

## HACCP

Vypracovala: MVDr. Dana Walterová	Účinnost od:	Schválil:
Funkce: Externí poradce	Platnost od:	Funkce:
Datum: 27.11.2019		Datum:
<b>Verze č.: 1</b>		

### *System kritických bodů v technologii výroby popcornu*

#### Změny:

Číslo změny, dodatku	Na straně	Datum vydání
Změna č.		



<b>Jméno provozovatele:</b>	<b>Filip Smrčka</b>
<b>Adresa:</b>	<b>Kollárova 3122/1a 612 00 Brno</b>
<b>IČ:</b>	<b>085 81 894</b>
<b>Telefon:</b>	<b>724 821 986</b>

Provozovna	<b>POP Car</b>
Adresa	<b>Palackého 77 612 00 Brno</b>
Vedoucí provozovny	<b>Filip Smrčka</b>
Počet pracovníků	<b>1</b>
Typ provozu	<b>Jednosměnný provoz</b>
Provozní doba	<b>Nepravidelná</b>



# HACCP

## **Článek 1 – ÚČEL**

Definovat systém ovládání zdravotních rizik spojených s činnostmi týkajícími se nákupu a příjmu potravin, provozního uložení potravin, přípravy, zpracování a prodeje potravin provozovatelem. K zajištění zdravotní nezávadnosti je nutné určit v procesu výroby technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést o tom evidenci.

## **Článek 2 - ROZSAH PLATNOSTI, ZODPOVĚDNOST**

Platí pro celý rozsah činnosti provozovatele týkající se potravin, zodpovědnost za provádění jednotlivých činností mají pracovníci, kteří je vykonávají, zodpovědnost za tvorbu a aktualizaci systému má vedoucí týmu.

## **Článek 3 - POSTUP**

HACCP systém (Hazard Analysis and Critical Control Point System) je systém, který identifikuje, hodnotí a kontroluje nebezpečí porušení zdravotní nezávadnosti potravin. HACCP systém je zpracován na základě požadavků české legislativy s cílem zajistit zdravotní nezávadnost potravin a v maximální míře eliminovat veškerá zdravotní rizika. Účelem HACCP systému není ošetřit problémy týkající se kvalitativních a legislativních parametrů, které nemají vliv na zdravotní nezávadnost. Proto tyto problémy nejsou v tomto dokumentu zmiňovány a jsou popsány v odpovídajících směrnících systému kvality.

## **Článek 4 – NÁZVOSLOVÍ A POUŽITÉ ZKRATKY**

### **Analýza nebezpečí**

Proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potravin a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro nezávadnost potravin a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

### **Diagram výrobního procesu**

Schematické znázornění posloupnosti kroků procesu výroby.

### **Kritický bod (CCP)**

Technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých je nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin, v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí.

### **Kontrolní bod (CP)**

Technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých není nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin, v nichž se ale uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících jakost s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí.

### **Kritická mez**

Znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným stavem a nepřípustným stavem v CCP.

### **Nebezpečí**

Biologický, chemický nebo fyzikální činitel v potravině, který může být příčinou porušení zdravotní nezávadnosti potravin (mikrobiologická kontaminace – salmonella, shigella, zbytek čistící chemikálie, cizí předmět v potravině – sklo, kov apod.).

### **Krok**

Bod, postup, operace nebo etapa při výrobě.

### **Neshodná potravina**

Potravina, která nesplňuje chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost stanovené platnými právními předpisy.

### **Opatření k nápravě**

Opatření k odstranění příčiny zjištěné nebo možné neshody nebo jiné nežádoucí situace.



# HACCP

## **Ovládací opatření**

Jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

## **Plán systému kritických bodů**

Dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti potravin ve stanovené části výrobního řetězce.

## **Riziko**

Odhad pravděpodobnosti uplatnění nebezpečí.

## **Sledování**

Pozorování a měření stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu.

## **Správná výrobní a hygienická praxe**

Dodržování všech právně upravených výrobních postupů a požadavků a uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení zdravotně nezávadných potravin.

## **Systém kritických bodů**

Systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech.

## **Tým systému kritických bodů (HACCP)**

Skupina osob, které vypracují a zdokumentují, zavádějí a udržují systém kritických bodů (HACCP).

## **Verifikace**

Použití metod, postupů, zkoušek a dalších hodnocení, jiných než používaných při sledování, ke zjištění, zda výsledky sledování jsou v souladu s plánem systému kritických bodů. Činnosti, jako zejména pozorování, měření a zkoušení, kterými se prokáže požadovaná účinnost plánu HACCP.

## **Vnitřní audit**

Systematické a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za vytvořený systém kritických bodů přímo odpovědní.

## **Zvládnutý stav**

Stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků, které jsou v přípustném stavu.

## **Stanovení zodpovědnosti**

### **- Vedoucí týmu HACCP**

Provozovatel určil vedoucího týmu HACCP, který má následující odpovědnosti a pravomoci:

- Zajištění, že procesy systému kritických bodů (HACCP) jsou zavedeny, uplatňovány a udržovány
- Zajištění podpory povědomí o požadavcích HACCP u všech pracovníků
- Koordinace porad zabývajících se přezkoumáním systému HACCP provozovatelem, předkládání zpráv o výkonnosti systému HACCP a o potřebě jeho zlepšování provozovateli
- Identifikace potřeby zdrojů pro zajištění funkce systému HACCP

### **- Odpovědnosti pracovníků**

Provozovatel určil a formuloval odpovědnosti a pravomoci týkající se řízení a zajišťování výroby zdravotně nezávadných potravin. Tyto odpovědnosti jsou stanoveny v popisech práce.

### **- HACCP tým**

HACCP tým pro provozovnu je stanoven v bodě 2 kapitoly 5.



# Obsah:

1. VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ODPOVĚDNOSTI PROVOZOVATELE
2. PROVEDENÍ POPISU POTRAVIN
3. PŘEDPOKLÁDANÉ POUŽITÍ POTRAVIN
4. SESTAVENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU
5. POTVRZENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU ZA PROVOZU
6. PROVEDENÍ ANALÝZY NEBEZPEČÍ A STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ
7. STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ PRO KAŽDÝ KRITICKÝ BOD, VYMEZENÍ SYSTÉMU SLEDOVÁNÍ ZVLÁDNUTÉHO STAVU V KRITICKÝCH BODECH, STANOVENÍ NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ PRO KAŽDÝ KRITICKÝ BOD
8. STANOVENÍ ČASOVÉHO HARMONOGRAMU OVĚŘOVACÍCH POSTUPŮ A VNITŘNÍCH AUDITŮ
9. ZAVEDENÍ EVIDENCE OBSAHUJÍCÍ DOKUMENTACI O POSTUPECH A VEDENÍ ZÁZNAMŮ



**1. Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti provozovatele**

<b>1. Předmět činnosti</b>	<b><i>Výroba popcornu a jeho uvádění na trh</i></b>
<b>2. Mikrobiologická nebezpečí</b>	<p><b><u>Patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy:</u></b>  Koliformní bakterie  Salmonella  Listeria monocytogenes  Campylobacter jejuni  Shigella spp.</p> <p><b><u>Nepatogenní původci kažení:</u></b>  Aerobní mezofilní mikroorganismy  Kvasinky</p> <p><b><u>Mikroorganismy produkující toxiny:</u></b>  Staphylococcus aureus  Bacillus cereus  Escherichia coli O157  Clostridium perfringens  Plísňe</p>
<b>3. Biologická nebezpečí</b>	Hmyz Hlodavci
<b>4. Chemická nebezpečí</b>	Cizorodé látky z prostředí – čisticí a dezinfekční látky
<b>5. Fyzikální nebezpečí</b>	Cizí příměsi (sklo, papír, plast, dřevo, ozdobné předměty) Mechanické nečistoty (kamínky, zemina)
<b>6. Rozsah systému</b>	Příjem potravin → provozní uložení → přípravné práce → výroba → rozvoz ke spotřebitelům dle objednávky → prodej na místě obslužnou formou
<b>7. Zajištění procesu výroby</b>	Příslušné technické a technologické vybavení Vlastní distribuční vozidlo
<b>8. Stanovení zodpovědnosti</b>	Provozovatel

**2. Provedení popisu potravin**

<b>1. Druh a skupina potravin</b>	<b>Slané pamlsky, obilniny</b>
<b>2. Název potraviny</b>	Popcorn (pražená kukuřice)
<b>3. Výrobní suroviny</b>	<b><u>Základní suroviny:</u></b> Pitná voda, zrna kukuřice, rostlinné oleje (olej kokosový, olej palmový), jedlá sůl, ochucovadla sladká, ochucovadla slaná s příchutí sýru, šunky
<b>4. Charakteristika potravin</b>	Je to pokrm z kukuřičných zrn, který se připravuje zahříváním zrn kukuřice, což způsobí jejich puknutí. Struktura škrobu, který zrnko především obsahuje, se změní na pěnovitou, zrnko se „převrátí naruby“ a dostane charakteristický tvar (popisovaný jako květ nějaké bílé květiny).
<b>5. Balení / zařízení</b>	Jednorázové obaly - papírové kyblíky / kornouty, sáčky Stroj na výrobu pražené kukuřice Zásobník s ohřevem na popcorn
<b>6. Podmínky úchovy a prodeje</b>	<b><i>Po celou dobu uvádění potraviny na trh, teplota nesmí klesnout pod +60°C, doporučená teplota pro prodej +65°C</i></b>
<b>7. Způsob využití</b>	Určeno pro prodej širokému okruhu obyvatel na základě telefonické objednávky
<b>8. Návod k použití</b>	K přímé konzumaci
<b>9. Požadavky na značení a prodej</b>	Nařízení ES č. 178/2002, o bezpečnosti potravin Nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví Nařízení ES č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách, v platném znění Vyhláška č. 182/2012 Sb., ve znění vyhlášky č. 333/1997, o požadavcích na mlýnské obilné výrobky
<b>10. Alergeny</b>	<b><i>Pokud se v potravine vyskytuje alergen, spotřebitel o této skutečnosti musí být informován</i></b>

### **3. Předpokládané použití potravin**

Potraviny jsou určeny k prodeji pro široký okruh spotřebitelů.

*Potraviny jsou určeny k okamžité spotřebě.*

Potraviny vhodné pro konzumenty s alergií na lepek.

*Konzumace se řídí aktuálním zdravotním stavem konzumenta.*

*O výskytu alergenů je konzument informován u obsluhy na vyžádání.*

### **4. Sestavení diagramu výrobního procesu**

#### **1. CP1 Příjem potravin**

- příjemka kvalitativní (smyslové hodnocení – pach, konzistence, barva, vůně, chuť)
- příjemka kvantitativní (množství a hmotnost)

#### **2. CP2 Provozní uložení (vyhrazený prostor ve výrobě)**

**3. CP3 Příprava** – navažování surovin ⇒ tuk + kukuřice + slaná příchut' (cca 5g na 200g kukuřice) ⇒ vložení kukuřice se směsí do stroje

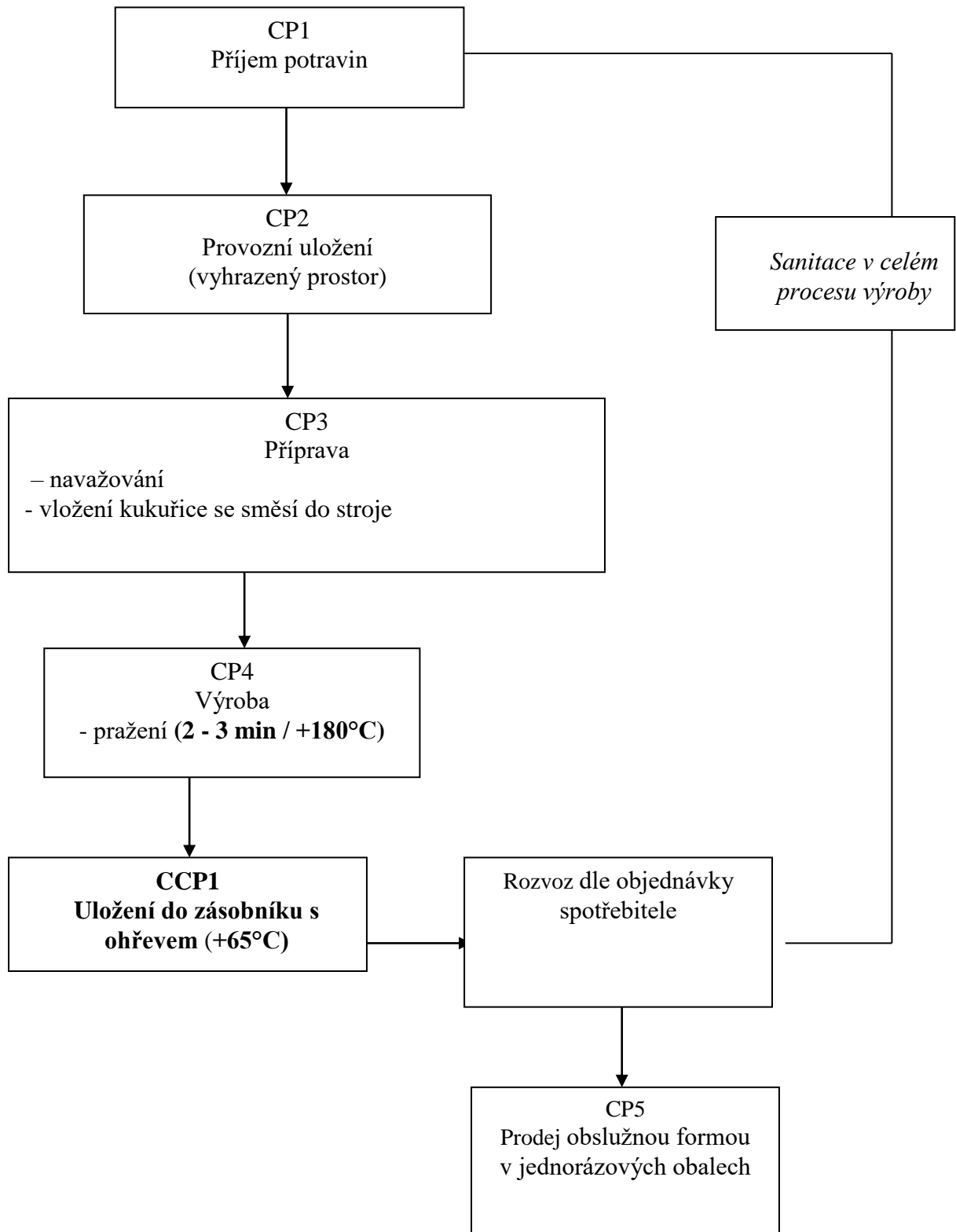
#### **4. CP4 Výroba** - tepelná úprava ⇒ **pražení (2 - 3 min. / teplota +180 °C)**

**5. CCP1 Uložení do zásobníku s ohřevem (+65°C)** ⇒ rozvoz ke spotřebitelům dle telefonické objednávky

#### **6. CP5 Prodej obslužnou formou v jednorázových obalech**





**Diagram procesu výroby**

## **5. Potvrzení diagramu výrobního procesu za provozu**

System kritických bodů ve výrobě byl přijat:

Datum:

Razítko a podpis:

Zodpovědnost za plnění kritérií v systému přijali - tým HACCP:

**Vedoucí týmu:**

Filip Smrčka

***Zodpovědnost za funkčnost systému, provádění NO, kontrola plnění kritérií, kontrola a evidence CCP, kontrola kritických mezí***

Diagram výrobního procesu za provozu ověřil a potvrdil:

Souhlasí, dne .....

Vnitřní audit zabezpečí a bude provádět v intervalech: **1x ročně**

DW HYGIENA s.r.o., kontaktní osoba MVDr. Dana Walterová, mobil 602 531 342



## 6. Provedení analýzy nebezpečí a stanovení kritických bodů

### *Rozhodovací schéma pro hodnocení kritických bodů*

Kritické body jsou výsledkem provedení analýzy nebezpečí. Rozhodovacím mechanismem může být vyhodnocení rizika daného nebezpečí, přičemž riziko je kalkulováno jako součin (*pravděpodobnosti nebezpečí*)  $x$  (*vážnost následků*). Klasifikace rizik vyhodnocených tímto způsobem je následující:

### Pravděpodobnost výskytu nebezpečí z hlediska četnosti

- 1 Velmi zřídka
- 2 Střední (občas)
- 3 Každodenní

### Vážnost následků

- 1 Téměř žádné – není ohroženo zdraví spotřebitele, spotřebitel **nemusí** vyhledat lékařskou pomoc
- 2 Mírné – pocit nevolnosti, spotřebitel **nemusí** vyhledat lékařskou pomoc
- 3 Kritické – onemocnění z potravin (zvracení, průjemy), spotřebitel **musí** vyhledat lékařskou pomoc

### Vyhodnocení rizika

- |                  |   |            |
|------------------|---|------------|
| • Nízké riziko   | N | 1 - 3 body |
| • Střední riziko | S | 4 - 6 body |
| • Vysoké riziko  | V | 9 bodů     |

Pokud je riziko pro dané nebezpečí ve stupni vysokém, musí být v daném kroku stanoven CCP – kritický bod. Kontrola kritického bodu a následná evidence je realizována v souvislosti s nebezpečím nejméně 1x denně. Pokud je riziko pro dané nebezpečí ve stupni středním nebo nízkém, může být v daném kroku stanoven CP – kontrolní bod. Kontrola je vedena namátkově, a to bez vedení evidence. Pokud dojde k překročení kritické meze v daném výrobním kroku, musí být vždy provedeno nápravné opatření, o kterém je vždy proveden záznam do příslušného dokumentu (protokol SD č.)

## HACCP

<i>Výrobní operace</i>	<i>Identifikovaná nebezpečí</i>	<i>Zdůvodnění rozhodnutí</i>	<i>Stanovení rizikovosti</i>	<i>Preventivní opatření</i>	<i>Stanovení kritických bodů</i>
<b>1 Příjem potravin</b>	<p><b>B: přítomnost</b> - patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy, plísňe, parazité</p> <p><b>CH: přítomnost</b> antibiotik, těžkých kovů</p> <p><b>F: přítomnost</b> mechanických nečistot (hlína, písek, kamínky) a cizích příměsí</p>	<p>Pravděpodobnost výskytu biologického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p> <p>Pravděpodobnost výskytu chemického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p> <p>Pravděpodobnost výskytu fyzikálního nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p>	<b>N = Nízká</b>	<p>Kontrola kvalitativních znaků - vizuálně posuzovat smyslové vlastnosti, neporušenost obalu</p> <p>Kontrola data spotřeby</p> <p>Výběr dodavatele</p>	<b>CP1 Kontrolní bod</b>
<b>2 Provozní uložení</b>	<p><b>B: přítomnost</b> - patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy, plísňe, mykotoxiny,</p> <p><b>CH: přítomnost</b> reziduí cizorodých látek</p> <p><b>F: přítomnost</b> mechanických nečistot (hlína, písek, kamínky) a cizích příměsí</p>	<p>Pravděpodobnost výskytu biologického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p> <p>Pravděpodobnost výskytu chemického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p> <p>Pravděpodobnost výskytu fyzikálního nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p>	<b>N = Nízká</b>	<p>Dodržování zásad osobní a provozní hygieny</p> <p>Vyloučit kontakt holou rukou s nebaleným výrobkem</p> <p>Kontrola smyslových vlastností</p> <p>Po odvážení důkladné uzavření velkoobjemových obalů</p> <p>Suroviny chránit před slunečním zářením</p> <p>Suroviny ukládat 5 cm nad zemí a 5 cm od stěny</p> <p>Pravidelná rotace potravin – zásada FIFO</p> <p>Kontrola data použitelnosti u surovin</p> <p>Kontrola teploty a vlhkosti (do 65%) prostředí</p> <p>Sanitace v pravidelných intervalech</p>	<b>CP2 Kontrolní bod</b>
<b>3 Příprava - navažování</b>	<p><b>B: sekundární kontaminace,</b> růst a množení - patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy, mykotoxiny, plísňe</p>	<p>Pravděpodobnost výskytu biologického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p>	<b>N = Nízká</b>	<p>Dodržení pravidel správné výrobní a hygienické praxe</p> <p>Dodržení zásad osobní hygieny</p> <p>Kontrola smyslových vlastností</p> <p>Použití účinného zařízení</p> <p>Kontrola teploty a doby výroby</p>	<b>CP3 Kontrolní bod</b>



## HACCP

	<p><b>CH: sekundární kontaminace</b> - dezinf. prostředky</p> <p><b>F: sekundární kontaminace</b> - mechanické nečistoty (hlína, písek, kamínky) a cizí příměsi</p>	<p>Pravděpodobnost výskytu chemického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká <b>1x3</b></p> <p>Pravděpodobnost výskytu fyzikálního nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká <b>1x3</b></p>		Přesné odměřování potravin	
<b>4</b> <b>Výroba - pražení</b>	<p><b>B: sekundární kontaminace, růst a množení</b> - patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy, mykotoxiny, plísně</p> <p><b>CH: sekundární kontaminace</b> - dezinf. prostředky</p> <p><b>F: sekundární kontaminace</b> - mechanické nečistoty (hlína, písek, kamínky) a cizí příměsi</p>	<p>Pravděpodobnost výskytu biologického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká <b>1x3</b></p> <p>Pravděpodobnost výskytu chemického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká <b>1x3</b></p> <p>Pravděpodobnost výskytu fyzikálního nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká <b>1x3</b></p>	<b>N = Nízká</b>	<p>Dodržení pravidel správné výrobní a hygienické praxe</p> <p>Dodržení zásad osobní hygieny</p> <p>Kontrola smyslových vlastností potravin</p> <p>Použití účinného zařízení</p> <p>Kontrola teploty a doby výroby</p>	<b>CP4</b> <b>Kontrolní bod</b>
<b>5</b> <b>Uložení do zásobníku - rozvoz</b>	<p><b>B: sekundární kontaminace, růst a množení</b> - patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy, mykotoxiny, plísně</p> <p><b>CH: sekundární kontaminace</b> - dezinf. prostředky</p> <p><b>F: sekundární kontaminace</b> - mechanické</p>	<p>Pravděpodobnost výskytu biologického nebezpečí - <b>každý den</b> vážnost následků vysoká <b>3x3</b></p> <p>Pravděpodobnost výskytu chemického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká <b>1x3</b></p> <p>Pravděpodobnost výskytu fyzikálního nebezpečí - velmi</p>	<b>V = Vysoká</b>	<p>Dodržování zásad osobní a provozní hygieny</p> <p>Vyloučit kontakt holou rukou s nebaleným výrobkem</p> <p>Sanitace v pravidelných intervalech (zařízení, rozvozové vozidlo)</p> <p>Dodržení teplotního řetězce</p> <p>Kontrola teploty v zásobníku v pravidelných intervalech</p> <p>Kontrola smyslových vlastností potravin</p> <p>Šetrná manipulace</p>	<b>CCP1</b> <b>Teplota v zásobníku</b>



## HACCP

	nečistoty (hlína, písek, kamínky) a cizí příměsi	zřídka vážnost následků vysoká 1x3			
<b>6 Prodej obslužnou formou</b>	<p><b>B: sekundární kontaminace, růst a množení</b> - patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy, mykotoxiny, plísně</p> <p><b>CH: sekundární kontaminace</b> - dezinf. prostředky</p> <p><b>F: sekundární kontaminace</b> - mechanické nečistoty (hlína, písek, kamínky) a cizí příměsi</p>	<p>Pravděpodobnost výskytu biologického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p> <p>Pravděpodobnost výskytu chemického nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p> <p>Pravděpodobnost výskytu fyzikálního nebezpečí - velmi zřídka vážnost následků vysoká 1x3</p>	<i>N= Nízká</i>	<p>Dodržování zásad osobní a provozní hygieny Vyloučit kontakt holou rukou s nebalenou potravinou Používat hygienicky způsobilé podávací náčiní Dodržení teplotního řetězce Kontrola smyslových vlastností potravin Používat bezpečné obaly vhodné pro potravinářství Ochrana potravin před kontaminací Šetrná manipulace Informace pro spotřebitele o podmínkách uložení a době spotřeby</p>	<b>CP5 Kontrolní bod</b>



**7. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod, vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod**

<i>Výrobní operace</i>	<i>Znak (Kritérium)</i>	<i>Hodnota</i>	<i>Sledování (Monitoring)</i>	<i>Nápravná opatření</i>	<i>Četnost sledování</i>
<b>CP2 Provozní uložení</b>	Skladovací podmínky	<b>Do +25°C, r.v. do 65 %</b>	Vizuální kontrola teploměru a vlhkoměru	Úprava podmínek na požadované hodnoty  Posouzení smyslových vlastností surovin  Při ohrožení zdravotní nezávadnosti vyřazení a neškodná likvidace	Kontrola každý den, záznam jen při NO
<b>CCP1 Uložení do zásobníku</b>	Teplota v zásobníku	<b>+65°C</b>	Vizuální kontrola teploměru	Úprava teploty na požadované hodnoty  Posouzení smyslových vlastností potravin  Při ohrožení zdravotní nezávadnosti vyřazení a neškodná likvidace	Každý den 1x namátkově se záznamem do SD č. 1

## **8. Stanovení časového harmonogramu ověřovacích postupů a vnitřních auditů**

Školení ke znalostem o ochraně veřejného zdraví	<i>1x ročně</i>
Kontrola teploty a času při výrobě	<i>při procesu bez záznamu</i>
Kontrola teploty ve vyhřívaném zásobníku CCP1	<i>1x namátkově každý den, záznam</i>
Evidence celkové sanitace a výskytu škůdců	<i>1x měsíčně, záznam</i>
Kontrola teploty při provozním uložení	<i>každý den bez záznamu</i>
Vnitřní audit	<i>1x ročně</i>

## **9. Zavedení evidence obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů**

### **A) DOKUMENTACE**

1. specifikace výrobku – složení
2. sanitační plán

### **B) ZÁZNAMY (SOUVISEJÍCÍ DOKUMENTY - SD)**

- |                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| 1. evidence teplot v zásobníku        | SD č. 1 |
| 2. evidence sanitace a výskytu škůdců | SD č. 2 |





## **ZÁSADY OSOBNÍ HYGIENY**

- a) udržování sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,
- b) skladování produktů a potravin neurčených pro potravinářský provoz jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně,
- c) nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
- d) nepřipuštění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,
- e) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
- f) pro úklid používání jen mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
- g) nekouření v prostorách manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,
- h) skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,
- i) nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

### **Osobní hygiena a zdravotní stav pracovníků:**

Pracovníci jsou častým zdrojem kontaminace potravin bakteriemi způsobujícími onemocnění z potravin. Mikroorganismy se nacházejí v dýchacích cestách, v ústech, v trávicím traktu, mohou být v hnisajících ranách na ruce, na pokožce, ve vlasech, za nehty apod. Do potravin se mohou dostat při manipulaci rukama pracovníků, kašláním nebo kýcháním.

Je zakázáno nosit a používat zdroje kontaminace jako jsou osobní předměty, šperky včetně náušnic, hodinky, lak na nehty, umělé nehty, krémy, parfémy a vody po holení, občanský oděv.

### **Jak zamezit kontaminaci potravin pracovníky - musí se oznámit nadřízenému a lékaři:**

Onemocnění průjmami, zvracením, silným nachlazením, bolestí v krku, výtoky z uší nebo z krku



## HACCP

Onemocnění z potravin

Řezné nebo hnisavé rány či jiné poranění kůže

Kontakty s osobami, které trpí výše uvedenými zdravotními problémy

Musí se používat čistý ochranný oděv a ochrannou pokrývku hlavy, vhodnou pracovní obuv

Pracovníci si musí důkladně umývat ruce, včetně nehtů a prostoru mezi prsty před každým znovu započítím manipulace s nebalenými potravinami, po návštěvě toalety, po manipulaci se surovinou, po česání, smrkání, jídle, kouření, manipulaci s odpadky, čisticími prostředky atd.

K mytí rukou slouží umyvadlo s přívodem teplé a studené pitné vody. Umyvadlo je vybaveno dávkovačem s tekutým mýdlem s dezinfekčním účinkem a zásobníkem na papírové ručníky

Pokud dojde k poranění pracovníka, musí být toto ihned nahlášeno vedoucímu provozu, je provedeno nezbytné ošetření náplastí nebo obvazem barevně odlišným od barvy produktů nebo surovin

Osoba s hnisající ránou musí být ihned vyloučena z výrobního procesu



## Úklidový plán

Předmět sanitace	Termín	Způsob provedení	Čistící a dezinfekční prostředky
Výrobník, zásobník	podle potřeby	čištění zevnitř - nanést podle návodu k obsluze nebo použití	kombinované čisticí a dezinfekční prostředky
	podle potřeby	čištění zvnějšku – umýt namokro podle návodu k použití	kombinované čisticí a dezinfekční prostředky
Pracovní pomůcky	denně	umýt detergenčním roztokem a dezinfekčním prostředkem a po umytí je třeba plochy, které jsou určeny pro přímý styk se surovinami a potravinami opláchnout pitnou vodou. Úklid na sucho je zakázán	kombinované čisticí a dezinfekční prostředky
Pracovní plochy, stoly	vždy po použití	omýt, při silném znečištění vydrhnout	kombinované čisticí a dezinfekční prostředky, čisticí prášek
Dřezy	vždy po použití	vyčistit	pachové neutrální univerzální čisticí prostředky
Odtoky, sifony, odpady	1x týdně	vyčistit podle návodu k použití	kyselý čisticí prostředek (rozpouštěč kamene)
Podlahy	denně	umýt namokro	kombinované čisticí a dezinfekční prostředky
Stěny, dveře, nábytek	denně	umýt namokro	kombinované čisticí a dezinfekční prostředky
Okna, zrcadla, skleněné plochy atd.	podle potřeby	nastříkat, otřít u silně znečištěných ploch vyčistit	prostředky na čištění oken neutrální prostředek na ruční čištění
Hygienické zázemí (WC, šatna, sprcha)	podle potřeby/ 1x týdně	hrubý úklid, mytí, dezinfekce	mycí prostředky dezinfekční prostředky
Sanitační skříň	podle potřeby/ 1x týdně	hrubý úklid, mytí, dezinfekce	mycí prostředky dezinfekční prostředky

## TECHNIKA UMÝVÁNÍ RUKOU

Obr. 1



1. krok  
Dlaň na dlaň



2. krok  
Pravá dlaň přes hřbet levé  
ruky, levá dlaň přes hřbet  
pravé ruky



3. krok  
Dlaň na dlaň s roztaženými  
založenými prsty – mezi prsty



4. krok  
Vnější strany prstů proti druhé  
dlaní s „uzamčenými“ prsty



5. krok  
Krouživě mnout levý palec  
pravou zavřenou dlaní  
a naopak



6. krok  
Krouživě mnout tam a zpět  
sevěřeně špičky prstů pravé  
ruky na levě dlaní a naopak