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 čistit nebo 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“?				