**Příručka systému**

**kritických bodů**

**(HACCP)**

**Prodej alko, nealko nápojů, orig. balených cukrovinek.**

**Výroba teplých nápojů**



**Napsat název provozovny**

**ÚVOD.**

Pro oblast stravovacích služeb vstoupily dne 1. 1. 2006 v platnost nové právní předpisy. Z nich nejvýznamnější je Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen Nařízení). Článek 5 tohoto nařízení ukládá provozovatelům potravinářských podniků (tzn. včetně provozoven stravovacích služeb) povinnost vytvořit a zavést jeden nebo více nepřetržitých (stálých) postupů založených na zásadách systému kritických bodů HACCP a podle nich postupovat.

**Přehled nařízení platných pro oblast stravovacích služeb:**

* Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.
* Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
* Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.
* Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kriteriích pro potraviny.
* Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.
* ČSN 569609 Pravidla správné výrobní a hygienické praxe – Mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace.
* Nařízení ES č. 1333/2008 o přídatných potravinářských látkách.
* Nařízení Komise (EU) č. 1129/2011, kterým se mění příloha II nařízení ES č. 1333/2008 vytvořením seznamu potravinářských přídatných látek Unie, ve znění pozdějších dodatků.
* Zákon č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
* Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

**ZDRAVOTNÍ NEBEZPEČÍ Z POTRAVIN**

**Chemická kontaminace**

Chemická nebezpečí jsou chemické látky v surovině, potravině a následně v pokrmu, které mohou vyvolat poškození zdraví konzumenta, tzn. jakoukoliv akutní nebo chronickou intoxikaci nebo individuální nežádoucí reakci organismu.

**Mezi chemická nebezpečí patří např.:**

Cizorodé látky

* Agrochemikálie, například rezidua pesticidů, hnojiv, veterinárních léčiv
* Aditivní látky (nepovolené aditivní látky, předávkování nebo záměna aditiv)
* Kontaminanty z obalových materiálů, zařízení apod. (všechny materiály a předměty, které přichází do styku s potravinami, musí splňovat požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.
* Kontaminanty z nevhodně použitých přípravků (např. oleje, mazadla, zbytky sanitačních prostředků, těžké kovy)

Alergeny (jedná se o nebezpečí pouze pro určitou skupinu konzumentů, kteří trpí alergií na některou složku potravin nebo nějakou metabolickou poruchou)

**Zdroji chemické kontaminace mohou být, např.:**

I. suroviny

II. čistící a desinfekční prostředky

III. pracovní pomůcky, zařízení a obaly

IV. látky vznikající po nevhodné tepelné úpravě a při nevhodném skladování

**Ovládací opatření představují:**

**a) Zajištění surovin**

Suroviny musí pocházet od spolehlivého dodavatele a musí splňovat požadavky na zdravotní nezávadnost podle platných právních předpisů.

**b) Technologické postupy**

Je nutné dodržovat osvědčené receptury a technologické postupy přípravy nápojů i vhodné skladování surovin za stanovených teplot se sledováním spotřebních lhůt.

**c) Správná sanitace**

K sanitaci je možné používat jen prostředky určené pro potravinářství. Při sanitaci je nutné zajistit závěrečné dokonalé opláchnutí pitnou vodou tak, aby v nádobách nebo na pracovních plochách, nástrojích a strojním vybavení nezůstaly zbytky čisticích a dezinfekčních prostředků.

**d) Používání pomůcek a zařízení vhodných pro styk s potravinami**

Používané pracovní nástroje, nádobí, náčiní, zařízení a obaly musí být vyrobené z materiálů určených pro styk s potravinami (viz výše uvedeno).

**Fyzikální kontaminace**

Fyzikální nebezpečí představují zejména mechanické nečistoty, tj. ostré a tvrdé předměty, které mohou vést k poškození zdraví konzumenta.

**Příčinami fyzikální kontaminace mohou být:**

I. suroviny (kameny, hlína, …..)

II. obaly (kousky plastů, střepy,...)

III. pracovní pomůcky a zařízení (kousky nožů, šroubky,...)

IV. prostředí (loupající se nátěr, střepy, šroubky, omítka, třísky,…)

V. pracovníci (osobní předměty – sponky, knoflíky, části oděvů, šperky,…).

**Ovládací opatření zahrnují:**

Fyzikální kontaminace je ve velké míře dobře postřehnutelná, tedy i ovladatelná pracovníky, kteří by měli pravidelně provádět vizuální kontrolu v průběhu celého procesu výroby a uvádění pokrmů do oběhu.

**a) Zajištění surovin**

Při příjmu je nutné dbát na to, aby suroviny a obaly přijímaných surovin nebyly znečistěné (např. hlínou apod.). Suroviny musí být řádně očištěny a musí být podrobeny důsledné kontrole při porcování (nebezpečí úlomků kostí), vytloukání vajec (skořápky), apod.

**b) Odpovídající stav zařízení, pomůcek, apod.**

Pracovní plochy, nástroje, nádobí, náčiní, manipulační a přepravní obaly a další prostředky, které přicházejí do přímého styku s potravinami a produkty, nesmí být poškozené, musí být funkčně vyhovující a vyrobené z materiálů určených pro styk s potravinami a produkty. Např. dřevěné desky používané k porcování různých potravin je nutné udržovat v bezvadném stavu.

**c) Odpovídající stav provozu**

Pro bezpečnou přípravu pokrmů je nutné udržovat provoz v dobrém technickém stavu. Je nutné zabránit olupování nátěru, padání a drolení omítky.

**d) Kontrola výskytu škůdců**

Důkladná kontrola výskytu škůdců a preventivní dezinsekční a deratizační opatření mohou vyloučit riziko příměsi mrtvých těl některých škůdců (např. moucha, rus domácí, apod.), či jejich exkrementů (např. myší trus) v potravinách.

**Mikrobiální kontaminace**

Mikrobiologická nebezpečí představují mikroorganismy, které se do organismu člověka dostávají potravou a vyvolávají onemocnění.

**Příčinami mikrobiální kontaminace mohou být:**

I. suroviny obsahující mikroorganismy, případně mikrobiální toxiny

II. nedodržení technologického postupu nebo volba nevhodného technologického postupu včetně skladování

III. nedostatečně prováděná sanitace

IV. nedostatečná osobní hygiena pracovníků

**Ovládacími opatřeními mohou být:**

**a) Zajištění surovin**

K výrobě a přípravě pokrmů musí být používány jen takové látky, suroviny a polotovary, které vyhovují požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy (např. zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách). Suroviny by měly být dodávány pouze provozovnami a provozovateli, kteří jsou registrovaní příslušným dozorovým orgánem. V textu jsou označeni jako „spolehlivý dodavatel“.

* Známý původ potravin osvědčuje nejčastěji dodací list, faktura či jiný doklad, ze kterého je výrobce nebo dodavatel snadno zjistitelný.
* Při přejímce musí být prováděna vizuální kontrola potravin, aby byly odhaleny narušené nebo znehodnocené potraviny. Pokud jsou u nich nalezeny postřehnutelné smyslové změny svědčící o kažení (např. oslizlost povrchu, změny barvy nebo vůně, plíseň, známky kvašení, zákal apod.) či ohrožení zdravotní nezávadnosti (např. bombáž konzerv, deformace a poškození obalů, netěsnosti, potrhané, mokré a špinavé obaly apod.) nesmí být použity k výrobě a přípravě nápojů a dodávka nesmí být přijata. Odmítnout dodávku je také nutné v případech, kdy potraviny vykazují známky napadení škůdci, nebo se jedná o zboží s prošlou spotřební dobou. Vizuální kontrolu potravin je však nutné provádět nejen při přejímce zboží, ale i v průběhu jeho skladování a zpracování.
* Při přejímce je třeba si všímat čistoty přepravního prostoru vozidla dodavatele.
* U potravin, které vyžadují chladírenské nebo mrazírenské teploty při skladování, je vhodné při příjmu kontrolovat jejich teplotu. V případě potřeby je třeba uplatnit reklamaci.
* Namátkově je vhodné i ověřit kvalitu surovin např. laboratorním vyšetřením, vyžádáním si dokladu od dodavatele.

**b) Kontrola teploty**

Nedostatečná regulace teploty a časové prodlevy při nevhodných teplotách představují jednu

z nejčastějších příčin zdravotní závadnosti a kažení pokrmů a potravin. Kontrolní postupy by proto měly zahrnovat nejen kontrolu teploty, ale i času.

V případě, že je teplota kritický ukazatel pro bezpečnost výrobku, je vhodné zavést systém pro zajištění účinné regulace teploty (nutnost dodržování teplot v tzv. „studeném“ i „teplém“ řetězci).

**c) Zamezení křížové kontaminace**

Přenesení mikroorganismů z místa kde se původně vyskytovaly nebo pomnožily na nekontaminované potraviny nebo pokrmy (např. čerstvě vyrobené) nazýváme zavlečení nebo křížová kontaminace.

Mikroorganismy mohou být do pokrmu vneseny přímým nebo nepřímým kontaktem se surovinami, zařízením, prostředím, náčiním a pracovními pomůckami nebo pracovníky.

Povrchy, nástroje a zařízení pro přípravu potravin by měly být řádně čištěny a dezinfikovány před a po použití, během výroby nebo přípravy pokrmů, vždy když dojde k jejich znečištění.

Prostory provozovny by měly být rozděleny na tzv. „čisté“ a „nečisté“ části.

Zamezení provádění neslučitelných činností na pracovních plochách, špatnému skladování zejména v chladících zařízeních, nevhodnému způsobu rozmrazování.

Dodržování zásad osobní hygieny (mytí rukou, čistota oděvu), zamezení vnikání škůdců (např. hmyz, hlodavci) apod.

**DEFINICE, VYSVĚTLENÍ POJMŮ**

**HACCP**

HACCP (zkratka anglického Hazard Analysis and Critical Control Point) je preventivní postup, který, na rozdíl od tradičních přístupů k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů založených na kontrole produktů, spočívá ve vytvoření systému kontroly nad procesem výroby, manipulací, surovinami, prostředím, pracovníky tak, že se vzniku nebezpečí ohrožujících zdraví zákazníka předchází.

**HACCP spočívá v sedmi základních principech:**

**1. Provedení analýzy nebezpečí**

Základní a nejvýznamnější součást uplatnění principů HACCP zahrnuje hledání zdrojů možného ohrožení bezpečnosti potravin v průběhu celého procesu od surovin po konzumaci výrobku, respektive v té části cesty, za kterou dodavatel surovin, výrobce, prodejce zodpovídá.

Hledání možných problémů se provádí podle jednotlivých kroků, operací, druhu zpracovávané potraviny atd. Výsledkem je zjištění všech možných zdrojů nebezpečí a zároveň pojmenování současných postupů, kterými je zajištěno, že pravděpodobnost ohrožení bezpečnosti potravin bude eliminována nebo redukována na minimum.

**2. Stanovení kritických bodů**

Jsou vymezeny operace - kroky, které jsou kritické pro bezpečnost produktu a ve kterých je možné na základě nějakého znaku sledovat, zdali daná operace - daný krok probíhá žádoucím způsobem. Zároveň v případě nedodržení požadovaných podmínek je možné provést nápravu ještě během zpracování daného produktu, nebo partie tak, aby nebyl vyroben, prodán závadný výrobek.

**3. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí v kritických bodech**

Jde o limit, který stanoví hranici, po kterou je výrobek vyráběn za jednoznačně bezpečných podmínek. Mimo tuto hranici již hrozí nebezpeční porušení zdravotní nezávadnosti potravin, pokrmů či výrobků. Tento limit nemusí být vždy číselný např. může to být i propečenost masa, čistota skla apod. U teploty to může být např. konkrétní teplota v mase, teplota prostředí chladícího zařízení apod. Znakem se rozumí např. teplota, vlhkost, čistota, stupeň propečení apod.

**4. Vymezení systému sledování v kritických bodech**

Je popsán způsob a frekvence sledování znaků v kritických bodech.

**5. Stanovení nápravných opatření**

Je popsán postup pro případ, že sledovaná činnost, krok, operace neprobíhá správným způsobem (došlo k překročení mezí stanovených znaků) tak, aby nebyl vyroben zdravotně závadný výrobek.

**6. Zavedení ověřovacích postupů**

Jsou popsány postupy, kterými se ověřuje, zda systém funguje správně (zavedení systematické kontroly). Takovým postupem může být např. ověřování mikrobiální čistoty finálního produktu.

**7. Zavedení dokumentace**

Je zavedena dokumentace, obvykle popisná část, která zahrnuje jednotlivé etapy tvorby systému a postupy, zároveň jsou vedeny záznamy o sledování v kritických bodech a o ověřování systému.

**LÁTKY ZPŮSOBUJÍCÍ ALERGIE Z POTRAVIN**

**Potravinová alergie**

– je nepřiměřená reakce imunitního systému na určitou potravinu (její složku – zpravidla glykoprotein). Potravinové alergeny mohou u citlivých osob vyvolat zdravotní obtíže, v některých případech i velmi závažné. K vyvolání nežádoucí reakce mnohdy stačí mnohdy i stopová množství alergenní potraviny. V praxi se můžeme setkat velmi často s alergií na arašídy, ryby, sóju. Z hlediska odlišení od potravinové intolerance je důležité, že potravinová alergie zahrnuje vždy imunitní systém.

**Potravinová intolerance**

– není způsobena imunitní reakcí, ale metabolickou poruchou. Jedná se o nedostatek nebo úplnou absenci látek (zpravidla enzymů), které se podílejí na zpracování potraviny nebo její složky. Příkladem může být laktózová intolerance způsobená nedostatkem laktázy - enzymu štěpícího mléčný cukr. Další velmi známým příkladem potravinové intolerance je celiakie neboli nesnášenlivost lepku.

**Jak se potravinová alergie a intolerance projevuje?**

- Příznaky jsou velmi pestré. Může reagovat zažívací systém (zvracení, bolesti břicha, nadýmání, průjem), dýchací cesty (rýma, astma) nebo se projeví reakce na kůži (svědění, kopřivka, otoky, ekzém). Alergická reakce se může projevit krátce po požití jídla nebo s časovým odstupem až několika hodin.

- U velmi citlivých jedinců však potravinové alergeny mohou vyvolat závažnou, rychle nastupující alergickou reakci postihující řadu orgánových soustav lidského těla **tzv. anafylaktický šok**, který může zejména v případě neposkytnutí včasné odborné pomoci způsobit i smrt. Mezi nejčastější spouštěče anafylaktické reakce patří ryby, korýší, burské ořechy, skořápkové plody.

**Předpisy EU**

Nová povinnost provozovatelů zařízení společného stravování poskytovat spotřebitelům informace o alergenních látkách a produktech obsažených v pokrmech vychází **z čl. 44 nařízení (EU) č.** **1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům,** o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.

**Nařízení (EU) č 1169/2011 ukládá nově povinnost poskytnout konečnému spotřebiteli**

**informace o alergenních látkách také u nebalených potravin, mezi které spadají rovněž**

**pokrmy podávané v zařízeních společného stravování.**

Požadavky na poskytování informací o látkách a produktech způsobujících alergie nebo

nesnášenlivost jsou upraveny zejména v článcích 8, 9, 13, 14, 21 a 44 a v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 – citace jednotlivých ustanovení viz. příloha.

**Konkrétní alergenní látky a produkty, na které se vztahuje informační povinnost dle nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou uvedeny v příloze II.** Jedná se 14 skupin potravinových alergenů, kteréjsou nejčastější příčinou alergických reakcí u spotřebitelů:

1. **obiloviny obsahující lepek**, konkrétně: *pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut, n*ebo jejich hybridní odrůdy
2. **korýši**
3. **vejce**
4. **ryby**
5. **arašídy**
6. **sójové boby**
7. **mléko**
8. **skořápkové plody**, konkrétně: *mandle (Amygdalus communis L.), lískové ořechy (Corylus avellana), vlašské ořechy (Juglans regia), kešu ořechy (Anacardium occidentale), pekanové ořechy (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (Bertholletia excelsa), pistácie (Pistacia vera), makadamie* (*Macadamia ternifolia*)
9. **celer**
10. **hořčice**
11. **sezamová semena**
12. **oxid siřičitý**
13. **vlčí bob**
14. **měkkýši**

V příloze II jsou rovněž specifikovány konkrétní produkty, u kterých bylo prokázáno, že v důsledku použité technologie výroby již výsledná potravina neobsahuje rezidua alergenních látek původně obsažených v surovině. Na tyto produkty se z výše uvedeného důvodu informační povinnost nevztahuje. Jedná se například o obiloviny použité k výrobě alkoholických destilátů nebo zcela rafinovaný sójový olej.

**Právní předpisy ČR**

Povinnost poskytnout informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů dle nařízení (EU) č. 1169/2011 je blíže upřesněna zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 139/2014 Sb., konkrétně ustanovení (§ 9a).

**Značení alergenů ve stravovacím provoze.**

V prostoru baru je viditelně uvedený nápis „Informace o alergenech u obsluhy“. Spotřebiteli je na požádání předložen dokument s vypracovanými alergeny, které jsou obsaženy v nabízeném sortimentu.



**Vymezení výrobní činnosti a úkolu výrobce.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Výrobce :** |  |
| **Název provozovny :** |  |
| **Sídlo provozovny :** |  |
| **Oblast výrobní činnosti :** | Alkoholické nápoje  Nealkoholické nápoje  Teplé nápoje  Orig. balené cukrovinky |
| **Výrobní činnost :** | Výroba teplých nápojů |
| **Rozsah výroby**  **(výběr, denní nabídka) :** | horké nápoje, káva, čaj, čokoláda  studené nápoje domácí limonády s ledem,  balené nápoje  alkoholické nápoje - svařák, víno, pivo  orig. balené cukrovinky – chipsy, tyčinky, křupky, žvýkačky… |
| **Počet zaměstnanců :** | 2 |
| **Struktura systému kritických bodů :** | Výroba nápojů byla rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby a podle vyráběného sortimentu. |

**Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů (HACCP).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Členové týmu HACCP** | **Jméno** | **Funkce** | **Datum** | **Podpis** |
| Vedoucí týmu |  | provozovatel |  |  |
| Pracovník |  |  |  |  |
| Pracovník |  |  |  |  |
| Pracovník |  |  |  |  |
| Pracovník |  |  |  |  |
| Pracovník |  |  |  |  |
| Pracovník |  |  |  |  |

**Bar**

Sortiment nabízení v rámci baru je určen širokému okruhu spotřebitelů. V prostoru baru jsou umístěna upozornění vyplývající ze zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

**„Zákaz prodeje tabákových výrobků osobám mladším 18 let**“

**„Zákaz prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let“.**

**Výroba ledu do nápojů**

Led, který přichází do styku s potravinou nebo který může kontaminovat potravinu, musí být vyroben z pitné vody. Jeho výroba, manipulace s ním a skladování musí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před kontaminací.

Led je uložen v samostatné omyvatelné nádobě s víkem. Do sklenice je nabírán pracovními pomůckami. Nesmí být nabírán rukou !!!!! Nádoba je vždy označena datem výroby.

**Diagram výrobního procesu.**

Obecný diagram výroby nápojů.

**Nápoje**

Příjem nápojů

↓

Skladování nápojů

↓

Výdej nápojů

**Teplé nápoje**

Příjem potravin

↓ Voda

Skladování potravin

↓ ↓

Příprava a výroba teplých nápojů

↓

Výdej teplých nápojů

**Analýza nebezpečí.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ANALÝZA NEBEZPEČÍ PODLE DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU** | | | |
| **Číslo kroku**  **Výrobní operace** | **Typ**  **nebezpečí** | **Nebezpečí** | **Ovládací opatření** |
| **PŘÍJEM POTRAVIN** | | | |
| Potraviny -  nápoje ve skle, v plastu, v tetrapaku | Biologické  Chemické  Fyzikální  (B, CH, F) | - kontaminace chemickými látkami  - kontaminace mechanickými nečistotami  - rozmnožení mikroorganismů | - spolehlivý dodavatel  - důkladně provedená přejímka (smyslové hodnocení, kontrola neporušeného obalu, ověření lhůt spotřeby) |
| **Voda** | B, CH, F | - kontaminace vody | - voda splňuje požadavky na pitnou vodu, |
| Sklady  - nápojů | B, CH, F | - kontaminace chemickými látkami  - kontaminace mechanickými nečistotami  - rozmnožení mikroorganismů | - oddělené skladování nápojů od nepotravin,  - dodržování skladovacích podmínek (teplota, vlhkost, záruční doba),  - dodržování sanitačního plánu |
| Míchané nápoje | B, F | - kontaminace mikroorganismy  - kontaminace mechanickými nečistotami | - dodržování receptur pro přípravu míchaných nápojů,  - otevřené obaly s mlékem, ovocem uchovávat v lednici,  - zkrátit dobu spotřeby po otevření obalu,  - hygiena pracovníků,  - dodržování sanitačního plánu. |
| Výroba studených nápojů | B | - rozmnožení mikroorganismů, | - dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků,  sanitačního plánu  - otevřené obaly s mlékem uchovávat v lednici,  - zkrátit dobu spotřeby po otevření obalu, |
| **Výroba teplých nápojů** | | | |
| a) tepelná úprava tekutiny | B | - přežití vegetativních forem mikroorganismů | - dodržování technologického postupu |
| b) zalití, spaření, vyluhování, míchání | B, F | - kontaminace z potravin, zařízení, prostředí, pracovníků | - dodržování technologického postupu, sanitačního plánu, hygieny pracovníků |
| **VÝDEJ NÁPOJU** | | | |
| 1) výdej nápojů | B, F | - rozmnožení mikroorganismů,  - sekundární kontaminace | - úchova v teplém stavu, co nejkratší doba zdržení při výdeji,  - prevence sekundární kontaminace při výdeji (náčiní, pracovníci, spotřebitel, mechanické nečistoty) |

**Stanovení kritických bodů v baru.**

**Kritický bod nebyl nalezen.**

**Byly stanoveny pouze kontrolní body (CP).** Kontrolní body se neevidují.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Krok** | **Nebezpečí** | **Je uvedené nebezpečí významné?** | **Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí.** | **Význam**  **(bod)**  **CP** |
| Mytí sklenic | - kontaminace mikroorganismy  - nedostatečný oplach – zbytky mycího roztoku | ano | Dodržování technologického postupu při mytí sklenic,  - oplach sklenic v teplé pitné vodě,  - hygiena pracovníků,  - kontrola čistoty sklenic | kontrolní |

**Analýza nebezpečí pro podávání vín** (obecné doporučení vinařů)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ANALÝZA NEBEZPEČÍ PODLE DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU** | | | |
| **Číslo kroku**  **Výrobní operace** | **Typ**  **nebezpečí** | **Nebezpečí** | **Ovládací opatření** |
| Příjem | Biologické  Chemické  Fyzikální  (B, CH, F) | - kontaminace chemickými látkami  - kontaminace mechanickými nečistotami  - rozmnožení mikroorganismů | - spolehlivý dodavatel  - kontrola neporušeného obalu, ověření lhůt použitelnosti, kontrola etiket, vizuální kontrola lahví |
| Skladování | B | -změny senzorických vlastností vína (chuť, barva, octovatění, bakteriální, nečisté kvašení | - dodržování skladovacích podmínek výrobce (poloha lahví, stálá teplota, vlhkost vzduchu)  - vizuální kontrola skladu  - oddělené skladování vín od ostatních potravin  - dodržování sanitačního režimu |
| Výdej | B, F | Víno podchlazené – neuvolňuje vonné látky a víno ztrácí svůj charakter  Víno teplé – převažuje chuť po alkoholu a víno má nevýraznou mdlou chuť  -změny senzorických vlastností (zvětrávání vína – vyšší obsah aldehydů, zhoršování chuti a barvy vína, zákal, octovatění,  - úlomky skla | - správná teplota při podávání vína dle druhů  - neponechávat přírodní víno v otevřené lahvi !!!!! |
| Mytí a oplach sklenic | B, CH, F | - kontaminace mikroorganismy, nedostatečný oplach (zbytky mycích roztoků) | - osobní hygiena pracovníků, opakovat oplach sklenic pitnou vodou, kontrola čistoty nápojového skla (pečlivě umyté a suché sklenice) |

**Doplňkový prodej balených potravin.**

|  |  |
| --- | --- |
| Druh výrobků | Balené potraviny – žvýkačky, cukrovinky, slané pochutiny. |
| Charakteristika výrobků | Balené výrobky s uvedením podmínek pro skladování, doby spotřeby nebo minimální trvanlivosti. |
| Způsob použití | Nabízení a podávání ke konzumaci nebo užití v rámci hostinské činnosti. |
| Dodavatelé výrobků | Balené cukrovinky nakupovány v distribuční síti. |
| Doba spotřeby, skladovací podmínky | Uvedeny na obalu výrobku. |

**Stanovení kritických bodů.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Krok** | **Nebezpečí** | **Je uvedené nebezpečí významné?** | **Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí.** | **Význam**  **(bod)**  **CCP** |
| Zdravotní stav obsluhy. Dodržování zásad osobní a provozní hygieny. | - horečnatá, průjmová, infekční onemocnění pracovníků v potravinářství | ano | Možnost ohrožení zdravotní nezávadnosti nápojů. Přenos infekčních onemocnění. | kritický |

**Stanovení kritických mezí, stanovení postupů sledování, stanovení nápravných opatření.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Výrobní operace** | **Sledovaný znak** | **Kritické meze** | **Postup sledování** | **Frekvence sledování** | **Nápravná opatření** |
| Zdravotní stav obsluhy. Dodržování zásad osobní a provozní hygieny. | Zdravotní stav obsluhy. | Pracovník ve stravovacím provozu je zcela zdráv. | Dodržování osobní a provozní hygieny.  Sledování zdravotního stavu. | Při výskytu onemocnění. Zodpovídá vedoucí směny. | Při nemoci nesmí pracovník vykonávat práci ve stravovacím provoze. Náhrada osobou vlastnící platný zdravotní průkaz. |

**Ověřovací postupy (verifikace).**

a) Školení pracovníků – znalosti k ochraně veřejného zdraví.

**1 x ročně (dle potřeby)**

b) Sanitace

**dle sanitačního řádu**

c) DDD

**dle potřeby**

d) Interní a externí audit

**1 x ročně**

**Interní a externí audit**

Systém byl přijat :

Datum : Razítko a podpis :

Zodpovědnost za plnění kritérií přijali :

Zodpovědnost za kontrolu CCP a evidenci přijali :

**Zásady osobní a provozní hygieny.**

**Povinnosti fyzické osoby (i pracovníků) vykonávající činnosti epidemiologicky závažné :**

1. Informovat ošetřujícího lékaře o druhu a povaze své pracovní činnosti (uvést, že pracuje v potravinářském provoze).
2. Podrobit se lékařským prohlídkám a vyšetřením v případě průjmových, horečnatých a infekčních onemocnění nebo při rozhodnutí orgánu ochrany veřejného zdraví.
3. Mít u sebe zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví.
4. Uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.

**Zásady provozní hygieny :**

1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojní zařízení musí být udržováno v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
3. Hygienická zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu.
4. Pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené nebo barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.
5. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
6. Musí být prováděna nezávadná likvidace organického a anorganického odpadu.
7. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozovně.
8. Preventivně je nutno působit na zamezení výskytu hlodavců a hmyzu a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.
9. Do zázemí provozovny nelze dovolit vstup nepovolaným zvířatům. Do konzumační části provozovny mohou vstupovat pouze vodící psi doprovázející nevidomé osoby nebo jen se souhlasem provozovatele.
10. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru.
11. Potraviny a pokrmy zaměstnanců lze skladovat jen v samostatném a označeném chladícím nebo mrazícím zařízení, které se umisťuje mimo provoz přípravy a oběhu potravin a pokrmů (kancelář, denní místnost, šatna).
12. V místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a je umýváno nádobí, nelze kouřit.
13. V provozně musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí.

**Zásady osobní hygieny :**

* 1. Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (úklid, hrubá příprava,..), po použití záchodu, po manipulaci s odpadky a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku (popřípadě dezinfekčního).
  2. Je nutno nosit osobní ochranné pomůcky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny.
  3. Nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
  4. Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úprava vlasů a nehtů).
  5. Je nutno mít ruce bez ozdobných předmětů a na rukou krátce ostříhané a čisté nehty.
  6. Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

**S A N I T A Č N Í Ř Á D**

Úklidem a čištěním se rozumí odstraňování prachu, špíny, nečistot a mikroorganismů z prostředí, podlah, nábytku, ostatních ploch, používaných nástrojů, technologických zařízení apod.. Nezbytné je provádět úklid a čištění pravidelně v potřebné intenzitě a intervalech.

**Vybavení pro čištění:**

* pro prostory, pracovní plochy, materiály a zařízení: koště, kbelíky, mopy, hadry, kartáče, stěrky, houby apod.. Stejné pomůcky nesmí být používány pro čištění v různě rizikových prostorách (odlišení pomůcek je možné provést barevným označením: pro pracovní plochy a inventář přicházející do styku s potravinami jsou pomůcky označeny žlutě, pro prostory červeně. Samostatné pomůcky se dále používají pro úklid hygienických zařízení, apod.).
* ochranné pracovní pomůcky: gumové rukavice, zástěry, holínky, ochranné brýle
* přípravky pro mytí a dezinfekci, které se skladují mimo výrobní prostory v nerozbitných nádobách, jasně označených názvem, použitím, návodem k ředění. Z důvodu zdravotní a pracovní bezpečnosti musí být osoba pověřená úklidem poučena o nebezpečnosti těchto chemikálií, pravidlech používání a první pomoci v případě nehody.

Čistící pomůcky a prostředky se ukládají na vyčleněném místě (zásadně mimo výrobní prostory) v úklidové komoře.

**Metoda čištění:**

1. předčištění (odstranění velkých nečistot, odpojení a rozebrání strojů)
2. čištění (uvolnění nečistot pomocí roztoku detergentu a vody za použití hadrů, houbiček, kartáčů s dostatečně častou výměnou již špinavé či studené vody)
3. oplach (odstranění zbytků nečistot a detergentů pomocí čisté horké vody
4. dezinfekce (správný postup je popsán níže)
5. závěrečný oplach čistou teplou vodou pro odstranění zbytků dezinfekčního prostředku
6. sušení vzduchem (nejlépe samovolné vysušení odpařením do sucha) nebo papírovými utěrkami na jedno použití (textilní utěrky nejsou používány)

# Četnost sanitace provozovny

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Intervaly čištění a dezinfekce** | **Předmět, povrch, plocha** | |
| **Čištění** | **dezinfekce** |
| **průběžný úklid** (úklid prováděný během provozu v takovém rozsahu, aby byla v celé provozovně zachována provozní čistota a pro zacházení s potravinami a pokrmy byly používány jen čisté předměty a zařízení) | • otírání jídelních stolů  • mytí nádobí, příp. strojů  • větrání  • doplňování papírových ručníků, mýdla, toaletního papíru | • štětky na umývání záchodových mís jsou trvale uloženy v dezinfekčním roztoku s denní výměnou |
| **denní úklid** | • pracovní plochy, náčiní, nádobí a zařízení  • dřezy, umyvadla včetně baterií  • podlahy  • výčepní zařízení  • větrání, likvidace odpadků | • hygienické zařízení pro návštěvníky a zaměstnance (zdravotechnické zařízení – záchodové mísy, pisoáry, umyvadla, vodovodní baterie, držáky splachovadel, kliky u dveří, omyvatelné povrchy stěn, podlahy)  • nádoby na odpadky  • prostředky na sanitaci (kartáče, houbičky, hadry) se důkladně vymáchají v čisté vodě, dezinfekčním roztoku a nechají se usušit |
| **týdenní úklid** (denní úklid + dále uvedené) | • chladící zařízení  • výčepní zařízení  • skříně na nádobí  • regály na potraviny  • zásuvky pracovních stolů  • obklady stěn, dveře, okenní parapety, povrchy otopných těles  • setření prachu z předmětů  • vyřazení poškozeného nádobí  • 1 x měsíčně mrazící zařízení | • výrobník ledu  • pomůcky na úklid, příp. se vyřadí |
| **velký úklid** (3 – 4 ročně) | • okna, svítidla  • provedení drobných potřebných oprav, odstranění nepotřebných věcí  • provedení ochranné dezinsekce a deratizace (viz. níže) |  |

**Dezinfekce, dezinsekce, deratizace.**

***Dezinfekce*** znamená ničení choroboplodných zárodků ve vnějším prostředí. Dezinfekci předchází mechanická očista, která sama snižuje mikrobiální kontaminaci a výrazně zvyšuje dezinfekční účinek použitých chemických prostředků a je nutné dodržovat i další základní pravidla:

* dezinfekční prostředek správně naředit (dle návodu výrobce)
* zvolit správnou teplotu dezinfekčního roztoku a dodržet jeho expoziční dobu (tj. dobu působení dezinfekčního prostředku na dezinfikovanou plochu)
* po ukončení provést oplach pitnou vodou
* dezinfekční prostředky pravidelně střídat, aby nedošlo k rezistenci mikroorganismů.

Osoba pověřená úklidem provozovny musí znát správné ředění (k odměření se používají vhodné nádobky – odměrky, násypky, kde je objem vyznačen. Rovněž množství vody se na kbelíku vyznačí.), expoziční dobu působení dezinfekčního roztoku a jeho vhodnou teplotu. Nejjednodušším řešením je pro tento účel vypracovat jednoduchý postup přípravy dezinfekčního roztoku piktogramem či jiným návodem, který se vyvěsí v prostoru, kde jsou úklidové prostředky skladovány.

***Dezinsekce*** je ničení hmyzu a ostatních členovců (much, komárů, vší, skladištních škůdců).

***Deratizace*** je ničení hlodavců (myší, potkanů aj.).

Cílem těchto postupů je zabránit přežívání a rozmnožování hmyzu či hlodavců a tím i možnému přenosu nakažlivých onemocnění nebo jinému znehodnocení potravin.

K nejúčinnějším a nejpoužívanějším preventivním dezinsekčním a deratizačním metodám patří:

* úklid a udržování čistoty v provozovně i v jejím okolí
* uskladňování odpadů v uzavřených nádobách včetně pravidelné a nezávadné likvidace odpadů
* čištění a dezinfekce nádob na odpad
* zamezení vnikání hmyzu a hlodavců do provozovny (odstranění /uzavření/ štěrbin, otvorů, sítě do oken, oplechování dveří)
* větrání místností.

V případě výskytu těchto škůdců je nutno provést represivní dezinsekci či deratizaci (ničení přítomného hmyzu, hlodavců) odbornou firmou.

**Zápis z ověření systému kontrolních bodů, vnitřního auditu.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Příjmení a jméno pracovníka  provádějícího kontrolu : | Datum : | Podpis : |
|  |  |  |
| Rozsah kontroly : | - bezpečnost poskytovaných stravovacích služeb vycházejících ze zásad HACCP  - způsob sledování znaků  - kontrola provádění nápravných opatření | |
| Výsledek kontroly : |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Příjmení a jméno pracovníka  provádějícího kontrolu : | Datum : | Podpis : |
|  |  |  |
| Rozsah kontroly : | - bezpečnost poskytovaných stravovacích služeb vycházejících ze zásad HACCP  - způsob sledování znaků  - kontrola provádění nápravných opatření | |
| Výsledek kontroly : |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Příjmení a jméno pracovníka  provádějícího kontrolu : | Datum : | Podpis : |
|  |  |  |
| Rozsah kontroly : | - bezpečnost poskytovaných stravovacích služeb vycházejících ze zásad HACCP  - způsob sledování znaků  - kontrola provádění nápravných opatření | |
| Výsledek kontroly : |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ZÁZNAM O ŠKOLENÍ PRACOVNÍKU  (znalosti k ochraně veřejného zdraví) | | |
| Datum | Jméno zaměstnance | Podpis |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |