

HOTEL UNIVERSE

Příručka HACCP

Příručka systému kritických kontrolních bodů
restaurace Hotelu Universe

Husitská 14, Valašské Meziříčí

„verze student A“

[Sem zadejte resumé dokumentu. Resumé obvykle představuje stručný souhrn obsahu dokumentu.
Sem zadejte resumé dokumentu. Resumé obvykle představuje stručný souhrn obsahu dokumentu.]

Obsah

1	Úvod	2
2	Vymezení výrobní činnosti a úkolů provozovatele.....	2
3	Pracovní tým.....	3
4	Ověření diagramu výrobního procesu.....	3
5	Popis nebezpečí.....	3
5.1	Rozdělení nebezpečí.....	3
5.2	Možný výskyt nebezpečí dle výrobního procesu.....	3
5.2.1	Příjem surovin a potravin	3
5.2.2	Skladování.....	4
5.2.3	Příprava surovin a potravin k výrobě a manipulace s nimi, rozmrazování.....	5
5.2.4	Výroba pokrmů.....	6
5.2.5	Kompletace pokrmů, výdej.....	7
6	Analýza nebezpečí	8
7	Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření.....	11
8	Dokumentace	11

1 Úvod

Potravinářský podnik má za cíl uvádět na trh zdravotně nezávadné potraviny. Proto, aby tomu tak bylo a zároveň docházelo k efektivnímu řízení výroby potravin, je povinností každého potravinářského podniku dle nařízení EP a Rady (ES) č.852/2004 vytvořit vlastní systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) a postupovat podle něj a přijímat suroviny od schválených dodavatelů.

HACCP se nadále řídí platnou legislativou, a to Nařízením (ES) č.853/2004 o hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu. Dále vyhláškou č.69/2016 Sb. o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. Vyhláška č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Dále dle ČSN 56 9606.

Tato Příručka HACCP byla zpracována v souladu s požadavky legislativy EU a České republiky, příruček, norem a nabytých zkušeností. Rozsah tohoto systému HACCP začíná při příjmu surovin a končí při výdeji hotových pokrmů.

2 Vymezení výrobní činnosti a úkolů provozovatele

Provozovatel:	Martina Kelská
Název provozovny	Hotel Universe
Sídlo provozovny	Husitská 14, Valašské Meziříčí
IČO:	322 65 714
Oblast činnosti a její rozsah	Restaurace se zaměřením na hotová jídla, minutky, a pokrmy podávané „za studena“
Tel.číslo	111 222 345
Email:	hoteluniverse@gmail.com
Otevírací doba	Po-Ne, 08:00-21:00

Provozovatel nabízí teplá hotová jídla, minutky, a pokrmy podávané za studena. Jeho cílem je, aby potraviny byly zdravotně nezávadné. Při analýze je tak posuzováno mikrobiologické, fyzikální a chemické nebezpečí. Mezi nejrizikovější potraviny patří maso a masné výrobky. Dále jsou to mléko, mléčné výrobky, polotovary, studené pokrmy – lahůdky, cukrářské výrobky, syrová zelenina a ovoce.

Veškeré potraviny jsou zpracovány dle technologických postupů (vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání v grilu...). Pro tepelné opracování a uchovávání jsou používána technologická zařízení jako plynový sporák, el.trouba, fritéza, salamandr, teplý výdejní pult s vodní lázní.

Pokrmy jsou připravovány k přímé spotřebě.

3 Pracovní tým

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí úseku	Jakub Dehl	Manažer výroby, přejímka zboží	1.6.2017	<i>Dehl Jakub</i>
Šéfkuchař	Jana Geliová	šéfkuchař	1.6.2017	<i>Geliová Jana</i>
Kuchař	David Polheir	kuchař	1.6.2017	<i>Polheir David</i>
Pomocný kuchař	Magdaléna Ross	Pomocná síla v kuchyni	1.6.2017	<i>Ross Magdaléna</i>

4 Ověření diagramu výrobního procesu

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí úseku	Jakub Dehl	Manažer výroby, přejímka zboží	1.6.2017	<i>Dehl Jakub</i>
Šéfkuchař	Jana Geliová	šéfkuchař	1.6.2017	<i>Geliová Jana</i>
Kuchař	David Polheir	kuchař	1.6.2017	<i>Polheir David</i>
Pomocný kuchař	Magdaléna Ross	Pomocná síla v kuchyni	1.6.2017	<i>Ross Magdaléna</i>

5 Popis nebezpečí

5.1 Rozdělení nebezpečí

- I. **Biologické nebezpečí** – mikroorganismy, viry, paraziti, škůdci
- II. **Chemické nebezpečí** – toxiny, rezidua pesticidů, čisticí chemikálie, kontaminanty
- III. **Fyzikální nebezpečí** – cizí předměty (sklo, dřevo, kov....)

5.2 Možný výskyt nebezpečí dle výrobního procesu

5.2.1 Příjem surovin a potravin

- Při příjmu surovin je důležitá manipulace pouze dovozeným způsobem, tak aby v dalších krocích bylo eliminováno ohrožení zdraví konečného spotřebitele nebo zkáza konečného produktu.
- Každá dodávka zboží je kontrolována pověřeným pracovníkem. Suroviny a potraviny musí splňovat požadavky platné legislativy EU a jí podřízené legislativě ČR.
- Pracovník při příjmu kontroluje:
 - Sensorická kontrola – barva, vůně, čerstvost,...
 - Vizuálně stav obalu – celistvost, čistota, označení (pokud dané údaje nejsou na dodacím listě, především informace o době použitelnosti nebo minimální trvanlivosti a podmínky skladování)
 - Množství, které musí odpovídat údajům na dodacím listě nebo teplotu – v případě, že suroviny a potraviny podléhají teplotnímu řetězci
 - Přepravní prostor automobilu – čistota, odpovídající teplota
- Po provedené kontrole se snaží dopravit co nejrychleji suroviny či potraviny do skladu, ledniček, mrazáku apod. tak, aby byla zajištěna odpovídající teplota dle legislativy

Frekvence kontrol:	Při každé dodávce
Odpovědnost:	Kuchař, pověřený pracovník
Kontrola:	Vedoucí provozu
Dokumentace:	Dodací list či faktura s patřičnými údaji (druh, množství, datum dodávky, popř. datum použitelnosti, pokud není uvedeno na obalu), reklamační list

5.2.2 Skladování

- Suroviny a potraviny jsou ihned po příjmu přesunuty do prostorů, které jsou pro jednotlivé komodity určeny.
 - Skladování surovin a potravin probíhá v odpovídajících podmínkách, tzn. zboží se skladuje dle požadavků, které jsou určeny výrobcem a platnými právními předpisy. Především je nutné dodržet teplotní podmínky a relativní vlhkost vzduchu.
 - Společně lze skladovat balené potraviny, které se vzájemně neovlivňují nebo nemohou ovlivnit smyslové vlastnosti a zdravotní nezávadnost dalších potravin.
 - Všechny suroviny a potraviny musí být zakryté, označené.
 - Po otevření konzervovaných surovin a potravin v kovových obalech se musí přebalit do jiného nekovového obalu schváleným pro styk s potravinami.
 - Při skladování surovin nebo potravin v náhradních obalech, musí být označeny etiketou z originálního obalu, popř. názvem a trvanlivostí.
-
- Kontrola teploty skladovacích podmínek se zápisem.
 - Kontrola relativní vlhkosti vzduchu ve skladu tzv. suchého zboží se zápisem.
 - Kontrolovat celistvost obalů surovin a potravin.
 - Kontrolovat záruční lhůtu surovin a potravin.
 - Zjištěné závady okamžitě hlásit vedoucímu provozu a neprodleně je řešit.
 - Dodržuje se systém FIFO (first IN, first OUT), tj. dodržování systému první dovnitř první ven.
 - Poškozené a prošlé zboží skladovat odděleně a viditelně označit nebo okamžitě likvidovat.

Frekvence kontroly:	Denní kontrola se zápisem (t,Rv), vizuální kontrola obalu
Odpovědnost:	Kuchař, pověřený pracovník
Kontrola:	Vedoucí provozu
Dokumentace:	Skladovací podmínky, reklamační list, zápis o likvidaci

Podmínky skladování

Surovina/Potraviny	Cílová hodnota (°C)	Akční hodnota (°C)	Kritická hodnota(°C) max.limit
Maso	4	6	7
Droby	2	2,5	3
Drůbež	2	3	4
Masné polotovary	1	1,8	2
Čerstvě kuchařské ryby	Teplota tání ledu (0)	0	0
Čerstvé mléko a ml. výrobky	4	7	8
Vejsce	Nekolísavá teplota 5-18	Kolísavá teplota 6-15	Kolísavá teplota min.5, max.8
Lahůdkové saláty	4	7	8 °C nebo teplota stanovená výrobcem a uvedená na obalu výrobku
Hotové knedlíky	4	5	
Cukrářské výrobky nebalené	4	7	
Cukrářské výrobky trvanlivějšího charakteru	4	9	10°C nebo teplota stanovená výrobcem a uvedena na obalu výrobku
Upravená zelenina, ovoce	4	4,5	5
Těstoviny	4	7	10
Mražené zboží	-18	-16	-15°C nebo teplota stanovena výrobcem a uvedena na obalu výrobku
Suchý sklad	Chladno, temno	24 °C, 72 % RV	25°C, 75 %relativní vlhkosti vzduchu

Akční limit – hodnota, která je prvním varovným signálem před překročením kritické hodnoty. Při těchto hodnotách by mělo být použito nápravné opatření.

Kritický limit – hodnota, která tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem

5.2.3 Příprava surovin a potravin k výrobě a manipulace s nimi, rozmrazování

- Suroviny a potraviny se vyskladňují dle FIFO.
- Při manipulaci se bere ohled na charakter surovin a potravin.
- Sekundární a další obaly (přepravní) se odstraní, tak aby se s nimi nemanipulovalo v kuchyni či přípravných
- Pracovat na určených pracovištích, zejména aby nedocházelo ke křížové kontaminaci hotových pokrmů a surovin či potravin určených k výrobě.
- Obecně se provádí nejprve tzv. hrubá očista surovin, kdy dochází k odstranění částí suroviny, které nejsou předmětem výroby, k omývání pitnou vodou a dalším zpracováním (krájení, porcování, strouhání, ...). Pracovní plocha a veškeré použité pomůcky se umyjí a vydesinfikují, aby mohly být v případě potřeby použity pro další zpracování. Dodržují se oddělené pracovní pomůcky pro drůbež a ryby, dále pro syrové maso - zeleninu a ovoce - pečivo
- Během manipulace je důležitá hygiena pracovníka (umytí rukou před, během a po činnosti, čistota oděvu).
- K přípravě používat čisté, vhodné a nezávadné pomůcky a jen ty, které jsou povoleny pro styk s potravinami. Před použitím zkontrolovat jejich čistotu a opláchnout pitnou vodou.

❖ Manipulace s vejci

- Pro výrobu použít jen potřebný počet vajec. Obal nesmí přijít do kuchyně nebo přípravy. Škořápky se ihned odstraňují do odpadu.
- Výtlupek vajec pouze na určitém pracovním místě.
- Během manipulace a celé přípravy dbát na čistotu rukou, oděvu, používaných pomůcek a pracovních ploch. Zamezit jakékoliv křížové kontaminaci.

❖ Rozmrazování

- Mražené suroviny, polotovary, potraviny je možné rozmrazovat následujícími způsoby:
 - V chladničce
 - Pomocí mikrovlnného ohřevu
 - Proudem vlažné vody
- Po rozmrazení je zakázané opětovné zmrazení produktu. Zajistit vždy jen potřebné množství.
- Rozmrazení musí být kompletní. Pozornost se musí věnovat především větším kusům masa a rozmrazované drůbeži.
- Rozmražené suroviny skladovat při teplotě do 4 °C a spotřebovat do 24 hodin.
- Po skočení rozmrazení provést vyčištění a desinfekci použitých pracovních ploch a náčiní

Frekvence kontrol:	Průběžné během přípravy
Odpovědnost:	Kuchař, pomocník
Kontrola:	Šéfkuchař, vedoucí provozu
Dokumentace:	Receptura, postup dle SVHP

5.2.4 Výroba pokrmů

V provozovně se vyrábí tyto finální skupiny pokrmů:

- I. Výroba teplých hotových jídel (i teplé přílohy), polévky.
- II. Výroba minutkových jídel.
- III. Výroba pokrmů „za studena“ (míchané, ovocné, zeleninové saláty, obložené talíře, mísy, rauty).

I. Výroba teplých hotových jídel

- Řádně očištěné suroviny a potraviny nebo produkty k regeneraci připravujeme v kuchyni dle technologického postupu určeného recepturou.
- Pro přípravu se používají čisté nádoby a náčiní.
- Při přípravě pokrmů v jednom nebo na jednom zařízení se zamezí vzájemné kontaminaci.
- Dodržovat technologii výroby, především teplotu. Pro zničení choroboplodných zárodků postačí docílení 70 °C ve všech místech výrobku po dobu 10 minut nebo jiná kombinace teploty a času tak, aby byl pokrm řádně prohřátý a došlo ke zničení patogenních bakterií.
- Všechny pokrmy řádně provařit i z důvodů kvality pokrmu, jak určují technologické postupy.

- Po přidání koření v posledních fázích přípravy pokrmu je z hlediska bezpečnosti vhodné pokrm ještě cca 5 minut povařit. Koření by mohlo být příčinou alimentárního onemocnění.
- Dodržovat SVHP.

II. Příprava minutkových jídel

- Jedná se o pokrmy, které jsou připravovány přímo na objednávku zákazníka a po přípravě bez prodloužení podávány konzumentovi.
- Dodržovat technologický postup dle receptury.
- Dodržovat SVHP.

III. Příprava pokrmů podávaných „za studena“

- Tato skupina pokrmů se připravuje na zvlášť odděleném místě. Je to z důvodu zvýšeného nároku na dodržování SVHP. Tyto pokrmy se servírují konzumentovi vychlazené, maximální teplota 8 °C. Pokud se připravují předem, musí být po kompletaci dány do chladicího zařízení a vychlazeny na teplotu max. 8 °C. Použitelnost těchto pokrmů je 24 hodin od výroby.
- Pro přípravu se použijí vychlazené suroviny a potraviny (teplota max. 8 °C). Pokud nejsou zpracovány vychlazené suroviny a potraviny do 30 minut, umístí se zpět do chladicího zařízení.
- Dodržovat technologický postup dle receptury nebo kalkulačního listu.
- Dodržovat SVHP.
- Při přípravě se dodržuje zvýšená pozornost čistoty rukou, oděvu, pokrývky hlavy, pracovních pomůcek a ploch.

❖ Chlazení těstovin a jejich následné použití

- Těstoviny se scedí a zchladí v proudu studené vody pod 8 °C. Takto připravené mohou sloužit pro přípravu studených míchaných salátů nebo přílohy určené k regeneraci.
- Okamžité zchlazení a SVHP při výrobě zaručí zdravotní nezávadnost tohoto produktu po 24 hodin. Takto upravený produkt se pak skladuje v čisté nádobě při teplotě do 10°C a je označen názvem, datem a hodinou výroby a textem:“ Spotřebujte do 24 hodin“.

Frekvence kontrol:	Během výroby, přípravy
Odpovědnost:	Kuchař, pomocník
Kontrola:	Šéfkuchař, vedoucí provozu
Dokumentace:	Receptura, kalkulační list

5.2.5 Kompletace pokrmů, výdej

i. „za tepla“

ii. „za studena“

- Hotové teplé pokrmy uchováváme ve výhřevných výdejních vanách, tak aby teplota ve všech místech pokrmu byla min. 60 °C. Takto lze uchovávat pokrmy po dobu max.4hodin.
- U těchto pokrmů provádíme kontrolní měření před začátkem výdeje a jednou v průběhu výdeje. Naměřené hodnoty se zapíše a odpovědný pracovník se podepíše.
- Pokrmy se doplňují výměnou celých gastronádob.
- Pokrmy se podávají na čisté a vyhřáté talíře. Jsou doplněny zeleninovou nebo ovocnou oblohou a jsou podávány konzumentovi.

- Minutkové pokrmy se ihned po přípravě kompletují na čistý a vyhřátý talíř a podávají se konzumentovi.
- Před výdejem pokrmů podávaných za studena se zkontroluje teplota a provede se zápis.
- Pokrmy podávané za studena nesmí překročit teplotu 8 °C. Při přípravě předem, musí být umístěné v chladicím boxu tomuto účelu určený, zabalené, označené názvem, hodinou, datem výroby a textem spotřebujte do 24 hodin. Před výdejem se zkontroluje teplota a provede se zápis.
- Dodržování SVHP a vysoký požadavek na hygienu personálu (ruce, oděv, pokrývka hlavy).
- Zbylé pokrmy po výdeji (po 4 hodinách od uvaření) jsou likvidovány.

Frekvence kontrol:	2x během výdeje – 1 před začátkem a 1 v průběhu výdeje. U minutkových jídel se měření neprovádí, neboť je pokrm ihned podáván konzumentovi.
Odpovědnost:	pracovník pověřený výdejem, kuchař
Kontrola:	šéfkuchař, vedoucí provozu
Dokumentace:	kontrolní list, degustační list

6 Analýza nebezpečí

Ke stanovení kritických kontrolních bodů je využita metoda součinu.

- Nízké riziko 1-2 body
- Střední riziko 3-4 body
- Vysoké riziko 6-9 bodů

Pokud je riziko pro dané nebezpečí ve stupni vysokém, musí být v daném kroku stanoven CCP.

Hodnocení rizika

Z = závažnost rizika (1-nízká, 2-střední, 3-vysoká)

P=pravděpodobnost výskytu nebezpečí (1-nízká,2-střední,3-vysoká)

Výrobní operace	Nebezpečí identifikována v tomto bodě	Riziko	Jaká preventivní (ovládací) opatření mohou být uplatněna pro zvládnutí nebezpečí?	Je tento bod kritický CCP?
1. Příjem surovin potravin	<p>Biologické:</p> <ul style="list-style-type: none"> Množení MO Skladištní škůdci (hmyz, hlodavci) <p>Chemické:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rezidua desinfekčních a čisticích prostředků, Čistící a desinfekční prostředky Přídatné látky Toxiny bakterií a plísní. <p>Fyzikální:</p> <ul style="list-style-type: none"> Části mrtvých těl biologických činitelů Mechanické nečistoty (písek, střepy). 	<p>B:2x1</p> <p>CH:2x1</p> <p>F:1x1</p>	<ul style="list-style-type: none"> Výběr renomovaných dodavatelů se zavedeným a platným systémem HACCP – dodávky kvalitních surovin a potravin, čistý přepravní prostor. Senzorická kontrola dodávky: neporušený obal, čistý obal, přítomnost mechanických nečistot, barva, vůně. Kontrola označení surovin a potravin vyplývajících z požadavků daných platnými právními předpisy. Dodržení provozních a hygienických podmínek pro přejímku zboží (SVHP). Namátková kontrola teploty. Řádné dodací listy (faktury) s patřičnými údaji jsou odsouhlaseny vedoucím provozu. 	NE
2. Skladování	<p>Biologické:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pomnožení MO Výskyt skladištních škůdců <p>Chemické:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rezidua desinfekčních a čisticích prostředků Čistící a desinfekční prostředky Toxiny bakterií a plísní při nevhodném skladování. <p>Fyzikální:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontaminace narušeným obalem částmi těl biologických činitelů či jinými mechanickými nečistotami 	<p>B:3x2</p> <p>CH:3x1</p> <p>F:2x1</p>	<ul style="list-style-type: none"> Dodržování skladovacích, provozních a hygienických podmínek dle typu jednotlivých komodit (údaje stanovené výrobcem či legislativou – viz kapitola 6.2.2.) – tma, šero, kontrolní měření teploty, relativní vlhkosti vzduchu. U chlazených a mražených potravin nesmí být přerušen chladicí řetězec. Pravidelný monitoring prostředí skladových prostor, chladicích a mrazicích boxů. Uskladněny jsou pouze suroviny a potraviny, které odpovídají potravinovému právu a jsou zdravotně nezávadné. Zakrytí a označení všech skladovaných surovin a potravin. Oddělené skladování nesourodých potravin. Oddělené skladování sanitačních prostředků a pomůcek. Pravidelné provádění preventivní DDD. Skladování vajec v čistých a snadno čistitelných obalech. Dodržování sanitačního řádu. Dodržování kapacity skladů, chladicích a mrazicích zařízení 	ANO CCP 1
3. Příprava surovin, potravin k výrobě	<p>Biologické:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pomnožení MO <p>Chemické:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rezidua desinfekčních a čisticích prostředků při nedodržení sanitačních postupů Toxiny mikroorganismů Přídatné látky 	<p>B:2x1</p> <p>CH:1x1</p>	<ul style="list-style-type: none"> Dodržování provozních a hygienických podmínek (SVHP). Zabránění křížové kontaminaci Dodržování určeného pracoviště (zabránění křížové kontaminaci) a používání patřičných pomůcek Dodržování receptur. Důkladné očištění a úprava surovin Důkladná osobní hygiena Dodržování sanitačního řádu Dodržování teplotních podmínek Plynulá posloupnost činností bez zbytečných prodlev 	NE

	Fyzikální: <ul style="list-style-type: none"> Vniknutí cizích předmětů při manipulaci se surovinami. 	F:2x1	<ul style="list-style-type: none"> Rozmrazování surovin pouze povoleným způsobem (Proudem studené vody, nebo v chladničce při 4°C) Zákaz opětovného zmrazení již rozmražených surovin 	
3.1 Rozmrazování	Biologické: <ul style="list-style-type: none"> Křížová kontaminace Pomnožení nežádoucích mikroorganismů při rozmrazování v nepatřičných podmínkách Chemická: <ul style="list-style-type: none"> Kontaminace čisticími prostředky Fyzikální: <ul style="list-style-type: none"> Mechanické nečistoty 	B:2x2 CH:2x1 F:1x1	<ul style="list-style-type: none"> Dodržení podmínek rozmrazování a pokynů výrobce (Suroviny a potraviny se rozmrazují v chladničkách při 4 °C či v proudu studené vody) Dodržení zásad SVHP. Dodržení podmínek sanitace. Pravidelné provádění preventivní DDD. Suroviny a potraviny jsou vždy zakryté. Po rozmrazení jsou suroviny a potraviny uchovávány v chladničce při teplotě max. 4 °C a jsou spotřebovány do 24 hodin po rozmrazení. 	NE
4. Výroba pokrmů a regenerace	Biologické: <ul style="list-style-type: none"> Přežití termorezistentních spor a patogenních mikroorganismů při nesprávném tepelném opracování Chemické: <ul style="list-style-type: none"> Polyaromatické uhlovodíky, Akrylamid a další produkty Fyzikální: <ul style="list-style-type: none"> Cizí tělesa 	B:2x2 CH:2x2 F:1x1	<ul style="list-style-type: none"> Kontrola dodržování výrobních postupů, především teploty a času (70°C/10 min) Dodržení hygienických podmínek výroby Kontrola funkčnosti zařízení, používání vpichových sond nebo kontrolních teploměrů Senzorická kontrola připravovaných pokrmů Vyřazení pokrmů neodpovídajících senzorickému hodnocení Dobu regenerace zkrátit na minimum, např. těstoviny Zamezit přepalování tuků a dodržet častou výměnu tuků ve fritéze 	NE
4.1 Chlazení těstovin	Biologické: <ul style="list-style-type: none"> Pomnožení nežádoucích mikroorganismů Fyzikální: <ul style="list-style-type: none"> Cizí tělesa 	B:1x1 F:1x1	<ul style="list-style-type: none"> Použití zdravotně nezávadné vody Zchlazení po uvaření v co nejrychlejším čase Kontrola podmínek skladování, teploty – max.4°C Dodržení podmínek SVHP Vizuální kontrola přítomnosti mechanických nečistot 	NE
5. Kompletace, výdej pokrmů	Biologické: <ul style="list-style-type: none"> Pomnožení mikroorganismů Fyzikální: <ul style="list-style-type: none"> Cizí tělesa 	B:3x2 F:1x1	<ul style="list-style-type: none"> Teplota pokrmů by měl dosáhnout minimálně 60 °C Maximální čas udržování pokrmů v teplém stavu je po 4 hodiny. Teplota studených pokrmů je max. 8 °C. Doba jejich uvádění do oběhu je 24 hodin od data výroby Čistota pracovního prostředí a pomůcek umožňující výdej jídel. Senzorická kontrola pokrmů, při jakékoliv podezření na zdravotní závadu, vyřadit z oběhu. Doplňovat pokrmy pouze výměnou celých gastronomií. Dodržovat osobní hygienu (ruce, oděv, pokrývka hlavy). Likvidace pokrmů nespotebovaných v povoleném čase. 	ANO CCP 2

7 Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření

CCP 2 – KOMPLETACE, VÝDEJ POKRMŮ

Sledované znaky

- Teplota v jádře pokrmů

Kritické meze

- Teplé hotové pokrmy 60 °C po 4 hod od uvaření
- Studené pokrmy 8 °C po 24 hod od výroby

Monitoring

- Teplota vpichovým teploměrem
- 1x před výdejem
- 2x během výdeje
- Vedoucí směny, pověřený pracovník

Nápravné opatření

- Okamžité zvýšení teploty nad 60 °C
- Likvidace pokrmu při delším poklesu teploty

Záznamy

- Záznam o registraci teploty pokrmů (příloha č. 2)
- Likvidační protokol (příloha č. 3)
- Protokoly o kalibraci teploměrů
- Protokol o nápravném opatření

8 Dokumentace

Dokumentaci provozu zahrnují záznamy z měření sledovaných znaků v CCP, související provozní dokumenty a ostatní dokumenty důležité pro zabezpečení provozu.

Dokumentace systému HACCP

- Plán HACCP (aktuální verze)
- Sledování v CCP (Protokol „CCP 1, CCP 2“, Protokoly o kalibraci teploměrů)
- Protokol o nápravných opatřeních
- Záznamy z vnitřních auditů
- Záznam z měření skladovacích podmínek (příloha č. 1)
- Záznam o kontrole měření teploty finálních pokrmů (příloha č. 2)

- Protokol o likvidaci potravinového materiálu (příloha č. 3)
- Dodací listy
- Reklamační listy
- Záznamy o kalibraci (VŽP)
- Protokol o nakládání s odpady

Archivace

Tyto dokumenty jsou archivovány po dobu minimálně jednoho měsíce. Změny v systému HACCP se pak archivují po dobu minimálně jednoho roku.

Související dokumentace

- Provozní řád
- Sanitační řád
- Receptury, kalkulační listy
- Školení pracovníků
- Zdravotní průkazy (kopie) pracovníků
- Metrologie (váhy)
- Evidence zdravotního stavu zaměstnanců
- Plán DDD
- Protokoly laboratorních vyšetření
- Příručky SVP a SHP
- Protokoly o mikrobiologickém vyšetření pitné vody

