NÁRODNÍ POLITIKA PODPORY JAKOSTI

ZÁSADY SPRÁVNÉ VÝROBNÍ A HYGIENICKÉ PRAXE VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH

— Část II. —



34

PUBLIKAČNÍ ŘADA NÁRODNÍ POLITIKY PODPORY JAKOSTI

PRŮVODCE ŘÍZENÍM JAKOSTI

Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách

Část II.

Výstup z projektu podpory jakosti č. 6/31/2006

Kolektiv autorů

Národní informační středisko pro podporu jakosti
Praha
2006

Kolektiv autorů:
Doc. Ing. Michal Voldřich, CSc.,
Ing. Marie Jechová,
MUDr. Jarmila Číhalová,
MVDr. Eduard Míček,
Ing. Albína Čermáková, CSc.,
Aleš Dočkal,
Ing. Petra Šotolová,
Ing. Lucie Janotová,
Martin Kolouch, autorizovaný technik pro TZS.

Oponenti:
Ing. Silvie Slavíková,
Ing. Roman Letošník,
Bc. Václav Stárek,
Ing. Jiří Guzdek,
Ing. Jaromír Beránek,
Ing. Petr Novák,
Lukáš Limprecht.

Publikace nebyla podrobena korektuře ze strany Národního informačního střediska pro podporu jakosti. Za kvalitu textů odpovídají autoři.
© Národní informační středisko pro podporu jakosti

ISBN 80-02-01823-0 (2. část)
ISBN 80-02-01822-2 (1. část)
ISBN 80-02-01824-9 (soubor)

1) OBSAH

1) OBSAH 5
2) ÚVOD 6
3) CO PŘINÁŠÍ PRAKTICKÁ ČÁST PŘÍRUČKY SPRÁVNÉ PRAXE, PŘÍRUČKA II. ČÁST 7
4) VYSVĚTLENÍ PRINCIPŮ HACCP FORMOU OTÁZEK A ODPOVĚDÍ 8
5) FORMULÁŘE, VZORY DOKUMENTACE 16
5.1 PROVOZOVNY, KDE SE NEPROVÁDÍ VÝROBA, PŘÍPRAVA, ANI ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN 16
5.2 MALÉ PROVOZOVNY S MALÝM POČTEM ZAMĚSTNANCŮ, KDE SE PROVÁDÍ VÝROBA, PŘÍPRAVA A ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN, A KDE SE UPLATŇUJÍ POSTUPY ZALOŽENÉ NA PRINCIPECH HACCP DOLOŽENÍM PODMÍNEK SPRÁVNÉ PRAXE. 17
5.3 PROVOZOVNA, KDE SE PROVÁDÍ VÝROBA, PŘÍPRAVA A ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN 20
6) DOTAZNÍK PRO SEBEHODNOCENÍ PROVOZOVNY 32
7) KUCHYŇSKÁ TECHNIKA VE STRAVOVACÍCH PROVOZECH A HYGIENA (HACCP) 38
7.1 VÝBĚR TECHNIKY S OHLEDEM NA HYGIENU 38
7.2 KUCHYŇSKÁ TECHNIKA A JEJÍ ČISTITELNOST 39
7.3 OCHRANA POKRMŮ PŘED CIZORODÝMI LÁTKAMI A KUCHYŇSKÁ TECHNIKA 39
7.4 POLOHA ZAŘÍZENÍ A HYGIENA 39
7.5 KUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ A JEJICH ČIŠTĚNÍ 40
7.6 ZAŘÍZENÍ PRO MYTÍ A ÚKLID 40
7.7 SERVIS KUCHYŇSKÉ TECHNIKY A HYGIENA 42
7.8 ZÁSADY OBSLUHY KUCHYŇSKÉ TECHNIKY A HYGIENA 42
7.9 PŘÍKLADY ZAŘÍZENÍ A POMŮCEK, VHODNÝCH PRO ZVÝŠENÍ HYGIENICKÉ ÚROVNĚ 43
8) SLOVNÍK TERMÍNŮ A ZKRATEK 45
9) PŘEHLED DOSUD VYDANÝCH TITULŮ V RÁMCI PUBLIKAČNÍ ŘADY NÁRODNÍ POLITIKY PODPORY JAKOSTI 48

2) ÚVOD

Vážení přátelé,

dostáváte do rukou druhou, praktickou část příručky „Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách“.

Zatímco první, teoretická část obsahuje srozumitelný a věcný přehled základních požadavků evropské a české legislativy včetně potřebného komentáře a vysvětlivek základních požadavků a příkladů obvyklých problémů, nedostatků a zkušeností z praxe, slouží druhá část jako praktický návod k zavedení a plnění požadavků platných předpisů. Podává návod, jak zhodnotit současný stav (pravidelný vnitřní audit nebo sebehodnocení) a přijímat opatření k odstranění případných nedostatků a jejich příčin.

Přílohou této publikace je i CD se vzory všech potřebných formulářů.

Vážení přátelé, je nám známo, že přestože se autoři obou dílů této příručky snažili o maximální srozumitelnost a „uživatelskou přívětivost“ předloženého textu, někteří z Vás, ať již z časových nebo jiných důvodů, nebudou mít možnost se s oběma díly příručky pečlivě seznámit. Rádi Vám proto sdělujeme, že Svaz obchodu a cestovního ruchu spolu se Sdružením pro Cenu ČR za jakost a dalšími partnery (NFHR, OREA, Centrum informací a vzdělávání ochrany práce) uspěl ve výběrovém řízení pro projekty podporované z evropských sociálních fondů vypisovanými hl. m. Prahou z JPD3 a předložený projekt:

„Rozvoj odborného vzdělávání pro cestovní ruch – „Manažer bezpečnosti potravin v gastronomii“ bude v období 2006-2007 realizován. Znamená to, že v rámci projektu bude vyškoleno 30 lektorů (včetně získání personálního certifikátu „Manažer bezpečnosti potravin – obor gastronomie“ podle normy ČSN EN ISO 17024), kteří budou připraveni nejen vyškolit další pracovníky, ale i pomoci, kde bude potřeba. Dále bude vyškoleno 100 provozních pracovníků v regionu Praha. Ti získají certifikát „Technik HACCP“. Rovněž oni budou svoji radou k dispozici.

Jména všech vyškolených a certifikovaných pracovníků budou uvedena jak na www.socr.cz (Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR), tak i na www.npj.cz (Národní informační středisko pro podporu jakosti), kde jsou uvedeny další poradenské organizace, které se problematikou bezpečnosti potravin dlouhodobě zabývají.

Jsme přesvědčeni o tom, že příručka se stane Vašim dobrým pomocníkem.

Helena Pískovská
prezidentka
Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR

Pavel Ryšánek
předseda
Sdružení pro Cenu ČR za jakost

3) CO PŘINÁŠÍ PRAKTICKÁ ČÁST PŘÍRUČKY SPRÁVNÉ PRAXE, PŘÍRUČKA II. ČÁST

V prvním díle Příručky „Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách“ jsou podány výklady evropské a národní legislativy. SOCR ČR prostřednictvím příručky formalizuje přístupy ke splnění požadavků k zavedení a zejména k doložení uplatnění postupů na principech HACCP a doporučuje možná řešení. Druhý díl by měl být praktickým rozpracováním prvního dílu. Podle zadání obsahuje:

Vysvětlení principů HACCP formou otázek a odpovědí.

Otázky k HACCP jsou odpovídány srozumitelnou jednoduchou formou. Materiál může posloužit k proškolení personálu tam, kde Příručka správné praxe nemusí být dostatečně srozumitelná.

Formuláře, vzory dokumentace.

V další části příručky jsou uvedeny příklady dokumentace pro doložení plnění požadavků legislativy, vzory dokumentace zahrnují podklady pro všechny tři rozsahy zavádění postupů založených na principech HACCP, tedy pro:

- provozovny, kde se neprovádí výroba, příprava ani zpracování potravin;
- malé provozovny s nízkým počtem zaměstnanců, ve kterých se provádí výroba, příprava a zpracování potravin, které uplatňují postupy založené na HACCP doložením podmínek správné praxe;
- provozovny, kde se provádí výroba, příprava a zpracování potravin.

Dotazník pro sebehodnocení provozovny.

Uvedenou částí Příručka navazuje na projekt NPJ (Národní politika jakosti) z roku 2005. V praktické části příručky je uveden upravený modul pro sebehodnocení provozovny poskytovatele stravovacích služeb. Upravený formulář může provozovateli stravovacích služeb napomoci lépe pochopit požadavky a provést si sám zhodnocení podmínek osobní a provozní hygieny ve své provozovně. Z otázek je také zřejmé, co se od provozovatele stravovacích služeb očekává. Na základě výsledku ze sebehodnocení (samokontroly) může provozovatel stravovacích služeb zvážit další postup.

Výsledky mohou být rovněž využity i pro provádění jednoduché analýzy nebezpečí. Protože jde o obecné příklady, je vhodné v případě potřeby je upravit podle konkrétních podmínek v provozovně.

Doplňující informace.

V závěru je publikace doplněna informacemi o používané kuchyňské technice z hlediska hygieny provozu.

4) VYSVĚTLENÍ PRINCIPŮ HACCP FORMOU OTÁZEK A ODPOVĚDÍ

Pro obor pohostinství prý platí zase už nějaká nová vyhláška. Je to pravda?

Je to tak, ale nejde o vyhlášku. Od 1. 1. 2006 vstoupila v platnost nová evropská legislativa. Pro stravovací provozy je z ní nejvýznamnější nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

A jak je to s českými vyhláškami? Ty už neplatí?

Ne tak docela. Řešení vztahu nařízení ES a národního předpisu členského státu se označuje jako adaptace. Ta spočívá ve změně národního předpisu tak, aby nebyl v rozporu s nařízením ES, ani s ním nebyl duplicitní. Do doby, než se provede adaptace národní právní úpravy, se uplatňuje aplikační přednost nařízení (tj. uplatňují se přednostně) před národním předpisem (tím se myslí vyhláška, zákon i nařízení vlády).

Tak co tedy platí a co ne?

Dosavadní česká legislativa, tedy především vyhláška č. 137/2004 Sb., pozbývá platnosti v těch ustanovení, kde se s nařízením (ES) č. 852/2004 překrývá nebo tam, kde je s nařízením v rozporu. Během určitého přechodného období by se národní předpisy měly dostat s novou evropskou legislativou do souladu.

Znamená to, že už musím zase znovu něco upravovat a předělávat?

Dobrá zpráva je, že naše národní legislativa měla zapracovány požadavky, které byly přejaty i do nového nařízení, takže pokud váš podnik a provoz v něm opravdu splňoval podmínky vyhlášky č. 137/2004 Sb., nemusíte se obávat, že by nevyhovoval nařízení (ES) č. 852/2004.

V čem je tedy nařízení (ES) č. 852/2004 jiné a hlavně, co to znamená pro mne a můj podnik?

To nové v nové evropské legislativě lze shrnout – i když bez nároku na úplnost – do několika základních bodů.

Nejprve je to určité zjednodušení používaných pojmů. Už se nerozlišují pojmy jako potraviny a pokrmy a všechny podniky včetně restaurací a jiných provozoven společného stravování jsou označovány jako potravinářské podniky. Nová legislativa se namísto přesného určování úplně všeho a snahy myslet úplně na všechno snaží spíše stanovit určité minimální požadavky na potraviny a podmínky práce s nimi, pod které by se nikdo neměl dostat.

Dále klade zvláštní důraz na dodržování teplotního řetězce což zjednodušeně znamená, že to, co má být teplé, musí zůstat teplé, a to co má být studené, musí zůstat studené. Porušení teplotního řetězce, ať teplého nebo studeného, totiž pro potraviny vždy znamená významné zdravotní riziko. Další novinkou je požadavek sledovatelnosti.

Co je to sledovatelnost?

Tím se myslí schopnost provozovatele doložit původ zpracovávaných surovin, a pokud dodává své výrobky ještě někomu dalšímu než konečnému spotřebiteli (tedy někomu jinému než hostu u stolu v restauraci), tak musí mít k dispozici údaje o těchto dodávkách. Říká se tomu zjednodušeně „krok vpřed, krok vzad“.

To musím zavést nějakou novou papírovou agendu?

V drtivé většině případů rozhodně ne. „Krok vzad“ znamená mít k dispozici doklad o původu zpracovaných surovin, což je zpravidla běžný dodací list nebo i faktura. Tyto doklady však musí mít všechny náležitosti. Zboží by vždy mělo pocházet od tzv. „bezpečných dodavatelů“, kterými nejspíš budou všichni vaši oficiální výrobci nebo dodavatelé, o kterých víte, že jsou kontrolováni dozorovými orgány. A co se týká „kroku vpřed“, tak to je v případě dodávky vašich výrobků (pokrmů) dalšímu odběrateli vámi vydaný dodací list, převodka nebo podobný doklad. Měly by na něm být údaje o druhu, množství, době výroby, udržitelnosti (doba spotřeby) dodávaných výrobků a datu dodání. Zjednodušeně komu, kdy, co a kolik bylo dodáno.

Co dalšího nová legislativa přináší?

Velmi významný je určitý posun v nahlížení na odpovědnost provozovatele. Ve všech nových předpisech je zdůrazněna přímá odpovědnost provozovatele za bezpečnost výrobku. S tím se pojí i požadavek, aby byl provozovatel schopen doložit, že si je opravdu vědom možných rizik při činnosti, kterou provádí, a zároveň že tato rizika účinným způsobem ovládá. V praxi to znamená zavést některý z postupů založených na principu HACCP.

Co to je?

V zásadě jde o systém sebehodnocení (samokontroly), který by měl vést ke snížení možného rizika a z něj vyplývajícího možného maléru, že host v restauraci nebo strávník v jídelně dostane něco špatného.

Vždyť ale máme vyhlášky a nařízení. To nestačí?

Zatímco např. vyhláška č. 137/2004 Sb. a teď především nařízení (ES) č. 852/2004 nám obecně určuje co a jak máme dělat, systém kritických bodů po nás chce, abychom se zamysleli nad tím, co a jak děláme v naší provozovně doopravdy.

A to je to, čemu se říká „hacap“?

Ano, říká se tomu tak. Je to odvozeno od anglické zkratky HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points. Správně to přeložit do češtiny není zrovna jednoduché. Již od samého počátku se šíří chyby, které se do značné míry podílí na všeobecně nesprávném pochopení celé věci. Anglické sloveso „to control“ se nepřesně překládá českým slovem „kontrolovat“. To je však špatně, správný význam je „řídit, ovládat“. Stejně tak anglické slovo „critical“ znamená spíše „rozhodující, nejvýznamnější“ než „kritický“. A tak asi obsahově nejsprávnější překlad by měl být „systém rozhodujících bodů pro ovládání nebezpečí na základě analýzy“.

Kdo si tohle vymyslel?

Celý systém vznikl v souvislosti s kosmickým výzkumem v americké kosmické agentuře NASA. Hledaly se cesty, jak zabránit možným zdravotním problémům kosmonautů způsobeným stravou. Později systém převzala americká armáda a začala požadovat, aby se tento systém zaváděl u výrobců a dodavatelů potravin pro americké vojáky. Takto se systém dostal do Evropy. Postupně se v jednotlivých zemích stával součástí zákonných podmínek pro podnikání, nejprve v potravinářské výrobě, a nakonec i u dodavatelů a prodejců potravin a v oboru pohostinství.

Nechme historie. O co tedy jde?

Každá stravovací služba je ve skutečnosti systém, kde na začátku jsou nakoupené suroviny, které je nutné přijmout, skladovat, očistit, mechanicky a tepelně zpracovat a zpracované uchovávat. Na konci jsou pokrmy, které podáváme našim hostům. Tomu se správně říká uvedení potravin a pokr-

mů do oběhu. Na této cestě jsou suroviny, polotovary a nakonec i připravené pokrmy vystaveny různě velkému riziku možné kontaminace.

Kontaminace? To znamená, že se jídlo zkazí?

Slovem kontaminace se nejčastěji myslí jídlo zkažené nějakými mikroorganismy, tedy kontaminaci mikrobiální. Vedle toho však ještě existuje nebezpečí kontaminace chemické a fyzikální.

Chemická a fyzikální kontaminace jídla? Jak k ní může dojít?

Chemická kontaminace může být způsobena například tím, že někdo použije chemický prostředek na dezinfekci pracovních ploch, ale nedostatečně je opláchne čistou vodou. Když se na takovéto ploše pracuje s potravinami, může dojít k tomu, že se do nich zbytky dezinfekce dostanou. K fyzikální kontaminaci dochází, když se do jídla dostane předmět, který tam nepatří – tedy např. kousek skla, kovová špona z plechové konzervy, kousek z drátěnky na nádobí, štětina z kartáče, kousek omítky z opadávající zdi, kousek materiálu z krájecí desky nebo špalku atd.

Co tedy postup založený na principu HACCP chce, abych udělal?

V podstatě tři věci:

1. Dobře se zamyslet nad tím, co a jak se doopravdy ve vašem konkrétním podniku dělá; jak se suroviny přijímají, jak se skladují, jaké způsoby tepelné úpravy se používají, jaké typy pokrmů připravujete a jaké k tomu používáte technické zařízení. Udělat si inventuru a zjistit v jakém stavu je prostředí provozovny z hlediska vybavení, možnosti udržování čistoty apod. Jde tedy o jakési komplexní zmapovaní situace.
2. Na základě této analýzy stanovit, kde je ve vašem systému nebezpečí možné kontaminace největší, a případně určit kontrolní a kritické body.
3. Dát dohromady potřebnou základní dokumentaci a případným identifikovaným kritickým bodům určit parametry: tzv. kritickou mez, způsob a frekvenci kontroly, nápravné opatření pro případ, že kritická mez je překročena, a dokument, ve kterém se budou výsledky našich kontrol zaznamenávat.

Kontrolní body a kritické body – mezi nimi je nějaký rozdíl?

Ano. Jako kontrolní bod si můžeme určit každý okamžik, kdy je podle nás nutné, aby se něco kontrolovalo – například teplota nebo dodržovaný čas. Ale může to být třeba i jenom vizuální kontrola čistoty nějakého předmětu nebo zařízení. Pokud nebude možné předcházet riziku ohrožení zdraví zákazníka jednoduššími opatřeními (např. změnou postupu, opravou či výměnou zařízení, zacvičením pracovníka a jeho důslednější kontrolou), bude takovýto bod zvolen jako kritický. Z toho pak vyplývají další povinnosti, které je nutné splnit.

Které to jsou?

Kritickému bodu musí být přiřazena tzv. kritická mez a nápravné opatření pro případ, že stanovená kritická mez bude překročena.

Co znamená kritická mez?

Kritická mez je nějaká konkrétní a jasná hodnota, jejímž dodržením ovládáme možné riziko v daném bodě. Takovouto hodnotou je například teplota, čas apod. V některých případech může být kritickou mezí i tak jednoduchá věc jako to, zda je nějaký předmět například přepravka - viditelně čistý či nikoliv. Může to být i zhodnocení správné propečenosti masa.

A nápravné opatření?

Máme identifikovaný kritický bod a jemu přiřazenou kritickou mez, a dále určíme, jak často se bude provádět kontrola. Musíme ale také zcela jasně určit, co se má stát, když zjistíme, že kritická mez byla překročena.

Co takovým nápravným opatřením může být?

Cokoliv, čím vyloučíme možnost kontaminace potravin: od okamžitého uvedení na správnou teplotu, až po jejich vyřazení z oběhu čili likvidaci. Co se má udělat, musí být jasně stanoveno předem.

A kde si takový systém najdu?

Hotový systém, který by bylo možné mechanicky uplatnit v jakémkoliv stravovacím zařízení, nalézt nelze. Zásadní rozdíl mezi hygienickou vyhláškou a systémem kritických bodů spočívá v tom, že zatímco vyhláška je jasně daná a platná pro všechny, systém kritických bodů je nutné upravit a zavést podle skutečné situace v každém jednotlivém podniku. Jinými slovy – každá hospoda musí mít svůj vlastní.

To ale vypadá dost složitě. Systém HACCP opravdu musí mít všichni, včetně výčepu piva, kde k jídlu prakticky nic není?

Podle vyhlášky č. 137/2004 Sb. se tato povinnost vztahovala na každého - od školní jídelny přes běžnou restauraci až po stánek s občerstvením někde na plovárně. Tak se určitě stalo, že tento systém v plné podobě je dnes již v mnoha podnicích zaveden. Většinou, i když to vyhláška připouštěla, nebylo v řadě případů využito ani možnosti systém zjednodušit. Nová evropská legislativa naštěstí lépe upravuje požadavky pro „malé i střední provozovny“ a umožňuje - podle složitosti a rozsahu provozu – se s tímto požadavkem vypořádat i alternativními, méně náročnými způsoby.

Kolik takových způsobů existuje?

Kromě již zmíněného plného systému HACCP existují ještě dvě další možnosti jak zákonné podmínky nové legislativy splnit. Pro ty nejjednodušší provozovny, kde se často jedná o pouhý prodej nápojů a potravin (např. studených pokrmů) získaných od dodavatelů, by mělo stačit, když provozovatel doloží splnění bezpodmínečně nutných požadavků (nezbytných požadavků) uvedených v nařízení (ES) č. 852/2004. Vyšším stupněm, který je ale stále ještě podstatně jednodušší než plný systém HACCP, je uplatnění postupů správné praxe. Vždy půjde o míru rizika, kterou činnost v provozovně představuje. Podle toho bude muset být zpracován i jednodušší systém sebehodnocení (samokontroly).

Já si myslím, že v mém podniku je správná praxe zavedena. Znamená to, že už tedy nic dalšího nemusím?

Nezapomínejte na zákonnou povinnost doložit, že víte co a jak děláte, proč to tak děláte, a že jste na žádné možné riziko nezapomněl. To se samozřejmě bez nějaké alespoň základní dokumentace neobejde. Co by se mělo dokumentovat a v jakém rozsahu, najdete v Kapitole 8 Příručky, část I. V řadě případů budou využitelné dokumenty, které jsou v provozovně k dispozici. Jsou to například již zmíněné dodací listy, kterými můžete doložit původ surovin, zdravotní průkazy zaměstnanců, kterými dokládáte zdravotní způsobilosti pracovníků, doklad o kontrole kvality vody v případě vlastní studny, doklady o školení zaměstnanců, doklad, že se provádí desinsekce a deratizace, atd. Forma dokumentace nikde není stanovena. Jde o přehledné uspořádání informací tak, aby byly využitelné pro potřeby provozu. Děláte přece i občasnou kontrolu jak je proveden úklid, všímáte si i zda fungují všechna zařízení, zejména ta, co zajišťují ohřev (např. el. trouby a konvektomaty), chlazení (např. chladničky, mrazicí zařízení), apod. Jinými slovy - ověřujete plnění požadavků. A je ve vašem zájmu, v případě potřeby dokázat, že riziková místa máte pod kontrolou. Některé dokumenty

vám možná chybí a bude potřeba je doplnit; např. sanitační řád, aby bylo zřejmé, kdo za co při úklidu zodpovídá, kdy se co čistí a případně jaké čisticí prostředky na to používá.

Takže už není potřeba zpracovávat složité dokumenty a vést administrativně náročné záznamy?

Haldy papírů a složité záznamy pramení z naprostého nepochopení účelu postupů založených na principu HACCP. Měl by to být nástroj, který má pomoci a ne zatěžovat. Běhání s teploměry lze přeci nahradit kontrolou tak, jak se běžně provádí: posoudíte podle smyslových znaků, zda je maso správně propečené, zda se polévka opravdu vaří apod. Náročnější způsoby zpracování dokumentace je nutné vést v provozech, které se více podobají průmyslové výrobě pokrmů, případně poskytují stravování „citlivým osobám“, což jsou např. děti, staré a nemocné osoby apod.

Ještě jednou tedy k „plnému“ HACCP (systému kritických bodů). Jak takovýto zpracovaný systém ve skutečnosti vypadá?

Zjednodušeně lze říci, že zpracovaný systém sestává ze dvou částí. Tou první je soubor dokumentů, které tvoří tzv. příručku HACCP, druhou část představují protokoly, se kterými se pracuje v provozu.

Co všechno má příručka HACCP obsahovat?

Měly by tam být všechny základní dokumenty, které jsou určující pro provoz a systém kritických bodů. Z těch nejdůležitějších lze jmenovat živnostenský list, provozní řád, sanitační řád, doklady o tom, kdo a jak provádí opatření proti škůdcům (tzv. DDD), a dále souhrn dokumentů, které tvoří vlastní plán HACCP. Tyto dokumenty je vhodné shromáždit a uspořádat přehledně v jednom svazku, například v šanonu. Později se tyto dokumenty mění a doplňují pouze tehdy, když dojde k nějakým zásadním změnám v systému provozu.

Jaké změny máte na mysli?

Takovou změnou může být například zakoupení nového technologického zařízení nebo, zavedení zcela nového typu pokrmu do výroby – třeba když začnete sami vyrábět cukrářské výrobky, které jste do té doby kupovali od výrobců. Důvodem také může být změna v zásobování – například když namísto mraženého masa začnete odebírat jateční maso ve velkých kusech, které si budete sami bourat apod.

A ta druhá část systému kritických bodů – ony zmíněné protokoly?

Jedná se o protokoly, se kterými se skutečně pracuje v provozu. Do nich se zaznamenávají výsledky kontrol, zapisují se záznamy o vyřazení potravin z oběhu, záznamy o provedeném úklidu a sanitaci atd. Proto je praktické tyto protokoly připravit jako volné listy nebo menší sešitky. Vyplněné protokoly se potom archivují a stávají se součástí dokumentace HACCP.

A vlastní plán HACCP? Ten je pro systém kritických bodů asi to nejdůležitější, že?

Ano. Plán HACCP je vlastním jádrem dokumentace systému kontrolních kritických bodů.

Co všechno v něm má být uvedeno?

Hned na začátku by měl být uveden tým HACCP, tedy jmenný seznam osob, které se na systému kritických bodů a práci s ním podílejí. Dále jsou v něm vyjmenována všechna případná rizika, vysvětleny základní pojmy a vypsány všechny technologické postupy, které se v daném provozu používají. Proto je nutné, aby plán HACCP vznikl na základě skutečnosti daného provozu. Když jej někdo od někoho „opíše“, může se stát, že se bude v plánu zabývat nějakým postupem, který ve skutečnosti nepoužívá, nebo naopak na nějaký zapomene.

A není to jenom nějaký štos papírů, které se založí do šanonu, a potom už k ničemu nejsou?

Dobře a rozumně sestavený plán HACCP by měl sloužit také jako snadno dostupný a přehledný zdroj důležitých informací. Například můžeme zapomenout, jaké jsou správné teploty pro skladování určitých typů surovin apod. Právě takovou informaci bychom tam měli snadno najít.

Je vůbec možné, aby si toto všechno někdo udělal sám?

Vypadá to všechno hodně složitě, ale možné to samozřejmě je. Bude ale zapotřebí tomu nějaký čas věnovat a samozřejmě si pár věcí nastudovat nebo se nechat proškolit. Také je možné si nechat třeba jen část, např. analýzu nebezpečí, vypracovat odborníkem.

A co když na to nemám ani čas ani chuť. Je možné, aby to pro mne udělal někdo jiný?

Samozřejmě. Ale ani to nebude zcela jednoduché.

V čem je problém, když mi to bude dělat někdo jiný?

Některé problémy jsou naznačeny již v grafu v závěru této kapitoly. Hlavní problém je stejný jako při jakémkoliv nákupu zboží nebo služeb - zda dostanu za své peníze odpovídající kvalitu.

V čem spočívá kvalita systému HACCP?

Především by dobrý systém neměl být jenom svazek papírů, abychom měli co ukázat kontrolním orgánům, ale měl by opravdu sloužit v naší každodenní praxi. Aby tomu tak bylo, měl by být celý systém pokud možno jednoduchý a přehledný. A v tom je právě ten problém: firmy, které se zaváděním systémů HACCP zabývají na komerční bázi, se zpravidla domnívají, že musejí zákazníkovi za jeho peníze „něco odevzdat“. Tato snaha je vede k vytváření zbytečně rozsáhlých a nesmyslně složitých dokumentací, které uživatele od jejich užívání spíše odrazují. Jiné firmy tak trochu zneužívají situace, že se v této oblasti dosud jenom málokdo vyzná, a tak si za své služby často účtují nesmyslně velké částky.

Viděl jsem několik nabídek na zakoupení programu pro počítač a některé ty nabídky byly dost levné. To by nestačilo?

Žádný software za vás systém kritických bodů sám neudělá. Z toho, co jsme si už řekli, vyplývá, že systém je nutné sestavit na základě reality v každém podniku zvlášť. Pokud se v tom sami nebudete dostatečně orientovat, stejně si s nějakým programem nebudete vědět rady. A pokud už víte co a jak, tak počítačový program zas až tolik nepotřebujete. Může vám nanejvýš posloužit jako pomůcka.

Jak si tedy nejlépe vybrat nějakou pomoc nebo firmu, která pro mě plán HACCP udělá?

Těžká rada. V každém případě doporučuji vyhnout se všem nabídkám, které jsou podezřele levné, nebo naopak velmi drahé. Máte-li možnost, poraďte se s kolegy, kteří si systém kontrolních bodů již nechali zavést, a požádejte je, aby vás do něj nechali nahlédnout. Měl by pro vás i na první pohled být celkem jasný a srozumitelný. Budete-li naopak mít dojem, že je to strašně objemné a složité a že si s něčím takovým nikdy nebudete vědět rady, zřejmě to není to pravé.

Pokud takovou možnost nemáte, snažte se o podmínkách nabídky zjistit co nejvíce informací - například zda z firmy opravdu někdo osobně přijde přímo na místo nebo zda vám své služby nabízejí „na dálku“.

Je také dobré se zajímat o odbornou způsobilost lidí, kteří vám své služby nabízejí. Jde nejen o jejich odborné vzdělání, ale měli by také mít dobrou znalost problematiky pohostinství. Přehled vzdě-

lávacích a poradenských organizací, které se zabývají oblastí bezpečnosti potravin, rovněž najdete na www stránkách Národního informačního střediska pro podporu jakosti (www.npj.cz). Tuto databázi lze považovat za relativně bezpečnou. Vedle poradenských firem jsou zde uvedeny i firmy, které se zabývají certifikací systémů bezpečnosti potravin (HACCP, ISO 22000).

Zmiňujete se o ceně – kolik by to asi tak mělo stát?

To se dá bez konkrétní nabídky těžko stanovit. Ne všechno, co je levné, musí být automaticky špatné. Vysoká cena nemusí být zárukou dobrého systému. Dosavadní zkušenosti ze zavádění systémů HACCP v pohostinství však naznačují, že cena za zavedení systému ve středně velké restauraci s běžným sortimentem pokrmů začíná někde u pěti a neměla by významně překračovat částku deset tisíc korun. A to mluvím o případu, kdy se odborník z firmy dostaví přímo do vaší restaurace a důkladně si provoz sám prohlédne a zmapuje.

To co bylo dosud uvedeno se týká „plného“ HACCP? Tedy těch složitých postupů v náročnějších provozech?

Dá se to tak říct. Většina hostinských provozoven v ČR však patří do kategorie středních a malých zařízení. Pro ně proto bude možné použít jednodušší variantu, kterou bude snazší si zpracovat sám. Vždy je však potřeba znát základní problematiku. Výhodou majitelů a provozovatelů je, že sami nejlépe znají „bolesti“ svých provozoven a činností v nich vykonávaných. Tím mají oproti externistům významně lepší výchozí pozici, a lze tedy předpokládat, že jejich vlastní systém sebekontroly bude „ušit na míru“. Zároveň také budou lépe rozumět tomu, co a jak se má dělat.

Když to shrnu, tak nemusím nutně mít plný systém HACCP, ale mohu se podle složitosti svého vlastního provozu rozhodnout pro zavedení některého z postupů založených na jeho principu? Až to budu mít zavedené a bude to funkční – tím to všechno skončí?

Ne tak docela. Již jsme se zmiňovali o případných změnách v provozu. Ty by se samozřejmě měly v zavedeném postupu odrazit. Ale i když k žádným změnám nedojde, je potřeba čas od času zkoumat, jestli je zavedený postup opravdu funkční a možná rizika nějakým způsobem ovládá a snižuje.

Jak to zjistím?

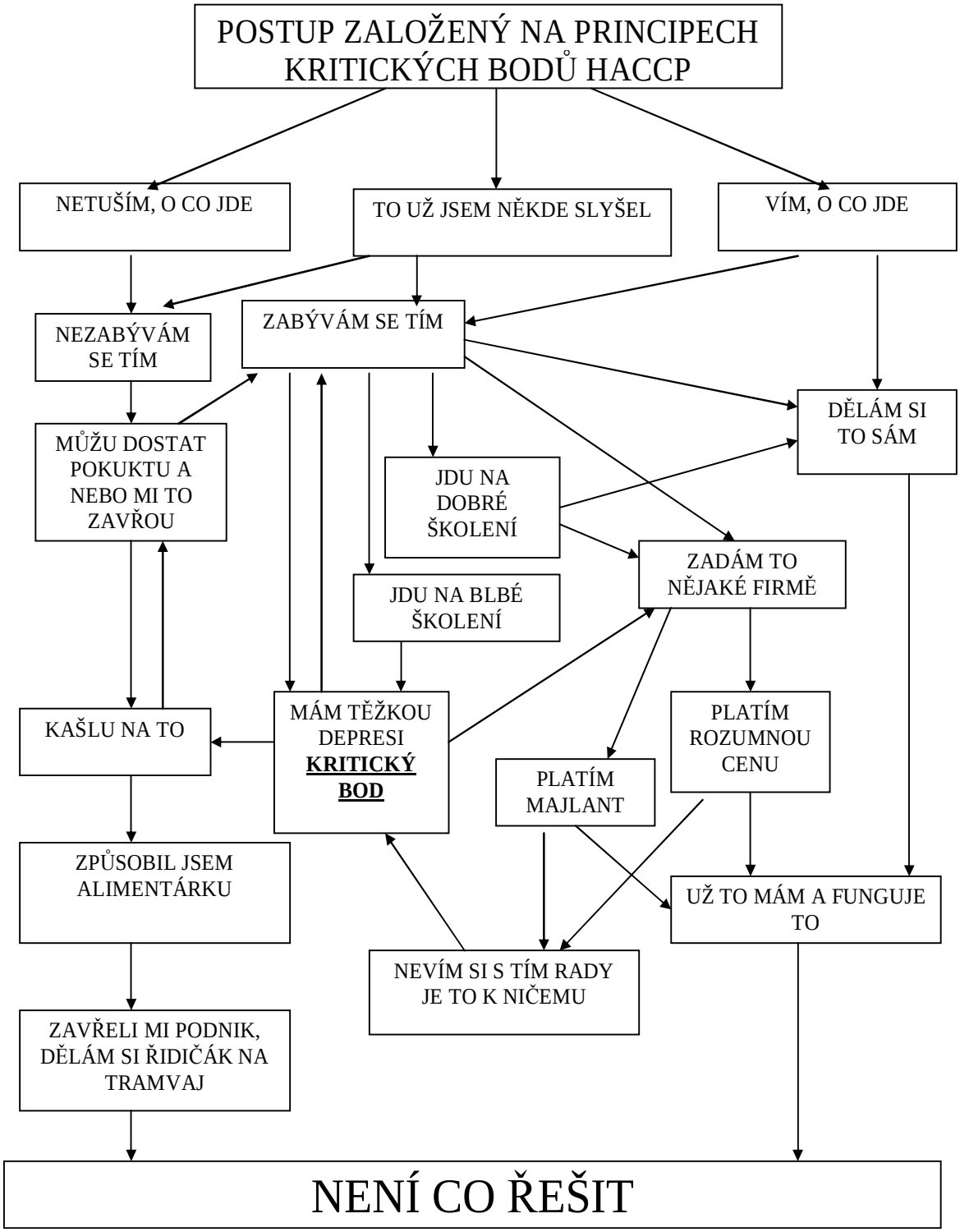
Při plném systému HACCP je nutné alespoň jednou za rok provést audit. K tomu je vhodné si přizvat někoho, kdo této problematice rozumí, ale není stižen tzv. „provozní slepotou“ způsobenou tím, že se v našem provozu pohybuje každý den. Může to být třeba kolega - majitel nebo provozovatel jiné restaurace, která má dobře zavedený a funkční systém HACCP, nebo kvalifikovaná třetí strana (poradce) ve funkci vnitřního (interního) auditora. Z auditu by se samozřejmě měl pořídit písemný záznam, který se stane součástí dokumentace. Nejlepší důkaz, že zavedený postup je opravdu funkční, je mikrobiologický rozbor pokrmu, který si můžete nechat udělat. To samozřejmě platí i pro výše zmíněné jednodušší formy ovládaní rizika, které jsou na principu HACCP postaveny.

To ale stojí peníze...

Ano, něco to stojí. Ale v porovnání s tím, co by mohlo stát způsobení alimentární nákazy hostů, a se vším, co by z toho mohlo vyplývat včetně případného uzavření podniku, je to částka zanedbatelná.

Postupy založené na principu HACCP, kromě své hlavní preventivní funkce, mohou pomoci i v případě, že k nějaké závažné situaci přeci jenom dojde. Budete tak moci dokázat, že jste ve svém provozu nic vědomě nezanedbali a počínali si tak, jak vám zákonné předpisy ukládají. Nová legislativa umožňuje, aby zavedené postupy nepředstavovaly nadměrnou zátěž, ale zároveň aby účinně zabraňovaly vzniku možného rizika a z toho vyplývajícím nepříjemnostem.

TECHNOLOGICKÉ SCHÉMA OTÁZEK A ODPOVĚDÍ



5) FORMULÁŘE, VZORY DOKUMENTACE

5.1 Provozovny, kde se neprovádí výroba, příprava, ani zpracování potravin.

Doporučení SOCR ČR podle návrhu výkladu nařízení (ES) č. 852/2004 uvedené v Příručce, část I. definuje provozovny s nejnižším rizikem prováděných činností jako:

„Provozovny, kde se neprovádí výroba, příprava ani zpracování potravin (tedy provozovny, kde se nepředpokládá zásadní nebezpečí zdravotního ohrožení spotřebitele). V takovýchto provozovnách dochází pouze k rozlévání nápojů, přípravě a podávání teplých nápojů, prodeji originálních balených mražených mléčných výrobků, trvanlivých potravin apod. Může zde docházet i k jednoduché činnosti spojené s úpravou potravin (např. krájení uzenin), kterou lze provádět bezpečným způsobem, jestliže se správně aplikují požadavky na hygienu potravin.“

Jedná se o provozovny typu výčepů, hostinců a pivnic, barů, heren, stánků apod. s výše uvedenou činností.

V těchto typech zařízení lze zajistit bezpečnost produktů dodržováním „bezpodmínečně nutných požadavků“ uvedených níže. Pokud zde jsou podávány chlazené nebo zmražené produkty vyžadující z důvodu jejich zdravotní bezpečnosti dodržení chladícího řetězce, musí se provádět nezbytná kontrola a ověřování dodržení požadovaných podmínek včetně nezbytných sanitačních opatření. O takovéto kontrole je možno eventuálně vést písemné záznamy.

Mezi tento typ činností lze také zařadit přepravu, případně skladování předem zabalených potravin nebo potravin nepodléhajících zkáze apod.

Definování bezpodmínečně nutných požadavků (nezbytných požadavků)

Základem pro zajištění zdravotně nezávadných výrobků je dodržování a zajištění tzv. „bezpodmínečně nutných“ požadavků hygieny potravin.

Bezpodmínečně nutné požadavky zahrnují:

- požadavky na infrastrukturu (např. na budovu, umístění, okolí apod.) a zařízení;
- požadavky na suroviny;
- požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy) - dodržování teplotních řetězců, zabránění křížení v provozovnách, dodržování technologických postupů apod.;
- bezpečné nakládání s potravinovým odpadem;
- bezpečné postupy regulace škůdců;
- sanitační opatření (čištění a desinfekce);
- zajištění kvality vody;
- zachování chladicího řetězce;
- zdravotní stav zaměstnanců;
- dodržování osobní hygieny;
- zajištění proškolení personálu.

Tyto požadavky vyplývají z právních předpisů Evropských společenství.

Provozovatel je povinen splnit bezpodmínečně nutné požadavky (nezbytné požadavky) a doložit jejich splnění. Legislativa evropská ani národní neupravuje formu vedení dokumentace, ale je zřej-

mé, že by provozovatel měl být schopen doložit, že jednotlivé požadavky plní přiměřeně podle podmínek dané provozovny.

Příkladem zdokumentování splnění bezpodmínečně nutných požadavků je následující Prohlášení o splnění bezpodmínečně nutných požadavků.

Příklad prohlášení o splnění bezpodmínečně nutných požadavků

Požadavek	**Forma splnění, odkaz na postup**
Ohlášení provozovny příslušné krajské hygienické stanici	*Provedeno v roce:*
Požadavky na suroviny	*Suroviny nakupujeme pouze od ověřených dodavatelů či výrobců.* *Seznam sortimentu a dodavatelů vyplývá z dodacích listů a faktur.*
Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy)	*Veškerý dodávaný sortiment je přivážen vozidly dodavatelů.* *Při přejímce je vždy kontrolován stav dodaného zboží, neporušenost obalů, a smyslové charakteristiky.*
Dodržování teplotních řetězců, zabránění křížení v provozovnách, dodržování technologických postupů apod.	*V provozovně jsou tato chladicí a mrazící zařízení:* *Mrazák na balené mražené výrobky, chladnice na lahůdky dodávané od výrobců (matjesy, utopence, uzeniny), chladnička na sýry, chladnička na lahvové nápoje, chlazený výčepní pult.* *Kontrola teploty v chladničkách a mrazničkách se provádí denně na teploměrech nebo na vnějším displeji.* *Zjištěné závady na zařízení se okamžitě řeší přivoláním smluvního odborného servisu. Potraviny vystavené nepřípustným teplotám se vyřazují z oběhu, vyřazení se zaznamenává do zvláštního protokolu.*
Bezpečné nakládání s odpadem	*V provozovně vzhledem k prodávanému sortimentu prakticky nevzniká významný odpadu. Odpad je likvidován do popelnic.*
Bezpečné postupy regulace škůdců	*DDD provádí podle potřeby smluvní firma (viz smlouva a pracovní listy).*
Sanitační opatření (čištění a desinfekce)	*Úklid a sanitace se provádí dle úklidového a sanitačního řádu.*
Zajištění kvality vody	*Provozovna je napojena na veřejný vodovodní řad.*
Zdravotní stav zaměstnanců	*Všichni pracovníci mají zdravotní průkaz (kopie jsou uloženy v kanceláři). Pracovníci byli poučeni, že jsou povinni ohlásit alimentární onemocnění nebo jiné přenosné onemocnění (hnisající rány apod.), jsou povinni informovat o kontaktech s osobami s infekční nemocí svého nadřízeného a lékař.*
Dodržování osobní hygieny	*Pracovníci používají čisté pracovní oděvy, byli poučeni o nutnosti si vždy před začátkem práce a dle potřeby průběžně mýt ruce mýdlem pod tekoucí teplou vodou, zvláště po použití záchodu. Dodržování osobní hygieny se namátkově kontroluje.*
Školení personálu	*Školení personálu z hygienického minima je součástí pracovních porad, které probíhají minimálně 2x ročně. Téma školení je zaznamenáno v zápisu z porady, účast pracovníků je doložena prezenční listinou.*

5.2 Malé provozovny s malým počtem zaměstnanců, kde se provádí výroba, příprava a zpracování potravin, a kde se uplatňují postupy založené na principech HACCP doložením podmínek správné praxe.

Provozovny, kde dochází k výrobě, přípravě a zpracování potravin (kde nelze vyloučit zásadní nebezpečí zdravotního ohrožení spotřebitele), ale jde o provozovny s nižší kapacitou výroby a malým počtem zaměstnanců, kde se poskytují stravovací služby v malém rozsahu výroby pokrmů (např. teplá jídla, studené pokrmy, cukrářské výrobky apod.), **nemusí zavádět „plný“ HACCP, ale musí analýzou nebezpečí doložit ovládání nebezpečí uplatněním postupů správné hygienické praxe.**

Postupy správné praxe musí **podle konkrétních podmínek v provozovně** zahrnovat:

- splnění nezbytných požadavků;
- požadavky pro suroviny;
- předem stanovené kritické kontrolní body v přípravě, výrobě a zpracování potravin, kde jsou identifikována rizika a stanoveny zvláštní požadavky na kontrolu;

- hygienická bezpečnostní opatření, která musí být učiněna při manipulaci s rizikovými a rychle se kazícími výrobky (např. polotovary);
- propracovanější opatření v případě potravin připravených pro vysoce citlivou skupinu spotřebitelů (např. děti, starší osoby atd.);
- vedení záznamů.

Provozovatel uvedeného typu provozovny musí doložit splnění nezbytných požadavků, to znamená, že pro něj platí dokumentace popsaná v předcházející kapitole. Kromě toho však musí provést jednoduchou analýzu nebezpečí (např. s využitím v předu uvedených dotazníků k sebehodnocení) a doložit, že si je vědom všech možných problémů a dostatečně je ovládá uplatněním postupů správné praxe.

Podle konkrétních podmínek v provozovně si volí kontrolní body - tj. kontroluje činnosti, které jsou významné z hlediska ohrožení bezpečnosti pokrmů. O výsledcích kontrol vede záznamy podle svého uvážení a potřeby. V některých případech např. při smyslovém hodnocení lze zaznamenávat jen neshody tj. nedodržení požadavků, současně však musí být uvedeno jaké nápravné opatření bylo přijato.

Forma záznamů, frekvence sledování není pro tyto případy stanovena.

Pokud bude zjištěno, že činnost v některé části přípravy a uvádění pokrmů do oběhu je z hlediska bezpečnosti pokrmů rozhodující a kontrolní bod není dostatečným opatřením, správná praxe se v tomto případě doplňuje předem vybraným kritickým kontrolním bodem. Např. pečení masa v poruchové pečící troubě bude rizikovější než pečení v konvektomatu s řízenou teplotou a nastavitelným časem. Půjde o kritický kontrolní bod, ke kterému se vážou další povinnosti, jako je stanovení kritických mezí, postupů sledování, nápravných opatření a vedení záznamů (forma záznamů je stanovena).

Zjednodušení pro malé provozovny spočívá ve výběru z předem zpracovaných kritických kontrolních bodů, bez provádění složité analýzy a postupů potřebných při zavádění „plného“ HACCP.

Identifikace provozovny

Provozovatel:	U ohlodané kosti
Adresa:	Pod pokličkou 1, Horní Bučovice
Oblast činnosti:	Hostinec s malou nabídkou teplých a studených pokrmů
Vymezení činností:	
Průměrný objem výroby (počet porcí apod.):	Cca 30 obědů, 20 večeří
Sortiment:	Denně 5 hotových pokrmů v poledne + 5 jídel na objednávku po celý den, studené pokrmy nakupované od dodavatelů (viz archiv jídelních lístků)
Počet zaměstnanců:	7 (vedoucí, 3 lidé v obsluze, 2 pracovníci v kuchyni, 1 pomocná síla)

Přehled připravovaných a podávaných pokrmů / výrobků

Skupiny pokrmů a jejich charakteristika:	Teplá hotová jídla, teplá jídla na objednávku, studené pokrmy (nákup od dodavatelů), zeleninové saláty, moučníky (nákup od dodavatelů), (viz vlastní kalkulační listy, receptury teplých pokrmů)
Určení výrobků:	*Pasantní host - spotřebitel*
Používané rizikové suroviny: syrové maso, mražené maso, syrové ryby a mořské plody, mražené ryby a mořské plody, jiné mražené suroviny, polotovary, mléko a mléčné výrobky, vejce, brambory, čerstvá zelenina a ovoce, hotové pokrmy chlazené nebo zmrazené,	syrové maso, mražené suroviny (maso, zelenina, přílohy), mléko a mléčné výrobky, vejce, brambory a čerstvá zelenina, polotovary (nákup od dodavatelů), studené pokrmy – lahůdky (nákup od dodavatelů), uzeniny, cukrářské výrobky (nákup od dodavatelů),

tepelně opracované maso a masné výrobky (uzeniny), vaječné výrobky, majonézy, dresinky, cukrářské výrobky, jiné:	
Používané technologické postupy:	Vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání v grilu,
Používaná technologická zařízení na tepelné zpracování a uchovávání:	Plynový sporák (vaření, dušení), elektrická trouba (pečení), fritéza (smažení), salamandr (zapékání, grilování), teplý výdejní pult s vodní lázní (výdej)
Dodavatelé používaných potravin:	Příjem zboží zpravidla od dodavatelů (dodávka na místo), občas nákup a vlastní doprava (Makro); seznam dodavatelů a sortiment – viz dodací listy, faktury
Způsob použití, je-li jiný než přímá konzumace ve stravovacím zařízení:	Pouze konzumace na místě
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	-
Expedice (výdej):	Teplá hotová jídla se vydávají od 11,00 do 15,00 hodin, výdej z teplého pultu (režon s vodní lázní); teplá jídla na objednávku se vydávají okamžitě po dohotovení; studená jídla se vydávají na základě jednotlivé objednávky z pracoviště studené kuchyně; cukrářské výrobky se vydávají z chlazené vitríny

Přehled možných kritických kontrolních bodů

Výrobní operace	**Sledovaný znak**	**Kritické meze**	**Postup sledování**	**Frekvence sledování**	**Nápravná opatření**	**Postup / Záznam**
Příjem chlazených a zmrazených potravin	DMT, DP Neporušenost obalu Teplota	Odpovídá Neporušený obal Podle požadavků pro danou komoditu nebo údajů výrobce	Vizuální kontrola Kontrola teploty vpichovým teploměrem	Při každé přejímce	Nepřijetí dodávky	Dodací list (faktura)
Skladování chlazených a mražených, polotovarů a výrobků	DMT, DP Teplota	Odpovídá Podle požadavků na danou komoditu	Kontrola označení Sledování teploty ve skladu a chladicích (mrazicích) zařízeních	Jednou týdně Jednou denně se záznamem	Spotřeba před vypršením DP, DMT Přeskladnění do jiného zařízení Oprava zařízení Pozastavení zpracování suroviny, polotovaru, produktu, likvidace	Záznamy teploty
Hrubá příprava	Dodržení podmínek oddělení neslučitelných činností		Vizuální kontrola vedoucím pracovníkem	Denně	Oddělení jednotlivých činností Řádný úklid, sanitace mezi jednotlivými operacemi	Popsaný pracovní postup
Rozmrazení masa	Dodržení postupu správné praxe Zabránění kontaminace vytékající tekutinou	+5 °C Tekutina z masa vytéká na jiné suroviny	Sledování kontrolního teploměru v zařízení určeném pro rozmrazování Kontrola znečištění vytékající kapalinou	Vždy při rozmrazování	Nastavit rozmrazovací chladničku na nižší teplotu Správně umístit nádobu na zachycení kapaliny V případě nutnosti likvidace masa	Záznam o vyřazení potraviny z oběhu

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Postup / Záznam
Vaření, dušení, pečení	Dosažení stanovené teploty a doby ve všech částech	Není dosaženo účinku teploty +75 °C v jádře pokrmu po dobu 5 minut Po vpichu vytéká krev	Měření teploty vpichovým teploměrem Smyslová zkouška Mechanická kontrola vpichem (naříznutím)	Při každé operaci	Prodloužení doby opracování	Popsaný pracovní postup
Smažení	Stav oleje ve smažící lázni	Nevyhovuje smyslově	Smyslové posouzení	Před započetím práce, následně 1x v průběhu dne	Výměna oleje ve fritéze	Popsaný pracovní postup
Výdej	Teplota pokrmů při výdeji Smyslové znaky	Teplota +64 °C a nižší	Měření teploty Zraková kontrola	Jednou za výdej (např. ke konci výdeje) Průběžně	Urychlený výdej Ohřev na předepsanou teplotu Vyřazení z oběhu	Záznam teploty Záznam o vyřazení z oběhu
Připravenost provozu	Stav provozu před započetím práce (nebo na konci směny)	Stav provozu (čistota vizuálně, přítomnost cizích předmětů, zbytky surovin, polotovarů, pokrmů...)	Smyslové posouzení	Jednou za směnu (začátek nebo konec)	Provedení úklidu, případně sanitace	Záznam o provedené sanitaci

DMT – doba minimální trvanlivosti, DP doba použitelnosti

5.3 Provozovna, kde se provádí výroba, příprava a zpracování potravin.

Poznámka autorů: V následujícím textu jsou uvedeny příklady dokumentace HACCP. Jedná se pouze o vzor dokumentace, formát a rozsah jednotlivých formulářů se mění podle potřeby.

Plán HACCP – Restaurant U veselého šéfa

Plán HACCP

Restaurant U veselého šéfa
Vařečková 1, Knedlíkovice

IČO 11223344

1. verze
Vypracováno: červen 2006

Plán HACCP pro technologii přípravy pokrmů

Cílem zpracovaného systému kontrolních kritických bodů je docílení maximální bezpečnosti výrobků, a to minimalizací zdravotních rizik. Tohoto záměru je dosahováno důsledným uplatňováním preventivních přístupů a využitím poznatků z nápravných opatření (tzv. zpětná vazba) u identifikovaných možných rizik. Sledování nebezpečí v kritických bodech vychází z osobní odpovědnosti pracovníka.

Definice:

Kontrolní bod – bod, místo, technologická operace nebo postup ve výrobním procesu, v nichž je uplatňována technologická výrobní kontrola sledující kvalitativní parametry suroviny, meziproduktu nebo výrobku.

Kritický bod – bod, místo, technologická operace nebo postup ve výrobním procesu, v nichž lze uplatňováním kontroly a nápravných opatření zabránit, vyloučit nebo zmenšit na přijatelnou úroveň nebezpečí porušení zdravotní nezávadnosti výrobku.

Kritická mez – ještě přijatelná odchylka od cílové hodnoty, která charakterizuje ideální podmínky v kritickém bodě. Mezní hodnota může být definována jako maximum nebo minimum.U některých znaků, mohou být určeny obě mezní hodnoty, mezi nimiž by se měl inaktivační účinek pohybovat. Mezní hodnota může být definována také slovně popisem požadovaného stavu.

Ovládací opatření – činnost vedoucí k prevenci, vyloučení nebo výraznému snížení nebezpečí porušení zdravotní nezávadnosti výrobku.

Nápravná opatření – nápravná akce sloužící k obnovení zvládnutého stavu technologického postupu, která je uplatňována v případě, že se hodnoty zjištěné sledováním liší od požadovaných. V průběhu nápravného opatření nepostupuje produkt dále v technologickém postupu.

Pracovní skupina HACCP

Vedoucí:

p. Karel Knedlík, jednatel společnosti.

Členové:
p. Josef Vařbuchta, šéfkuchař;
p. Jan Řízek, kuchař; pí. Jana Povidlová, kuchařka.

Sortiment:

- teplé hotové pokrmy (dodané zchlazené z hlavní kuchyně),
- teplá jídla na objednávku (vlastní výroba na místě),
- studené pokrmy (vlastní výroba na místě),
- moučníky (nákup od dodavatelů).

Rozsah činnosti:

- příjem surovin a potravin,
- skladování,
- přípravné práce,
- výroba pokrmů,
- výdej pokrmů.

Obecná analýza nebezpečí

Biologické a mikrobiologická nebezpečí

Patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy:

- koliformní bakterie,
- Salmonella,
- Listeria monocytogenes,
- Campylobacter jejuni,
- Shigella spp.

Nepatogenní původci kažení:

- aerobní mezofilní mikroorganismy,
- kvasinky.

Mikroorganismy produkující toxiny:

- Staphylococcus aureus,
- Bacillus cereus,
- Escherichia coli 0157,
- Clostridium perfrigens,

Biologická nebezpečí:

- skladištní škůdci,
- hmyz,
- hlodavci,
- parazité.

Chemická nebezpečí:

- cizorodé látky z prostředí (čistící nebo desinfekční látky).

Fyzikální nebezpečí:

- nečistoty z provozních prostředků,
- odlupující se smalt z nádobí,
- přípečky z plechů,
- cizí příměsi,
- sklo,
- papír,
- ozdobné předměty.

Analýza nebezpečí z hlediska prováděných činností, stanovení preventivních opatření, určení správných hodnot a dokladů

Činnost	Nebezpečí	Preventivní opatření	Správné hodnoty / doklady
Příjem surovin a potravin **Kritický bod**	**Biologické**: plísně, patogenní a podmíněně patogenní mikroorganismy, sporulující bakterie, skladištní škůdci (hmyz, hlodavci) **Chemické**: přídatné a kontaminující látky, desinfekční a čistící prostředky **Fyzikální**: poškozený obal, nevhodný či zvlhlý obal, nedodržení teplotního řetězce.	**Výběr bezpečných dodavatelů – dodávky kvalitních surovin** Smyslové posouzení více znaků při příjmu zboží, např. neporušenost obalu, přítomnost mechanických nečistot, barva a vůně přijímaných surovin. Dodržení provozních a hygienických podmínek pro přejímku zboží. Kontrola teploty.	**Kritický bod** **Kritická mez:** Teplota chlazeného zboží **max. +9 °C**. **Nápravné opatření:** Vrátit zboží dodavateli. **Doklad:** Protokol HACCP se záznamy o měření. Řádné dodací listy (faktury) s patřičnými údaji (druh, množství, datum dodávky)
Skladování surovin a potravin	Rozmnožování mikroorganismů a plísní nad tolerované hodnoty při přerušení teplotního řetězce. Nedodržení teplotních podmínek. Kontaminace narušeným obalem a prostředím. Není dodržena kapacita skladů. Chybí měřící zařízení ke kontrole fyzikálních faktorů (teploty a vlhkosti). Chybí zařízení k uložení surovin (regály, palety).	Dodržování skladovacích, hygienických a provozních podmínek (teplota, relativní vlhkost, tma, šero) podle typu surovin (údajů výrobce). Oddělené skladování nesourodých druhů surovin, pravidelná DDD. Uložení vajec do snadno čistitelných obalů.	Maso a drůbež **+4 °C** Mleté maso **+2 °C** Zelenina **+10 °C** Vejce **+5 - 12 °C** Mléčné výr. **+8 °C** Zchlazené hotové pokrmy **+4 °C** Mrazící box **–12 °C až –18 °C** Suchý sklad teplota **max. +25 °C** relativní vlhkost **max. 75 %** **Možný doklad:** Viditelná indikace teploty (display), teploměry v lednicích, záznamy o pravidelné nebo namátkové kontrole teplot.
Příprava	Nedodržení zásad hygieny při opracování surovin: špatný oplach a očištění zeleniny. Kontaminace surovin rukama, nečistým oděvem a pomůckami. Nepřesně fungující váhy, záměna surovin, cizí předměty vniklé do surovin při otevírání a skladování. Přenos vajíček do hlavní kuchyně v původních obalech.	Důkladná očista a oplach surovin (zelenina, maso). Zabránění křížové kontaminace oddělením neslučitelných činností. Používání správných pracovních pomůcek pro příslušnou činnost. Dodržování tepelného řetězce.	**Možný doklad:** Receptury (kalkulační listy s popisem přípravy). Postupy dle správné hygienické a výrobní praxe.

Činnost	Nebezpečí	Preventivní opatření	Správné hodnoty / doklady
Výroba pokrmů	Nedodržení technologie výroby (především teploty). Při nedovaření přežívají termorezistentní spory a patogenní mikroorganismy, dochází ke změně smyslových vlastností.	Kontrola dodržování výrobních postupů. Smyslová kontrola připravovaných pokrmů. Kontrola funkčnosti technologických zařízení, používání řídicích vpichových sond nebo kontrolních teploměrů.	Bezpečná hodnota tepelného zpracování odpovídá působení teploty **+75 °C** po dobu 5 minut v jádře pokrmu. **Možný doklad:** Popis ověřených postupů správné praxe, ověření kontrolním měřením.
Regenerace zchlazených pokrmů	K ohřevu je používáno nevhodné technologické zařízení, ohřev je nerovnoměrný, zbytečně dlouhý a dochází k pomnožení nežádoucích mikroorganismů a změně smyslových vlastností pokrmu.	Pravidelná kontrola dodržování výrobních postupů, používání vhodných technologií k regeneraci Vyřazení smyslově změněných pokrmů z oběhu Dobu ohřevu zkrátit na minimum.	**Možný doklad:** Popis postupu dle správné praxe Záznam o měření doby nutné k dosažení bezpečné teploty **+65 °C** v jádře pokrmu.
Výdej pokrmů	Kontaminace způsobená nedodržení hygienických podmínek při výdeji. Pomnožení nežádoucích mikroorganismů způsobené nedodržením bezpečné teploty při výdeji. Výdej pokrmů se změnami smyslových vlastností. Kontaminace způsobená nedodržením zásady výměny gastronádob. Nedodržení osobní hygieny.	Čistota pracovního prostředí a gastronádob. Dodržování teploty při výdeji pokrmů. Smyslově změněné pokrmy vyřadit z oběhu. Doplňovat pokrmy pouze výměnou celých gastronádob. Dbát na osobní hygienu (čistotu oděvu, pokrývku hlavy) pracovníků při výdeji.	Teplota pokrmů při výdeji by neměla být nižší než **+65° C** v jádře pokrmu.

Zavedená dokumentace

- provozní řád,
- úklidový a sanitační řád,
- jídelní lístek, používané receptury, normy, vlastní kalkulace,
- doklady o nabytém zboží (dodací listy, faktury),
- kontrolní protokol ke kritickému bodu (kontrola teploty dodávaného chlazeného masa),
- záznamy o provedení preventivní ochranné DDD,
- protokol evidence potravin vyřazených z oběhu,
- evidence zdravotních průkazů zaměstnanců,
- záznamy o školení pracovníků.

Příručka HACCP – formuláře k vyplnění

Poznámka autorů: v dalším textu jsou jednotlivé kapitoly příručky číslovány bez ohledu na číslování v této publikaci.

Příručka systému kritických bodů (HACCP)

Vyplňte tabulku:

	Jméno:	**Datum:**	**Podpis:**
Vypracoval:			
Schválil:			

1. Vymezení činnosti odpovědnosti provozovatele

Název provozovny:	
Ulice, č.p.:	
Město:	PSČ:
Provozovatel:	
Kontaktní osoba:	DIČ: IČ:
Telefon:	e-mail:
Počet zaměstnanců:	
Pracovník / pracovníci zodpovědný(í) za systém kritických bodů:	

Typ stravovací služby (rozsah činnosti)

Typ (rozsah činnosti)	**Stálá nabídka (ano/ne)**	**Sezónní prodej (popř. vymezení sezóny) (ano/ne)**
Samoobslužná restaurace		
Restaurace s obsluhou		

Stánkový prodej		
Fastfood		
Bistro, bufet		
Klub, herna		
Pivnice, výčep		
Bar		
Kantýna		
Kavárna		
Cukrárna		
Mléčný bar		
Příprava z polotovarů		
Pokrmy „přes ulici“ (prodej s sebou)		
Cateringové služby (rauty)		

Vlastní výroba pokrmů (doplňte ano x ne, popř. označte-doplňte konkrétní pokrmy)

Typ	**Ano/Ne**
Pokrmy obsahující nedostatečně tepelně opracované maso (např. roastbeef, beefsteak „rare“ apod.)	
Zchlazené pokrmy	
Zmrazené pokrmy	
Grilované pokrmy (např. gyros, kebab apod.)	
Grilovaná drůbež, grilované ryby	
Pokrmy smažené ve fritéze (např. smažené kuře apod.)	
Hranoly, krokety	
Bramboráky	
Moučníky (např. palačinky, vafle apod.)	
Polévky	
Kombinované pokrmy (řízek + bramborový salát apod.)	
Přílohové knedlíky (houskové, bramborové)	
Další přílohy (vařené brambory, rýže, těstoviny)	
Sladké pokrmy (např. nákypy, ovocné knedlíky apod.)	
Zeleninové saláty, zeleninová obloha ze syrové zeleniny	
Studené pokrmy podávané samoobslužnou formou (švédské stoly)	
Pokrmy obsahující syrové maso (např. tatarský biftek, carpaccio apod.)	
Cukrářské výrobky (dezerty podávané za studena)	
Zmrzlina (zmrzlina do kornoutku) a zmrzlinové poháry	
Studené nápoje (např. ledová káva apod.)	
Teplé nápoje (např. káva, čaj, svařené víno apod.)	
Pizza	
Nakládaný hermelín	
Nakládaná zelenina	
Utopenci	
Očka	
Sendviče	
Chlebíčky	
Párek v rohlíku	
Ohřívané/grilované uzeniny	
Langoše	
Toasty	
Hamburgery	
Pokrmy asijské kuchyně	
Bagety	
Další (doplňte):	

2. Specifikace výrobku

Druh pokrmů:	V pravém políčku doplňte křížek u příslušných druhů vámi připravovaných pokrmů	
Teplé pokrmy	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - dostatečné tepelné opracování (doba působení teploty musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu).	
Studené pokrmy	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - udržování nepřerušeného chladírenského řetězce (až po uvádění pokrmů do oběhu).	

Moučníky	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - dostatečné tepelné opracování.	
Dezerty podávané za studena	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - udržování nepřerušeného chladírenského řetězce.	
Nápoje **(teplé, studené)**	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - teplé nápoje - dostatečné tepelné opracování, - studené nápoje - „nízká“ teplota.	
Zmrzlina, zmrzlinové poháry	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - udržování nepřerušeného mrazírenského řetězce.	

3. Zjištění očekávaného použití výrobku

Výrobky jsou určeny (zaškrtněte):

□ širokému okruhu spotřebitelů,

□ strávníkům nevyžadujícím zvláštní dietu,

□ jiné (doplňte) ……

Skupiny spotřebitelů, pro které je spotřeba omezena *(zaškrtněte)*:

□ spotřeba je omezena pro děti do 3let,

□ spotřeba je omezena pro spotřebitele s nařízenou speciální dietou,

□ spotřeba je omezena pro osoby trpící alergií na vybrané potraviny,

□ spotřeba je omezena pro osoby mladší 18ti let,

□ *jiné (doplňte)* ……

4. Popis technologických postupů

U jednotlivých druhů vámi připravovaných pokrmů doplňte, které konkrétní kroky technologického postupu obsahují (ano / ne).

Krok **(název výrobní operace)**	**Operace zahrnuje činnosti**	**Teplé pokrmy** **ano/ne**	**Studené pokrmy** **ano/ne**	**Moučníky** **ano/ne**	**Dezerty podávané za studena** **ano/ne**	**Nápoje** **ano/ne**	**Zmrzlina, zmrzlinové poháry** **ano/ne**
Příjem surovin, polotovarů	(např. vlastní doprava surovin; příjem a posouzení průvodní dokumentace; prohlídka a posouzení surovin apod.) Doplňte:						
Příjem obalů							
Skladování surovin, polotovarů	(např. oddělená úchova apod.) Doplňte:						
Skladování obalů							
Výdej surovin, polotovarů do výroby	(např. přesun ze skladu, posouzení apod.). Doplňte:						
Příprava surovin, polotovarů	(např. vybalování z vnějších obalů, suché a/nebo mokré čištění, výtluk vajec, kořenění, rozmrazování apod.) Doplňte:						

Krok (název výrobní operace)	Operace zahrnuje činnosti	Teplé pokrmy ano/ne	Studené pokrmy ano/ne	Moučníky ano/ne	Dezerty podávané za studena ano/ne	Nápoje ano/ne	Zmrzlina, zmrzlinové poháry ano/ne
Chlazení surovin (úchova surovin před zpracováním, použitím)	(např. přesun do lednic apod.) Doplňte:						
Příprava a výroba druhu pokrmu	(např. smíchání přísad, tvarování, tepelná úprava, chladnutí apod.) Doplňte:						
Úchova před výdejem (prodejem)							
Konečná úprava	(např. zdobení, kompletace apod.) Doplňte:						
Výdej (prodej)	(např. doprava k výdeji apod.) Doplňte:						

5. Analýza nebezpečí

Jaká nebezpečí hrozí, jakým způsobem nebezpečím předcházíte.

Krok	**Nebezpečí – co se může stát špatně?**	**Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.**	**Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.**		**Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.**	
Příjem surovin	**Příjem (nákup) nevyhovujících surovin** (např. surovina zkažená, nekvalitní, kontaminovaná mikroorganismy, škůdci, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nevhodné manipulace u dodavatele (nevhodné podmínky skladování, dopravy) - nedodržení doby trvanlivosti nebo použitelnosti dodavatelem		**Pro všechny druhy surovin** - prověřený dodavatel - vizuální (smyslová) kontrola přijímaných surovin - kontrola doby trvanlivosti nebo doby použitelnosti - kontrola neporušenosti obalu **Chlazené, zmrazené suroviny:** - kontrola teploty surovin při příjmu		a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod	
	Zkažení nebo poškození surovin během příjmu a manipulace v důsledku např.: - nevhodné manipulace při příjmu (současná manipulace s jinými výrobky, které mohou produkt ovlivnit; dlouhé prodlevy při příjmu za podmínek nevhodných pro surovinu) - porušení chladírenského / mrazírenského řetězce - mechanického poškození - kontrola porušení obalu		**Pro všechny druhy surovin** Dodržování postupů správné praxe: - dodržování podmínek při příjmu surovin - dodržování podmínek manipulace = manipulace správným způsobem (prevence poškození, oddělení neslučitelných druhů surovin) **Chlazené, zmrazené suroviny:** - vyloučení prodlev (dodržování chladírenského / mrazírenského řetězce)			
Skladování	**Zkažení a/nebo kontaminace suroviny** (např.: mikroorganismy, škůdci, chemickými látkami a cizími předměty apod.) v důsledku např.: - skladování v nevhodných podmínkách (nedodržení podmínek skladování – teplota, vlhkost, přístup světla atd.) - růstu mikroorganismů - nežádoucích chemických změn, (např. oxidace apod.) - skladování s produkty, které mohou potravinu nevhodně ovlivnit (pachy, mechanické nečistoty...) - nedodržení doby trvanlivosti, nebo doby použitelnosti (skladování příliš dlouhou dobu) - mechanického poškození výrobku - porušení obalu		**Pro všechny druhy surovin** - oddělené skladování od výrobků, které mohou suroviny nevhodně ovlivnit - dodržení podmínek skladování (teplota, relativní vlhkost vzduchu, uložení v dostatečné vzdálenosti od stěn, zamezení přístupu světla apod.) - pravidelná kontrola podmínek skladování - pravidelná vizuální (smyslová) kontrola skladovaných surovin - pravidelná kontrola doby použitelnosti, minimální trvanlivosti - udržování pořádku - kontrola přítomnosti škůdců, zajištění ochrany proti škůdcům (pravidelná deratizace, desinfekce, dezinsekce) - dodržování osobní a provozní hygieny **Chlazené, zmrazené suroviny:** - dodržování chladírenského/mrazírenského řetězce		a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod	

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.		Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.	
Výdej surovin do výroby	**Zkažení a/nebo kontaminace suroviny** (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nedodržení chladírenského / mrazírenského řetězce - růstu (pomnožení) mikroorganismů - nedodržení doby trvanlivosti, nebo doby použitelnosti (skladováno příliš dlouhou dobu) - kontaminace mikroorganismy z prostředí, zařízení, pomůcek, pracovníků - porušení obalu (výrobek může být kontaminován mechanickými nečistotami) - nesprávného zacházení		**Pro všechny druhy surovin** - výdej na základě potřeby výroby - vybalování z obalů v určeném prostoru - vizuální (smyslová) kontrola surovin - kontrola doby trvanlivosti nebo použitelnosti - používání vhodných manipulačních nádob - správné postupy při vyjímání z obalů (prevence porušení obalu) - udržování pořádku - dodržování osobní a provozní hygieny **Chlazené suroviny:** - dodržení chladírenského řetězce (omezení prodlev mimo chlazený prostor - surovina je vyjmuta z lednice těsně před zpracováním) **Mražené suroviny:** - dodržení mrazírenského řetězce		a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod	
Příprava surovin	**Kontaminace a/nebo zkažení suroviny** (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - přípravy za nevhodných podmínek (nedodržení např. teploty - růst mikroorganismů, nežádoucí chemické změny např. oxidace) apod. - křížení pracovních prostor (provozu) - současné manipulace s neslučitelnými surovinami - používání nečistých pracovních pomůcek a špinavých oděvů - nedostatečného mytí pracovních pomůcek - nedodržování osobní a provozní hygieny - porušení obalu (výrobek může být kontaminován mechanickými nečistotami) - nesprávného zacházení (nedodržení technolog. postupu)		**Pro všechny druhy surovin** - příprava na základě potřeby výroby - vizuální (smyslová) kontrola surovin - používání vhodných manipulačních nádob - používání čistých pomůcek a nádob - dodržování technologického postupu - používání pitné vody - udržování pořádku - dodržování osobní a provozní hygieny - časové oddělení činností - dodržování podmínek manipulace - používání čistých pracovních oděvů (pravidelná výměna oděvů) **Chlazené suroviny:** - dodržení chladírenského řetězce (omezení prodlev mimo chlazený prostor - surovina je vyjmuta z lednice těsně před zpracováním) **Mražené suroviny:** - dodržení mrazírenského řetězce		a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod	
Příprava a výroba pokrmů	**Kontaminace pokrmu, popř. suroviny** (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nedodržení technologického postupu - nesprávného zacházení před výrobou pokrmu (např. suroviny leží déle než 4 hodiny v teple) - nesprávného zacházení po dohotovení pokrmu (např. produkt může být znečištěn syrovým masem, nástroji, obsluhou apod.) - přepalování používaných smažících olejů - používání nečistých pracovních pomůcek (nedostatečného mytí pracovních pomůcek) - používání špinavých pracovních oděvů - nedodržování osobní a provozní hygieny		**Pro všechny druhy pokrmů** - dodržování technologického postupu - dodržování osobní a provozní hygieny - požívání kvalitních surovin - dodržování podmínek manipulace - používání čistých pracovních oděvů (pravidelná výměna oděvů) - používání čistých pomůcek a nádob - oddělená manipulace s neslučitelnými produkty - kontrola dodržení hygienických podmínek **Teplé pokrmy, moučníky:** - dostatečné tepelné opracování (tepelné opracování po dobu nejméně 5 minut po dosažení teploty +75 ° C v jádře - kusu porce) **Studené pokrmy, dezerty:** - předchlazení surovin a chlazení hotových pokrmů (od dokončení až po výdej)		a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod	
Konečná úprava - zdobení - kompletace Doplňte:	**Kontaminace a/nebo zkažení pokrmu – likvidace** (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nedodržení technologického postupu (např. chladírenského řetězce) - křížové kontaminace (současná manipulace se syrovými surovinami) - používání nečistých pracovních pomůcek (nedostatečného mytí pracovních pomůcek) - používání špinavých pracovních oděvů - nedodržování osobní a provozní hygieny		**Pro všechny druhy pokrmů** - dodržování technologického postupu - prevence křížové kontaminace - kompletace za dodržení - hygienických požadavků - kontrola dodržení hygienických podmínek **Teplé pokrmy, moučníky:** - dostatečná teplota **Studené pokrmy, dezerty:** - dodržení chladírenského řetězce **Zmrzliny:** - dodržení mrazírenského řetězce		a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod	

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.		Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.	
Výdej (prodej) a úschova při výdeji (prodeji) - doprava k výdeji (prodeji)	**Kontaminace pokrmu – likvidace** (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nedodržování osobní a provozní hygieny - nesprávného zacházení (např. úchova pokrmu po dokončení tepel. úpravy déle než 4 hod) - nedodržení podmínek (např. teplota neodpovídá, časová prodleva mezi dokončením procesu a prodejem je příliš dlouhá) - křížové kontaminace		**Pro všechny druhy pokrmů:** - kontrola dodržení hygienických podmínek - spotřeba ve dni výroby - prevence křížové kontaminace - používání čistých pomůcek - dodržování osobní a provozní hygieny - používání čistých pracovních oděvů (pravidelná výměna oděvů) **Teplé pokrmy:** - kontrola teploty pokrmů při výdeji a doby od přípravy po výdej (teplé pokrmy se uchovávají + 65 °C, zákazníkovi se vydávají do čtyř hodin od přípravy, v době podání musí mít min. +63 °C) **Studené pokrmy, dezerty:** - dodržení chladírenského řetězce		a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod	

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.		Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.	
	- používání nečistých pracovních pomůcek - používání špinavých pracovních oděvů - nedostatečného mytí pracovních pomůcek - nedodržování osobní a provozní hygieny		**Zmrzliny:** - dodržení mrazírenského řetězce			

U kroků, ve kterých jste se rozhodli zavést systematické sledování s vedením záznamů, nebo kritický bod, si z následující tabulky vyberte vhodné znaky, na jejichž základě budete sledovat, zdali činnosti probíhají správným způsobem. V tabulce jsou uvedeny možnosti, které si upravíte podle vašich podmínek, případně zvolíte jiné neuvedené postupy.

6. Určení znaků, mezí, postupů sledování pro systematické sledování významných činností

Operace	Sledovaný znak	Meze přijatelnosti (Kritické meze)	Postup sledování	Frekvence sledování	Náprava (Nápravné opatření)	Ověřování postupu	*Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem*
Příjem surovin	a. Porovnání dodací list/ dodávka	a. Dodávka neodpovídá specifikaci	a. Vizuální kontrola	Při každém příjmu *Jiné:*	Pozastavení příjmu, vrácení dodávky – zajištění náhrady za nepřijaté suroviny *Jiné:*	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru *Jiné:*	a.
	b. Doba minimální trvanlivosti, doba použitelnosti (DMT, DP)	b. Dostatečně „dlouhá“ DMT, DT	b. Sledování DMT, DT				b.
	c. Smyslové znaky přijímaného zboží	c. Neodpovídá požadavkům	c. Vizuální kontrola zboží				c.
	d. Teplota zboží při příjmu	d. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	d. Měření teploty				d.
	e. Kontrola čistoty, neporušenosti obalu	e. Čistý, neporušený obal	e. Sledování čistoty, neporušenosti obalu				e.
	f. Kontrola podmínek dopravy	f. Neodpovídá požadavkům	f. Vizuální kontrola ložné plochy				f.

Operace	Sledovaný znak	Meze přijatelnosti (Kritické meze)	Postup sledování	Frekvence sledování	Náprava (Nápravné opatření)	Ověřování postupu	*Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem*
Skladování	a. Podmínky skladování (ve skladu) např.: – relativní vlhkost – zkažené zboží ve skladu	a. Neodpovídá požadavkům	a. Vizuální kontrola podmínek	jednou za směnu *Jiné:*	Náprava podmínek Vyřazení potraviny z „oběhu“ *Jiné:*	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru *Jiné:*	a.
	b. Doba minimální trvanlivosti, doba použitelnosti (DMT, DP)	b. Dostatečně „dlouhá“ DMT, DT	b. Sledování DMT, DT				b.
	c. Smyslové znaky skladovaného zboží	c. Neodpovídá požadavkům	c. Vizuální kontrola zboží				c.
	d. Teplota zboží při příjmu	d. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	d. Měření teploty				d.

	e. Čistota, neporušenost obalu	e. Čistý, neporušený obal	e. Sledování čistoty, neporušenosti obalu				e.

Operace	**Sledovaný znak**	**Meze přijatelnosti (Kritické meze)**	**Postup sledování**	**Frekvence sledování**	**Náprava (Nápravné opatření)**	**Ověřování postupu**	***Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem***
Příprava surovin	a. Dodržení postupu	a. Nedodržení postupu	a. Sledování průběhu přípravy	Při každé „akci“ *Jiné:*	Posouzení suroviny nadřízeným pracovníkem, podmíněné zpracování Vyřazení potraviny z „oběhu“ *Jiné:*	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru *Jiné:*	a.
	b. Kontrola hygieny při manipulaci	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola				b.
	c. Dodržení teploty během manipulace	c. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	c. Měření teploty				c.
							d.
							e.

Operace	**Sledovaný znak**	**Meze přijatelnosti (Kritické meze)**	**Postup sledování**	**Frekvence sledování**	**Náprava (Nápravné opatření)**	**Ověřování postupu**	***Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem***
Příprava a výroba pokrmů	a. Dodržení postupu	a. Nedodržení postupu	a. Sledování průběhu přípravy	Při každé „akci“ *Jiné:*	Přerušení procesu přípravy, náprava podmínek *Jiné:*	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru *Jiné:*	a.
	b. Kontrola hygieny při manipulaci	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola				b.
	c. Dodržení teploty během přípravy	c. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	c. Měření teploty				c.
							d.
							e.

Operace	**Sledovaný znak**	**Meze přijatelnosti (Kritické meze)**	**Postup sledování**	**Frekvence sledování**	**Náprava (Nápravné opatření)**	**Ověřování postupu**	*Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem*
Konečná úprava	a. Dodržení postupu	a. Nedodržení postupu	a. Sledování průběhu přípravy	Při každé „akci“ *Jiné:*	Náprava podmínek *Jiné:*	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru *Jiné:*	a.
	b. Kontrola hygieny při manipulaci	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola				b.
	c. Dodržení teploty během manipulace	c. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	c. Měření teploty				c.
							d.

							e.

Operace	**Sledovaný znak**	**Meze přijatelnosti** **(Kritické meze)**	**Postup sledování**	**Frekvence sledování**	**Náprava** **(Nápravné opatření)**	**Ověřování postupu**	***Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem***
Výdej (prodej) a úchova při výdeji (prodeji)	a. Teplota pokrmů při výdeji	a. Neodpovídá požadavkům	a. Měření teploty	Jednou za výdej *Jiné:*	Urychlený výdej Stažení z výdeje Náprava podmínek *Jiné:*	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru *Jiné:*	a.
	b. Kontrola hygieny při výdeji	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola				b.
							c.
							d.
							e.

7. Ověřování systému

Ověřování metod v kritických bodech

Postup ověřování metod ve sledovaných činnostech je popsán v tabulce bodu 6. („Ověřování postupu“).

Ověřování funkce systému

Ověřování probíhá na provozní poradě (porady vedoucích pracovníků) jednou za tři měsíce (nebo dle potřeby). Při ověřování je posuzováno dodržování postupu, jsou vysvětleny příčiny překročení mezí, jsou vyhodnocovány stížnosti zákazníků apod. Záznamem je zápis z porady, který obsahuje konkrétní závěry s uvedením zodpovědných osob, postupů řešení a termínů.

Vnitřní (interní) audit

Provádí k tomu pověřená osoba. Je vhodné, pokud ovládá principy auditování (norma ČSN EN ISO 19011). Tento pracovník by měl vypracovat roční plán auditů (cca 2x za rok) a pro každý audit pak písemný program (kontrolní seznam otázek, seznam prostor, kde bude provedena kontrola, kontrolované osoby apod.). Audit obvykle zahrnuje: čistotu prostor, dodržování osobní a provozní hygieny, kontrolu plnění postupů správné praxe a HACCP. Z vnitřního auditu je pořizován záznam, který obsahuje konkrétní závěry z auditu s plánem nápravných opatření (zodpovědné osoby, termíny apod.). Zvláště pro větší provozovny poslouží velmi dobře jako program auditu checklist pro Sebehodnocení uvedený v kapitole 6.

8. Školení pracovníků

Školení pracovníků se provádí při nástupu nových pracovníků, při opakovaném zjištění nedostatků, u stálých pracovníků pak jedenkrát ročně. Záznamy o školení pracovníků (testy apod.) jsou vedeny.

9. Zavedení dokumentace a vedení záznamů

Základní dokumenty systému kritických bodů:

- písemná dokumentace jednotlivých kroků zavádění systému HACCP,
- popisy kritických bodů,
- záznamy o sledování stanovených znaků v kritických bodech,
- záznamy o nápravných opatřeních,
- záznamy o provedení ověření metod sledování v kritických bodech,
- záznamy o ověřování funkce systému,
- záznamy o vnitřních auditech,
- záznamy o modifikování systému kritických bodů.

Seznam související dokumentace:

Uveďte seznam dalších dokumentů, které máte zavedeny a týkají se zajištění jakosti a zdravotní nezávadnosti (receptury, sanitační řád, provozní řád apod.).

6) DOTAZNÍK PRO SEBEHODNOCENÍ PROVOZOVNY

Provozovatel zařízení poskytující stravovací služby (poskytovatel stravovacích služeb) si může sám ověřit plnění platných předpisů z oblasti BEZPEČNOSTI POTRAVIN (HACCP, provozní hygieny, pracovníků, školení, sledovatelnosti, skladování apod.) formou sebehodnocení (nepřesně se někdy používá výraz samokontrola). To umožní zhodnocení „současného stavu“ stravovacího zařízení a umožní najít cestu postupného zlepšování tam, kde požadavky na bezpečnost podávaných pokrmů (potravin) vykazuje určité nedostatky. Forma sebehodnocení byla zvolena jako moderní a efektivní metoda (je využívána prakticky ve všech systémech kvality jako ISO 9004, model EFQM a další), která nabízí poskytovateli stravovací služby příležitost dozvědět se více o sobě. Umožňuje systematicky a podloženě (ne pouze intuitivně) vyhodnotit, jak jsou plněny jednotlivé požadavky na bezpečnost potravin a zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů a hledat efektivně nápravu.

Každý, kdo se pro sebehodnocení rozhodne, jej zpracovává podle zadané osnovy (checklist pro sebehodnocení). Checklist může sloužit i jako „Program vnitřního auditu“.

Podmínkou efektivnosti sebehodnocení je pravdivost a kritičnost. Jen tak mohou být zjištěny skutečné informace o stavu plnění platných předpisů.

K reflexi objektivnosti vhodně poslouží projednání zpracovaného sebehodnocení s pracovníky odpovědnými za dané procesy. Sebehodnocení tím zároveň poslouží jako základ pro informování pracovníků o požadavcích na jejich činnosti, a může být využito k jejich školení.

Vyšší formou zjištění objektivnosti sebehodnocení je jeho ověření třetí stranou, která je nezávislá na provozovateli, a není jeho dodavatelem. Nezávislé hodnocení lze provést ku příkladu formou inspekce podle normy ČSN EN ISO/IEC 17020.

Pro zpracování sebehodnocení byl využit formulář otázek (checklist), na základě něhož může zpracovatel posoudit, zda jím poskytovaná stravovací služba splňuje, stanovené požadavky a je kvalitní.

Domníváme se, že není nutné aby poskytovatel stravovací služby sepisovat obsáhlá zdůvodnění. Proto byla forma odpovědí na otázky ve formuláři zvolena ve tvaru ANO - % plnění – NE. Pro provozovatele je přínosem, pokud zjistí:

- jak plní požadavky předpisů,
- jaké důkazy má k dispozici,
- jejich dostatečnost pro prokázání,
- kde má důkazy o plnění požadavků uloženy.

Z tohoto důvodu je u každé otázky uvedena rubrika pro poznámku, kde hodnotící uvede důkazy pro podporu svého hodnocení.

Dotazník je členěn do okruhů, které zahrnují rizika významná z hlediska ohrožení bezpečnosti pokrmů.

Otázky **je třeba si pozorně přečíst.** Některé otázky obsahují negaci (ne). Například u bodu „Domácí zvířata nejsou přítomná.“ znamená odpověď **„ano“, že zvířata** nejsou přítomná, zatímco odpověď **„ne“** znamená, že **jsou přítomná!** Tento způsob kladení dotazů byl vybrán úmyslně tak, aby „ne“ vyjadřovalo vždy negativní nebo nežádoucí situaci, zatímco „ano“ reprezentovalo situaci pozitivní nebo žádoucí.

Hodnocení výsledků

V návaznosti na právní předpisy EU, které platí od 1. 1. 2006, se řeší i odpovídající hodnocení jednotlivých hodnocených okruhů.

Každý požadavek bude klasifikován (procentní plnění):

Pro usnadnění procentuálního vyjádření lze použít následující stupnici:

0 % = nevyhovující, nezavedeno - **NE,**

25 % = zavedeno formálně, ale nefunkční,

50 % = zavedeno, ale podstatné výhrady při fungování,

75 % = zavedeno, funkční - nevýznamné výhrady,

100 % = plně zavedeno a funkční - **ANO**.

Procentní plnění bude zohledňovat i „základní neshody"; tedy např. fakt, že nejsou prováděny postupy k zajištění bezpečnosti pokrmů na základě principů HACCP.

SEBEHODNOCENÍ				
Hygiena a bezpečnost pokrmů				
POŽADAVEK	**PLNĚNÍ**			***Poznámka***
	ANO	**NE**	**%**	Uveďte čím je stanoveno, kde uloženo: *(V případě částečného plnění uveďte důvody)*
1. OSOBNÍ HYGIENA A ZDRAVOTNÍ STAV **1.1 OSOBNÍ ČISTOTA:** 1.1.1 Mají pracovníci upravený vzhled, dbají na osobní čistotu a čistotu pracovního oděvu? 1.1.2 Jsou nehty na rukou krátce zastřiženy a nejsou nalakovány? 1.1.3 Nenosí při práci pracovníci žádné šperky, které by mohly spadnout do potravin event. které není možné řádně čistitnebo v případě potřeby dezinfikovat?				
1.2 MYTÍ RUKOU 1.2.1 Je důkladné mytí rukou samozřejmostí? 1.2.2 Umývá si pracovník důkladně ruce před zahájením pracovní činnosti, při přechodu z nečisté práce (např. manipulace se syrovým masem, vejci apod.) na čistou (např. výdej pokrmů, manipulace s čistým nádobím apod.), po použití WC a kapesníku? 1.2.3 Jsou k dispozici zásobníky s tekutým mýdlem? 1.2.4 Je zajištěno osoušení rukou po umytí?				
1.3 OCHRANNÉ ODĚVY: 1.3.1Jsou používány tam (kde je to vhodné) ochranné oděvy včetně pokrývky hlavy? 1.3.2 Používá se pracovní obuv? 1.3.3 Je dostatečně zajištěno oddělené ukládání ochranných a civilních oděvů? 1.3.4 Jsou ochranné oděvy i obuv udržovány v čistotě, která odpovídá charakteru vykonávané práce? 1.3.5 Pokud se používají rukavice, jsou vyhovující?				

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			*Poznámka*
	ANO	**NE**	**%**	Uveďte čím je stanoveno, kde uloženo: *(V případě částečného plnění uveďte důvody)*
1.4 CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ: 1.4.1 Dodržují pracovníci v místnostech kde se manipuluje s potravinami a pokrmy zásady hygienického chování? 1.4.2 Neolizují se prsty, lžíce nebo vidličky při degustaci pokrmů (ochutnávání, zkoušení)? 1.4.3 Je zamezeno kašlání, kýchání pracovníků tak, aby nebyla ohrožena bezpečnost pokrmů?				
1.5 ZDRAVOTNÍ STAV PRACOVNÍKŮ: 1.5.1 Znají zaměstnanci své povinnosti a ví např. že musí v případě onemocnění průjmových, horečnatých, hnisavých navštívit lékaře a upozornit ho na činnosti, které vykonávají? 1.5.2 Jsou pracovníci informováni o tom, že je nutné výskyt průjmu, zvracení, nevolnosti, hnisavých zánětů hlásit svému nadřízenému? 1.5.3 Je při zranění v průběhu pracovní směny (např.pořezání) ihned rána ošetřena? 1.5.4 Mají všichni pracovníci zdravotní průkaz?				
1.6 NÁVŠTĚVY: 1.6.1 Používají návštěvníci pokud vstupují do provozu ochranné oděvy?				
2. ŠKOLENÍ 2.1 Je zajištěno školení zaměstnanců? 2.2 Jsou vedeny záznamy o školení?				
3. STANDARD PROVOZOVNY **3.1 STAVEBNĚ TECHNICKÝ STAV:** 3.1.1Jsou v provozních prostorách stavební závady? 3.1.2 Není v provozních prostorách poškozená dlažba, poškozená omítka nebo průsaky či vlhkost stěn? 3.1.3 Jsou stěny až do výše přiměřené pro jednotlivé pracovní postupy opatřeny hladkým povrchem? 3.1.4 Je k dispozici dostatečný počet zařízení na mytí rukou?				

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			*Poznámka*
	ANO	**NE**	**%**	Uveďte čím je stanoveno, kde uloženo: *(V případě částečného plnění uveďte důvody)*
3.1.5 Je zabezpečen dostatečný přívod studené a teplé vody? 3.1.6 Nejsou umyvadla používána na čištění a omývání potravin? 3.1.7 Nejsou zařízení z materiálu , který koroduje? 3.1.8 Nedochází k proudění vzduchu z nečisté do čisté části provozu? 3.1.9 Je odvětrání funkční? 3.1.10 Jsou povrchy dveří hladké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné?				
4. PROVOZNÍ HYGIENA 4.1 Je zpracován sanitační řád s vymezením odpovědnosti pracovníků? 4.2 Nejsou vytvořeny v provozních místnostech překážky bránící řádnému čištění (uložené přepravky na podlaze, nevhodné umístění zařizovacích předmětů, apod.)? 4.3 Jsou řádně a podle potřeby čištěny stroje a zařízení včetně „mrtvých prostor“, není poškozen jejich povrch, je prováděna pravidelná údržba? 4.4 Jsou podle potřeby obměňovány a udržovány mycí žínky na nádobí a čistící utěrky? 4.5 Jsou pravidelně čištěny regály, zásuvky, povrchové plochy kuchyňských pracovních stolů, regálů a zařizovacích předmětů? 4.6 Nejsou v provozovně staré nepotřebné, vyřazené předměty nebo zařízení? 4.7 Uklidí každý pracovník po skončení pracovní činnosti své pracoviště tak, aby mohlo být provedeno důkladné čištění příp. dezinfekce? 4.8Je evidentní čistota komunikací v provozních místnostech? 4.9 Je odpad shromažďován do jasně identifikovatelných uzavíratelných nádob?				
5. OCHRANA PROTI ŠKŮDCŮM 5.1 Dbá se v provozních prostorách na zamezení výskytu škůdců? 5.2 Jsou pracovníci poučeni o výskytu, životě a hubení škůdců?				

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			*Poznámka*
	ANO	**NE**	**%**	Uveďte čím je stanoveno, kde uloženo: *(V případě částečného plnění uveďte důvody)*
5.3 Jsou v oknech používaných k větrání osazeny sítě proti vnikání hmyzu, které lze snadno vyjmout a vyčistit? 5.4 Nejsou v provozních prostorách přítomna domácí zvířata?				
6. SYSTÉM HACCP 6.1 Jsou uplatňovány postupy založené na principech HACCP? 6.2 Jsou uchovávány po nezbytnou dobu potřebné dokumenty a záznamy?				
7. KOUŘENÍ 7.1 Je respektován zákaz kouření v odbytových místnostech vyhrazených pro nekuřáky? 7.2 Dodržuje se absolutní zákaz kouření ve výrobních, skladovacích a dalších prostorách, pokud nejsou k tomuto účelu vyhrazeny?				
8. SLEDOVATELNOST 8.1 Jsou zabezpečeny postupy potřebné k informacím o surovinách a dodávaných produktech tzv. „krok vpřed, krok vzad“?				
9. SKLADOVÁNÍ 9.1 Nejsou u požívaných surovin překračovány spotřební lhůty? 9.2 Dbá se na to, aby kontejnery a nádoby nebyly ukládány na podlahu (nedochází ke znečištění z povrchu podlahy) a nejsou potraviny či pokrmy negativně ovlivňovány navrstvením jejich obalů? 9.3 Nejsou v chladících a mrazících prostorách (skříních, boxech) uloženy nesourodé potraviny, které by se vzájemně mohly nepříznivě ovlivňovat? 9.4 Kontroluje se pravidelně předepsaná teplota, pro potraviny a pokrmy vyžadující chlazení ?				
10. TECHNOLOGICKÉ ZPRACOVÁNÍ 10.1 Jsou v provozu řešeny čisté a nečisté zóny ? 10.2 Je odděleno zpracování syrového masa, vajec a brambor a kořenové zeleniny? 10.3 Nedochází ke křížení neslučitelných činností – hotové pokrmy vs. suroviny?				

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			*Poznámka*
	ANO	**NE**	**%**	Uveďte čím je stanoveno, kde uloženo: *(V případě částečného plnění uveďte důvody)*
10.4 Je zajištěno a kontrolováno dostatečné (řádné) tepelné opracování?				
10.5 Je hodnocena kvalita oleje a tuků používaných při tepelné úpravě?				
10.6 Nedochází při výrobě a uvádění pokrmů do oběhu k nežádoucím prodlevám?				
10.7 Nejsou do čerstvě připravených pokrmů přimíchávány zbytky?				
10.8 Jsou používány při manipulaci kleště, vidlice apod. k omezení ruční manipulace zejména s hotovými pokrmy?				
10.9 Používají se různá, jasně rozlišitelná prkénka a nástroje pro nečisté a čisté činnosti?				
10.10 Je dodržován tzv. „chladírenský řetězec“?				

Obsah přiloženého CD

V přiloženém CD naleznete pro další využití formuláře k HACCP a sebehodnocení, které si můžete částečně přizpůsobit dle vlastní potřeby.

7) KUCHYŇSKÁ TECHNIKA VE STRAVOVACÍCH PROVOZECH A HYGIENA (HACCP)

Kuchyňská technika je potřebná v celém kontextu stravovacího provozu, který začíná naskladněním surovin, pokračuje jejich opracováním, tepelnou či jinou úpravou, udržováním při výdejní teplotě, výdejem, konzumací pokrmů a končí mytím nádobí a likvidací odpadů.

Kuchyňská technika tak bezpochyby významně ovlivňuje úroveň hygieny kuchyňského provozu, a to z řady hledisek:

7.1 Výběr techniky s ohledem na hygienu

Již při výběru techniky je vhodné uvažovat maximalizaci úrovně hygieny a technologických postupů. Podle čeho vybírat:

1. Je konkrétní stroj koncepčně vhodný pro zamýšlený produkt či proces? Například větší množství zchlazované stravy v krátkém čase ohřeje efektivně a hygienicky bezpečně dostatečně velký konvektomat nebo regenerátor. Oproti tomu mikrovlnná trouba i vysokého výkonu patrně produkt neprohřeje dostatečně a rovnoměrně,
2. Je stroj dostatečně výkonný? Například nedostatečný výkon topných těles ve varném kotli způsobí provozní obtíže, které se pak mohou ve vypjatých provozních okamžicích projevit v podobě nedostatečné tepelné úpravy pokrmu,
3. Je v rovnováze potřeba provozu, skutečný výkon stroje a náročnost čistění stroje? Například nákup příliš výkonného stroje na zpracování zeleniny snadno způsobí, že zpracování zeleniny proběhne za malý okamžik. Následně však čištění tohoto stroje bude trvat pracovníkovi půl hodiny intenzivní práce,
4. Kde bude zařízení umístěno? Je-li například potřebné umístit na varně chladnici, pak se bude významně lépe uklízet chladnice a prostor kolem této chladnice, půjde-li o verzi z nerezové oceli s dostatečně vysokými a robustními nohami,
5. Dává konstrukce zařízení předpoklady pro minimalizaci rizika migrace jeho částí či úniku jeho provozních náplní do produktů? Například ze smaltované stěny trouby poškozené nárazem se odlupuje smalt, zatímco z nerezové stěny to není možné,
6. Je materiál, ze kterého je zařízení vyrobeno, odolný kontaktu se surovinou a s prostředky, které chci používat k čištění? Nedochází zde k nežádoucí reakci? Například potraviny kyselé povahy mnohdy reagují při delším kontaktu s povrchem zařízení vyrobeného z hliníkové slitiny,
7. Je výrobek dostatečně mechanicky odolný? Například pro zajištění solidní čistitelnosti termoportu po co nejdelší dobu je potřeba zamezit poškození relativně tenké svrchní plastové vrstvy, pod kterou se skrývá izolační pěna. Vhodným řešením je tedy takový výrobek, který má na spodní straně ochranné vyměnitelné masivní plastové lyžiny,
8. Je výrobek vybaven systémy usnadňujícími zajištění hygieny? Například v mycích strojích bývá osazen jednoduchý obvod, který dovolí ukončení mycí fáze a spuštění oplachové fáze až poté, kdy je oplachová voda v bojleru dostatečně zahřátá,
9. Je výrobek čistitelný v míře a způsobem, odpovídajícím jeho použití? (podrobně rozvedeno v odstavci 2).

7.2 Kuchyňská technika a její čistitelnost

Výběr konkrétních strojů z hlediska čistitelnosti má kromě jiného významný vliv na celkovou hygienickou úroveň provozu a budoucí náklady na sanitaci techniky.

Při výrobě kuchyňské techniky mají být použity takové materiály a aplikována taková konstrukční řešení, které nebudou komplikovat čištění techniky ani jejího okolí. To například znamená:

- povrchy zařízení mají být hladké a snadno omyvatelné, prosté míst, která je obtížné seriozně a snadno čistit;
- dobře vyřešené rozebíratelné i nerozebíratelné spojování dílů zařízení, zejména těch, které přicházejí do styku s potravinami;
- snadná, rychlá a bezpečná demontáž pracovních částí stroje při jejich čištění, bez potřeby použít speciální nářadí;
- zamezení vnikání nečistot mezi techniku těsně u sebe stojící (nebo stojící u zdi) nebo pod zařízení, opatřená soklem - prostřednictvím dokonalého utěsnění spár, aplikací sběrných žlábků apod.; nebo naopak zajištění možnosti nečistotu, usazující se mezi stroji a pod nimi (na soklech, na konzolách), průběžně odstraňovat - podmínkou pak je snadná manipulace se zařízením (např. kolečka) nebo dostatek prostoru pro pohyb s úklidovým nástrojem pod spotřebičem (tehdy je ideální technika zavěšená na instalační příčce či na zdi);
- aplikace odolných materiálů, neboť čím bude materiál odolnější, tím intenzivnější způsoby čištění lze použít (nejčastěji použitými materiály u kuchyňské techniky jsou: nerezová ocel, litina, ocel, slitiny hliníku, plasty, odolné sklo);
- aplikace materiálů s určitými bakteriostatickými vlastnostmi (speciální druhy plastů, používané např. pro krycí vrstvu na oceloplastových stavebnicových regálech);
- dostatečná odolnost zařízení proti vodě a vlhkosti (důsledkem nižší odolnosti je nižší spolehlivost a zvýšené náklady na opravy).

7.3 Ochrana pokrmů před cizorodými látkami a kuchyňská technika

Suroviny i hotové pokrmy je nutno chránit také před cizorodými látkami. V souvislosti s kuchyňskou technikou jde například o:

- zbytky chemických přípravků, nedostatečně opláchnuté ze strojů a zařízení při jejich čištění, což je zvláště rizikové tam, kde se chemický prostředek aplikuje do vnitřních systémů, které obsluha nemůže opticky kontrolovat – (typicky výrobníky nápojů, konvektomaty);
- oleje unikající poškozenými těsněními z převodovek hnětačů, kutrů, řezaček na maso apod. (používané oleje by měly mít významně sníženo riziko poškození zdraví v případě jejich úniku do produktu);
- úlomky smaltu a nátěrů ze strojů;
- matice, podložky, šrouby a další části, uvolněné ze strojů;
- drobné předměty, které do stroje spadnou z jiného zdroje (rozbitý kryt svítidla na pracovišti, ulomené vlasy kartáče použitého pro čištění stroje).

7.4 Poloha zařízení a hygiena

Stroje a zařízení není možno vytrhnout z kontextu jejich vzájemné polohy a řešení prostoru, ve kterém jsou umístěny. Proto dalším předpokladem pro vysokou úroveň hygieny je kvalitní projekt a realizace provozu.

Je velmi vhodné:

- určit množinu funkčních zón, potřebných pro bezproblémový chod provozu a jejich správnou výměru;
- seskupit jednotlivé zóny tak, aby materiály postupovaly v logickém toku od příjmu, přes sklady a přípravny do výroby a nakonec do výdeje;
- jednotlivé zóny osadit technikou ve vhodné skladbě a potřebném výkonu, sesazenou tak, aby byla minimalizována obtížně čistitelná místa;
- vybavit jednotlivé zóny dle konkrétních podmínek dřezy, umyvadly, výlevkami, tekoucí vodou;
- použít takové způsoby instalace techniky, které nebudou komplikovat čištění podlah, podlahových kanálů, obkladů,
- použít dobře čistitelnou a dle možnosti protiskluzovou podlahovou krytinu, obklady zdí, sítě proti hmyzu do oken;
- vhodně umístit podlahové kanály a vpusti ve vazbě na použitou techniku.

7.5 Kuchyňská zařízení a jejich čištění

Kuchyňská technika vyžaduje pravidelné čištění. Důležitý je nejen správný výběr prostředků, ale i jejich správná aplikace, která odpovídá povaze a konstrukci stroje.

Správně sestavený sanitační plán pomáhá vyloučení zbytečných chyb, které mohou způsobit poškození stroje a další škody pomáhá správně sestavený sanitační plán. Může mít podobu tabulky, vyvěšené v jednotlivých pracovních zónách. Typickými údaji, které obsahuje, jsou:

- co čistíme (např. naklepávač Tygr Profi);
- s jakým prostředkem pracujeme (např. CATERA CB/Z12);
- jak čistíme (pomůcky, nástroje);
- jak dlouho má prostředek působit (např. 1 minutu);
- v jaké periodě čistíme (např. po každém použití, 2 x denně; apod.);
- jaké používáme při čištění ochranné pomůcky (např. rukavice odolné louhům);
- kdo čistí (např. pomocný personál);
- kdo kontroluje plnění úkolu (např. vedoucí směny);
- poznámka (např. koncentrace: 2 lžíce na 1 litr vody; apod.).

S tvorbou sanitačního plánu může pomoci kvalifikovaný poradce od specializované dodavatelské firmy. Jeho rady je však vždy potřeba porovnat s pokyny, které vám dává v návodu výrobce zařízení. Návod k zařízení je závazný a bez konzultace s výrobcem nebo dodavatelem (nejlépe písemně) je správné se od něho neodchylovat.

7.6 Zařízení pro mytí a úklid

Zařízeními používanými pro účely mytí a úklidu (mimo pomůcky pro ruční práci) jsou mycí stroje, podlahové úklidové stroje a dávkovací systémy pro mycí prostředky (umožňující rychlé a přesné dávkování anebo ředění prostředků).

Mycí stroje

Mycí stroje (stroje určené pro provozy společného stravování neboli tzv. profesionální mycí stroje) lze hrubě z hlediska jejich použití rozdělit na stroje:

- pro mytí sklenic (a šálků, podšálků),
- pro mytí stolního nádobí,
- pro mytí kuchyňského nádobí a nářadí,
- další stroje (mytí přepravek, speciální leštičky příborů).

Aplikace strojního mytí nádobí přináší oproti ruční práci vyšší úroveň hygieny. To je dáno kromě jiného těmito faktory:

- mytí probíhá při teplotě cca +55 °C,
- mycí roztok vzniká dávkováním prostředků na bázi louhu (není při ruční práci možné),
- oplachování poté, co proběhla mycí fáze, probíhá při teplotě cca +85 °C (viz srovnání s teplotou vody při ručním mytí).

Stejně jako u jiné techniky je velice důležité se správně rozhodnout v otázce výkonu a jiných parametrů mycího stroje, který nesmí být ani moc malý (zde je např. časté chybné používání mycích strojů na sklo pro účely mytí stolního nádobí, což vede k velmi špatným mycím výsledkům), a ani moc velký (zde je nebezpečí neekonomického provozu). Požadavek na dobré umývání nádobí se zdá být samozřejmý, praxe bohužel ukazuje, že řada zejména levnějších mycích strojů nepracuje s dobrými výsledky.

Kvalita mycího stroje je velice důležitá. Vedle dlouhé životnosti, promyšlené konstrukce, řady prvků pro docílení co nejlepších mycích výsledků a úspory nákladů na vodu, energie a chemické přípravky zahrnuje i dostupnost náhradních dílů apod.. Je jisté, že mycí stroj (zejména stolního nádobí a skla) by měl být v první linii spotřebičů, u nichž investor bude klást kvalitu daleko před jejich cenu.

Úklidové stroje

Stroje pro úklid podlahy snižují fyzickou námahu, práce s nimi je rychlejší a výsledky obvykle lepší než při ruční práci. Mohou pracovat na nejrůznějších principech, například:

- rotační kotoučové čistící stroje, které jsou používány pro čištění podlah (stroj působí na podlahu rotujícím kartáčem, často umí nastřikovat čistící roztok, a ten spolu s odstraněnými nečistotami opět odsávat);
- stroje pro čištění parou (pára je trubkou směřována na čištěné povrchy);
- tlakové čistící stroje (nastřikují vysokou rychlostí proud vody na čištěné povrchy; při jejich případném použití je nutno brát v úvahu odolnost konkrétních strojů vůči stříkající vodě a často opomíjený fakt, že rozstřikující se voda může unášet drobné nečistoty (z podlahy) a usazovat se s nimi i např. na pracovních plochách);
- stroje pro aplikaci čistící pěny či gelu.

Dávkovací systémy pro chemické přípravky

V kuchyních se využívá řada chemických prostředků. Pro zjednodušení aplikace, přesnost dávkování a také pro vyšší bezpečnost (tam, kde mají prostředky agresivní povahu) jsou čím dál více využívány dávkovací systémy.

Nejčastěji se lze setkat s těmito:

- dávkovače mycích a oplachových prostředků u mycích strojů a konvektomatů,
- dávkovače koncentrátů pro všeobecné použití.

Technika a sledování fyzikálních veličin

Jedním z nosných témat hygieny ve stravovacích provozech je zachovávání teplotních řetězců. U některých druhů potravin je pak dále vhodné sledovat také např. vlhkost při jejich skladování. Pro ověřování dodržení hodnot se používají kromě jiných dále uvedené pomůcky a systémy:

1. Teploty potravin, dovezených dodavatelem, se sledují bezdotykovými teploměry nebo teploměry se sondou,
2. Teploty ve skladech (zejména chladících a mrazících) je možno sledovat obvyklými teploměry a nebo teploměry registračními, případně doplněnými i alarmem. Ty teplotu zaznamenávají a je možno se přesvědčit zpětně o jejím průběhu v čase. Zvýší - li se teplota nad stanovenou mez, spustí výstražný tón,
3. I v průběhu výroby a výdeje jídel je nutno zachovávat vhodné teploty. V průběhu výroby studené kuchyně se postupuje podobně jako při sledování teplot při skladování. Teplota pokrmů ve výdeji se sleduje nejčastěji digitálními teploměry se sondou. V průběhu tepelných úprav pak lze u některých strojů (typicky konvektomaty, varné kotle) přesně sledovat jádrovou teplotu i teplotu, kterou je na surovinu působeno, a případně je i zaznamenávat, vestavěnou automatikou. Pokud zařízení není pro tyto funkce vybaveno, je možné použít samostatný teploměr se sondou, který je schopen bez poškození snášet vysoké teploty a je přiměřeně mechanicky odolný,
4. Centrální automatizované sledování teplot umožňuje pohodlnou kontrolu a sledování teplot v připojených zařízeních. Typickým příkladem je chladicí a mrazící technika ve skladech, chladicí a mrazící technika v přípravnách a výdeji, varná technika. Automatizované centrální sledování teplot má několik předností: je permanentní, umožňuje snadnou okamžitou i zpětnou kontrolu a nabízí možnost tisku teplotních průběhů. Teplotní křivky pak mohou být součástí dodacího listu a sloužit pro deklaraci kvality zboží, např. v případě rozvozů hotových pokrmů v hromadném balení.

7.7 Servis kuchyňské techniky a hygiena

Samostatnou kapitolu problematiky strojů a zařízení provozoven ve vztahu k hygieně představují pracovníci dodavatelských a servisních organizací. Vstupují do prostoru, kde se skladují nebo zpracovávají potraviny a jsou potenciálním zdrojem znečištění (manipulace s chemickými prostředky, opravy a seřizování strojů, používání drobných kovových dílů, chemikálií, apod.). Je proto vhodné smluvně dojednat dodržování zásad, které budou tato rizika minimalizovat (pracovní oděv a jeho čistota, pracovní postupy, základní znalosti v oblasti hygieny, zdravotní způsobilost, pečlivá kontrola čistoty zařízení, na kterém proběhnul servisní zásah).

7.8 Zásady obsluhy kuchyňské techniky a hygiena

Mezi základní pravidla, směřující k tomu, aby v souvislosti s kuchyňským zařízením nedocházelo k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů a nebo zdraví personálu, patří:

- dodržování návodu k obsluze zařízení;
- systematická a stále opakovaná školení personálu k obsluze zařízení odborníkem (to navíc šetří náklady na zbytečné opravy, vyvolané chybnou obsluhou);
- kontrola čistoty a celistvosti všech dílů stroje, zejména pak těch, které přicházejí do styku s potravinami, a to vždy před započetím práce;
- u některých zařízení také kontrola celistvosti zařízení po jejich použití (odlamující se břity na pracovních nástrojích krouhačů zeleniny);
- pravidelná kontrola technického stavu složitějších zařízení odborným servisem;

- u zařízení, kde není naprosto bezpečně zamezeno úniku mazacích tuků, aplikace takových maziv, u nichž jejich výrobce deklaruje nízké riziko zdravotního poškození při jejich požití.

7.9 Příklady zařízení a pomůcek, vhodných pro zvýšení hygienické úrovně

Několik dalších příkladů užitečných kychyňských pomůcek s pozitivním vlivem na hygienickou úroveň:

1. Barevně kódované nářadí a nástroje (nože, kleště, kartáče, odměrky, krájecí desky atd.) pomáhají bránit křížové kontaminaci. Díky barevnému rozlišení lze na první pohled poznat, že nástroj, který je vyčleněný např. k práci se syrovým masem, je užíván pro jiný účel. To vede k vyššímu uvědomění personálu a snazší kontrole nad dodržováním pravidel pro zamezení křížové kontaminace,
2. Užitím teflonových pečících fólií pro tepelné úpravy zejména v pecích a konvektomatech lze snížit spotřebu oleje a významně usnadnit čištění gastronádob a tvarových vložek po pečení masa, vaření knedlíků atd.,
3. Využitím jádrových sond v konvektomatech a jiné varné technice lze zvýšit standard hygieny zejména tam, kde pracuje odborně méně zdatný personál,
4. Vyspělá automatika špičkových mycích strojů, která je personálem vnímána jako jednoduchá a s intuitivním ovládáním, snižuje riziko způsobené nesprávnou obsluhou. Jedním z mnoha detailů je např. automatické hlášení poruchového stavu (nedostatek mycího prostředku, chybná teplota v oplachové zóně atd.) kompetentnímu pracovníkovi a nebo dokonce přímo na servisní oddělení dodavatele,
5. Vysoce výkonné jednoduché ruční strojky pro zpracování surovin (obvykle krájení zeleniny, naklepávání nebo nařezávání masa) jsou vzhledem k absenci motoru a vhodné materiálové skladbě jsou obvykle naprosto čistitelné, neboť je lze celé vložit do mycího stroje nebo do dřezu. Jejich výkon je přitom bez větší námahy personálu vysoký, stejně jako technologická úroveň zpracování suroviny. O jejich smysluplnosti svědčí široké nasazení ve velkých restauračních řetězcích zejména v zahraničí.

Na závěr několik zásad při pořizování kuchyňské techniky:

1. Ověřte si, zda nabízené výrobky v prospektech a katalozích odpovídají skutečnosti,
2. V některých případech se u jednotlivých parametrů uvádějí ryze teoretické hodnoty, kterých v běžném provozu nelze docílit (např. udaný počet košů, které mycí stroj údajně umyje za hodinu se ve skutečnosti musí porovnávat s časy manipulace, výkonu topných těles v bojleru apod.),
3. Problematika správného výběru kuchyňské techniky, v tomto textu pojatá zejména s ohledem na hygienické aspekty, je rozsáhlá. Běžný uživatel má omezenou možnost se v ní orientovat tak, aby při nákupu správně vyhodnotil všechny informace a v rámci svého rozpočtu vybral to, co bude pro jeho provoz objektivně nejvhodnější. Je lépe nakupovat u seriozních osvědčených dodavatelů, kteří disponují odborným personálem, případně si u větších investičních položek najmout odborného konzultanta – odborníka na danou techniku.

Na co se zejména zaměřit při výběru vhodné techniky z hlediska její čistitelnosti a zachování zásad hygieny:

1. Ohyby kovových částí by kvůli čistitelnosti měly mít větší poloměr a neměly by být svařované,
2. Pod spotřebiči umístěnými na nohách, kde jsou vedeny přípoje (trubky s vodou a plynem), by mělo být dostatek prostoru k pohodlnému úklidu,
3. Spojení jednotlivých spotřebičů by mělo být s překrytými škvírami, které zabraňují zapadávání nečistot,

4. Plotny by měly být konstrukčně řešeny takovým způsobem, aby kapalina nemohla pronikat mezi plotnou a rámem,
5. Řešení vodících prvků lisováním je uživatelsky vhodnější pro snadný úklid,
6. Vhodnější než podlaha z dlažby s vyplněnými spárami je kuchyňská vinylová podlahovina, jejíž pásy jsou svařované, čímž je zajištěna úplná nepropustnost pro kapaliny.

8) SLOVNÍK TERMÍNŮ A ZKRATEK

Aerobní bakterie: bakterie, které mohou žít pouze za přítomnosti kyslíku.

Aditivní látky: látky záměrně přidávané do potravin.

Anaerobní bakterie: bakterie, které mohou žít pouze za nepřítomnosti kyslíku.

Analýza nebezpečí: proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potravin a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině. Tyto informace jsou nutné pro rozhodnutí o významu nebezpečí pro nezávadnost potraviny a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

Audit HACCP (interní a externí): 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 odpovědni.

Auditní tým HACCP: tým osob, které jsou kvalifikovány pro provádění auditů HACCP. Tým pracuje pod vedením vedoucího auditora.

Bezpečný pokrm, potravina: pokrm (potravina) způsobilý pro konzumaci člověkem a neškodící lidskému zdraví.

Běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace: jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů směřují k předcházení vzniku infekčních onemocnění a výskytu škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů.

Certifikace: hodnocení třetí strany, kterým se prokazuje, že existuje dostatečná důvěra, že řádně identifikovaný výrobek, proces nebo služba je v souladu s určitou normou nebo jiným normativním dokumentem.

Codex Alimentarius: v roce 1962 založily Organizace pro zemědělství a výživu (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO) společný výbor FAO/WHO Codex Alimentarius, jehož úkolem bylo připravovat normy, doporučení a směrnice zaměřené na ochranu zdraví spotřebitelů, na zajištění poctivé obchodní praxe a usnadnění mezinárodního obchodu. Normy, doporučení a pravidla dobré hygienické praxe, které byly přijaty v rámci kodexu získaly mezinárodní referenční status.

Cukrářský výrobek: výrobek, jehož základem je zpravidla pekařský výrobek, který je po tepelné úpravě dohotoven pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, jakož i výrobek připravený za studena z dehydratovaných směsí nebo potravin (např. pěny, šlehané krémy, korpusy, želé, poháry).

DDD: deratizace, dezinsekce a dezinfekce.

DG SANCO: Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele Evropské komise. Jeho posláním je příprava a aktualizace legislativy EU týkající se péče o zdraví občanů EU ve vztahu k uplatňování spotřebitelských práv a kontrola dodržování právních požadavků provozovateli včetně implementace předpisů v členských zemích EU.

Dokumentace systému HACCP (příručka HACCP a související dokumentace): soubor dokumentů, který popisuje systém HACCP, a to včetně postupů pro zavedení systému, který současně dokumentuje jeho trvalou aplikaci.

EFQM: Evropská nadace pro management kvality (EFQM) je nezisková organizace s členskou základnou, založená v roce 1988 čtrnácti vedoucími evropskými firmami, s posláním "být hybnou silou trvale udržitelné excelence v Evropě" a vizí "svět, ve kterém evropské organizace vynikají". EFQM je vlastníkem Modelu excelence, řídí proces Evropské ceny za jakost a poskytuje svým členům i široké služby.

Implementace: zavádění, realizace.

Inspekce: podle normy ČSN EN ISO/IEC 17020 zkoumání návrhu produktu, produktu, služby, procesu nebo zařízení a stanovení, zda jsou ve shodě se specifikovanými požadavky nebo zda podle odborného úsudku splňují všeobecné požadavky.

Inaktivace: usmrcení.

Infekční dávka: počet mikroorganismů, které pronikly do těla a jsou schopny vyvolat onemocnění.

Kontrolní bod (CP): jakýkoliv krok procesu, kterým mohou být biologické, chemické nebo fyzikální faktory ovládány (řízeny). Způsob vedení dokumentace o sledování v kontrolních bodech určuje sám výrobce.

Kritická mez: znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Kritický bod (CCP): technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí.

Mikrobicidní: usmrcující mikroorganismy.

Mikrobistatický: zastavující růst (množení) mikroorganismů

Nápravná opatření: akce, kterou (které) je třeba podniknout, jestliže kontrolní systém ukáže, že byla překročena kritická hodnota a kritický bod již není ovládán (řízen).

Nebezpečí: biologický, chemický nebo fyzikální činitel v potravině, který může porušit její zdravotní nezávadnost.

Ovládací opatření: jakákoli činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo vyloučení nebezpečí ohrožující zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Patogenita: schopnost mikroorganismů vyvolat onemocnění lidí.

Plán systému kritických bodů (HACCP): dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání (řízení) nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti potravin ve stanovené části potravinového řetězce.

Polotovar: kuchyňsky upravená potravina určená pouze k tepelnému zpracování (např. krájené maso a očištěná krájená zelenina určené pro tepelnou úpravu, cukrářská těsta apod.).

Provozovna stravovacích služeb: soubor místností a prostor určených pro výrobu, přípravu a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu a pro další související činnost.

Předvařené potraviny: potraviny, které byly tepelně opracovány, rychle zchlazeny a uchovávány při chladírenských nebo mrazírenských teplotách.

Přeprava: doprava pokrmů osobou, která pokrmy nevyrábí ani nepodává.

Riziko: odhad pravděpodobnosti výskytu nebezpečí.

Rozpracovaný pokrm: kuchyňsky opracovaná potravina ve všech fázích přípravy a výroby, která je určena k další kuchyňské úpravě před konzumací v teplém nebo studeném stavu; (např. nakrájená zelenina určená na saláty, nakrájené uzeniny, sýry apod.).

Rozvoz: zásobování pokrmy prováděné jejich výrobcem nebo odběratelem za účelem podávání pokrmů.

SCJ: Sdružení pro Cenu ČR za jakost.

Sledování (monitorování): pozorování a měření stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda je kritický bod ve zvládnutém stavu.

SOCR ČR: Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR.

Spory: bakteriální spory jsou formou bakterie, která umožní přežít nepříznivé podmínky; spory hub (plísní, kvasinek) jsou jejich rozmnožovací orgány.

Správná hygienická praxe (SHP): dodržování hygienických předpisů a zásad při výrobě, skladování a manipulaci s potravinami.

Správná výrobní praxe (SVP): výrobní systémy plně respektující zásady technologické a hygienické kázně.

Studený pokrm: potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci za studena a uchovávaná v chladu po dobu uvádění do oběhu, přepravy a rozvozu (např. zeleninové saláty, chlebíčky apod.).

Systém kontroly: všechna plánovaná měření, analýzy a pozorování kritických mezních hodnot a eventuelních mezních hodnot akce, pomocí nichž se zjišťuje, zda jsou kritické body ovládány.

Systém kritických bodů (HACCP): systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech.

Teplota v jádře: teplota, které musí být dosaženo ve všech částech výrobku.

Teplý pokrm: potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu podobu uvádění do oběhu, přepravy a rozvozu; např. polévka, guláš, zelí apod.

Tým HACCP: skupina lidí (multidisciplinární), kteří vypracovávají a dokumentují, zavádějí a udržují systém HACCP.

Uvádění do oběhu: nabízení a podávání pokrmů ke konzumaci ve stravovací službě.

Vařené potraviny: potraviny, které byly tepelně opracovány a jsou uchovávány horké nebo se ohřívají a uchovávají horké pro účely výdeje spotřebiteli.

Vývojový diagram: schematické znázornění kroků procesu

Zdravotní bezpečnost: zdravotní nezávadnost pokrmu, potraviny.

Zchlazený pokrm: teplý nebo studený pokrm, který byl ihned po ukončení výroby zchlazen na teplotu nejvýše +4 °C ve všech částech pokrmu.

Zmrazený pokrm: teplý pokrm, který byl ihned po ukončení výroby zmražen na teplotu nejméně –18 °C ve všech částech pokrmu.

Zvládnutý stav: stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků jsou v přípustném stavu.

9) PŘEHLED DOSUD VYDANÝCH TITULŮ V RÁMCI PUBLIKAČNÍ ŘADY NÁRODNÍ POLITIKY PODPORY JAKOSTI

Průvodce řízením jakosti

1	**Společný hodnotící rámec (Model CAF)** - Zlepšování organizace pomocí sebehodnocení autor: Prac. skupina "Innovative Public Services Group" poř. č. NIS-PJ: 17
2	**Společný hodnotící rámec (Model CAF)** - Zlepšování organizace pomocí sebehodnocení – Druhé, aktualizované vydání autor: Prac. skupina "Innovative Public Services Group" poř. č. NIS-PJ: 29
3	**Společný hodnotící rámec (Model CAF)** - Zlepšování organizace pomocí sebehodnocení - případové studie autor: Ing. Vladimír Votápek poř. č. NIS-PJ: 30
4	**ISO/IWA 1:2001, Systém managementu kvality** - Směrnice pro proces zlepšování služeb zdravotnických organizací autor: Český normalizační institut poř. č. NIS-PJ: 37
5	**ISO/IWA 2:2003, Systém managementu kvality** - Směrnice pro aplikaci ISO 9001: 2000 ve vzdělávání autor: Český normalizační institut poř. č. NIS-PJ: 41
6	**Jak určovat excelenci** – dotazník pro sebehodnocení firmy autor: EFQM ve spolupráci s NIS-PJ poř. č. NIS-PJ: 40
7	**Rukověť pracovníka pro posuzování shody výrobků** autor: Asociace akreditovaných a autorizovaných organizací poř. č. NIS-PJ: 19
8	**Modely měření a zlepšování spokojenosti zákazníků** autoři: Jaroslav Nenadál, Růžena Petříková, Milan Hutyra, Petra Halfarová poř. č. NIS-PJ: 21
9	**Jak dosahovat podnikatelské úspěšnosti** autor: Kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 20
10	**Jakost – potřeba moderního člověka** autor: Zdeněk Janeček poř. č. NIS-PJ: 23
11	**Systémy managementu jakosti** autor: Jiří Přibek poř. č. NIS-PJ: 24
12	**Certifikace pracovníků a systémů managementu jakosti** autor: Marie Šebestová poř. č. NIS-PJ: 25
13	**Jednoduché nástroje řízení jakosti I** autor: Vratislav Horálek poř. č. NIS-PJ: 26
14	**Jednoduché nástroje řízení jakosti II** autor: Alena Plášková

	poř. č. NIS-PJ: 27
15	**Informace a využití výpočetní techniky v systémech managementu jakosti** autor: Otakar Král a kolektiv poř. č. NIS-PJ: 28
16	**Modely měření a zlepšování spokojenosti zákazníků - Od teorie k praxi** autor: GfK Praha a Incoma Consult – kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 22
17	**ČSN EN ISO 9001:2001 z pohledu mezinárodních a národních zkušeností při jejím používání** autor: Otakar Hrudka, Jiří Zajíc poř. č. NIS-PJ: 42
18	**Integrační a kooperační směry v malém a středním podnikání (oblast cestovního ruchu)** autor: MagConsulting, s.r.o. poř. č. NIS-PJ: 43
19	**Společný hodnotící rámec (Model CAF) - Zlepšování organizace pomocí sebehodnocení – Třetí, aktualizované vydání** autor: Prac. skupina "Innovative Public Services Group" poř. č. NIS-PJ: 44
20	**Komentář k vydání ČSN EN ISO 9001:2001, Systémy managementu jakosti – Jak vytvořit systém managementu jakosti, Příručka pro zavádění ČSN EN ISO 9001:2001 v malých a středních organizacích** autor: Jiří Zajíc, Jiří Veselý poř. č. NIS-PJ: 45
21	**Komentář k dokumentu ISO FDIS 10019:2004 (E), Systémy managementu jakosti – Směrnice pro výběr poradců v systému managementu jakosti a pro využívání jejich služeb** autor: Pavel Ryšánek poř. č. NIS-PJ: 46
22	**Aplikační příručka modelu CAF - pro samosprávné úřady** autor: Milan Půček poř.č. NIS-PJ: 47
23	**Aplikační příručka modelu CAF – pro ústřední správní úřady** autor: Kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 48
24	**Aplikační příručka modelu CAF – pro dozorové orgány** autor: Kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 49
25	**Komentované vydání ISO/FDIS 22000:2005 Systémy managementu bezpečnosti potravin – požadavky na organizaci v potravinovém řetězci** autor: Dobromila Rolková, Marta Mikulášková, Michal Voldřich, Miroslav Šuška poř. č. NIS-PJ: 50
26	**Dokumentace integrovaného systému managementu** autor: Kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 51
27	**Nové aspekty v řízení MSP s cílem zvýšení efektivnosti podnikových procesů** autor: Kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 52
28	**Systém řízení s využitím jednoduchých nástrojů pro malé organizace** autor: Kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 53
29	**Manažerské standardy ve veřejné správě** autor: František Krontorád poř. č. NIS-PJ: 55

30	**Národní cena ČR za jakost – Statut pro podnikatelský a veřejný sektor** poř. č. NIS-PJ: 56
31	**Konkurenceschopnost malých a středních podniků v aliancích (clusters)** autor: Romana Vítková, Vladimír Volko, Alan Vápeníček poř. č. NIS-PJ: 57
32	**ISO/IWA 1:2001, Systémy managementu kvality - Směrnice pro proces zlepšování služeb ve zdravotnických organizací.** autor: Český normalizační institut poř. č. NIS-PJ: 59
33	**Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část I.** autor: Kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 60
34	**Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část II.** autor: Kolektiv autorů poř. č. NIS-PJ: 61

NEPRODEJNÁ PUBLIKACE

Název: **Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část II.**

Vydalo a distribuuje Národní informační středisko pro podporu jakosti,
Novotného lávka 5, Praha 1,
tel.: 221 082 636-7, 221 082 651, www.npj.cz,
jako svou 61. publikaci.

Náklad: 500 výtisků.
Počet stran: 90
Vydání první, 2006
Vazba brožovaná

Grafický návrh obálky:
Ak. mal. Katarína Gbúrová
Tisk: Ottova tiskárna, s. r. o., Praha 6

© Národní informační středisko pro podporu jakosti
ISBN 80-02-01823-0 (2. část)
ISBN 80-02-01822-2 (1. část)
ISBN 80-02-01824-9 (soubor)



NÁRODNÍ POLITIKA PODPORY JAKOSTI
je vládou vyhlášený program, jehož cílem je přispět k vytvoření podmínek pro bezproblémové uplatnění českých podnikatelských subjektů v rámci společného trhu EU, přispět k lepšímu uspokojování potřeb občanů a napomáhat k lepší ochraně životního prostředí. Cílem je i podstatná změna kvality práce veřejné správy a veřejných služeb.
Koordinace aktivit v oblasti kvality v ČR je hlavním úkolem
RADY ČR PRO JAKOST.
Jsou v ní zastoupeny ústřední správní úřady, podnikatelská sdružení a svazy i nevládní organizace působící v oblasti kvality.
V působnosti Rady ČR pro jakost je zřízeno při České společnosti pro jakost
NÁRODNÍ INFORMAČNÍ STŘEDISKO PRO PODPORU JAKOSTI.
Je pracovním orgánem Rady ČR pro jakost; zabezpečuje aktivity pořádané v rámci Národní politiky podpory jakosti (propagace, projekty, program Národní ceny ČR za jakost, Program Česká kvalita, publikace apod.).
Rovněž poskytuje občanům a institucím kvalifikované informace z oblasti kvality – zajišťuje a rozvíjí informační systém veřejnosti bezplatně přístupný na internetových stránkách Národní politiky podpory jakosti.
www.npj.cz

NÁRODNÍ INFORMAČNÍ STŘEDISKO PRO PODPORU JAKOSTI

Novotného lávka 5, 116 68 Praha 1
Telefon: 221 082 636-7, 221 082 651, fax: 221 082 229, e-mail: info.npj@npj.cz
www.npj.cz