

PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

Základní škola a mateřská škola
plukovníka Bedřicha Krátkorukého, Hořátev
Hořátev 79

1. VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A odpovědnosti VÝROBCE

Název provozovny:	Školní jídelna - výdejna
Sídlo provozovny:	Hořátev 79
Oblast činnosti:	Stravovací služby
Výrobní činnost:	<i>výdej teplých pokrmů příprava nápojů</i>
Průměrný výdej/denně:	počet porcí obědů: 50
Rozsah výdeje:	Obědy: 1 druh polévky 1 druh teplého jídla 1 druh nápoje
Sortiment:	pokrmů teplé a studené kuchyně, nápoje
Počet zaměstnanců:	2
Struktura systému kritických bodů:	Systém zahrnuje příjem pokrmů k transportu, transport pokrmů, úchovu při výdeji, výdej pokrmů a likvidaci nevydaných pokrmů.
Přeprava pokrmů	Pokrmů jsou do výdejny přepravovány ze Školní jídelny Základní školy a mateřské školy plukovníka Bedřicha Krátkorukého, Hořátev, Hořátev 218. Přeprava probíhá v termoportech (teplé pokrmů) a jiných vhodných nádobách (dle charakteru potravin a pokrmů) - přepravní vzdálenost 0,2 km, čas přepravy 2 min přepravu zajišťuje: kuchařka nebo pomocná síla ve školní kuchyni
Odpovědnost výrobce	Výdejna odpovídá za veškerou činnost v rámci své služby (přeprava a výdej pokrmů) v souladu s platnými právními předpisy.

2. Popis výrobku, zjištění jeho očekávaného použití

Informace o skupinách výrobků: Široký sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně určených pro žáky základní školy, zaměstnance a cizí strávníky.

Technologický postup: dle receptur teplých a studených pokrmů a podle vlastních receptur

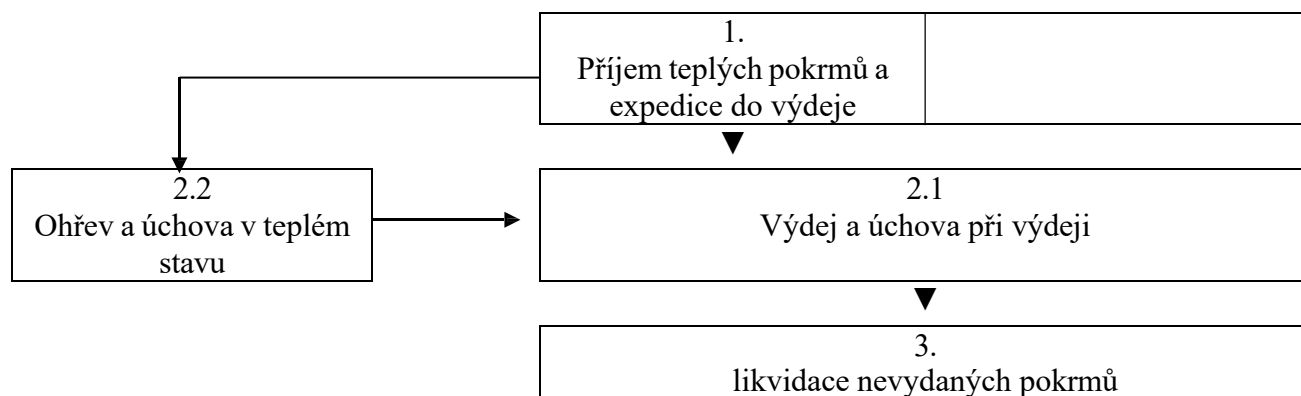
Způsob a podmínky uvádění do oběhu:

Pokrmů jsou do výdejny dovezeny v 12:00 h., pokrmů jsou vydávány v 12:00 h a v 12:30 h.

SESTAVENÍ TÝMU PRO ZAVEDENÍ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Lucie Žáková	ředitel školy		
Pracovníci provozovny:	Romana Modrovičová	zaměstnanec výdejny		
	Michal Machačný			

1. DIAGRAM VÝROBNÍHO PROCESU



2. POTVRZENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU ZA PROVOZU

Diagram výrobního procesu byl ověřován za provozu a na základě zjištěných rozdílů byl upraven a doplněn tak, aby odpovídal skutečnosti.

Členové týmu HACCP	Potvrzení diagramu	
	Datum	Podpis

3. ANALÝZA NEBEZPEČÍ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ

Číslo kroku Výrobní operace	Typ nebezpečí	Nebezpečí	Ovládací opatření
1.a Příjem teplých pokrmů a Expedice do výdeje	B	- pokles teploty pokrmů (min.+ 65 °C při příjmu) - sekundární kontaminace - rozmnožení MO, tvorba toxinů	- expedice pokrmů o odpovídající teplotě (min. + 70 °C) - min. časové zdržení při expedici, přepravě a přesunu na výdej - přeprava v odpovídajících obalech zabraňujících poklesu teplot a sekundární kontaminaci - ohřev při teplotě pokrmu + 65 °C na + 70 °C
1.b Příjem svačin a expedice do výdeje	B, F	- rozmnožení MO - sekundární kontaminace	- min. časové zdržení při expedici, přepravě a přesunu na výdej - přeprava v odpovídajících obalech (uzavíratelné, omyvatelné)
2.1 Ohřev a úchova v teplém stavu	B	- přežití vegetativních forem MO	- dodržování postupu pro ohřev, - ohřev pokrmu při naměřené teplotě + 65 °C u příjmu na + 70 °C
2.2 Výdej a úchova pokrmu při výdeji v teplém stavu (min. + 65 °C)	B,F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinů - sekundární kontaminace	- úchova v teplém stavu, pokrmy uloženy v elektrické ohřívací vaně, co nejkratší doba zdržení při výdeji - prevence sekundární kontaminace při výdeji (výdejní zařízení, náčiní, pracovníci, spotřebitel, mechanické nečistoty) - výdej do 4 hodin po ukončení tepelné úpravy pokrmů
3.Likvidace nevydaných pokrmů, zbytků	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO	- likvidace nevydaného teplého pokrmu po ukončení výdeje - likvidace zbytků a olejů (viz. Odpadové hospodářství)

4. STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ

Krok	Nebezpečí	Je identifikované nebezpečí významné? (Ano/Ne)	Zdůvodněte vaše rozhodnutí o významnosti nebezpečí	CCP/CP
1.a Příjem teplých pokrmů a transport na výdeju	- pokles teploty pokrmů (min.+ 65 °C při příjmu) - sekundární kontaminace - rozmnožení MO, tvorba toxinů	Ne	Při důsledném dodržování SVP, SHP a všech ovládacích opatření stanovených při analýze nebezpečí v tomto kroku výrobního procesu není ohrožena zdravotní nezávadnost pokrmu	Ne
1.b Příjem svačin a expedice do výdeje	- rozmnožení MO - sekundární kontaminace	Ne	Při důsledném dodržování SVP, SHP a všech ovládacích opatření stanovených při analýze nebezpečí v tomto kroku výrobního procesu není ohrožena zdravotní nezávadnost pokrmu	Ne
2.2 Ohřev a uchova v teplém stavu (min.+ 70° C)	- přežití vegetativních forem MO	Ne	Při důsledném dodržování SVP, SHP a všech ovládacích opatření stanovených při analýze nebezpečí v tomto kroku výrobního procesu není ohrožena zdravotní nezávadnost pokrmu	Ne
2.1 Výdej a uchova pokrmu	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace	Ano	Zdůvodnění nebezpečí, které je významné v tomto kroku výrobního procesu je popsán v analýze nebezpečí a ovládacího opatření	CCP
3. Likvidace nevydaných pokrmů, zbytků	- vyklíčení spor, rozmnožení MO	Ne	Při důsledném dodržování SVP, SHP a všech ovládacích opatření stanovených při analýze nebezpečí v tomto kroku výrobního procesu není ohrožena zdravotní nezávadnost pokrmu	Ne

5. STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ

6. VYMEZENÍ SYSTÉMU SLEDOVÁNÍ ZVLÁDNUTÉHO STAVU V KRITICKÝCH BODECH

7. STANOVENÍ NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ A VERIFIKAČNÍCH POSTUPŮ PRO KAŽDÝ KRITICKÝ BOD

operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Verifikace
<i>Výdej a úchova pokrmů na výdejně</i>	• teplota jednotlivých složek pokrmů během výdeje	• Teplota min 65 °C	• Měření teploty složek pokrmů vpichovým teploměrem	• měření jednotlivých částí pokrmů u všech jídel denního jídelníčku během výdeje na výdejně (1x během výdeje)	• pozastavení výdeje a vrácení k ohřevu (k dispozici mikrovlnná trouba)	- Kontrola dodržování stanovených postupů, které jsou popsány v systému HACCP - Ověření používaných měřidel kalibrovaným teploměrem - Kontrola provádění měření a záznamů - Zodpovědná osoba:

8. STANOVENÍ ČASOVÉHO HARMONOGRAMU OVĚŘOVACÍCH POSTUPŮ A VNITŘNÍCH AUDITŮ

ověřování metod sledování v kritických bodech

viz tabulka Stanovení znaků a hodnot kritických mezí

ověřování funkce systému

Je prováděno formou provozní porady 1x ročně

Záznamem o prověření je zápis z porady a navazující záznamy o nápravných opatřeních.

školení zaměstnanců

Prováděno 1x ročně, o absolvovaném školení je sepsán záznam (datum, jména zaměstnanců, náplň školení, podpisy)