

Plán HACCP pro přípravu hovězího carpaccia a tatarského bifteku

„Verze učitel“

Hospůdka U Splavu

Říční 42, Horní Lomná

Obsah

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Úvod | 3 |
| 2 | Vymezení výrobní činnosti a úkolů provozovatele | 4 |
| 3 | Popis výrobků..... | 4 |
| 4 | Receptura výrobků..... | 4 |
| 5 | Členové týmu | 5 |
| 6 | Diagramy..... | 5 |
| 7 | Ověření diagramu | 6 |
| 8 | Analýza nebezpečí | 6 |
| 9 | Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření..... | 9 |
| 10 | Ověřovací postupy | 10 |
| 11 | Dokumentace a záznamy | 11 |
| 12 | Plán kuchyně..... | 12 |
| 13 | Záznamy o měření skladovacích podmínek | 13 |

1 ÚVOD

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - Tento systém se používá v gastronomii za účelem zajištění zdravotní nezávadnosti a vysoké úrovně bezpečnosti potravin, a snížením tak rizika nebezpečí nákazy spotřebitele.

Zavedení tohoto systému je dle platné legislativy - Nařízení č.852/2004 povinné pro potravinářské podniky. Toto Nařízení vychází z Codex Alimentarius (7 principů HACCP).

HACCP se dále řídí a je v souladu s

Nařízením č.853/2004. Sb pro zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

Nařízením č.178/2002 Sb.(tzv. potravinové právo)

Nařízením č.1169/2011 Sb. o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

Zákonem č.110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích

Zákonem č.166/1999 Sb. o veterinární péči

Zákonem č.258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví

Dále tento plán je v souladu s vyhláškou č.296/1997 Sb. pravidla pro výběr rizikových potravin z epidemiologického hlediska,

vyhláškou č.69/2016 Sb. o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

a vyhláškou č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Provozovatelé podniků mohou využívat doporučenou normu ČSN 56 9606, kde mohou nalézt principy správné hygienické praxe.

Předmětem systému kritických bodů je příprava hovězího carpaccia a tatarského bifteku.

Rozsah systému kritických bodů začíná příjmem surovin do hotelové kuchyně a končí výdejem hotového pokrmu zákazníkovi restaurace.

Přehled nebezpečí, který je pro danou výrobu aktuální:

Nebezpečí – biologický, chemický či fyzikální činitel v potravíně, který může být příčinou zdravotní nezávadnosti potraviny a může tak ohrozit zdraví konzumenta.

Biologické nebezpečí:

- Mikroorganismy rodu *Salmonella*, *Campylobacter*, *Stafylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, čeleď *Enterobacteriaceae*
- Parazitární: Tasemnice dlouhočlenná (*Taenia saginata*), Kokcidie (*Sarcocystis*), *Toxoplasma gondii*

Chemické nebezpečí:

- Kontaminace používaných saponátů a dezinfekčních čisticích prostředků při špatném nebo nedostatečném oplachu po provedení čištění a dezinfekce pracovních ploch a nástrojů
- Rezidua inhibičních látek
- Alergeny: mléko, mléčné výrobky, hořčice, lepek, vejce

Fyzikální nebezpečí:

- Cizí předměty a mechanické nečistoty (vlasy, části oblečení, obalů, úlomky kostí, skořápky)

2 VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ PROVOZOVATELE

| | |
|---------------------------------------|---|
| <i>Provozovatel:</i> | Marie Kudrlinková |
| <i>Název provozovny:</i> | Hospůdka U Splavu |
| <i>Sídlo:</i> | Říční 42, Horní Lomná |
| <i>Oblast činnosti a její rozsah:</i> | Hospůdka zaměřena na výdej teplých pokrmů, minutek a studených pokrmů |

3 POPIS VÝROBKŮ

| | |
|---|---|
| <i>Název výrobku:</i> | Hovězí carpaccio |
| <i>Druh:</i> | Hovězí maso |
| <i>Skupina:</i> | Masný výrobek tepelně neopracovaný |
| <i>Složení:</i> | Hovězí svíčková, sůl, pepř, olej, parmezán, rukola, citrón |
| <i>Skladování a doba použitelnosti:</i> | Chlazení 0-2 °C, max.2 dny nebo mražení ≤-12°C, max.6 měsíců |
| <i>Určeno pro:</i> | Přímou spotřebu |
| <i>Balení:</i> | Mikroténové sáčky, plastové vaničky |
| <i>Značení:</i> | Dle platné legislativy, dále vlastní značení v restauračním zařízení (baleno dne: xxx) |

| | |
|---|---|
| <i>Název výrobku:</i> | Tatarský biftek |
| <i>Druh:</i> | Hovězí maso |
| <i>Skupina:</i> | Masný výrobek tepelně neopracovaný |
| <i>Složení:</i> | Hovězí svíčková, cibule, sůl, pepř, paprika, hořčice, kečup, syrové vejce, česnek |
| <i>Skladování a doba použitelnosti:</i> | Chlazení 0-2 °C, max.2 dny nebo mražení ≤-12°C, max.6 měsíců |
| <i>Určeno pro:</i> | Přímou spotřebu |
| <i>Balení:</i> | Mikroténové sáčky, plastové vaničky |
| <i>Značení:</i> | Dle platné legislativy, dále vlastní značení v restauračním zařízení (baleno dne: xxx) |

4 RECEPTURA VÝROBKŮ

Receptura Hovězího carpaccia: hovězí svíčková se nakrájí na jemné a tenké plátky, které uložíme na talíř, osolíme, opepříme, pokapeme kvalitním olejem, posypeme strouhaným parmazánem, ozdobíme rukolou a citrónem.

Receptura Tatarského bifteku: rozmražená nebo chlazená hovězí svíčková se naškrábe ostrým nožem. Cibule se očistí a naseká nadrobno. Do masa vmícháme cibuli, pepř, sůl, papriku, hořčici, kečup. Vytvarujeme kouli a uložíme do lednice. Pak maso rozdělíme podle počtu konzumentů a přidáme syrové vejce. Podáváme s topinkami a česnekem.

Zamýšlené použití:

Hotové pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě v areálu restaurace. Obsah alergenů je uveden v jídelním lístku nebo se lze informovat u personálu restaurace, dle platného Nařízení (ES) č.1169/2011 Sb. o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Mezi vyskytující se alergeny zde patří: mléko, mléčné výrobky, hořčice, lepek, vejce.

5 ČLENOVÉ TÝMU

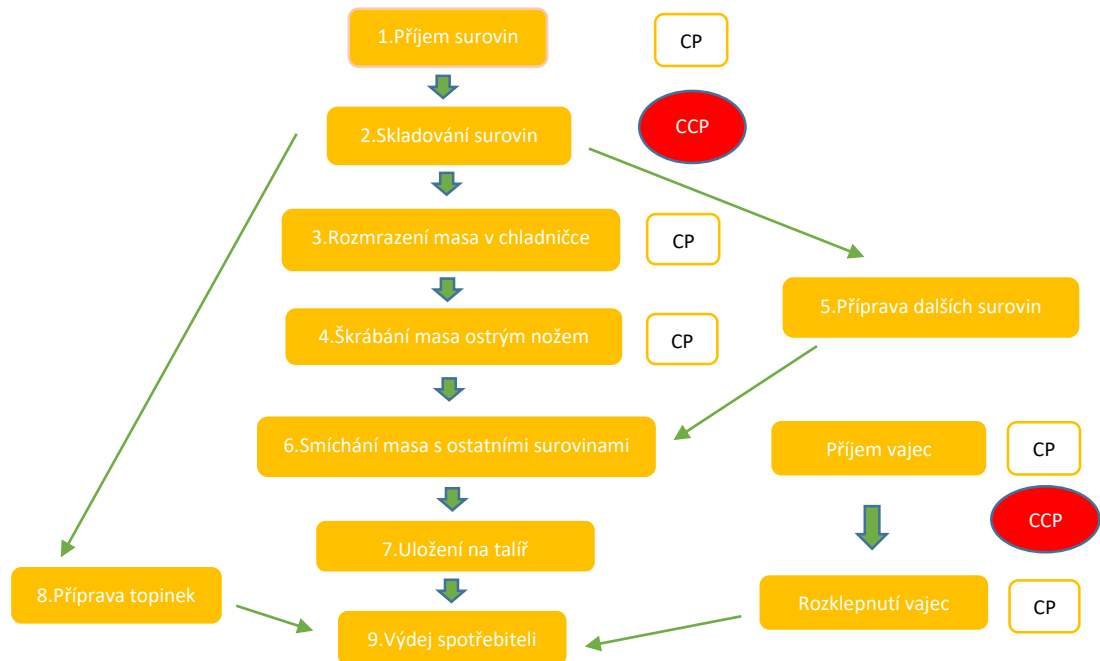
| Členové týmu | Jméno | Funkce | Datum | Podpis |
|-----------------|----------------------|-------------------------|----------|----------------|
| Vedoucí týmu | Alexandr Suchý | Majitel, přebírka zboží | 1.7.2018 | <i>Suchý</i> |
| Koordinátor | Martin Ondrák | Šéfkuchař | 1.7.2018 | <i>Ondrák</i> |
| Členové týmu | Julie Vostrá | Kuchařka | 1.7.2018 | <i>Vostrá</i> |
| | Jan Horký | Pomocný kuchař | 1.7.2018 | <i>Horký</i> |
| Externí poradce | Mgr. Pavlína Redeová | | 1.7.2018 | <i>Redeová</i> |

6 DIAGRAMY

Hovězí carpaccio



Tatarský biftek



7 OVĚŘENÍ DIAGRAMU

| Členové týmu | Jméno | Funkce | Datum | Podpis |
|-----------------|----------------------|-------------------------|----------|----------------|
| Vedoucí týmu | Alexandr Suchý | Majitel, přebírka zboží | 1.7.2018 | <i>Suchý</i> |
| Koordinátor | Martin Ondrák | Šéfkuchař | 1.7.2018 | <i>Ondrák</i> |
| Členové týmu | Julie Vostrá | Kuchařka | 1.7.2018 | <i>Vostrá</i> |
| | Jan Horký | Pomocný kuchař | 1.7.2018 | <i>Horký</i> |
| Externí poradce | Mgr. Pavlína Redeová | | 1.7.2018 | <i>Redeová</i> |

8 ANALÝZA NEBEZPEČÍ

Ke stanovení kritických kontrolních bodů je vyžita 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)

Analýza nebezpečí pro hovězí carpaccio

| Výrobní operace | Nebezpečí identifikovaná v tomto bodě | Riziko: Z x P Z = Závažnost P= Praviděpodobnost | Jaké preventivní (ovládací) opatření mohou být uplatněna pro zvládnutí významného nebezpečí? | Je tento bod kritický (CCP)? |
|--|--|---|---|-------------------------------|
| 1. Příjem surovin | B: riziko výskytu parazitů, zdraví škodlivých MO CH: chemické látky s potenciální toxicitou, léčivé a nepovolené látky F: mechanické nečistoty | B: 2x3 CH: 1x1 F: 2x2 | Provádí se vizuální vyšetření (výběr kvalitní suroviny), označení s informacemi o době spotřeby a pro dosledovatelnost; kontrola teploty přijímaného zboží (teplota chlazeného +1°C až +4°C, teplota mraženého -12 °C a méně); maso je veterinárně prohlédnuto, čímž se minimalizuje nebezpečí výskytu parazitů a reziduí inhibičních látek.; | NE CP |
| 2.Skladování surovin | F: mechanické nečistoty B: výskyt nežádoucích MO, přežívání parazitů, senzorické vady | F: 2x1 B: 3x2 | maso: pravidelná kontrola teploty (chlazené +0°C až +2°C, mražené -12°C a méně), skladování do data spotřeby; sůl, pepř, olej: suché a temné místo (tmavé nádoby) při pokojové teplotě; citron: chladnička do 8°C; parmazán: chladnička do 8°C, datum spotřeby; rukola: čerstvost, chladnička do 8°C, důkladný oplach | ANO CCP1 |
| 3.Částečné rozmrazení masa z technologického hlediska | B: nežádoucí pomnožení MO F: mechanické nečistoty z masové šťávy | B: 2x2 F: 1x1 | v případě použití mraženého masa musí k rozmrazení docházet v chladničce při teplotě 1–4°C); uložení masa v nádobě-zabezpečení pro případné vytékání masové šťávy; maso nesmí být v žádném případě po rozmrazení opakovaně zmrazováno; dodržování SHP | NE CP |
| 4.Krájení hovězího masa na plátky | B: případní nežádoucí paraziti, kontaminace MO | B:1x1 | každý plátek zkontrolovat vizuálně jako prevence výskytu parazitóz, čištění nástrojů, dodržování SHP | NE CP |
| 5. Uložení masa a surovin na talíř | F: mechanické nečistoty surovin B: pomnožení MO CH: rezidua čisticích a desinfekčních prostředků | F: 1x1 B: 1x1 CH: 1x1 | čerstvost surovin, vizuální a senzorická kontrola; parmazán se z chladničky odebírá těsně před použitím; rukola se oplachuje, celý výrobní krok trvá co nejkratší dobu (max. 15 min); nádoby je čisté; dodržování SHP | NE |
| 6.Výdej spotřebiteli | F: mechanické nečistoty B: pomnožení MO CH: alergeny | F:1x1 B: 2x3 CH: 1x1 | vizuální kontrola přítomnosti mechanických nečistot; spotřebitel je na obsah alergenních látek upozorněn v jídelním lístku; pokrm je spotřebiteli podáván bezprostředně po ukončení přípravy | NE |

Analýza nebezpečí tatarského bifteku

| Výrobní operace | Nebezpečí identifikovaná v tomto bodě | Riziko: Z x P Z = Závažnost P = Pravděpodobnost | Jaké preventivní (ovládací) opatření mohou být uplatněna pro zvládnutí významného nebezpečí? | Je tento bod kritický (CCP)? |
|---|--|---|--|------------------------------|
| 1. Příjem surovin | B: riziko výskytu parazitů, zdraví škodlivých MO CH: chemické látky s potenciální toxicitou, léčivé a nepovolené látky F: mechanické nečistoty | B: 2x3 CH: 1x1 F: 2x2 | provádí se vizuální vyšetření (výběr kvalitní suroviny), označení s informacemi o době spotřeby a pro dosledovatelnost; kontrola teploty přijímaného zboží (teplota chlazeného +1°C až +4°C, teplota mraženého -12 °C a méně); maso je veterinárně prohlédnuto, čímž se minimalizuje nebezpečí výskytu parazitů a reziduí inhibičních látek.; | NE CP |
| 2.Skladování surovin | F: mechanické nečistoty B: nežádoucí MO, přežívání parazitů, sensorické vady CH: toxiny plísni | F: 2x1 B: 3x2 CH:1x1 | pravidelná kontrola teploty masa (chlazené +0°C až +2°C, mražené - 12°C a méně), skladování do data spotřeby; sůl, pepř, paprika, olej: suché a tmavé místo (tmavé nádoby) při pokojové teplotě; cibule, česnek: suché a tmavé místo, vizuální kontrola; kečup, hořčice: před otevřením pokojová teplota, po otevření v chladničce do 8 °C, sensorická kontrola; vejce: dodržení nekolísavé teploty (5 – 18 °C), viz níže; chléb: suché, tmavé místo (chlebník) | ANO CCP1 |
| 3.Rozmrazení masa v chladničce | B: nežádoucí pomnožení MO F: mechanické nečistoty | B: 2x2 F: 1x1 | v případě použití mraženého masa musí k rozmrazení docházet v chladničce při teplotě 1–4°C); uložení masa v nádobě-zabezpečení pro případné vytékání masové šťávy; maso nesmí být v žádném případě po rozmrazení opakovaně zmrazováno; dodržování SHP | NE CP |
| 4. Škrábání masa ostrým nožem | B: případní nežádoucí paraziti F: mechanické nečistoty | B:1x1 F: 1x1 | - vizuální kontrola přítomnosti případných parazitů a mechanických nečistot; dodržování SHP | NE CP |
| 5. Příprava cibule a dalších surovin | B: nežádoucí MO CH: toxiny plísni | B:1x1 CH:1x1 | vizuální kontrola surovin, odstranění kusů cibule se známkami kažení a plesnivění; dodržování, SHP | NE |
| 6. Smíchání masa s ostatními surovinami | F: mechanické nečistoty B: nežádoucí MO | F:1x1 B:1x1 | Kontrola čerstvosti surovin a sensorická kontrola; výrobní krok trvá co nejkratší dobu; dodržování hygieny rukou a SHP | NE |
| 7. Uložení na talíř | F: mechanické nečistoty surovin B: pomnožení MO | F: 1x1 B: 1x1 | čerstvost surovin, vizuální a sensorická kontrola; přidání žlutku | NE |

| VEJCE | | | | |
|-----------------------------|--|----------------------------|---|-------------------------|
| Přijem vajec | B: MO | B:1x1 | kontrola značení a doby spotřeby | NE CP |
| Skladování vajec | B: MO | B: 2x2 | dodržení nekolísavé teploty (5 – 18°C) | ANO CCP1 viz výše |
| Rozklepnutí vajec | B: MO, plísně F: zbytky skořápek | B: 2x3 F: 1x1 | senzorická kontrola; odstranění mechanických nečistot (skořápek) | NE CP |
| 8.Příprava topinek | B: plísně CH: toxiny z plísní, látky z přepáleného tuku | B:1x1 CH:1x1 | senzorická kontrola chleba a oleje na smažení - čerstvost | NE |
| 9.Výdej spotřebiteli | F: mechanické nečistoty B: pomnožení MO CH: alergeny | F:1x1 B: 2x3 CH: 1x1 | vizuální kontrola přítomnosti mechanických nečistot; spotřebitel je na obsah alergenních látek upozorněn v jídelním lístku, pokrm je spotřebiteli podáván bezprostředně po ukončení přípravy | NE |

9 STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ, SYSTÉM SLEDOVÁNÍ A NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ

| CCP | Sledovaný znak | Kritická mez | Monitoring | | | | Nápravná opatření | Záznamy |
|---|---|--|---------------------|----------------------|-----------|-----------------|--|---------------|
| | | | co | způsob | kdy | kdo | | |
| CCP1 Skladování masa, sýru a vajec | Teplota mrazicího boxu, chladičího boxu, doba skladování | maso: -12°C a méně, po rozmražení 0 až 2°C po dobu max. 48 hod; vejce: +5 - +18°C nekolísavá sýr: +4 – +8°C maso, vejce, sýr: skladování po dobu spotřeby stanovené výrobcem | Teplota Doba | Instalovaný teploměr | Každý den | Pracovník směny | Intenzivnější mražení nebo chlazení; v případě poruchy přesun surovin do jiných zařízení a oprava nebo nákup nového zařízení; zpracování surovin na tepelně opracované pokrmy a nákup čerstvých surovin; smyslově narušené suroviny neškodně odstranit (VPŽP) | Protokol CCP1 |

10 OVĚŘOVACÍ POSTUPY

Ověřování metod sledování v CCP

Sledovaný znak: teplota surovin při skladování, kalibrace teploměru

- *Frekvence:* 1x 2 měsíce
- *Záznamy:* protokoly o kalibraci teploměru

Ověřování funkce systému HACCP

- Vyhodnocování záznamů o sledování v CCP
 - *Frekvence:* 1x 3 měsíců
- Přezkoumání překročení kritických mezí a způsobu rozhodnutí o nakládání se surovinou
 - *Frekvence:* 1x 3 měsíce
- Vyhodnocování reklamací
 - *Frekvence:* 1x 3 měsíce
- Mikrobiologické vyšetření
 - *Frekvence:* 2x ročně

❖ Vnitřní audit

Nezávislé hodnocení funkčnosti systému HACCP provádí tým ze společnosti, který přímo nezodpovídá za provozování systému. Složení týmu jmenuje ředitel/ka hospody (společnosti). Tým může zahrnovat externí poradce.

Audit zahrnuje:

- Kontrola záznamů z měření v CCP.
- Kontrola související dokumentace.
- Kontrola školení pracovníků.
- Prohlídka provozu.
- Přezkoušení pracovníků.

Frekvence: 1x ročně, v případě potřeby i častěji.

Dokumentace: záznam je přiložen k příručce HACCP.

11 DOKUMENTACE A ZÁZNAMY

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

3 chyby ve verzi student

- 1) Chybí diagram hovězího carpaccia
- 2) Chybí monitoring CCP
- 3) Chybí ověřovací postupy

12 PLÁN KUCHYNĚ

