

PŘÍLOHA PROVOZNÍHO ŘÁDU VÝDEJNY STRAVY

PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODŮ DLE ZÁSAD HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS)

Výklad pojmů

- **Systém kritických bodů**

Vyhodnocuje možná nebezpečí, která mohou vést k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů a stanoví nápravná a preventivní opatření

- **Nebezpečí**

Jsou biologické, chemické a fyzikální faktory, které svým působením mohou porušit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů.

- **Kritický bod**

Je místo v technologickém procesu, kde je nebezpečí vyhodnoceno jako nejvýznamnější • Riziko Je pravděpodobnost vzniku nebezpečí

- **Krok**

Část technologického procesu při výrobě pokrmu

- **Analýza nebezpečí**

Vyhodnocování informací o různých nebezpečích vedoucích k možnému vzniku zdravotně závadného pokrmu

- **Ovládací opatření**

Činnosti, které se provádějí za účelem snížení nebo eliminace vzniku nebezpečí

- **Zvládnutý stav**

Stav, kdy jsou dodrženy stanovené postupy, hodnoty sledovaných znaků a kritické meze

- **Kritická mez**

Hranice (interval), do (ve) které(m) se musí nacházet neměřená hodnota kritického bodu

- **Nápravná opatření**

Činnost, prováděná k opětovnému zajištění zvládnutého stavu

- **Vnitřní audit**

Systematické a nezávislé hodnocení úrovně celého systému nezávislou osobou, která nemá odpovědnost za danou oblast auditu

- CCP

Kritický kontrolní bod

- CP Kontrolní bod

Při stanovení kritických kontrolních bodů, kritických mezí, jejich kontrole, vedení a evidence se postupuje podle nařízení ES č. 853/2004 Sb., vyhlášky č. 137/2004 Sb. a zákona č. 456/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů

Zásady postupu stanovení systému kritických bodů

1. Vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele
2. Specifikace výrobků – provedení jejich popisu
3. Popis technologických postupů, předpokládané použité výrobku
4. Sestavení diagramů výrobních procesů
5. Potvrzení diagramu výrobních procesů za provozu
6. Provedení analýzy nebezpečí, stanovení kritických bodů
7. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
8. Stanovení ověřovacích postupů a časového harmonogramu
9. Zavedení evidence obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů

Provozovna (výdejna stravy)

Mateřská škola Viva Bambini

B. Němcové 752/74, 370 01 České Budějovice

Provozovatel (zřizovatel provozovny)

Soukromá základní škola a mateřská škola Viva Bambini s.r.o.

B. Němcové 752/74, 370 01 České Budějovice

IČO: 28133447

Oblast výrobní činnosti: stravovací služby

Výrobní činnost: výdej teplých pokrmů

výdej studených pokrmů

Sortiment: hlavní jídla, polévky, svačiny, pečivo, zeleninové saláty, ovocné saláty, ovoce, zelenina

Struktura systému HACCP

Výroba a výdej pokrmů byly rozčleněny podle jednotlivých technologických úseků výroby.

Rozsah systému

Systém pokrývá veškeré technologické úseky výroby. Příjem hotových pokrmů, kompletace pokrmů, výdej pokrmů ke konzumaci.

Zajištění procesu výroby

proškolení pracovníci v potravinářství

Dezinfekce, dezinfekce, deratizace

Tyto činnosti jsou prováděny na základě časového harmonogramu. Dezinfekce provozovny se provádí v rámci čištění a sanitace podle sanitačního řádu, který je součástí provozního řádu provozovny – výdejny stravy. Pracovníci jsou povinni udržovat pořádek na pracovišti i v prostorách sociálního zařízení, v prostorách sloužících k odpočinku a konzumaci pokrmů, aby se tyto prostory nemohly stát útočištěm škodlivého hmyzu nebo hlodavců.

V případě jakéhokoli výskytu hmyzu nebo hlodavců zajistí provozovatel nápravná opatření prostřednictvím firmy oprávněné k provádění této činnosti.

Likvidace organického odpadu

V souladu s vyhláškou č. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů zajišťuje externí dodavatel stravy.

Používané sanitační prostředky

V provozovně jsou používány čistící a desinfekční prostředky s použitím v potravinářských provozech. Jednotlivé dávkování (ředění) čistících a desinfekčních prostředků a jejich použití je dle návodu výrobce jednotlivých prostředků.

Zásady provozní hygieny

- Udržování náčiní, nádobí, pracovních ploch, zařízení a ostatního vybavení, přepravních obalů a provozních prostředků v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a produktů
- Provádění průběžného úklidu všech pracovišť a prostor za použití mycích případně desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu. Musí být zajištěna ochrana produktů proti kontaminaci z čistících a desinfekčních prostředků
- Udržování hygienických a sanitárních zařízení v čistotě a provozuschopném stavu
- Označení či barevné odlišení pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu a jejich ukládání odděleně od pomůcek a prostředků určených ke stírání pracovních ploch a zařízení
- Provádění průběžného odstranění organického a anorganického odpadu
- Nepřechovávání potravin, produktů a předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb
- Preventivní zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a včasné průběžné provádění běžné dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru
- Používání mycích, čistících a desinfekčních prostředků pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství
- Zákaz kouření v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy, a kde se myje nádobí
- Udržování provozovny v čistotě a řádném stavu tak, aby nebyly potraviny a produkty negativně ovlivňovány a nebyla ohrožena jejich zdravotní nezávadnost
- Průběžné doplňování a dodržování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné
- Zajištění odděleného prostoru pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů tak, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace

Zásady osobní hygieny

- Každý zaměstnanec se podrobí před nástupem do pracovního poměru vstupní lékařské prohlídce a musí mít osvědčení o zdravotní způsobilosti – zdravotní průkaz.
- Každý pracovník neprodleně navštíví lékaře, je-li postižen průjemovým, horečnatým, hnisavým nebo jiným infekčním onemocněním a nahlásí tuto skutečnost i zaměstnavateli.

- Za zajištění školení a prověřování hygienických znalostí pracovníků odpovídá zaměstnavatel.
- Cílem osobní hygieny pracovníků je:
 - Aby nebyli zdrojem kontaminace potravin
 - Aby zacházeli vhodným způsobem s potravinami a produkty

Zásady osobní hygieny pracovníků

- Krátce střížené nehty, nenalakované, bez prstýnků, hodinek, náramků a jiných ozdob
- Řádně ošetřené poranění rukou
- Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru
- Konzumace pokrmů a pití jen na místech k tomu určených
- Při manipulaci s potravinami je zakázána úprava vlasů, nehtů, oděvu, atd.

Pracovník je povinen mýt si ruce v teplé vodě

- Před zahájením pracovní činnosti
- Při přechodu z jedné práce na druhou
- Po manipulaci s odpady
- Po použití toalety
- Po použití kapesníku
- Po každém znečištění rukou

Stavebně – technický popis provozu

Výdejna je prostorově a dispozičně řešena tak, že umožňuje dodržování správné hygienické a výrobní praxe, včetně ochrany proti křížové kontaminaci potravinami, zařízením, materiály, vodou, přívodem vzduchu nebo zaměstnanci a vnějšími zdroji znečištění, například škůdci. Potraviny nejsou kontaminovány okolím.

Tam kde toto zajistit nelze je křížové kontaminaci zabráněno časovým vymezením činnosti a dodržováním hygienického a sanitačního řádu. Budova a provozní místnost jsou zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a umožňují účinné čištění, provádění deratizace, dezinsekce a dezinfekce.

Průběh výdeje pokrmů

Provozovatel zajišťuje dopolední přesnídávky, odpolední svačiny, oběd. Strava je do provozovny dovážena externí firmou v gastronádobách v přepravních obalech. Gastronádoby v obalech jsou přeneseny do prostoru výdejny, kde jsou teplé pokrmy udržovány při teplotě 65 °C pomocí ohřívací vany, studené pokrmy podle jejich druhu a charakteru.

Dopolední svačina se servíruje ve výdejové místnosti, na stolku jsou umístěné studené pokrmy na talířích a v miskách s krytem. Pro servírování ovoce, zeleniny se používá příbor. Po výdeji se špinavé, použité nádobí odkládá na podnos umístěný v jídelně (třídě). Po ukončení výdeje pokrmů probíhá mytí nádobí, mytí servírovacích nádob a sanitace.

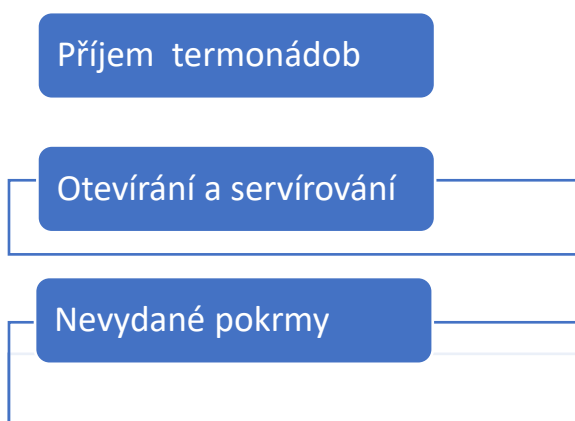
Odpolední svačina se připravuje ve výdejové místnosti, servíruje se na talířích, ovoce, zelenina zvlášť. Pro servírování ovoce, zeleniny se používá příbor. Po výdeji se špinavé, použité nádobí odkládá na podnos umístěný v jídelně (třídě). Po ukončení výdeje pokrmů probíhá mytí nádobí, mytí servírovacích nádob a sanitace.

Hlavní jídlo – polévka se servíruje ve výdejové místnosti do termo servírovacích mís. Hlavní jídlo servíruje ve výdejové místnosti z gastronádob. Po výdeji se špinavé, použité nádobí odkládá na podnos umístěný v jídelně (třídě). Po ukončení výdeje pokrmů probíhá mytí nádobí, mytí servírovacích (gastro) nádob a sanitace. Přepravní obaly jsou umývány externí firmou.

Sestavení diagramu výrobního procesu – výdej polévek, hotových pokrmů, pokrmů studené kuchyně a svačin

1. Příjem
2. Uchování polévek a hlavních pokrmů při teplotě min 65 °C, skladování pokrmů studené kuchyně a svačin při teplotě dané výrobcem
3. Výdej

Diagram výrobního procesu – teplé pokrmy a studené pokrmy



Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu, vyhodnocení rizika, stanovení nápravných a preventivních opatření. Stanovení CCP bylo provedeno a vyhodnoceno na základě vlastních zkušeností

Operace	Nebezpečí	Preventivní opatření	Nápravná opatření
Příjem hotových pokrmů	-kontaminace mikroorganismu -kontaminace mechanickými nečistotami	Kontrola teploty při příjmu	Bude – li teplota v okamžiku příjmu nižší než 60 °C, přehřát polévku a hlavní jídla
Uchování po dobu výdeje	-kontaminace mikroorganismy	Sledování teploty	Přehřátí pokrmů
Výdej teplých pokrmů	-pomnožení MO, -sekundární kontaminace pracovníky, ze zařízení a náčiní -mechanické nečistoty	Dodržování minimální teploty 60 °C a času maximálně 2 hodiny při výdeji, dodržování hygienického a sanitčního řádu, vizuální kontrola, použité gastronádoby po odstranění zbytků pokrmu musí být vymyty	Smyslově změněné potraviny neuvádět do oběhu
Výdej pokrmů studené kuchyně	-pomnožení MO, -sekundární kontaminace pracovníky, -ze zařízení a náčiní -mechanické nečistoty	Dodržování zásad hygieny a sanitace, nepodávat smyslově změněné pokrmy, skladování při teplotě do 8 °C do 24 hodin ode dne výroby	Proškolení pracovníků, upravit teplotu na požadované hodnoty

Stanovení časového harmonogramu ověřovacích postupů a vnitřních auditů

Školení pracovníků v oblasti HACCP a znalostí k ochraně veřejného zdraví	1x/ 3 roky
Kontrola průběhu výroby	průběžně
Evidence teploty při skladování	1x/den
Evidence teploty při výdeji	1x/den
Evidence sanitace	1x/den
Vnitřní audit	1x/rok