

HOTEL UNIVERSE

# Příručka HACCP

---

Příručka systému kritických kontrolních bodů  
restaurace Hotelu Universe

Husitská 14, Valašské Meziříčí

„verze student B“

[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	Diagram výrobního procesu .....	3
5	Ověření diagramu výrobního procesu.....	3
6	Popis nebezpečí.....	4
6.1	Rozdělení nebezpečí.....	4
6.2	Možný výskyt nebezpečí dle výrobního procesu.....	4
6.2.1	Příjem surovin a potravin .....	4
6.2.2	Skladování.....	4
6.2.3	Příprava surovin a potravin k výrobě a manipulace s nimi, rozmrazování.....	6
6.2.4	Výroba pokrmů.....	7
6.2.5	Kompletace pokrmů, výdej.....	8
7	Analýza nebezpečí.....	8
8	Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření.....	10
9	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.

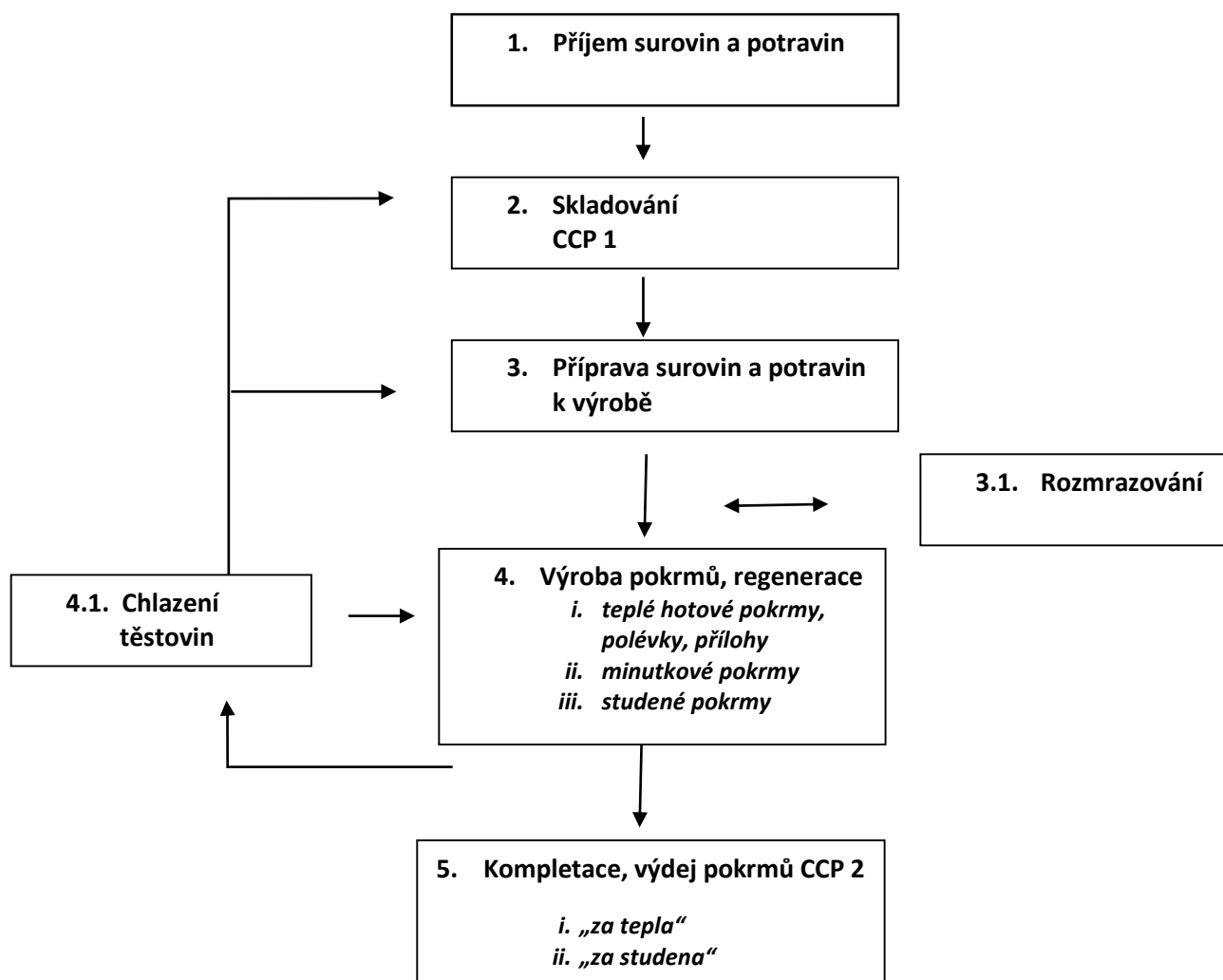
Veškeré potraviny jsou zpracovány dle technologických postupů (vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání v grilu...). Pro tepelné opracování a uchovávání jsou používána technologická zařízení jako plynový sporák, el.trouba, fritéza, salamandr, teplý výdejní pult s vodní lázní.

Pokrmy jsou připravovány k přímé spotřebě.

### 3 Pracovní tým

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí úseku	Jakub Dehl	Manažer výroby, příjemka 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 Diagram výrobního procesu



### 5 Ověření diagramu výrobního procesu

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí úseku	Jakub Dehl	Manažer výroby, příjemka 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>

## 6 Popis nebezpečí

### 6.1 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....)

### 6.2 Možný výskyt nebezpečí dle výrobního procesu

#### 6.2.1 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:
  - Senzorická 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

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

#### 6.2.2 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.

<b>Frekvence kontroly:</b>	Denní kontrola se zápisem (t,Rv), vizuální kontrola obalu
<b>Odpovědnost:</b>	Kuchař, pověřený pracovník
<b>Kontrola:</b>	Vedoucí provozu
<b>Dokumentace:</b>	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
Vejce	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 uvedena 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.

### 6.2.3 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 přípravnách
- 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 přípravný. Škořápky se ihned odstraňují do odpadu.
- Výtluk 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 kusů 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

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

## 6.2.4 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”.



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

## 6.2.5 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.

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

## 7 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?
3.Příprava surovin, potravin k výrobě	<b>Biologické:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pomnožení MO</li> </ul> <b>Chemické:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rezidua desinfekčních a čisticích prostředků při nedodržení sanitačních postup</li> <li>Toxiny mikroorganismů</li> <li>Přídavné látky</li> </ul> <b>Fyzikální:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vniknutí cizích předmětů při manipulaci se surovinami.</li> </ul>	<b>B:2x1</b>  <b>CH:1x1</b>  <b>F:2x1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dodržení provozních a hygienických podmínek (SVHP).</li> <li>Zabránit křížové kontaminaci</li> <li>Dodržení určeného pracoviště (zabránění křížové kontaminaci) a používání patřičných pomůcek</li> <li>Dodržení receptur.</li> <li>Důkladné očištění a úprava surovin</li> <li>Důkladná osobní hygiena</li> <li>Dodržování sanitačního řádu</li> <li>Dodržení teplotních podmínek</li> <li>Plynulá posloupnost činností bez zbytečných prodlev</li> <li>Rozmrazování surovin pouze povoleným způsobem (Proudem studené vody, nebo v chladničce při 4°C)</li> <li>Zákaz opětovného zmrazení již rozmražených surovin</li> </ul>	NE
3.1 Rozmrazování	<b>Biologické:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Křížová kontaminace</li> <li>Pomnožení nežádoucích mikroorganismů při rozmrazování v nepatřičných podmínkách</li> </ul> <b>Chemická:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontaminace čisticími prostředky</li> </ul> <b>Fyzikální:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mechanické nečistoty</li> </ul>	<b>B:2x2</b>  <b>CH:2x1</b>  <b>F:1x1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dodržení podmínek rozmrazování a pokynů výrobce (Suroviny a potraviny se rozmrazují v chladničkách při 4 °C či v proudu studené vody)</li> <li>Dodržení zásad SVHP.</li> <li>Dodržení podmínek sanitace.</li> <li>Pravidelné provádění preventivní DDD.</li> <li>Suroviny a potraviny jsou vždy zakryté.</li> <li>Po rozmrazení jsou suroviny a potraviny uchovávány v chladničce při teplotě max. 4 °C a jsou spotřebovány do 24 hodin po rozmrazení.</li> </ul>	NE
4.Výroba pokrmů a regenerace	<b>Biologické:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Přežití termorezistentních spor a patogenních mikroorganismů při nesprávném tepelném opracování</li> </ul> <b>Chemické:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polyaromatické uhlovodíky,</li> <li>Akrylamid a další produkty</li> </ul> <b>Fyzikální:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cizí tělesa</li> </ul>	<b>B:2x2</b>  <b>CH:2x2</b>  <b>F:1x1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrola dodržování výrobních postupů, především teploty a času (70°C/10 min)</li> <li>Dodržení hygienických podmínek výroby</li> <li>Kontrola funkčnosti zařízení, používání vpichových sond nebo kontrolních teploměrů</li> <li>Senzorická kontrola připravovaných pokrmů</li> <li>Vyřazení pokrmů neodpovídajících senzorickému hodnocení</li> <li>Dobu regenerace zkrátit na minimum, např. těstoviny</li> <li>Zamezit přepalování tuků a dodržet častou výměnu tuků ve fritéze</li> </ul>	NE
4.1Chlazení těstovin	<b>Biologické:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pomnožení nežádoucích mikroorganismů</li> </ul> <b>Fyzikální:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cizí tělesa</li> </ul>	<b>B:1x1</b>  <b>F:1x1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Použití zdravotně nezávadné vody</li> <li>Zchlazení po uvaření v co nejrychlejším čase</li> <li>Kontrola podmínek skladování, teploty – max.4°C</li> <li>Dodržení podmínek SVHP</li> <li>Vizuální kontrola přítomnosti mechanických nečistot</li> </ul>	NE
5.Kompletace, výdej pokrmů	<b>Biologické:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pomnožení mikroorganismů</li> </ul>	<b>B:3x2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teplota pokrmů by měl dosáhnout minimálně 60 °C</li> <li>Maximální čas udržování pokrmů v teplém stavu je po 4 hodiny.</li> </ul>	<b>ANO</b>  <b>CCP 2</b>

	<b>Fyzikální:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cizí tělesa</li> </ul>	<b>F:1x1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teplota studených pokrmů je max. 8 °C. Doba jejich uvádění do oběhu je 24 hodin od data výroby</li> <li>Čistota pracovního prostředí a pomůcek umožňující výdej jídel.</li> <li>Senzorická kontrola pokrmů, při jakémkoliv podezření na zdravotní závadu, vyřadit z oběhu.</li> <li>Doplňovat pokrmy pouze výměnou celých gastronádob.</li> <li>Dodržovat osobní hygienu (ruce, oděv, pokrývka hlavy).</li> <li>Likvidace pokrmů nespotřebovaných v povoleném čase.</li> </ul>	
--	---	--------------	---	--

## 8 Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření

### CCP 1 – SKLADOVÁNÍ

#### Sledované znaky

- Teplota skladových prostor
- Relativní vlhkost vzduchu

#### Kritické meze

<b>Potraviny, suroviny</b>	<b>Kritická hodnota (°C)</b>
Mražené zboží	-15
Čerstvě kuchařské ryby	0
Masné polotovary	2
Droby	3
Drůbež	4
Upravená zelenina, ovoce	5
Maso	7
Mléko, lahůdkové saláty, lahůdkové knedlíky, cukr. Výrobky nebalené	8
Těstoviny, cukrářské výrobky trvanlivého charakteru	10
Vejce	Nekolísavá teplota 5-18 °C
Suchý sklad	25°C + 75% relativní vlhkosti vzduchu

#### Monitoring

- Teplota chladicích boxů vestavným teploměrem
- Relativní vlhkost vzduchu vlhkoměrem
- 1x den
- Kuchaři, vedoucí úseku

## Nápravné opatření

- Zvýšení intenzity chlazení, mražení
- Umístění do náhradního zařízení nebo prostor-v případě poruchy chladicího zařízení
- V případě zvýšené teploty po delší dobu likvidace potravin

## Záznamy

- Záznam z měření skladovacích podmínek (příloha č. 1)
- Likvidační protokol (příloha č. 3)
- Protokoly o kalibraci teploměrů
- Protokol o nápravném opatření

# 9 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

