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:						
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	
Výdej surovin do	**Zkažení a/nebo kontaminace suroviny**		**Pro všechny druhy surovin** - výdej na základě potřeby		a) písemný postup b) proškolení	

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.	
výroby	(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		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		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 - používání špinavých pracovních oděvů - nedostatečného mytí pracovních pomůcek - nedodržování osobní a provozní hygieny - porušení obalu (výrobek může být kontaminován mechanickými nečistotami) - nesprávného zacházení (nedodržení technologického 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		**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)		a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní 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.**	
	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		- 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)		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	
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 - používání nečistých pracovních pomůcek - používání špinavých pracovních oděvů - nedostatečného mytí pracovních pomůcek - nedodržování osobní a provozní hygieny		**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 **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	

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	a. Teplota pokrmů při výdeji	a. Neodpovídá požadavkům	a. Měření teploty		Urychlený výdej	Provedení kontroly paralelně další	a.

úchova při výdeji (prodeji)	b. Kontrola hygieny při výdeji	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola	Jednou za výdej *Jiné:*	Stažení z výdeje Náprava podmínek *Jiné:*	osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru *Jiné:*	b. c. d. e.

7. Ověřování systém

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.)