrmy			
Příprava základní hmoty - z tvarohu, obilovin, těstovin, brambor, moučné	Viz výše		
Zpracování těst			
Příprava náplní			
Zrání, kynutí			
Dělení a tvarování			
Smíchání přísad			
Tepelná úprava (vaření, pečení, smažení, zapékání)	B	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů - kontaminace MO (vejce)	- dodržování technologického postupu (doba, teplota), dostatečnost provaření, propečení
Příprava krémů	B, F	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů - sekundární kontaminace	- dodržování technologického postupu, plynulosti výroby, hygieny pracovníků
Pekárenské výrobky – bagety			
Částečné rozmrazení	B	- rozmnožení MO	- dodržení postupu od výrobce, plynulosti výroby
Tepelná úprava	B	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů	- dodržení technologického postupu od výrobce
Výroba teplých nápojů			
Tepelná úprava tekutiny	B	- přežití vegetativních forem MO	- dodržování technologického postupu
Zalítí, spaření, vyluhování, míchání	B, F	- kontaminace z potravin, zařízení, prostředí, pracovníků	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků
Výroba polotovarů, rozpracovaných pokrmů pro úchovu			
Příprava potravin			- dodržení plynulosti výroby (bez prodlev), teplota pracoviště

Zchlazení a úchova v chladu	B, F	- rozmnožení MO - vyklíčení spor, rozmnožení MO a tvorba toxinů - kontaminace (sekundární) z prostředí, zařízení	- zchlazování na předepsané teploty a lhůty úchovy podle druhu potraviny, pokrmu - dodržování odděleného uchovávání
Tepelná úprava	B	- přežití vegetativních forem MO, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů	- dodržování technologického postupu,

Zacházení s pokrmy po tepelné úpravě			
Pokrmy bez konečné úpravy (polévky, omáčky)			
Úchova v teplém stavu (CCP)	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinů - sekundární kontaminace	- úchova v teplém stavu, co nejkratší doba zdržení - zakryté nádoby, úchova ve výrobních zařízeních
Regenerace	B	- přežití vegetativních forem MO	- dodržování postupu pro regeneraci, dosažení bezpečných teplot
Pokrmy s konečnou úpravou (krájení, míchání)			
Zchladnutí z teploty po dovaření na teplotu nad 70°C	B	- sekundární kontaminace sporami (prostředí, zařízení)	- udržení teploty nad 70°C - co nejkratší doba zdržení
Konečná úprava	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinů - sekundární kontaminace MO (náčiní, plochy, ruce pracovníků, utěrky)	- udržení teploty nad 70°C - co nejkratší doba zdržení - dodržování hygieny pracovníků, vymezené pracovní plochy, náčiní
Úchova v teplém stavu	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinů - sekundární kontaminace	- úchova v teplém stavu, co nejkratší doba zdržení - zakryté nádoby, úchova ve výrobních zařízeních
Regenerace	B	- přežití vegetativních forem MO	- dodržování postupu pro regeneraci, dosažení bezpečných teplot
Pokrmy s konečnou úpravou (přílohou knedlíky)			
Zchladnutí z teploty po dovaření na teplotu nad	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO,	- udržení teploty nad 70°C

70°C		tvorba toxinu - sekundární kontaminace (prostředí, plochy)	
Konečná úprava	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace MO (náčiní, plochy, ruce pracovníků, utěrky)	- co nejkratší doba zdržení - dodržování hygieny pracovníků vymezené pracovní plochy, náčiní
Zchlazení a úchova ve zchlazeném stavu	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - nedokonalé zchlazení -výška vrstvy pokrmu - sekundární kontaminace	- co nejdříve po konečné úpravě, dodržování chladicí teploty - pokrmy v GN v optimálních vrstvách - ochrana před sekundární kontaminací
Regenerace	B	- přežití vegetativních forem MO	- dodržování postupu pro regeneraci, dosažení bezpečných teplot
Transport pokrmů na výdejnu	B, F	- sekundární kontaminace z nádob, prostředí	vhodné nádoby; doplnění druhu pokrmu pouze výměnou GN ve výdejním zařízení
Výdej a úchova pokrmu	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace	- úchova v teplém stavu, co nejkratší doba zdržení při výdeji - prevence sekundární kontaminace při výdeji (výdejní zařízení, náčiní, pracovníci, spotřebitel, mechanické nečistoty)
Nevydané pokrmy	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO při překročení lhůty	- likvidace nevydaného teplého pokrmu po ukončení výdeje

Přehled kontrolních bodů (CP) pro teplé pokrmy

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Záznam
příjem surovin	- doba minimální trvanlivosti	- odpovídá	- vizuálně	při každé přejímce	nepřijetí dodávky	dodací list
	- neporušenost obalu	- neporušený obal	- vizuálně			
	- teplota	-teplota odpovídá uvedení výrobce či vyhlášky	- vizuálně (změna konzistence) - kontrolní měření			
skladování surovin	- doba minimální trvanlivosti	- odpovídá	- vizuálně	- jednou týdně	-spotřeba před uplynutím min.trv. -vyřazení surovin s uplynulým datem min.trv.	evidence surovin s prošlým datem min.trv.
Zmrazování polotovarů (čerstvé maso)	- teplota - doba spotřeby	- min. – 18°C - max. 3 měsíce po zamražení	- sledování teploty v mrazících zařízeních - vizuálně	- jednou týdně – vizuálně - jednou týdně	- oprava zařízení - likvidace surovin vystavených nevyhovujícím teplotám vyřazení surovin s uplynulým datem min.trv	záznamy teplot – 1 týdně
kontrola technologického zařízení	- především dosažení správných teplot při tepelné úpravě pokrmů, zchlazení pokrmů , rozmrazování potravin - čas	- odpovídá	- vizuálně	- jednou měsíčně	- seřízení či oprava zařízení	- záznam o opravě zařízení

Přehled kritických kontrolních bodů (CCP) pro teplé pokrmy

Na základě analýzy rizik a posouzení úrovně stávající praxe v celém procesu výroby teplých pokrmů byly stanoveny tyto kritické kontrolní body:

Přehled kontrolních bodů:

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Záznam
Úchova pokrmů v teplém stavu	- teplota	Teplota minimálně + 65°C	Měření teploty pokrmů vpichovým teploměrem	Měření teploty pokrmů 3krát během výdeje – 1x MŠ, 2x ZŠ (namátkové proměření teploty složek pokrmů v gastronádobách během výdeje)	Pozastavení expedice a vrácení k regeneraci	Evidenční list
Plnění pokrmů do gastronádob	- teplota	Teplota minimálně + 75°C	Měření teploty pokrmů vpichovým teploměrem	Měření teploty pokrmů 1krát během plnění do gastronádob určených k rozvozu	Pozastavení expedice a vrácení k regeneraci	Evidenční list
Skladování v chladu	- teplota	Teplota maximálně + 8°C	Měření teploty teploměrem	Měření teploty v chladničkách 1krát týdně	Regulace teploty	Evidenční list
Skladování v mrazu	- teplota	Teplota minimálně – 18°C	Měření teploty teploměrem	Měření teploty v mrazničkách 1krát týdně	Regulace teploty	Evidenční list

Studené pokrmy

- **Charakteristika druhu výrobku:**

potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávané v chladu po dobu uvádění do oběhu

- **Určení výrobku:**

nabízení a podávání ke konzumaci v rámci zařízení

- **Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristika výrobků, technologické postupy:**

všechny parametry jsou uvedeny v Recepturách teplých pokrmů, Recepturách studených pokrmů a vlastních recepturách

- **Dodavatelé používaných surovin:**

viz seznam smluvních dodavatelů

- **Způsob použití:**

výrobky jsou určeny k přímé spotřebě

- **Doba spotřeby:**

výrobce studených pokrmů doporučuje jako dobu spotřeby studených pokrmů lhůtu 24 hodin po dokončení kuchyňské úpravy

- **Expedice (výdej):**

Po dobu výdeje jsou výrobky uchovávány při teplotě + 8°C. U výrobků je zajištěno udržování nepřerušného chladírenského řetězce od předchlazení surovin po expedici výrobku.

- **Skupina spotřebitelů:**

výrobky jsou určeny pro školní stravování

- **Použití výrobku:**

není vymezena skupina spotřebitelů, pro kterou by byla spotřeba omezena

Jednotlivé kroky diagramu výroby

Příjem surovin:

potraviny:

- chlazené
- zmrazené
- ostatní

Voda :

- zásobování vodou z městského vodovodu

Skladování :

Skladování potravin :

- suché sklady,
- mrazící zařízení
- chladící zařízení

Výdej potravin do výroby :

- Odměrování, vážení, dělení potravin
- Transport potravin do výrobní části
- Otevírání obalů

Příprava surovin:

Zelenina a ovoce

- hrubá příprava zeleniny a ovoce (opláchnutí, škrábání, loupání, okrájení, oprání)
- Čistá příprava zeleniny a ovoce (krájení, strouhání)
- Úchova v chladu

Brambory

- hrubá příprava brambor (oplach)
- tepelné opracování brambor (vaření ve slupce)
- čistá příprava brambor (loupání)
- zchlazení a úchova v chladu
- krájení brambor

Těstoviny, rýže, luštěniny

- příprava (přebírání, oplach vodou, namáčení)
- tepelné opracování (vaření ve vodě)
- scezení, propláchnutí (jen těstoviny)
- zchlazení a úchova v chladu

Sterilované suroviny (zelenina, ovoce, houby)

- předchlazení surovin
- otevírání obalů
- scezení nálevu
- úchova v chladu

(neupotřebovaný obsah konzerv určený pro studenou kuchyni – doba úchovy se řídí pokyny výrobce)

Zmrazená zelenina (hrášek, kukuřice)

- vybalení obsahu do gastronádoby
- rozmrazení
- tepelné opracování
- zchlazení

Nálevy

- dávkování surovin
- smíchání s vodou, rozpuštění

Loupání a krájení uzenin

Loupání, krájení a strouhání sýrů

Krájení pečiva

Krájení vařených vajec

Chlazení surovin

Příprava finálního výrobku (míchání, dochucení atd.)

Plnění do gastronádob

Dochlazení výrobků a úchova v chladu

Přesun na výdej

Výdej

Potvrzení diagramu výrobního procesu

Diagram výrobního procesu byl ověřován za provozu a na základě zjištěných rozdílů byl upraven a doplněn tak, aby odpovídal skutečnosti.

Ověření diagramu výrobního procesu provedli členové týmu HACCP a potvrzují jeho shodnost s reálnou situací provozu

Členové týmu HACCP

1. Jana Kalinová
2. Ivo Kosík

podpis

Studené pokrmy jsou vyráběny z tepelně opracovaných i tepelně neopracovaných surovin a jsou určeny k rychlé spotřebě. Zdravotní nezávadnost těchto výrobků je tedy zajišťována použitím kvalitních surovin, kompletací za dodržování hygienických požadavků v krátkém časovém limitu, prevencí křížové kontaminace při další úpravě, předchlazením surovin a chlazením výrobků od dokončení až k výdeji.

Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu – STUDENÉ POKRMY

Výrobní operace	Typ nebezpečí	Nebezpečí	Ovládací opatření
Příjem surovin (CP) Potraviny - chlazené - zmrazené - ostatní	B, CH, F	- kontaminace MO - choroby rostlin, škůdci - kontaminace chemickými látkami (mykotoxiny, rezidua chemických látek, těžké kovy, přirozené toxické látky) - kontaminace mechanickými nečistotami	- spolehlivý dodavatel (systém smluvních dodavatelů) - důkladná kvalitativní přejímka (smyslové hodnocení, kontrola neporušení obalu, ověření lhůt spotřeby) - přednostní nákup průmyslově zpracovaných potravin
Transport potravin do skladů	B	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, pracovníky	- dodržování teplotního řetězce, přesun bez prodlev - prevence kontaminace z prostředí, dodržování hygieny pracovníků
Skladování potravin (CCP) Sklady - suché - chlazené - mrazicí - příruční	B, CH, F	- rozmnožení MO - vznik rozkladných produktů, žluknutí tuků - nárůst přirozených toxických látek, mykotoxinů - škůdci - kontaminace nesourodými potravinami, z prostředí	- dodržování skladovacích podmínek (teplota, vlhkost, záruční doba), podmínek úchovy nespotřebovaných obsahů spotřebitelských balení (příruční sklady) - FIFO metoda, velká obrátkovost, minimální zásoby - vizuální kontroly - dodržování zásad neslučitelnosti některých kategorií potravin, zakrytí nebalených potravin
Výdej potravin do výroby			
Odměřování, vážení, dělení potravin	B, F	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků	- vymezené pracoviště (sklad) - výdej na základě požadavku z výroby - dle dokladu (minimum nezpracovaných potravin v příručních skladech) - dodržování hygieny pracovníků, plynulosti

			výdeje (bezprostředně před použitím)
Přesun potravin na výrobní pracoviště	B, F	- kontaminace z prostředí - zdroj kontaminace ostatních potravin a pokrmů (z neočištěných potravin, původních obalů – papírové proložky, kartony od drůbeže)	- dodržování plynulosti přesunu - používání vhodných manipulačních nádob, přesun podle slučitelnosti
Otevírání obalů	B, F	- zbytky obalu, střepy, spony, kovové piliny - zdroj kontaminace pracovních ploch	- vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci - dodržování vymezeného pracoviště (sklad, pracoviště ve výrobě)
Voda	B, CH, F	- kontaminace vody	- voda splňuje požadavky na pitnou vodu, pravidelně prováděné odběry a vyšetření dodavatelem
Příprava a výroba studených pokrmů			
Zelenina a ovoce			
Hrubá příprava zeleniny a ovoce	B, CH, F	- kontaminace z prostředí, zařízení - kontaminace z prací vody prostředí - přítomnost nežádoucích látek	- oddělené pracoviště, plynulost výroby - odstraňování nežádoucích látek - důkladné očištění
Čistá příprava zeleniny a ovoce (krájení, strouhání)	B, F	- kontaminace ze zařízení, prostředí, náčiní, rukou pracovníků - zdroj kontaminace (neočištěné x kuchyňsky upravené potraviny)	- osobní hygiena pracovníků - oddělené pracoviště, plynulost výroby
Zchlazení a uchova v chladu (CP)	B, F	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí	- dodržování skladovacích podmínek (teplota, doba)
Brambory			
Hrubá příprava (opláchnutí,)	B, CH, F	- kontaminace z prostředí, zařízení - kontaminace z prací vody - přítomnost nežádoucích látek, MO	- oddělené pracoviště, plynulost výroby - odstraňování nežádoucích látek, - důkladné očištění - pitná voda
Tepelné opracování brambor (vaření ve slupce)	B	Přežití vegetativních forem MO	- dodržování technologických postupů

			(doba vaření, dostatečnost provaření) - senzorické posouzení provařenosti
Čistá příprava (loupání)	B	- křížová kontaminace - rozmnožování MO	- dodržování technologického postupu, plynulost výroby, osobní hygieny pracovníků
Zchlazení a úchova v chladu	B	- vyklíčení spór, rozmnožení MO - křížová kontaminace	- urychlené vychlazení na požadovanou teplotu - používání čistých pracovních pomůcek, dodržování osobní hygieny pracovníků - dodržování plynulosti výroby
Těstoviny, rýže, luštěniny			
Příprava (oplach vodou, přebírání...)	B,CH, F	- rozmnožení MO - kontaminace ze zařízení, náčiní, pracovníků, vody - přítomnost nutričních látek při výluhu (luštěniny) - mechanické nečistoty, škůdci	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků - používání pitné vody
Teplné opracování	B, CH	- přežití vegetativních forem MO - přítomnost nutričních a toxických látek (luštěniny)	- dodržování technologického postupu (vaření, dostatečnost provaření) - senzorické posouzení provařenosti
Scezení, propláchnutí	B	- kontaminace poplachovou vodou	- používání pitné vody
Zchlazení a úchova v chladu	B,CH	- vyklíčení spór, rozmnožení MO, produkce toxinů	- rychlé zchlazení na požadovanou teplotu
Sterilované suroviny			
Otevírání obalů	B,F	- Zbytky obalu, střepey, spony, kovové piliny - zdroj kontaminace pracovních ploch	- vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci
Vyklopení z obalů a scezení nálevu	B,F	- kontaminace z prostředí, pracovníků	- dodržování technologického postupu - plynulost výroby, hygiena pracovníků

Úchova v chladu	B	<ul style="list-style-type: none"> - rozmnožení MO - kontaminace z prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování skladovacích podmínek (teplota, doba)
Chlazení surovin			
Chlazení surovin	B	<ul style="list-style-type: none"> - křížová kontaminace - rozmnožení MO 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování skladovacích podmínek
Příprava finálního výrobku (míchání, dochucení)			
Příprava fin.vyr.	B,F	<ul style="list-style-type: none"> - rozmnožení MO - křížová kontaminace 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržování plynulosti výroby - používání čistých nádob, nástrojů, pomůcek, dodržování osobní hygieny zaměstnanců
Plnění do gastronádob	B,F,CH	<ul style="list-style-type: none"> - Kontaminace výrobku z gastronádob 	<ul style="list-style-type: none"> - Používání vhodných gastronádob - Čistota gastronádob - Vizuální kontrola před použitím -
Dochlazení výrobků a úchova v chladu	B,F	<ul style="list-style-type: none"> - Rozmnožení MO - Kontaminace z prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - Dodržování chladírenských podmínek - Čistota chladících zařízení
Přesun výrobků k výdeji a výdej chlazených výrobků	B,F	<ul style="list-style-type: none"> - Rozmnožení MO - Kontaminace z prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - Výdej za vhodných teplotních podmínek - Čistota prostředí

Přehled kontrolních bodů (CP) pro studené pokrmy

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Záznam
příjem surovin	- doba minimální trvanlivosti	- odpovídá	- vizuálně	při každé přejímce	nepřijetí dodávky	dodací list
	- neporušenost obalu	- neporušený obal	- vizuálně			
	- teplota	-teplota odpovídá uvedení výrobce či vyhlášky	- vizuálně (změna konzistence) - kontrolní měření			
skladování surovin	- doba minimální trvanlivosti	- odpovídá	- vizuálně	- jednou týdně	-spotřeba před uplynutím min.trv. -vyřazení surovin s uplynulým datem min.trv.	evidence surovin s prošlým datem min.trv.
Zchlazení a úchova v chladu	- teplota - čas	max. + 8°C	- měření teploty vzduchu v chladícím zařízení	- jednou denně	- dochlazení výrobku, úprava teploty v chladícím boxu	- záznam teploty

Přehled kritických kontrolních bodů (CCP) pro studené pokrmy

Na základě analýzy rizik a posouzení úrovně stávající praxe v celém procesu výroby studených pokrmů byly stanoveny tyto kritické kontrolní body:

Přehled kontrolních bodů:

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Záznam
Skladování v chladu	- teplota	Teplota maximálně + 8°C	Měření teploty teploměrem	Měření teploty v chladničkách 1krát týdně	Regulace teploty	Evidenční list
Skladování v mrazu	- teplota	Teplota minimálně – 18°C	Měření teploty teploměrem	Měření teploty v mrazničkách 1krát týdně	Regulace teploty	Evidenční list

Ověřování systému

Validace

Frekvence: *1x za rok (srpen)*

Forma: *v rámci provozní porady*

Témata: 1) Ověřování správnosti plánu

2) Ověřování funkce systému

Posouzení dokumentace ze zavádění systému, provozní dokumentace, záznamů o reklamacích, stížnostech

Posouzení zejména:

Diagramů výroby, analýzy nebezpečí

Záznamů sledování v kritických bodech

Záznamů o překročení kritických mezí a souvisejících nápravných opatřeních)

Záznamů o verifikačních procesech

Došlo k nějaké změně (nový zaměstnanec, nová technologie, nové zařízení)?

Na závěr porady musí být konstatováno, zda systém funguje.

Pokud bude konstatováno, že systém funkční není, musí být jasně formulována opatření, která budou následovat za účelem uvedení systému do funkčního stavu.

O poradě se vede zápis, který se zakládá

Audit

Frekvence: *1x ročně*

Forma: *jednodenní prověrka systému externistou*

Témata:

Posouzení dokumentace systému kritických bodů

Posouzení věcné správnosti systému

Posouzení kvality měření a kvality záznamů

Seznámení auditora s výrobou, technologií.

Kontrola v provozu včetně přezkoušení obsluhy

O auditu se vede zápis, který se zakládá

Školení

Frekvence: 1x ročně

Témata:

- zásady osobní hygieny
- zásady provozní hygieny
- zásady správné výrobní praxe
- k čemu slouží systém kritických bodů
- činnost v kritických bodech
- metoda sledování kritických bodů
- vedení dokumentace

O školení je proveden záznam (rozsah školení a prezenze zúčastněných osob), který se zakládá.

Při nástupu nového pracovníka provede vedoucí provozu proškolení tohoto pracovníka, včetně provedení záznamu o školení.

Správná výrobní a hygienická praxe

Požadavky na suroviny:

Potravina určená k lidské spotřebě musí být bezpečná. Dodavatel potravin je povinen sdělit sladovací podmínky pro úchovu potravin. Potravin nesmí mít prošlou záruční lhůtu. Obalové materiály, které jsou používány k balení musí být určeny ke styku s potravinami.

Bezpečné zacházení s potravinami – obecná pravidla správné výrobní praxe

Pracovníci, kteří přejímají potraviny do skladů kontrolují především zda jsou potraviny neporušené, odpovídající jakosti bez viditelných vad, plísně, hniloby, zda je s potravinou dodán též dodací list, který má veškeré náležitosti (název dodavatele, dodaný sortiment, množství, datum dodání apod.), záruční lhůty dodaného zboží, zda nebyl porušen chladicí řetězec .

Nakládání s potravinovým odpadem

Běžný odpad – obaly, plast, sklo se likvidují jako komunální odpad. Zbytky stravy a odpad vzniklý při opracování surovin (biologicky rozložitelný odpad z kuchyně) se likviduje mimo provozovnu.

Postupy regulace škůdců (čištění a dezinfekce)

V rámci provozovny je pracovníky vizuálně kontrolován výskyt škůdců a hlodavců. V případě výskytu hmyzu a škůdců je okamžitě zajištěna likvidace odbornou firmou. O speciální nebo

ochranné dezinfekci a deratizaci je vždy veden záznam (datum provedení, název firmy, která DD provedla, název použitého prostředku).

Sanitační opatření

Pro úklid provozovny jsou používány mycí a dezinfekční prostředky určené pro potravinářství. Dávkování a expozice je dána návodem na etiketě přípravku. Stroje a náčiní, které přicházejí do přímého styku s potravinami a pokrmů je nutné po umytí opláchnout pitnou vodou.

Zdraví zaměstnanců, osobní hygiena

Zaměstnanci absolvovali vstupní lékařskou prohlídku a vlastní zdravotní průkaz. Zaměstnanci nosí pracovní oděv, obuv. Před započítím vlastní výrobní činnosti je povinnen si vždy umýt ruce v tekoucí teplé vodě za použití mycího prostředku. K osušení rukou je možno používat pouze jednorázové ručníky popřípadě osoušeče rukou. Mýt si ruce je nutné vždy po použití WC, po manipulaci s odpadem.

System sledovatelnosti potravin:

Sledovatelnost je zajištěna při příjmu surovin a potravin - dodací listy, jejich evidence. Je zpracován seznam dodavatelů.

Skladové hospodářství

Zásady přejímky zboží:

Účelem přejímky zboží je, aby do stravovacího provozu nepronikly nekvalitní či zdravotně nezávadné potraviny. Po přejímce zboží nese právní odpovědnost za zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin provozovatel.

Povinností pracovníka zodpovědného za příjem potravin je při přejímání zboží zkontrolovat stav obalů dodávaného zboží, záruční lhůty a respektovat pokyny výrobce pro vhodné uložení zboží.

Požadavky na uskladnění potravin:

Každá potravina podle svého původu vyžaduje specifické podmínky skladování. Při skladování potravin je třeba respektovat skutečnost, že potraviny se skladují tak, aby se vzájemně nepříznivě neovlivňovaly – organolepticky (tj. změnou chuti, konzistence) nebo mikrobiálně (např. syrová neочиštěná zelenina může být významným zdrojem nežádoucích mikroorganismů)

Potraviny nesmí být skladovány společně s jiným nepotravinářským zbožím nebo s odpady. U potravin, jejichž skladování vyžaduje chladicí nebo mrazicí mikroklimatické podmínky je nezbytné dodržet tzv. teplotní řetězec (požadovanou teplotu úchovy potravin deklarovanou výrobcem nebo požadovanou platným právním předpisem – zákon č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů ve spojení s prováděcími právními předpisy).

Při vyskladňování potravin ze skladů je třeba pravidelně kontrolovat záruční lhůtu potravin. Při překročení záruční lhůty je třeba potraviny vyřadit z oběhu a vhodným způsobem zlikvidovat.

Vzájemně neslučitelné je společné skladování těchto potravin:

- nebaleného masa všech druhů včetně polotovarů se všemi potravinami
- neočištěná zelenina, ovoce, brambory se všemi balenými a nebalenými potravinami
- vejce s nebalenými potravinami (z důvodu výskytu Salmonely u vajec je lepší vejce skladovat odděleně od ostatních surovin a potravin, např. v omyvatelných uzavíratelných nádobách k tomuto účelu vyčleněných., vejce lze skladovat společně se syrovým masem)

Ostatní sortiment potravin a rozpracovaných pokrmů je možné chránit proti nežádoucí kontaminaci vždy skladováním v uzavřených nádobách nebo překryté potravinářskou folií.

V příručních suchých skladech jsou potraviny skladovány v regálech.

Ovoce a zelenina je skladována ve skladu, očištěná zelenina je skladována v chladících zařízeních.

Pro skladování masa, uzenin, mražené zeleniny, ryb a drůbeže slouží dostatečné množství chladicí a mrazicí techniky

Správná výrobní a hygienická praxe – opracování potravin

Příjem potravin

- od dodavatelů přijímat potraviny neporušené, odpovídající jakosti (bez viditelných vad, plísně či hniloby)
- kontrola záruční lhůty dodávaného zboží
- namátková kontrola teploty potravin, vyžadující sníženou teplotu úchovy (např. chlazené maso, mražené potraviny)

Hrubá příprava zeleniny

- tato činnost je prováděna v úseku pro zpracování zeleniny

Před začátkem pracovní činnosti je zkontrolována čistota zařízení a pracovních ploch, jejich funkčnost a neporušenost. Brambory se opracovávají ručně, kořenová zelenina a cibule ručně.

Po skončení prací si zaměstnanec řádně umyje ruce.

Po skončení činnosti se provede očista zařízení, podlahy a přepravních obalů.

Úprava masa a vajec

- krájení, naklepávání a další kuchyňská úprava.

Čerstvé chlazené maso se používá k okamžité tepelné úpravě nebo se zmrazuje. V takovém případě je maso nejdříve opracováno (naporcováno), zabaleno a označeno datem zmražení

a datem spotřeby. Byla stanovena 3měsíční lhůta pro zpracování zmrazeného polotovaru. Při práci jsou používány čisté pracovní pomůcky a je dbáno na dodržování osobní hygieny zaměstnanců.

V případě manipulace s vejci :

Vejce se skladují ve vyčleněném chladícím zařízení. Je zakázáno vnášení vajec v papírových proložkách do kuchyně. Před zpracováním vajec je nutné zkontrolovat neporušenost skořápky, skořápky se ihned odnášejí z prostoru kuchyně.

Při manipulaci se syrovým masem a vejci je nutné dbát na osobní hygienu zaměstnanců, čistotu pracovních pomůcek a náčiní.

Výrobní činnost – zmrazování syrového masa, popřípadě polotovarů

Čerstvé maso je naporcováno v úseku pro zpracování syrového masa. Jednotlivé porce (baleno max. po 2kg množství) jsou zabaleny do potravinové fólie nebo jiného materiálu vhodného pro styk s potravinami, vhodných pro mrazicí teploty. Zabalené maso je označeno datem výroby a spotřeby, včetně uvedení druhu masa. Takto zmrazený polotovar je nutno spotřebovat do 3 měsíců od výroby (zmrazení). Zmrazené polotovary se skladují v mrazicím zařízení při teplotě nejméně – 18°C.

Výrobní činnost – tepelná úprava potravin

Tepelná úprava je z hlediska vyloučení zdravotních rizik jednou z nejdůležitějších částí v celém technologickém postupu výroby teplých pokrmů, proto je velice důležité, aby byla správně provedena.

Potraviny se musí tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů a zachovávající jejich co nejvyšší nutriční hodnotu. Pokrmy, do nichž byly přidány za účelem dochucení, zahuštění nebo jiné úpravy v poslední fázi výroby např. koření, mouka musí být po přidání těchto přísad dostatečně opracovány. Pro bezpečnou přípravu a výrobu pokrmů musí být ve všech částech pokrmu dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení nejméně + 75°C po dobu nejméně 5ti minut. Pokud charakter pokrmu vyžaduje použití teploty nižší, musí doba působení teploty zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu.

Velmi důležitá je tepelná úprava masa a pokrmů z vajec, zde teplota a doba tepelné úpravy musí zajistit zničení nežádoucích mikroorganismů.

Pracovní postup:

Pokrmy se po opracování vloží do varného zařízení či nádobí. Doba a teplota varného zařízení závisí na technologickém postupu pokrmu, uvedeném v receptuře.

Tuky a oleje ze smažení, fritování a grilování nejsou dále používány k maštění nebo další přípravě pokrmů. Kvalita tuku je průběžně smyslově kontrolována (barva, pach).

Po dovaření jsou pokrmy určené k výdeji uchovávány v teplém stavu a pokrmy určené pro rozvoz jsou plněny do gastronádob a rozváženy v teplém stavu.

Pro manipulaci s hotovými pokrmy je používáno čisté nádobí a náčiní.

V případě, že je nutná konečná úprava pokrmů (tzn. porcování masa, krájení knedlíků), jsou tyto po ukončení konečné úpravy ihned regenerovány.

Výrobní činnost – výdej pokrmů

Pokrmy vykazující smyslově zjistitelné nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností nebo projevující znaky nežádoucího růstu mikroorganismů, nebo změnu barvy, chutě či pach po chemických látkách nebo podezřelé z jiné kontaminace a dále pokrmy, vykazující vady vlastností, například přepálení, nedopečení, nelze uvádět do oběhu.

Tepelně upravené pokrmy se vydávají neprodleně po tepelné úpravě, při jejich výdeji je dbáno na to, aby jejich teplota neklesla pod + 65°C. Tato teplota je udržována pomocí gastronádob.