Příručka systému kritických bodů (HACCP)
(dále jen příručka)

Základní škola a Mateřská škola Loukovec
okres Mladá Boleslav
Loukovec 90, 294 11 Loukov

Tento dokument byl schválen a platí od data 01.09.2025

…….……..
Razítko + podpis odpovědné osoby

Obsah

Obsah 2
1. Výklad pojmů 3
2. Vymezení přípravy pokrmů 5
3. Osoby odpovědné za systém HACCP 6
4. Očekávaného použití 6
5. Popis pokrmů a potravin 7
6. Popis technologického postupu 9
7. Určení nebezpečí (AN) a ovládání rizik – obecně 10
8. Identifikace rizik, hodnocení nebezpečí, ovládací opatření a stanovení kritických bodů 11
9. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření 14
10. Ověřování funkčnosti systému HACCP, vnitřní audit 15
11. Ověřování metod sledování v CCP 15
12. Ověřování funkce systému HACCP 16
13. Dokumentace 16

Seznam použitých zkratek:

MO - mikroorganismy
B - biologické nebezpečí
F - fyzikální nebezpečí
CH - chemické nebezpečí
N - nádoba
TP - teplý pokrm
SP - studený pokrm
SVHP - správná výrobní a hygienická praxe
SŘ - sanitační řád
AN - analýza nebezpečí
CP - kontrolní bod
CCP - kritický bod
HACCP = SKB – systém kritických bodů
KM - kritická mez

1. Výklad pojmů

Systém kritických bodů (SKB = HACCP) – systém, kterým se určují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech.

HACCP - zkratka pro název (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) - systém - soubor opatření, jež jsou prováděna, aby byla zajištěna zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů a potravin.

SVHP – správná výrobní a hygienická praxe.

Kritický bod (CCP) - postup, operace nebo úsek v potravinovém řetězci, v němž se uplatňuje ovládání nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potraviny nebo pokrmu a to tak, aby došlo k prevenci nebo vyloučení tohoto nebezpečí nebo jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Kontrolní bod (CP) - úsek technologie nebo operace, ve kterém se provádí pozorování.

Nebezpečí – biologický (B), chemický (CH) nebo fyzikální (F) činitel v potravě a podmínky, která na ni působí a mohou porušit její nezávadnost.

Riziko (R) – pravděpodobnost výskytu škodlivého účinku na zdraví ve spojení se závažností tohoto účinku vyplývajícího z přítomnosti nebezpečí v potravině.

Analýza nebezpečí (AN) – shromažďování a vyhodnocování informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potraviny a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině. Tyto informace jsou potřebné k rozhodnutí o jejich významu pro nezávadnost potraviny a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

Ovládací opatření - jakákoli činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potraviny nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Zvládnutý stav – stav, při kterém jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků.

Kritická mez (KM) – znak a jeho hodnota, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Verifikace – použití metod, postupů, zkoušek a dalších hodnocení, jiných než používaných při sledování stejného znaku jiným způsobem (měřidlem, osobou, místem aj.) v souladu s plánem systému kritických bodů.

Validace – zejména pozorování, měření a zkoušení, kterými se prokáže požadovaná účinnost plánu systému kritických bodů za provozních podmínek.

Náprava – odstranění nezvládnutého stavu procesu nebo výrobku.

Nápravné opatření – opatření k odstranění zjištěné příčiny neshodného nezvládnutého stavu.

Preventivní opatření – opatření k odstranění možné příčiny existujícího nebo možného neshodného stavu.

Tato příručka je zpracována jako základní dokument popisující a vymezující systém zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů připravovaných v rodinné skupině.

Obsahuje popis vyráběných pokrmů a potravin, standardizaci postupů správné výrobní a hygienické praxe, identifikaci nebezpečí ohrožení zdravotní nezávadnosti používaných surovin, polotovarů a výrobků, postupů, zařízení a prostředí. Dále obsahuje provedení analýzy těchto nebezpečí a zhodnocení z nich vyplývajících rizik, určení kritických a kontrolních bodů, sledovaných ovládacích znaků, jejich přípustných a kritických hodnot, způsobu sledování, ovládání, kontroly, doložení a zajištění zdravotní nezávadnosti.

Veškerá odpovědnost a kroky vedoucí k realizaci HACCP v daných podmínkách provozu jsou plně v kompetenci odpovědných pracovníků.

Smyslem uplatnění principů HACCP je vědět, kdy a kde může dojít k ohrožení zdravotní nezávadnosti potravin během přípravy jídel. Systém HACCP musí zajistit minimalizaci rizika ohrožení zdraví strávníka a také musí zřetelně ukázat, jakým způsobem se tomu předchází.

Na základě provedení popsání a vyhodnocení nebezpečí a analýzy z nich vyplývajících rizik jsou dále popsaným způsobem vybírána a určována místa, ve kterých rizika ohrožení zdravotní bezpečnosti jsou natolik významná, že bez sledování a ovládání zvolených znaků nelze doložit splnění požadavků na zdravotní nezávadnost. Systém kritických bodů je nastavován metodou správné výrobní a hygienická praxe, nástroji (analýza rizik a jejich ovládání v kritických bodech) tak, aby byla v daných podmínkách zajištěna přiměřenost, efektivnost a srozumitelnost.

Správnost zvoleného systému je v praxi potvrzována ověřováním, zahrnujícím některé z metod verifikace (ověření měřeného znaku jiným způsobem), validace (celkové ověření procesu nebo výrobku - suroviny za provozních podmínek) a auditů (ověření vzorkováním systému, procesu nebo výrobku).

2. Vymezení přípravy pokrmů

Organizace:	**Základní škola a Mateřská škola Loukovec, Loukovec 90, 294 11 Loukov**
Oblast činnosti:	stravovací služby – příprava pokrmů
Vymezení výrobní činnosti:	výroba pokrmů od příjmu surovin až po výdej
Průměrná denní příprava jídla pro:	55 dětí, 9 dospělých
Rozsah přípravy jídel:	• dítě ◦ snídaně ◦ přesnídávka ◦ oběd: polévka, hlavní jídlo, moučník nebo salát ◦ svačina ◦ pitný režim • dospělá osoba: ◦ oběd
Sortiment a receptury, technologické postupy:	Všechny suroviny a technologické postupy jsou uvedeny v seznamu receptur uvedeném ve vlastních recepturách. Vlastní výroba: • polévky • teplé hlavní pokrmy • přílohy • studené pokrmy • cukrářské, pekařské výrobky a dezerty (moučníky, pudinky) • sterilovaná zelenina a ovoce • nápoje • dietní pokrmy
Okruh strávníků:	předškolní děti, školní děti dospělé osoby
Expedice (výdej):	strava se konzumuje v prostorách určených ke stravování

3. Osoby odpovědné za systém HACCP

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Naděžda Piliarová	Vedoucí školní kuchyně		
Člen týmu	Eva Kopalová	Školnice		
Změny				

Tým HACCP pravidelně aktualizuje a přezkoumává účinnost systému zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, včetně dokumentace. V případě potřeby může být tým rozšířen o další odpovědné pracovníky.

4. Očekávané použití

Pokrmy a potraviny jsou určeny skupině strávníků se specifickými potřebami, resp. předškolním a školním dětem (spotřební koš viz vyhláška o školním stravování) a vychovatelům (bez specifických nároků na stravování).

Skupiny strávníků, pro které je konzumace omezena: děti a dospělé osoby se specifickými dietami – alergie na některou složku potravy.

5. Popis pokrmů a potravin

Druh výrobků:	**Teplé pokrmy (TP)** • polévky, omáčky, přílohy, masa, • sladké pokrmy – kaše, žemlovka, těstoviny a další.
Charakteristika druhu výrobků:	Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu vydávání.
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	**Tepelné opracování - po přidání poslední přísady po dobu nejméně 5 minut po dosažení teploty +75 °C ve všech částech pokrmu.** Regenerace (u pokrmů s konečnou úpravou) na teplotu nejméně +70 °C ve všech částech pokrmu neprodleně po dokončení konečné úpravy.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	**Do 4 hodin po dokončení tepelné úpravy.** **Uložení v teplém stavu, výdej +60 °C a více.**
Ostatní – poznámka *Pravidla pro rozpracované pokrmy - VLASTNÍ POLOTOVARY V KUCHYŇSKÉ ÚPRAVĚ* ***- platné pro VŠECHNY skupiny vlastních výrobků:***	Potravina - doba spotřeby - skladovací podmínky: **U rozpracovaných pokrmů a polotovarů (pro uložení):** **Podmínka:** označení, název + datum přípravy a spotřeby, chladit co nejrychleji - balíčky cca do 1 kg/ nízké vrstvy do 10 cm v N, vyhrazený prostor skladování a přípravy, příprava do 24 hod. od převzetí • chlazené: zelenina, načaté balení, (bez označení) do 24 hod. 0 až +8 °C • strouhanka, kostičky, krutony – 1 měsíc, v suchu • vlastní zmrazené polotovary v kuchyňské úpravě (výjimečně) 1 měsíc, -18 °C a méně.

Druh výrobků:	**Studené pokrmy (SP)** • saláty – zeleninové, ovocné • sterilovaná zelenina a ovoce • pomazánky – slané, sladké • kusové – obložené nebo plněné pečivo (bagety, tousty).
Charakteristika druhu výrobků:	Studené pokrmy jsou potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávané v chladu před konzumací a po dobu přepravy a rozvozu (akce mimo byt).
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	Udržování nepřerušeného chladícího (studeného) řetězce od převzetí surovin po výdej pokrmu. Pokrm je cca do 30 minut předán ke konzumaci, nebo je uložen v lednici a vydáván postupně.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	**Do 6 hodin.** **Skladování (uložení) při teplotě +1 do +8 °C.**

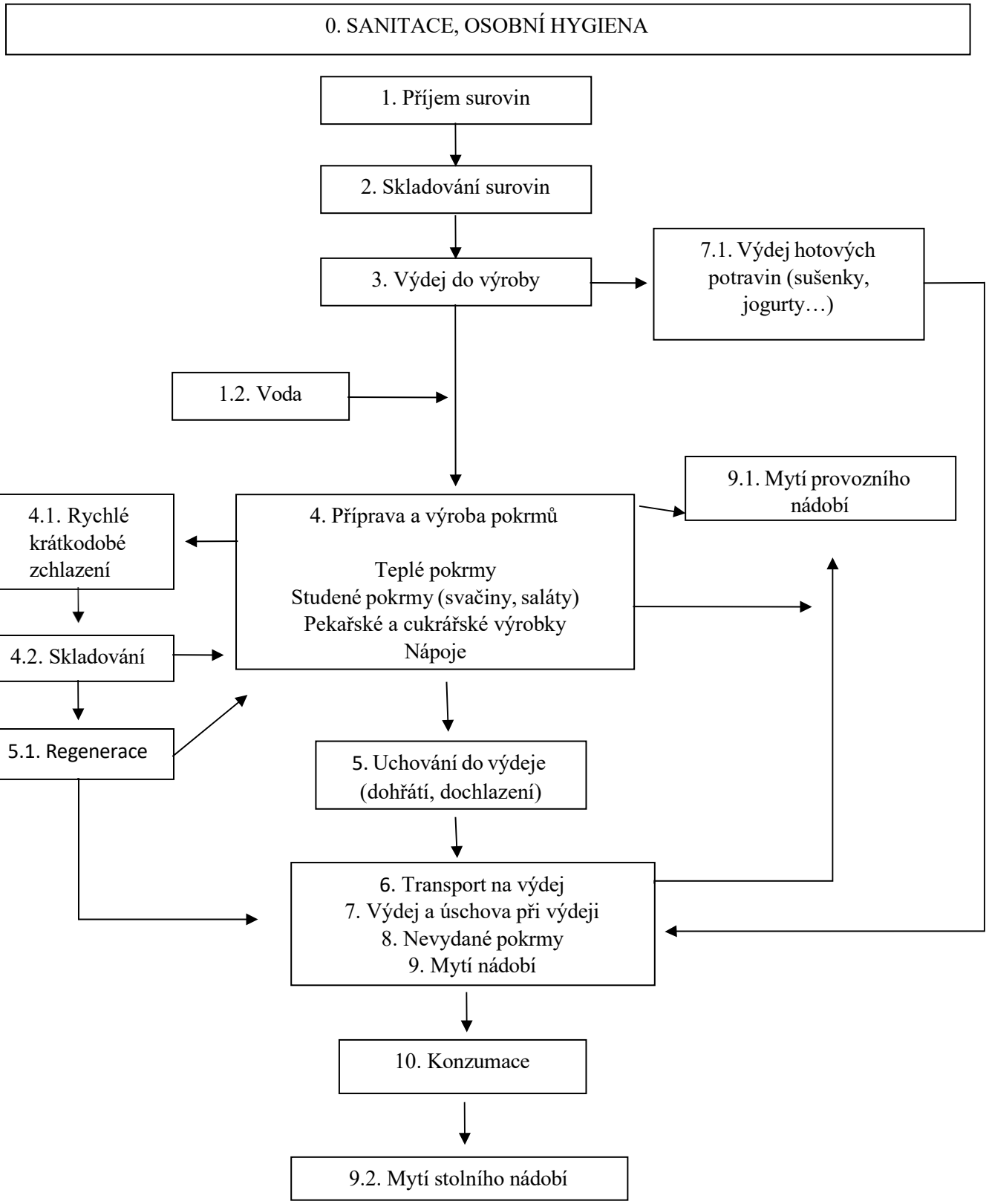
Druh výrobků:	**Cukrářské a pekařské výrobky** • sladké pečivo (moučníky, buchty a další), • sladké pokrmy (dukátové buchtičky, lívance, bavorské vdolky, a další) • dezerty (pudingy, krémy, jogurty, kaše cereální a další)
Charakteristika druhu výrobků:	Pekařské výrobky, které jsou po tepelné úpravě podávány při teplotě okolí, někdy dohotovené pomocí náplní, polev a ozdob. Dezerty připravené za studena nebo teplou cestou z dehydratovaných směsí nebo potravin (např. šlehané krémy, pudinky) a podávané za studena.
Mikrobicidní, mikrobi-statické ošetření:	Tepelné opracování (buchty, moučníky, pudink, lívance a další) Udržování nepřerušeného chladícího řetězce (tvaroh na vdolky a další). Udržování nepřerušeného teplého řetězce (šodó a další).
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Výdej - při teplotě okolí - při zachování teplotního řetězce (uchovat - tak teplé/studené, aby teplota pokrmu nepodporovala růst nebezpečných mikroorganismů podle charakteru suroviny). Skladování: • sladké pokrmy do 6 hodin • ostatní do 24 hodin.

Druh výrobků:	**Teplé a studené nápoje**
Charakteristika druhu výrobků:	<u>Teplé nápoje</u> • **Čaje** se připravují vyluhováním čaje vroucí vodou nebo rozpuštěním koncentrátů horkou vodou + případné dochucení. • **Ochucené nápoje** se připravují rozpouštěním instantního koncentrátu v mléku nebo v horké vodě. • **Bílá káva** se připravuje vyluhováním kávovinové směsi vroucí vodou a smícháním s mlékem (případné doslazení) nebo jako ochucený nápoj. <u>Studené nápoje</u> Připravují se rozpouštěním instantních koncentrátů nebo sirupů v pitné vodě, mléku; popřípadě vychlazením hotového teplého nápoje.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	**Výdej při teplotě okolí do 6 hodin,** po přípravě uchovány při teplotě okolí. Mléčné nápoje jsou neprodleně po ukončení výroby vydány jako součást pokrmů nebo uchovávány do výdeje při teplotách nepodporujících růst patogenních mikroorganismů.

6. Popis technologického postupu

Diagram znázorňuje jednotlivé kroky přípravy potravin a pokrmů, tak jak následují po sobě a jsou základem pro provedení analýzy nebezpečí.

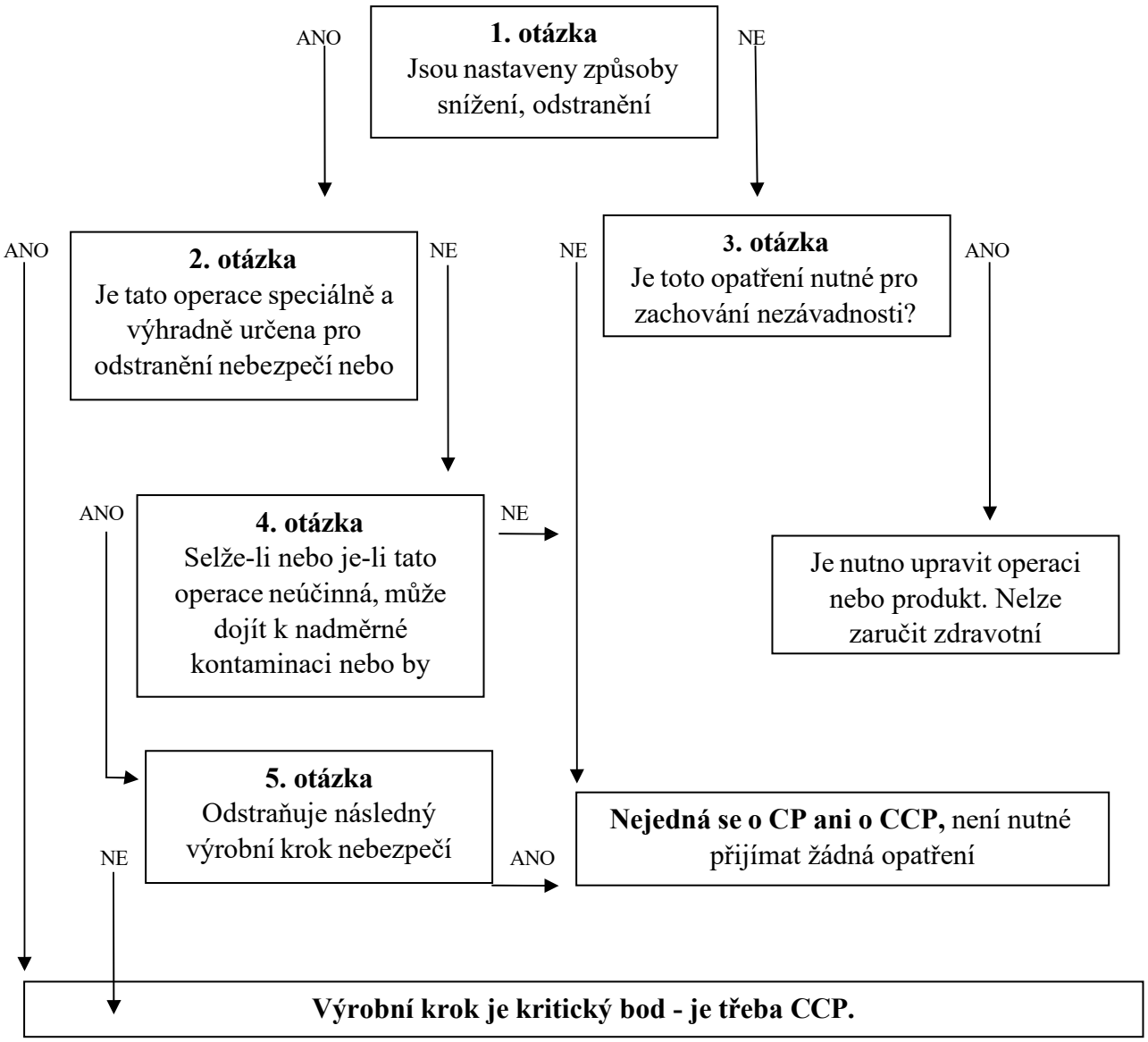
Jednotlivé činnosti jsou očíslovány, použitá čísla jsou odkazy na další kroky pro stanovení analýzy nebezpečí a pro stanovení kontrolních a kritických bodů. S ohledem na přehlednost jsou některé jednotlivé kroky výrobního diagramu detailně popsány až v analýze nebezpečí.



7. Určení nebezpečí (AN) a ovládání rizik – obecně

Cílem HACCP je nebezpečí rozpoznat a ovládat (odstranit, snížit, nahradit méně nebezpečným) a trvale sledovat, protože pokud o něm vím, tak zároveň minimalizuji riziko ohrožení.

Pro vyhodnocení nebezpečí a z něho vyplývajícího vlastního rizika bylo v každé části přípravy jídla posouzeno existující nebezpečí, pravděpodobnost jeho výskytu a možnost sledování a ovládání. Tam, kde riziko porušení zdravotní nezávadnosti bylo identifikováno jako vysoké, je stanoven systém sledování.



8. Identifikace rizik, hodnocení nebezpečí, ovládací opatření a stanovení kritických bodů

SVHP - správná výrobní a hygienická praxe, **CP** - bod kontroly, **CCP** = důležitý rozhodující bod kontroly, **MO** = mikroorganismy
B - biologické nebezpečí (bakterie, viry, plísně, škůdci) **F**- fyzikální nebezpečí (ostré, tvrdé předměty) **CH** – např. zbytky čisticích prostředků, přepálené tuky apod.

Číslo výrobní operace Technologický krok	Typ nebezpečí	Popis nebezpečí, zdroj nebezpečí (co by se mohlo stát špatně?!)	Ovládací opatření Co dělám ke snížení rizika ohrožení?	Nebezpečí ovládám CP, CCP, SVHP
0. Sanitace Osobní hygiena	B, CH	kontaminace MO - z čistících pomůcek, z vody, z pracovníků - přežití a pomnožení MO - všude, kde nebyl dodržen správný postup sanitace - zbytky čistících a dezinfekčních prostředků	- použití jednorázových drobných čistících pomůcek **- údržba a včasná výměna pomůcek na více použití** **- vyčlenění pomůcek na čisté a nečisté úseky - výhoda barevného kódování (pracovní plochy, prkénka)** - dodržení návodu k použití všech čistících a dezinfekčních prostředků - pracovník je povinen při ukončení sanitace zkontrolovat smyslově (zrak, čich) účinnost sanitace - proškolení personálu (prokazatelné) se SŘ a zásadami osobní a provozní hygieny + minimálně namátková kontrola plnění vedoucím týmu HACCP - přijetí aktuálně platných opatření proti šíření infekčních onemocnění – dezinfekce, roušky, změna organizace výdeje, omezení samoobslužného výdeje	SVHP
1. Příjem surovin	B, F, CH	- choroby rostlin, škůdci - kontaminace chemickými látkami (mykotoxiny, rezidua chemických látek, těžké kovy, přirozené toxické látky) - kontaminace mechanickými nečistotami - kontaminace MO - neznámé složení	- dodržování teplotního řetězce, přesun bez prodlev - prevence kontaminace z prostředí, čistota přepravního prostředku - být vždy schopen doložit písemně původ potraviny - vytvořit písemný záznam o původu - u surovin z vlastních zdrojů - dary, výpěstky ze zahrady - zjistit alergeny u nebalených potravin	SVHP
1.1. Transport surovin do skladovacích prostor	B	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, pracovníky	- dodržování teplotního řetězce, přesun bez prodlev	SVHP
1.2 Voda	B, F, CH	- kontaminace vody	- voda splňuje požadavky na pitnou vodu - voda z veřejného vodovodu	SVHP
2. Skladování surovin Skladovací prostory: suché (spíž), chlazené, mrazící, příruční	B, F, CH	- rozmnožení MO - vznik rozkladných produktů - nárůst přirozených toxických látek - škůdci - kontaminace nesourodými potravinami - kontaminace z prostředí	- **dodržování skladovacích podmínek:** (teplota, záruční doba) - minimální zásoby - **smyslové kontroly potravinové skříně + 1x týdně** (výskyt škůdců, vlhkost, námraza na chladícím zařízení) **- dodržování zásad neslučitelnosti** skladování některých kategorií potravin, zakrytí nebalených **potravin = minimálně syrové maso/vejce odděleně od potravin, co se již nebudou vařit!!!**	**CCP – sledování teplot lednic/ mrazáku**
2.1. Skladování ostatních materiálů Místo na skladování: - obalů - odpadů - čisticích prostředků	B, F, CH	- kontaminace potravin z odpadů, detergentů, přepravních obalů - rozmnožení MO, vznik rozkladných produktů (sklad organického odpadu – odpadkový koš) - kontaminace čistých manipulačních prostředků (nádobí, prádlo, obalový materiál)	- oddělené skladování od potravin - dodržování skladovacích podmínek - pravidelný odvoz odpadu **- alergie/diety - pokud je to třeba - skladování odděleně**	SVHP

3.1. Odměřování, vážení, surovin	B, F	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků	- vymezené pracoviště - výdej až na základě požadavku při přípravě pokrmu - minimum načatých balení potravin v potravinové skříni - dodržování hygieny pracovníků, plynulosti podávání - kontrola složení – ALERGENY, dietní úpravy	SVHP
3.2. Přesun surovin 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 technologického postupu, hygieny pracovníků, plynulosti přípravy pokrmů - vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci - omytí obalu před otevřením - je-li třeba - kontrola složení (etikety) – ALERGENY, dietní úpravy	SVHP
3.3. Otevírání obalů	B, F	- kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků - zbytky obalu, střepy, spony, kovové piliny - zdroj kontaminace pracovních ploch	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků, plynulosti přípravy pokrmů - vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci - omytí obalu před otevřením - je-li třeba	SVHP
4. Příprava a výroba pokrmů	B, F	- rozmnožení (přežití) MO - kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků	- dodržení technologických postupů - dodržování vyčleněných pracovních úseků a náčiní, jako prevence přenosu kontaminace - dodržování provozní hygieny, hygieny pracovníků, plynulosti přípravy pokrmů - dostatečnost tepelného opracování, pokud je součástí technologického postupu - vždy minimálně smyslová kontrola nebo kontrola teploměrem - rozmrazování dle zákonných požadavků (lednice, tekoucí studená voda, mikrovlnná trouba) - smažení při teplotách doporučených výrobcem tuku nebo do 180° C	SVHP
4.1. Rychlé krátkodobé chlazení (např. před porcováním, krájením knedlíků) a u vlastních rozpracovaných pokrmů a polotovarů pro uložení.	B, CH	- rozmnožení MO - vyklíčení spor, rozmnoženi MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace z prostředí, zařízení	- dodržování teplotního řetězce - zchlazení co nejrychleji na teploty nepodporující množení mikrobů - vhodné obaly, zakrytí, nízké vrstvy **U rozpracovaných pokrmů, polotovarů** Podmínka: označení, název + datum přípravy a spotřeby, chladit co nejrychleji - balíčky cca do 1 kg, nízké vrstvy do 10 cm v N, vyhrazený prostor skladování a přípravy, příprava do 24h od převzetí. - prevence kontaminace – vhodné nádoby, vhodné zakrytí	SVHP Teplota je významnou překážkou uplatnění MO.
4.2. Skladování (krátkodobé) rozpracovaného pokrmu	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - křížová kontaminace	- dodržování skladovací teploty a lhůt skladování - minimální prodlevy - dodržování zásad neslučitelnosti skladování některých kategorií potravin - nízké vrstvy, vhodné zakrytí	SVHP = CP skladování
5. Uchování do výdeje, dohřátí, dochlazení	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace	- uložení v teplém stavu - u teplých pokrmů - co nejkratší doba zdržení - zachování nepřerušeného chladícího řetězce - svačiny, studené pokrmy - zakryté nádoby, uložení v kuchyni	SVHP
6. Transport na výdej	B, F	- sekundární kontaminace z nádob, kontaminace z prostředí	- vhodné nádoby, vhodné zakrytí	SVHP
7. Výdej a uložení při výdeji	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace	- **u teplých pokrmů uložení v teplém stavu min +60 °C**, pokrmy jsou z kuchyně dostatečně teplé, aby jejich teplota při výdeji neklesla pod požadovanou teplotu **- u studených pokrmů - zachování nepřerušeného chladícího řetězce,** tj. pokrm je vydán do cca 30 minut, nebo je uchováván v lednici - k výdeji je vydáván postupně - co nejkratší doba zdržení při výdeji - prevence sekundární kontaminace při výdeji (náčiní, mechanické nečistoty)	U teplých pokrmů CCP - Teplota je významnou překážkou uplatnění MO Ostatní – SVHP

7.1. Výdej hotových potravin (jogurty, sušenky a další)	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace	- prevence sekundární kontaminace při výdeji, kontrola neporušení a čistoty obalů	SVHP
8. Nevydané pokrmy	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO při překročení lhůty výdeje	- likvidace nevydaného teplého pokrmu po ukončení výdeje / případně po uplynutí doby použitelnosti	SVHP
9.1. Mytí kuchyňského nádobí	B, CH	- rozmnožení MO, křížová kontaminace (mycí voda, utěrky) - sekundární kontaminace (zbytky čisticích prostředků)	- důkladné umytí viz sanitační řád - důkladné opláchnutí v pitné vodě - vizuální kontrola účinnosti mytí, případné opakování procesu	SVHP
9.2. Mytí stolního nádobí	B, CH	- rozmnožení MO, křížová kontaminace (mycí voda, utěrky) - sekundární kontaminace (zbytky čisticích prostředků)	- důkladné umytí, viz sanitační řád - mytí se provádí strojně (myčky) + oschnutí - vizuální kontrola účinnosti mytí, viz sanitační řád	SVHP
10. Konzumace		Není definováno	V případě náročné diety – možnost převzetí hotového pokrmu, úchova při vhodných podmínkách (v lednici) a výdej (po ohřátí).	

9. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření

CCP 1 – skladování potravin

Sledované znaky

- teplota prostředí skladování lednice, mrazák, suchý sklad (skříň na potraviny)

Kritické meze

Potraviny, suroviny	Kritická hodnota (°C)
Mražené zboží	-15
Čerstvě kuchané ryby	0
Masné polotovary	2
Droby	3
Drůbež	4
Upravená zelenina, ovoce	5
Maso	7
Mléko, lahůdkové saláty, cukrářské výrobky nebalené	8
Těstoviny, cukrářské výrobky trvanlivého charakteru	10
Vejce	nekolísavá teplota 5 -12
Sklad (spíž)	25

Monitoring

- teplota lednice vestavěným teploměrem
- 1x denně
- pracovník

Nápravné opatření

- zvýšení intenzity chlazení, mražení
- umístění do náhradní lednice
- likvidace potravin v případě zvýšené teploty po delší dobu

Záznamy

- záznam z měření skladovacích podmínek
- protokol o nápravném opatření

CCP 2 – 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 12 hod. od přípravy pokrmů

Monitoring

- teplota vpichovým teploměrem
- během výdeje
- pracovníkem

Nápravné opatření

- okamžité zvýšení teploty nad 60 °C
- likvidace pokrmu při delším poklesu teploty

Záznamy

- záznam o teplotě pokrmů
- protokol o nápravném opatření

10. Ověřování funkčnosti systému HACCP, vnitřní audit

Příručka slouží jako nástroj pro ovládání všech rizik v souvislosti s produkcí zdravotně nezávadných a kvalitních produktů. Funkčnost systému HACCP a jeho správného nastavení je výsledkem ověřovacích postupů a vnitřních auditů.

11. Ověřování metod sledování v CCP

Je prováděno formou pololetní provozní porady (hospodářka, osoby v přímé péči).
Jsou zhodnoceny tyto oblasti:

- počet a druh záznamů o překročení kritických mezí CCP, úroveň záznamů
- záznamy o nápravném opatření a jejich účinnost
- záznamy o ověřování metod v CCP
- úplnost a aktuálnost dokumentace, včetně související (sanitační řád)
- výsledky auditu systému HACCP
- výsledky kontrol a zjištění kontrolních orgánů (hygiena)
- počet a charakter problémů při výrobě, skladování a sanitaci za poslední období.

Závěrem a důkazem o provedení je písemné konstatování, že je systém HACCP funkční a pokud ne, jaká opatření musí být provedena.

12. Ověřování funkce systému HACCP

Vyhodnocování záznamů o sledování v CCP

- Frekvence: 1x za pololetí

Přezkoumání překročení kritických mezí a způsobu rozhodnutí o nakládání se surovinou

- Frekvence: 1x za pololetí

Vnitřní audit
Nezávislé hodnocení funkčnosti systému HACCP provádí členové týmu HACCP. Složení týmu jmenuje ředitelka.

Audit zahrnuje:

- kontrola záznamů z měření v CCP
- kontrola související dokumentace
- kontrola školení pracovníků
- prohlídka kuchyně ZDVOP
- přezkoušení pracovníků.

Frekvence: 1x za 2 roky, v případě potřeby i častěji.

13. Dokumentace

Dokumentaci tvoří 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“)
- Protokol o nápravných opatřeních
- Záznamy z vnitřních auditů
- Záznam z měření skladovacích podmínek
- Záznam o kontrole měření teploty finálních pokrmů

Archivace
Záznam z měření skladovacích podmínek a záznam o kontrole měření teploty finálních pokrmů jsou archivovány po dobu minimálně jednoho měsíce. Změny v systému HACCP se pak archivují po dobu minimálně jednoho roku.

Související dokumentace

- Sanitační řád
- Receptury
- Záznam o školení pracovníků
- Evidence zdravotního stavu zaměstnanců