

Základní škola a Mateřská škola Kozojedy, okres Plzeň-sever, p. o. Kozojedy 1 331 41 Kralovice	
Směrnice: Dokumentace založená na zásadách HACCP a bezpodmínečně nutné požadavky na hygienu potravin a správná výrobní a hygienická praxe uplatňovaná při výrobě pokrmů ve školní jídelně	
Č. j.: /2020 Spisový / Skartační znak	2018 A.1. A5
Vypracovala:	Ing. Hana Svobodová, certifikovaná manažerka bezpečnosti potravin ve spolupráci s Petrou Ouhrabkovou vedoucí školní jídelny
Schválila:	Mgr. Eva Doležalová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne	
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	
Změny ve směrnici jsou uváděny ve změnového listu, který tvoří součást tohoto předpisu.	

CÍLEM TOHOTO DOKUMENTU (MANUÁLU ZPRACOVANÉHO PRO VÝROBU POKRMŮ) JE ZDOKUMENTOVAT ZÁKLADNÍ HYGIENICKÁ PRAVIDLA VE STRAVOVACÍM PROVOZE. PRAVIDLA TVOŘÍ ZÁKLADNÍ KÁMEN PRO DOKUMENTACI PRAVIDEL HYGIENY PROVOZU ZALOŽENÝCH NA ZÁSADÁCH HACCP. DOKUMENT RESPEKTUJE NAŘÍZENÍ ES Č. 852/2004 A DÁLE VYCHÁZÍ Z CODEX ALIMENTARIUS. BYLO BRÁNO V POTAZ TAKÉ SDĚLENÍ EVROPSKÉ KOMISE ZE DNE 30. 7. 2016 POKYNY K PROVÁDĚNÍ SYSTÉMŮ ŘÍZENÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN ZAMĚŘENÉ NA PROGRAMY NEZBYTNÝCH PŘEDPOKLADŮ (PNP) A POSTUPY ZALOŽENÉ NA ZÁSADÁCH HACCP, VČETNĚ OTÁZEK ZJEDNODUŠENÍ/PRUŽNOSTI JEJICH PROVÁDĚNÍ V NĚKTERÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH PODNICÍCH (2016/C 278/0).

BEZPODMÍNEČNĚ NUTNÉ POŽADAVKY NA HYGIENU POTRAVIN VE STRAVOVACÍM PROVOZE (Nařízení ES 852/2004 kapitola II)

Požadavky na infrastrukturu a zařízení:

Popis provozovny včetně technologie:

Stravovací provoz včetně skladového zázemí se nachází ve straších udržovaných prostorech. Skladové zázemí je tvořeno chladnicemi a mraznicemi, údržné potraviny uchovávané v suchém skladu (celkem 2 x) potravin a na policích ve varně. Režijní materiál je skladován odděleně. Stavebně oddělená je hrubá přípravná zeleniny, přípravná vajec. Příprava syrového masa, studené kuchyně, zeleninových salátů, příprava těsta a krájení vařených potravin probíhá na varně. Na jednotlivé operace jsou vyčleněny prkénka, pracovní plochy jsou označeny. Těsto je zpracováváno na robotu. Součástí varny je prostor k umývání provozní nádobí, které je myto ručně v dvojdřezu. Bílé nádobí je myto strojně v samostatné místnosti – umývárně bílého nádobí. Sociální zázemí, denní místnost zaměstnanců a kancelář vedoucí školní jídelny je samostatná.

Stravovací provoz zajišťuje stravování dětí v ZŠ a také dětí umístěných v MŠ (budova, která není součástí školní jídelny), strava je převážena výtahem v přepravních obalech (teriny) do kuchyněk u tříd MŠ (celkem 2 třídy). Pracovnice školní jídelny přechází do mateřské školky pěšky. Dále školní jídelna zajišťuje stravování zaměstnanců školy a školky a cizích strávníků.

Pro děti v MŠ jsou připravovány přesnídávky, oběd, svačina. Pro zaměstnance MŠ a ZŠ a žáky školy pouze oběd. Pokrmy jsou na bílém nádobí vydávány strávníkům na jídelně. Cizím strávníků je strava vydávána strava časově odděleně do jídlonosičů.

Veškeré manipulační plochy a náčiní, které přichází do styku s potravinami musí být z povrchů a materiálů schválených pro používání v potravinářství ve smyslu ustanovení vyhlášky č. 38/2001 Sb., v platném znění, o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Povrchy jsou z nerez a ostatního materiálu vhodného do potravinářství dobře čistitelné a sanitovatelné.

Požadavky na suroviny:

Potravina musí být bezpečná a určená k lidské spotřebě. Dodavatel potravin je povinen sdělit skladovací podmínky pro úchovu potravin. Potravinu nesmí mít prošlou záruční lhůtu. Obalové materiály, které jsou používány k balení musí být určeny ke styku s potravinou.

Bezpečné zacházení s potravinami – Obecná správná výrobní praxe:

Pracovníci, kteří přejímají potraviny do skladů kontrolují především:

- zda jsou potraviny neporušené, odpovídající jakosti (bez viditelných vad, bez plísně či hniloby)
- Zda je dodán s potravinou též dodací list, který má veškeré náležitosti (název dodavatele, dodaný sortiment a jeho množství atd.)
- zda obaly potravin nejsou poškozeny nebo znečištěny
- záruční lhůty dovezeného zboží (DMT, DP) – potraviny nesmí být prošlé zda nebyl při převozu porušen chladicí řetězec (namátková kontrola teploměrem)

Požadavky na úchovu potravin ve skladech

Souhrn skladového hospodářství stravovacího provozu je uveden v části správná výrobní a hygienická praxe včetně požadovaných teplotních požadavků na skladovaný sortiment potravin.

Nakládání s potravinovým odpadem:

Biologický odpad z kuchyní a stravoven je pravidelně odstraňován z provozovny. Ostatní odpad je odnášen do komunálního odpadu mimo provozovnu.

Postupy regulace škůdců:

V rámci provozovny je pracovníky vizuálně kontrolován výskyt škůdců a hlodavců.

V případě výskytu hmyzu a škůdců je okamžitě povolána DD (dezinsekce, deratizace) firma. O speciální nebo ochranné dezinsekcii nebo deratizaci je vždy veden záznam o použitém prostředku. V prostorech školní jídelny je prováděna pravidelná speciální deratizace a dezinsekce odbornou specializovanou firmou, a to cca 2 x ročně.

Sanitační opatření (čištění a dezinfekce):

Pro úklid provozovny jsou používány mycí a dezinfekční prostředky určené do potravinářství. Dávkování a expozice je dána návodem na etiketě přípravku. Stroje a náčiní, které přichází do přímého kontaktu s potravinou je vždy nutné po umytí opláchnout pitnou vodou.

Suchý sklad je myt 1 x za týden, lednice jsou myty 1 x týdně, mraznice jsou myty a odmrazeny min. 1 x za půl roku. **Provozovna má vypracovaný sanitační řád jehož přílohou jsou i postupy uplatňované v době pandemie Covid 19.**

Zdraví zaměstnanců, osobní hygien a proškolení zaměstnanců:

Zaměstnanci absolvovali vstupní lékařskou prohlídku a vlastní zdravotní průkaz.

Osobní hygiena:

Pracovník nosí pracovní oděv, obuv a dle pokynů ministerstva zdravotnictví v době pandemie Covid 19 i pomůcky k ochraně dýchacích cest. Před započítím vlastní pracovní činnosti je povinen si vždy umýt ruce teplou vodou a mycím prostředkem. K osušení rukou slouží jednorázové papírové ručníky. Mýt ruce je nutné vždy po použití WC a po manipulaci s odpadem.

Školení pracovníků stravovacího provozu:

Pracovníci jsou proškoleni v požadavcích na hygienické minimum, periodické školení je prováděno 1 x ročně. O tomto školení je na provozovně vyhotoven záznam.

Na toto školení navazují dále školení BOZP, PO dle frekvence ve vnitřní dokumentaci BOZP a PO.

System sledovatelnosti potravin:

(Dle článku 18 Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 178/2002 bod 2 s účinností od 1.1.2005.)

Je zajištěn v zařízení následovně:

- 1) Potraviny jsou přijímány na sklad stravovacího provozu – dodací listy, evidence v PC
- 2) Z evidence v PC je zřejmý pohyb potravin do skladů (datum a dodavatel)
- 3) V případě zjištění zdravotně závadné potraviny je nařízena ihned inventura ve stravovacím provozu a stažení závadné potraviny.
- 4) Stravovací provoz dokáže identifikovat dodavatele potravin.

Příručka správné provozní, výrobní a hygienické praxe
Stravovacího provozu školní jídelny při ZŠ a MŠ

Skladové hospodářství

SPRÁVNÁ VÝROBNÍ PRAXE

1. ZÁSADY PŘEJÍMKY ZBOŽÍ (POTRAVIN) Z POHLEDU ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

Účelem přejímky zboží je, aby do stravovacího provozu nepronikly nekvalitní a zdravotně závadné potraviny. Po přejímce zboží nese právní odpovědnost za zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin provozovatel.

Zdravotně závadná potravina může být potravina, která je mikrobiálně znečištěná nebo jeví přítomnost jedovatých látek (vnějšího či vnitřního původu) nebo cizorodých látek.

Jedná se zejména o potraviny zjevně narušené (např. mechanicky) nebo s probíhajícími autolytickými pochody (hnití, kvašení).

Přejímka zboží je prováděna ve dvou stupních:

- Vizuální kontrola objednaného zboží ihned při dodání za účasti dodavatele potravin
- Detailní kontrola dodaných potravin při rozbalování dodávky na uskladnění (provádí zodpovědný pracovník kuchyně)
- V obchodě se nakupuje pouze pečivo, ostatní sortiment potravin vozí dodavatelé potravin.

U potravinářských výrobků nebalených dodávaných přímo od výrobce, tj. syrové maso, uzeniny, ovoce a zelenina je kontrola dodávaného zboží totožná s přejímkou.

Osoba zodpovědná za přejímku potravin od výrobce nebo dovozce provede kontrolu množství a kontrolu kvality (jakosti) dodaných potravin, zaměří se zejména na :

- Zda dovezené množství a sortiment potravin odpovídá objednávce
- Zda je vystaven na dodané potraviny průvodní doklad, z něhož jsou zjistitelné údaje o druhu a množství dodávaných výrobků (označení výrobce, datum výroby a spotřeby potravin, atd.)
- Zda dodané potraviny jsou odpovídající kvality, bez smyslově zjistitelných vad. Tato kontrola kvality (jakosti) potravinářských výrobků se provádí:

- ❖ **Zrakem** – kontroluje se celkový vzhled výrobku, zejména obal, jeho neporušenost, název výrobku, datum výroby a spotřeby, tj. zda výrobek nemá prošlou dobu spotřeby (trvanlivost), u balených potravin zda obal není znehodnocen obsahem, zda není bombážován nebo zda u plechových obalů není napaden korozí. U nápojů čírost, přítomnost kalu či sraženin. U pečiva, sýrů, másla, uzenin, lahůdkářských, případ. cukrářských výrobků apod., zda nejsou zdeformované nebo znečištěné.

V případě změny dodavatele nebo pochybnostech, zda potraviny byly během transportu uchovávány při požadované teplotě, je žádoucí provést namátkově měření teploty v potravine přenosným vpichovým teploměrem při přejímce – v případě závady zboží nepřijmout nebo potraviny dochladiť ve vlastních skladech a upozornit dodavatele na tuto závadu.

OBEČNÁ JAKOSTNÍ KRITÉRIA PRO PŘÍJEM ZÁKLADNÍCH POTRAVINÁŘSKÝCH KOMODIT

komodita	Požadované jakostní kritérium při příjmu
Maso	musí být bez zářezů, vpichů, krevních podlitin, otlaků, nesmí být ušpiněné nebo jinak smyslově změněné
Masné výrobky	Povrch nesmí být oslizlý, lepkavý, netypicky svaštělý, jinak narušený nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísní pro tento výrobek specifické (např. Uherský salám)
Ovoce a zelenina	Nesmí být ušpiněná, mechanicky narušená, zavadlá, bez výskytu plísní a hnilob (mokrá, suchá hniloba), škůdců a jiných jakostních vad
Pekařské výrobky	Nesmí být znečištěné či zdeformované, ztvrdlé, vůně pečivová
Zmražené potraviny	Nesmí být narušen obal, nesmí být ani částečně rozmrzlé
Vejce (pouze značené tržní druhy vajec)	Nesmí být poškozená a znečištěná skořápka, stejně tak nesmí být znečištěné papírové proložky
Mléko a mléčné výrobky včetně sýrů	Nesmí být znečištěný, narušený nebo zdeformovaný obal, dodržen teplotní řetězec při příjmu
Ostatní potraviny (balené), které vyžadují sníženou teplotu úchovy	Nesmí být znečištěný, narušený nebo zdeformovaný obal, dodržen teplotní řetězec při příjmu
Ostatní potraviny (balené), které nevyžadují sníženou teplotu úchovy	Nesmí být znečištěný, narušený nebo zdeformovaný obal, konzervy nesmí být bombážované
nápoje	Musí být čiré, bez přítomnosti kalu či sraženin.

- ❖ **Čichem** – zjišťuje se charakteristická vůně, která nesmí být narušena jiným pachem.
- ❖ **Chutí** – u choulostivých výrobků lze dobře zjistit začínající kyselost, kvašení či zatuchlost. (Potraviny, u kterých nejsme přesvědčeni o jejich zdravotní nezávadnosti, neochutnáváme).
- Zda balené potraviny jsou označeny základními údaji v českém jazyce. Zda potraviny vyžadující k uskladnění nižší teploty označeny na obale podmínkami požadované úchovy (dle zákona č. 110/1997 Sb. v platném znění) atd. Na vyžádání nám je dodavatel povinen sdělit požadavky na úchovu též nebalených potravin (syrové maso, lahůdkářské výrobky atd.)

Na výslednou jakost přijímaných potravin má taktéž vliv „kultura“ transportu potravin od výrobce, prováděná přímo výrobcem nebo zprostředkovaným dodavatelem, proto je žádoucí vždy před přijímkou zkontrolovat :

- Stav vozidla, které potraviny dopravilo, tedy:
 - Zda je čisté vnitřní prostředí vozu a transportní přepravky
 - Zda byly dodrženy podmínky chladicího řetězce u potravin vyžadujících sníženou teplotu úchovy

O případných vadách je nezbytné učinit zápis nebo zboží nepřijmout.

2. POŽADAVKY NA USKLADNĚNÍ POTRAVIN

Každá potravina podle svého původu vyžaduje specifické podmínky skladování. Tyto podmínky jsou dále upraveny podle slučitelnosti druhu potravin.

Skladování potravin je nutné provádět následujícím způsobem:

Potraviny se ukládají podle druhů do jednotlivých skladů tak, aby na sebe vzájemně nepříznivě nepůsobily, tj., aby se vzájemně nepříznivě neovlivnily **organolepticky** (nebyla změněna výsledná chuť, vůně, konzistence potravin během uskladnění) nebo **mikrobiálně** (např. syrová neочиštěná zelenina je zdrojem nežádoucích mikroorganismů).

Nesmí být skladovány ve společném prostoru s jiným nepotravinářským zbožím nebo s odpady.

U potravin, jejichž skladování vyžaduje chladicí nebo mrazicí mikroklimatické podmínky, je nezbytné dodržet tzv. teplotní řetězec (požadovanou teplotu úchovy potravin deklarovanou výrobcem nebo požadovanou platným právním předpisem – viz. Zákon č. 110/1997 Sb. v platném znění).

Již při krátkodobém uložení nebalených potravin (např. uzenin, masa atd.), které musí být chlazeny nebo mrazeny, dochází v prostoru s vyšší teplotou k povrchové kondenzaci par, čímž na zvlhlém povrchu potravin může dojít k nepřípustnému nárůstu mikrobiálního znečištění.

Dojde-li k částečnému nebo úplnému rozmrazení potravin skladovaných v mrazicím zařízení je zakázáno je znovu zmrazovat. Je možné je bezprostředně tepelně opracovat, když toto nelze zlikvidovat.

Při vyskladňování potravin ze skladů je třeba pravidelně kontrolovat záruční lhůtu potravin (DP či DMT). Při překročení záruční lhůty je třeba potraviny vyřadit z oběhu a zlikvidovat.

Při manipulaci s potravinami je třeba postupovat, aby nebyly poškozeny .

Vzájemně neslučitelné je společné skladování těchto potravin:

- ❖ Nebaleného masa všech druhů včetně polotovarů se všemi potravinami (odděleně skladovat maso drůbeží od ostatních druhů mas)
- ❖ Neочиštěná zelenina, ovoce a brambory se všemi balenými a nebalenými potravinami
- ❖ Vejce s nebalenými potravinami; z důvodu výskytu Salmonely u vajec je lepší vejce skladovat odděleně od ostatních potravin, možnost skladovat se syrovým masem a to pouze za předpokladu, že lze syrové maso uchovávat při teplotě nad + 5 °C.
- ❖ Nebalená drůbež a ryby s jakýmkoliv potravinami

Ostatní sortiment potravin a rozpracovaných pokrmů je možné chránit proti nežádoucí kontaminaci vždy skladováním v uzavřených nádobách nebo překrytých potravinářskou folií.

Ve stravovacím provozu jsou chladicí a mrazicí sklady členěny na:

Suchý sklad:

- 1) Sklad údržných potravin (mouky, cukr, rýže, olej, steril. potraviny)
doporučená teplota do + 24 °C a relativní vlhkost vzduchu by měla být do
65%) olej v letních měsících neskladovat dlouhodobě. Celke 2x

Dbát na čistotu a kontrolovat záruční lhůtu zejména v letních měsících.

Souhrn chlazených skladů:

- 1) Chladnice na mléčné výrobky, tuky, - požadovaná teplota v chladnici
+ 4 až + 8 °C
- 2) Chladnice – (maso) požadovaná teplota v chladnici do +4 °C v případě
skladování drůbežího masa, jinak + 5 až +7°C.
- 3) Chladnice - Vejce se nemají podchlazovat, úchova při teplotě + 5 až + 18 °C.

Mrazicí sklady -součást lednic

- 1) a 2) Mrazicí skříň – skladovány mražené potraviny (požadovaná teplota v
zařízení do - 18 °C; krátkodobě – 15 °C)

SPRÁVNÁ HYGIENICKÁ PRAXE

Sanitační opatření (čištění a dezinfekce):

Pro úklid provozovny jsou používány mycí a dezinfekční prostředky určené do potravinářství. Dávkování a expozice je dána návodem na etiketě přípravku. Stroje a náčiní, které přichází do přímého kontaktu s potravinou je vždy nutné po umytí opláchnout pitnou vodou.

Police jsou myty 1 x za měsíc, lednice jsou myty 1 x týdně, mraznice jsou myty a odmraženy min. 1 x za půl roku.

Provozovna má vypracovaný sanitační řád jehož přílohou jsou i postupy uplatňované v době pandemie Covid 19.

osobní hygiena zaměstnanců:

Zaměstnanci absolvovali vstupní lékařskou prohlídku a vlastní zdravotní průkaz.

Osobní hygiena:

Pracovník nosí pracovní oděv, obuv. a dle pokynů ministerstva zdravotnictví v době pandemie Covid 19 i pomůcky k ochraně dýchacích cest.

Před započítím vlastní pracovní činnosti je povinen si vždy umýt ruce teplou vodou a mycím prostředkem (v době pandemie Covidu 19 jsou na kuchyni k dispozici také dezinfekce na ruce). K osušení rukou slouží jednorázové papírové ručníky. Mýt ruce je nutné vždy po použití WC a po manipulaci s odpadem.

POŽADAVKY NA OPRACOVÁNÍ POTRAVIN A SUROVIN

Opracování potravin, nečistá úprava

- **Hrubá úprava zeleniny je prováděna v samostatné místnosti.**

Postup:

Před začátkem pracovní činnosti zkontrolovat čistotu zařízení a pracovních ploch a jejich funkčnost, neporušenost.

Zeleninu (kořenovou zeleninu, cibuli, případně ovoce atd.) po důkladném očištění opláchnout studenou vodou, nechat okapat. V čistých nádobách přepravit do kuchyně.

Sanitace:

Po skončení činnosti umýt zařízení, případně podlahu mycím prostředkem s dezinfekčním účinkem, mýt přepravní nádoby po každém použití.
Po směně úklid a sanitace stolů a podlahy.

- **Úprava vajec – výtlupek je prováděn v samostatné místnosti**

Zkontrolovat neporušenost a čistotu skořápky, křapky zlikvidovat

Vejce rozklepnout do čisté gastronádoby

Skořápky odhazovat do zvláštního pytle, ihned po naplnění pytel zavázat a odstranit do odpadu

Neroztloukat vejce do zásoby

Sanitace:

Průběžně otírat pracovní plochu při znečištění, případně podlahu mycím prostředkem s dezinfekčním účinkem.

Po směně úklid a sanitace stolů a podlahy.

- **Úprava masa je prováděna v kuchyni na vyčleněné ploše**

Krájení mas, naklepávání, a další kuchyňská úprava. Přendat na čisté tácy, gastronádoby a přenést k tepelné úpravě.

Na kuchyni maso bezprostředně tepelně opracovat.

Sanitace:

Průběžně otírat pracovní plochu při znečištění, případně podlahu mycím prostředkem s dezinfekčním účinkem. Vždy dbát na čistotu prkének určených ke krájení.

Po směně úklid a sanitace stolů a podlahy.

- **Příprava potravin masa– (zamrazování)**

Zmrazování pouze masa, při snížení stavu žáků či personálu. Maso se kuchyňsky upravuje (kostky, plátky) a zamrazuje se max. do 1.2 kg masa, na sáček max. do 0,5 kg. Takto zamražené potraviny se uchovávají v mrazícím zařízení při teplotě min. – 18 °C, vždy se označí datem zamražení a datum úchovy těchto produktů je max. měsíc od výroby. Rozmražené balení se musí vždy spotřebovat. Značí se datem výroby.

Používány vždy vhodné plastové sáčky určené k zamrazování.

- **Příprava studené kuchyně - svačinek – samostatný pracovní úsek**

V případě výroby například zeleninových salátů a pomazánek určených ke konzumaci ihned po výrobě nemusí mít vždy hotový pokrm teplotu do +8 °C. Zelenina a ovoce nemusí být vždy předchlazeno v chladnici. Důvodem může být nákup potravin a jejich nutnost ihned upotřebit do výroby, zpracovat bez možnosti předchlazení. U pomazánek je rozhodující technologický postup uvedený v receptuře a sortiment používaných surovin k výrobě (trvanlivé mléko se skladuje do teploty +24 °C, rybičky naložené v oleji či slaném nálevu jsou taktéž údržné a neskladují se v chladnici). Vzhledem ke zvyklostem (děti) na domácí kuchyni a s přihlédnutím na věkovou skupinu je technologie přípravy studených pokrmů zvolena následovně:

Pracovní postup: Pokrmy jsou připravovány vždy čerstvé (suroviny se vymíchají nebo připraví dle postupu uvedeného v receptuře) a ihned se přepravují k výdeji. Příkladem může být vymíchaná rybí nebo sýrová pomazánka, která po dohotovení nemá +8 °C (připravována z předchlazených i nepředchlazených potravin – mléko + sýr). **Při plynulém výrobním postupu : opracování – výdej strážníkům, nejde o technologii zakrývající zdravotní závadnost surovin a pokrmů. Saláty jsou navíc ochuceny octovou zálivkou nebo pokapány citrónovou šťávou, kyselé prostředí. Zelenina je vždy na varně opracována již očištěná, Ostatní sortiment surovin určených k výrobě pomazánek je taktéž vybalen z krabic a obalů. Doba výroby pokrmů studené kuchyně nepřekročí cca 30 min.** Svačinky jsou dopravovány do kuchyňek do tříd výtahem a zde podávány dětem do tříd.

- **Příprava těsta - je prováděna na kuchyni v robotu**

Postup:

Nenechávat potraviny na pracovních plochách, potraviny urychleně opracovat.

Sanitace:

Průběžně otírat stoly při znečištění, případně podlahu mycím prostředkem s dezinfekčním účinkem

Po směně úklid a sanitace stolů a podlahy

- **Příprava potravin ve varně – teplá úprava potravin**

Tepelná úprava je z hlediska vyloučení zdravotních rizik jednou z nejdůležitější částí v celém technologickém postupu výroby teplých pokrmů, proto je velice důležité, aby byla správně provedena.

Potraviny se musí tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů a zachovávající jejich co nejvyšší nutriční hodnotu. Pokrmy, do nichž byly přidány za účelem ochucení, zahuštění nebo jiné úpravy v poslední fázi výroby přísady (například koření, mouka), musí být po přidání těchto přísad dostatečně tepelně opracovány. Pro bezpečnou přípravu a výrobu pokrmů musí být ve všech částech pokrmu dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení nejméně +75 stupňů C po dobu nejméně 5 minut. Pokud charakter pokrmu vyžaduje použití teploty nižší, musí doba působení teploty zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu.

Důležitá je dostatečná tepelná úprava u masa a pokrmů z vajec, zde vysoká teplota uvnitř varných zařízení a doba tepelné úpravy zajistí zničení nežádoucích mikroorganismů.

Pracovní postup

Pokrmy se po opracování vloží do tepelného spotřebiče.

Doba a teplota (nastavení na tepelném spotřebiči) závisí na technologickém postupu pokrmu uvedeném v receptuře.

Pro individuální přípravu pokrmů na pánvi musí být použita vždy nová dávka tuku nebo oleje. Tuky a oleje ze smažení, fritování a grilování se nesmějí používat k maštění nebo další přípravě a výrobě pokrmů. Tuky a oleje nesmějí být při úpravě zahřáty nad +180 stupňů C, pokud výrobce nestanoví jinak označením na obalu. Kvalita tuku a oleje musí být průběžně kontrolována smyslově (barva, pach) nebo chemickými rychlotesty, a to v průběhu úpravy pokrmu nebo před jejich dalším použitím.

Vždy se smyslově posoudí každá várka po výrobě (barva, vůně, konzistence pokrmu).

po dovaření jsou pokrmy vkládány do nahřívacího zařízení.

Porcování již tepelně upravených pokrmů vždy čistými vyčleněnými pomůckami.

Po porcování se maso a knedlíky regenerují (ohřívají) na teplotu min. 70 stup. C

Sanitace:

Průběžně mýt nádoby mycím prostředkem. Po směně úklid a sanitace pomůcek a podlahy. Vždy dbát na čistotu prkének určených ke krájení.

Výdej pokrmů kuchyně

Pokrmů vykazující smyslově zjistitelné nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností nebo projevující znaky nežádoucího růstu mikroorganismů, nebo změnu barvy, chutě či pach po chemických látkách nebo podezřelé z jiné kontaminace a dále pokrmů vykazující vady vlastností, například přepálení, nedopečení, nelze uvádět do oběhu.

- Tepelně upravené pokrmů se vydávají neprodleně po tepelné úpravě, nejdéle do 4 hodin (delší doba výdeje je možná avšak musí být zachována teplota pokrmů nejméně +60 stupňů C a jakost pokrmů).
- Po dobu výdeje musí být teplota ohřátých teplých pokrmů nejméně +65 stupňů C a pro jídlonosiče zvolena teplota min. 80 stupňů C , v době jejich podání spotřebiteli ke konzumaci teplota nejméně +60 stupňů C.
- Tepelně upravené pokrmů nevydané ve stanovené lhůtě musí být ihned vyřazeny ze stravovacích služeb.
- K výrobě teplých pokrmů nesmí být použity pokrmů rozmražené v důsledku technické poruchy, havárie nebo z obdobných příčin, jakož i pokrmů z porušených nebo znečištěných obalů.
- Nepřípustnými jsou opakovaný ohřev, udržování ohřátých pokrmů v teplém stavu déle než 4 hodiny od doby ohřevu a opětovné zmrazení nebo zchlazení.
- **Okénko na výdej pokrmů je samostatné a stejně tak je samostatné okénko pro příjem špinavého nádobí.**

Pracovní postup

Pokrmů určené pro MŠ jsou vkládány do přepravního obalu. Výdej teplé stravy a dopoledních svačín ihned po převozu do 2 tříd. Polévka se nalévá z teriny. V MŠ se připravují pouze nápoje v případě potřeby. Výdej na jídelnu-Teplé pokrmů jsou ihned po dovaření vkládány do výdejní vany nebo vydávány přímo z tepelných zařízení, kompletovány na bílé nádobí a vydávány strážníkům. Nejprve se vydává strava pro MŠ a poté pro žáky ZŠ.

Sanitace:

Průběžně mýt nádoby mycím prostředkem. Po směně úklid a sanitace pomůcek a podlahy.

- SPRÁVNÁ HYGIENICKÁ PRAXE:

Dle sanitačního řádu.

Charakteristika provozovny:

Jedená se o stravovací provoz školní jídelny zajišťující výrobu jídel pro děti umístěné v MŠ a ZŠ a zaměstnance školy a školky, cizí strážníky. Stravovací provoz je vybaven straším technologickým zařízením. Tepelné spotřebiče: 4 x tepelný spotřebič - trouba, 3 x sporák s troubou, 1 x sklopná pánev, 3 x kotle, 2 x výdejní teplá vana, robot na míchání těsta.

Provoz kuchyně je zajištěn celkem 4 pracovníky (3 kuchařky a 1 vedoucí školní jídelny). Převoz jídel včetně svačinek a výdej stravy v MŠ zajišťuje pracovníce školní jídelny.

Vedoucí provozovny zajišťuje příjem a uskladnění potravin a jejich výdej do výroby (společně s kuchařkou).

Chod kuchyně 6⁰⁰ – 15⁰⁰.

Na varně je vyráběno cca 200 obědů, pro MŠ cca 40 jídel včetně svačín, cizí strážníci oběd cca 60 jídel, zaměstnanci cca 20 jídel a žáci v ZŠ celkem cca 90 jídel.

Vařen je jeden druh jídla + svačinka.

Výdej jídel je následující:

pro MŠ:

- ranní přesnídávka 8,30 hod – 9,00 hod
- oběd 11,30 hod. – 12,30 hod.
- odpolední svačina 14,30 hod. – 15,00 hod.

pro ZŠ a zaměstnance:

- oběd 11,30 hod. – 12,30 hod.

do jídlonosičů pro cizí strážníky:

- oběd 10,30 -11,00 hod.

Žáci 11,30 až 12,30 hod přicházejí do jídelny v době pandemie Covid 19 po třídách (ty se nemíchají) s pedagogickým dozorem. Žákům je vydáván oběd do jídlonosičů pouze v mimořádných případech a v první den nemoci.

Přepravní obaly jsou myty na třídách po výdeji nebo na kuchyni v určeném dřezu. Následuje sanitace dřezů. Savo prim nebo jiná vhodná dezinfekce – ředění a doba působení prostředku, dle návodu na obale výrobku. Vhodná je také bez oplachová dezinfekce.

Cíle provozovatele:

Zajistit výrobu jakostních a zdravotně nezávadných pokrmů.

Výroba pokrmů patří mezi činnosti epidemiologicky závažné z tohoto důvodu je třeba při této činnosti znát a uplatňovat veškeré požadavky správné výrobní a hygienické praxe. Toto vyžaduje znalost platné hygienické a potravinářské legislativy, která se váže k provozování stravovacích služeb.

Výčet nejdůležitějších předpisů, které se váží ke stravovacím službám:


Evropské předpisy

- nařízení č. 178/2002 (stanovuje obecné zásady potravinového práva)
- nařízení č. 852/2004, o hygieně potravin
- nařízení č. 882/2004, o úředních kontrolách
- nařízení č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- nařízení č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- nařízení č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům
- Nařízení č. 2017/2158, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách

Vnitrostátní předpisy

- zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění, o ochraně veřejného zdraví
- zákon č. 180/2016 Sb. v platném znění o potravinách a příslušné komoditní vyhlášky
- zákon č. 185/2001 Sb. v platném znění, o odpadech
- zákon č. 634/1992 Sb. v platném znění, o ochraně spotřebitele
- vyhláška č. 602/2006 Sb. v platném znění, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- vyhláška 252/2004 Sb. v platném znění, kterou se stanoví hygien. požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody
- vyhláška č. 38/2001 Sb. v platném znění, o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami
- vyhláška 306/2012 Sb. v platném znění, o podmínkách předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a o hygienických požadavcích na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče
- příloha č. 3 vyhlášky č. 490/2000 Sb. (rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví na úseku stravovacích služeb)
- vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin
- vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování a její novela č. 210/2017

tým HACCP

Osoby zodpovědné za modifikaci	Datum modifikace	Podpis
Vedoucí školní jídelny: Petra Ouhřabková Pracovnice povinné seznámit se s dokumentací HACCP – kuchařka Šj – jmenovitě uvedené v příloze HACCP – seznam seznámených pracovníků s HACCP.	01.12. 2020	
Ing. Hana Svobodová – externí poradce v oblasti hygieny ve stravovacích službách	01.12. 2020	

Sortiment:	Teplé nápoje (čaj, koncentráty s vodou) Teplé pokrmy Studené pokrmy Pekařské výrobky včetně knedlíků Polotovar – zamrazené maso po kuchyňské úpravě
Větrání:	Větrání je uskutečňováno pomocí vzduchotechniky.
Vytápění:	V provozních místnostech i v dalších prostorách je centrální topení.
Zásobování vodou:	Zásobování vodou z veřejné vodovodní sítě.
Povrchy a materiály, technologické zařízení, nádobí:	Ve výdejních prostorách jsou stěny z keramických obkladů či omyvatelného nátěru, podlahy jsou z keramické dlažby, pracovní plochy jsou z nerezů, další zařízení a nádobí je z materiálů vhodných pro používání v potravinářství.

Charakteristika vyráběných pokrmů:

Charakteristika teplých pokrmů:

Potraviny, polotovary, rozpracované pokrmy kuchyňsky upravené dle příslušného technologického postupu uvedeného v receptuře a určené ke konzumaci v teplém stavu. Během výdeje udržovány při teplotě min. 65 °C pro ŽŠ a školku a pokrmy určené do jídelnosičů min. 80 °C a při příjmu na školce min. 63 °C. Doba od přípravy po výdej nepřekročí 4 hodiny.

Charakteristika studených pokrmů:

Pokrmů vyrobené dle příslušného technologického postupu uvedeného v receptuře a určené ke konzumaci v studeném stavu do 24 hodin od dohotovení. Po výrobě skladovány při teplotě, která nemůže způsobit zdravotní závadnost pokrmů. Zelenina nemusí být vždy předchlazena v chladnici. Při plynulém výrobním postupu : opracování – výdej strážníkům, nejde o technologii zakrývající zdravotní závadnost surovin a pokrmů. Studené pokrmy se po výrobě ihned vydávají ke konzumaci.

Pekařskými výrobky jsou výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot, jejichž sušina je v převažujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky s výjimkou šlehaných hmot a sněhového pečiva.

SPECIFIKACE VÝROBKŮ / POPIS VÝROBKŮ

1. TEPLÉ POKRMY

Druh výrobků:	Teplé pokrmy určené ke spotřebě za tepla (tepelně upravená potraviny, pečením, smažením, vařením)
Charakteristika druhu výrobků:	Potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci v teplém stavu a určené k bezprostřední spotřebě, nejdéle do 4 hodin od výroby, zvolena doba cca do 1 hodiny.
Určení výrobků:	Přímá konzumaci dětmi a zaměstnanci
Mikrobiologické požadavky:	Dle platné legislativy – Nařízení ES o mikrobiologických požadavcích na potraviny
Chemické požadavky:	Dle platné evropské a vnitrostátní legislativy.
Technologické charakteristiky a postupy:	Společným prvkem všech technologických postupů je tepelné opracování.
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	<ul style="list-style-type: none">• udržování chlazených / zmrazených surovin (polotovarů) při dostatečně nízké teplotě• dostatečné tepelné opracování (doba působení teploty musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu) rozmrazení masa v konvektometu nebo chladnici
Způsob použití:	Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě
Doba spotřeby, skladovací podmínky a výdej:	Pokrmy se skladují tak, aby nebyl přerušen teplý řetězec.

2. STUDENÉ POKRMY, ZELENINOVÉ SALÁTY

Druh výrobků:	<ul style="list-style-type: none"> • pokrmy připravované z očištěné zeleniny převážně nepředchlazené, zalité octovou zálivkou a podávány ke konzumaci, studené pokrmy jsou připravovány z předchlazených i nepředchlazených potravin.
Charakteristika druhu výrobků:	Pokrmy připravené dle receptury a v případě, že nejsou skladovány v chladnici je doba jejich spotřeby do 30 minut, jinak 24 hodin (v případě úchovy v chladu)
Určení výrobků:	Přímá dětmi a zaměstnanci
Mikrobiologické požadavky:	Dle platné legislativy – Nařízení ES o mikrobiologických požadavcích na potraviny
Chemické požadavky:	Dle platné evropské a vnitrostátní legislativy.
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	čas konzumace, skladování v chladícím zařízení
Způsob použití:	Přímá konzumaci dětmi a zaměstnanci domova.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	do 30 minut, jinak 24 hodin (v případě úchovy v chladnici), teplota úchovy do + 8 stup. C- pokud lze
Výdej (prodej):	Podávání bezprostředně navazuje na přípravu.

3. PEKAŘSKÉ VÝROBKY

Druh výrobků:	<u>Buchty, koláče</u> - pekařské výrobky (případně s náplněmi) bez zdobení (mimo sypání cukrem). Vyráběny jsou též těsta.
Charakteristika druhu výrobků:	Pokrmy připravené dle receptury
Určení výrobků:	K přímé konzumaci po vychladnutí
Mikrobiologické požadavky:	Dle platné legislativy – Nařízení ES o mikrobiologických požadavcích na potraviny
Chemické požadavky:	Dle platné evropské a vnitrostátní legislativy.
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	tepelná úprava nad 100 stup. C
Způsob použití:	K přímé spotřebě ihned po výdeji.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	V suchu
Výdej (prodej):	Do 24 hodin od výroby

4. NÁPOJE

Druh výrobků:	Nápoje
Charakteristika druhu výrobků:	Příprava, voda – horká a čaj, koncentrát a voda, ohřáté mléko, kakao, voda s citronem
Určení výrobků:	Nabízení a podávání ke konzumaci
Mikrobiologické požadavky:	Dle platné legislativy – Nařízení ES o mikrobiologických požadavcích na potraviny
Chemické požadavky:	Dle platné evropské a vnitrostátní legislativy.
Technologické charakteristiky a postupy:	Vymíchání nápoje, var nápoje
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	dostatečné tepelné opracování (jakostní suroviny, var vody, čisté výrobníky čaje)
Způsob použití:	Pokrmý - nápoje jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně čaje vařeny průběžně
Doba spotřeby, skladovací podmínky a výdej:	Čaje do 6 hodin, ostatní nápoje během výdeje Nápoje pro děti v MŠ připravovány v MŠ

ZJIŠTĚNÍ OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ VÝROBKŮ

Pokrm

Vymezení předpokládaného okruhu spotřebitelů: Určeno širokému okruhu spotřebitelů.

Skupiny spotřebitelů, pro které je spotřeba omezena: Spotřeba některých pokrmů je omezena pro strážníky vyžadující bezlepkovou dietu a pro osoby vyžadující dietu s nízkým obsahem tuku.

Možnost nevhodného použití výrobků s následným ohrožením spotřebitelů:

V případě „odložené konzumace“ spotřebitelem možnost pomnožení mikroorganismů a ohrožení zdraví spotřebitele.

Nápoje (teplé, studené)

Vymezení předpokládaného okruhu spotřebitelů: Určeno širokému okruhu spotřebitelů.

Skupiny spotřebitelů, pro které je spotřeba omezena: Skupina strážníků, která má zdravotní omezení – potravinová alergie nebo nesnášenlivost na potraviny.

V případě zdravotního omezení dítěte v MŠ či ŽŠ je vyžadován doklad od lékaře a přistupuje se pak po dohodě s rodičem na stravování např. donáška stravy rodičem nebo zákonným zástupcem dítěte.

Obecné určení výrobků:

Výrobky jsou určeny ke přímé spotřebě strážníkům MŠ a ŽŠ, cizím strážníkům.

Strážníci, kteří potřebují speciální stravovací režim (dietní stravování) získají veškeré informace o složení jednotlivých pokrmů od vedoucího personálu.

V případě zdravotního omezení dítěte je postupováno dle individuální dohody s rodičem. Dietní stravu není na varně možné připravovat.

Postup pro manipulaci se stravou vnesenou rodiči v případě dietního omezení dítěte:

1. Školní jídelna nenes zodpovědnost za vnesenou a ohřátou stravu.
2. Strava je odebírána v čistém obalu či nádobě a označena jménem dítěte.
3. Vkládána je do chladicího zařízení, které není určeno ke skladování potravin určených pro výrobu pokrmů (teplota v zařízení do + 5 °C) dokladována záznamem.
4. Ohřev stravy určené k podání v teplém stavu je prováděn v mikrovlnné troubě, tak aby bylo docíleno teploty min. 60 °C v ohřáté stravě.

POPIS TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ :

V provozovně je v písemné podobě uveden technologický postup k vyráběným pokrmům v recepturách. Jedná se o recepty pokrmů pro školní stravován I, II a III a zdravá výživa v MŠ.

Níže je uveden obecně ucelený výrobní postup výroby teplých a studených pokrmů. Tento technologický postup je zpracován v horizontální podobě.

Obecný diagram výroby teplých pokrmů



Obecný diagram výroby studených pokrmů

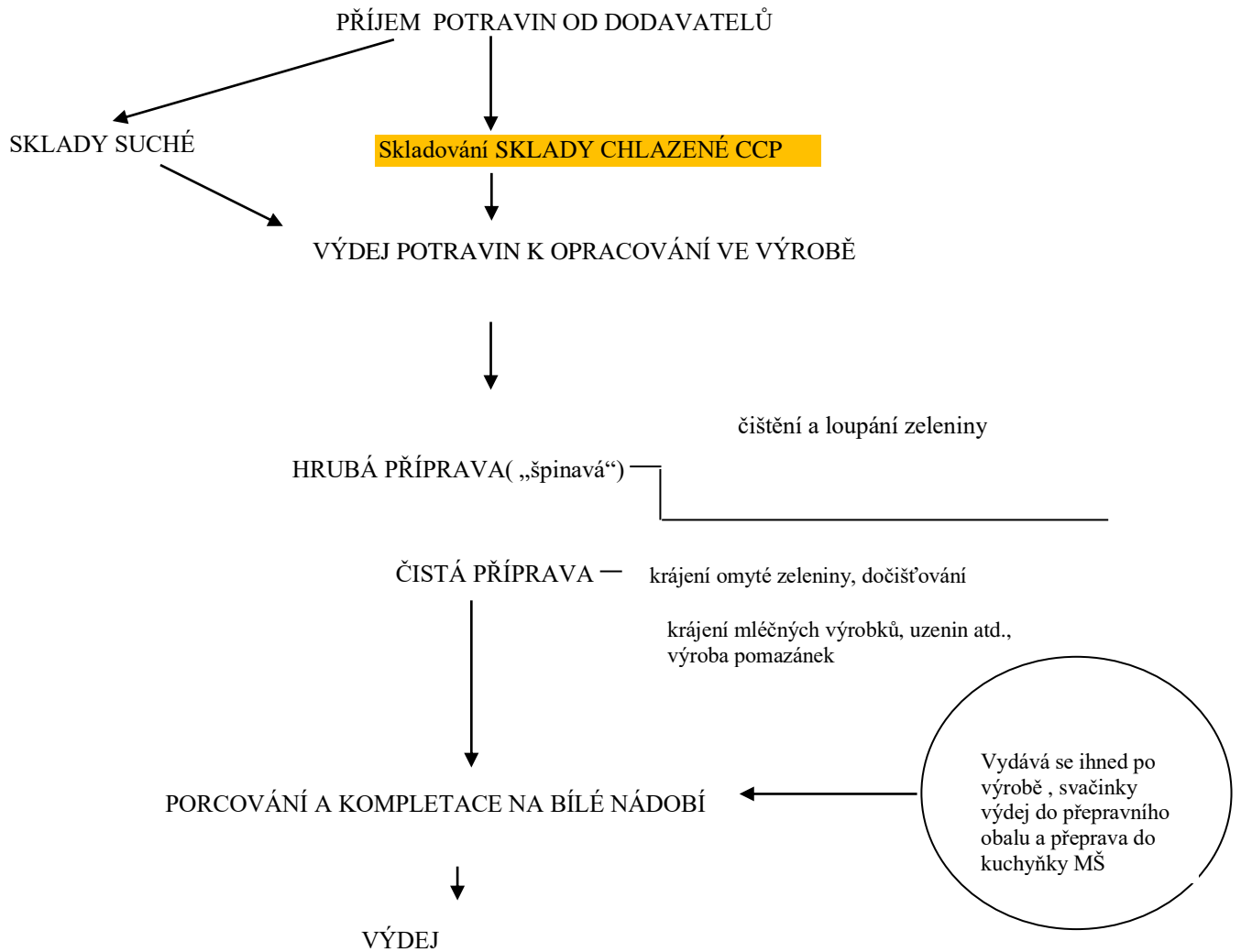
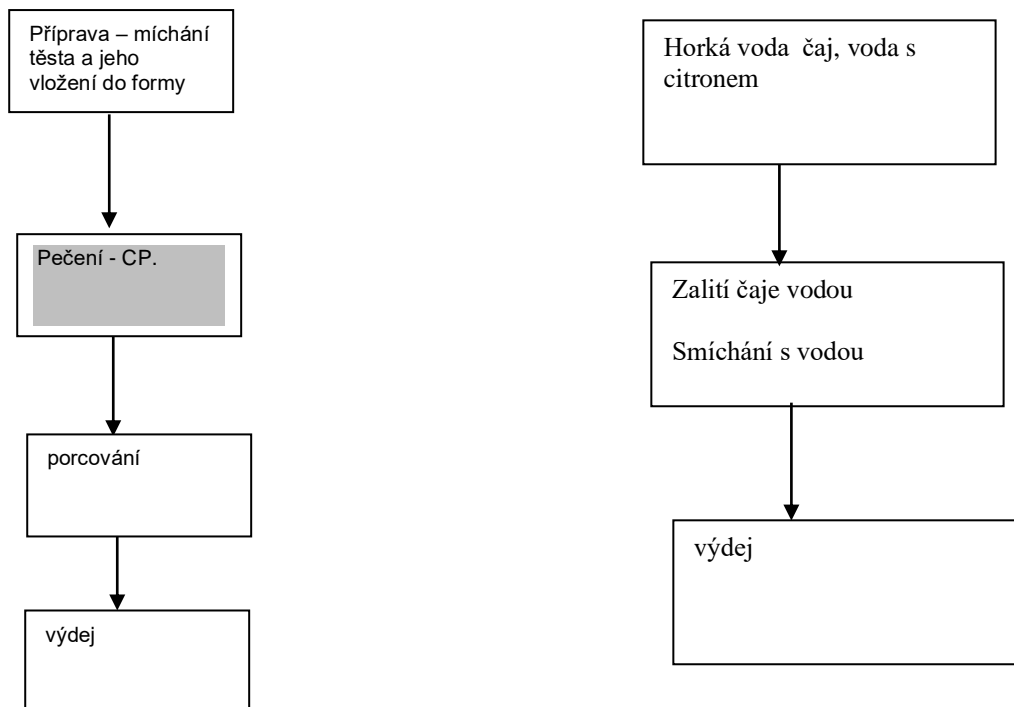


DIAGRAM VÝROBY PEKAŘSKÉHO VÝROBKU A NÁPOJŮ



Od 11. dubna 2018 vchází v účinnost Nařízení komise EU 2158/2017, díky kterému by se měl obsah akrylamidu snižovat.

Akrylamid vzniká zcela běžně při smažení nebo pečení potravin s vysokým obsahem sacharidů – především brambor, **obilovin**. Potravinám dodává typickou chuť, vůni, texturu a vzhled. Výskytu akrylamidu nelze zcela zamezit, je však možné jeho množství snížit. Zmírňující opatření je pečení při nižších teplotách a docílení Světlejší kůrky u výrobků. Akrylamid je nežádoucí z důvodu karcinogenity na lidský organizmus.

Diagram výroby palačinek, lívanců

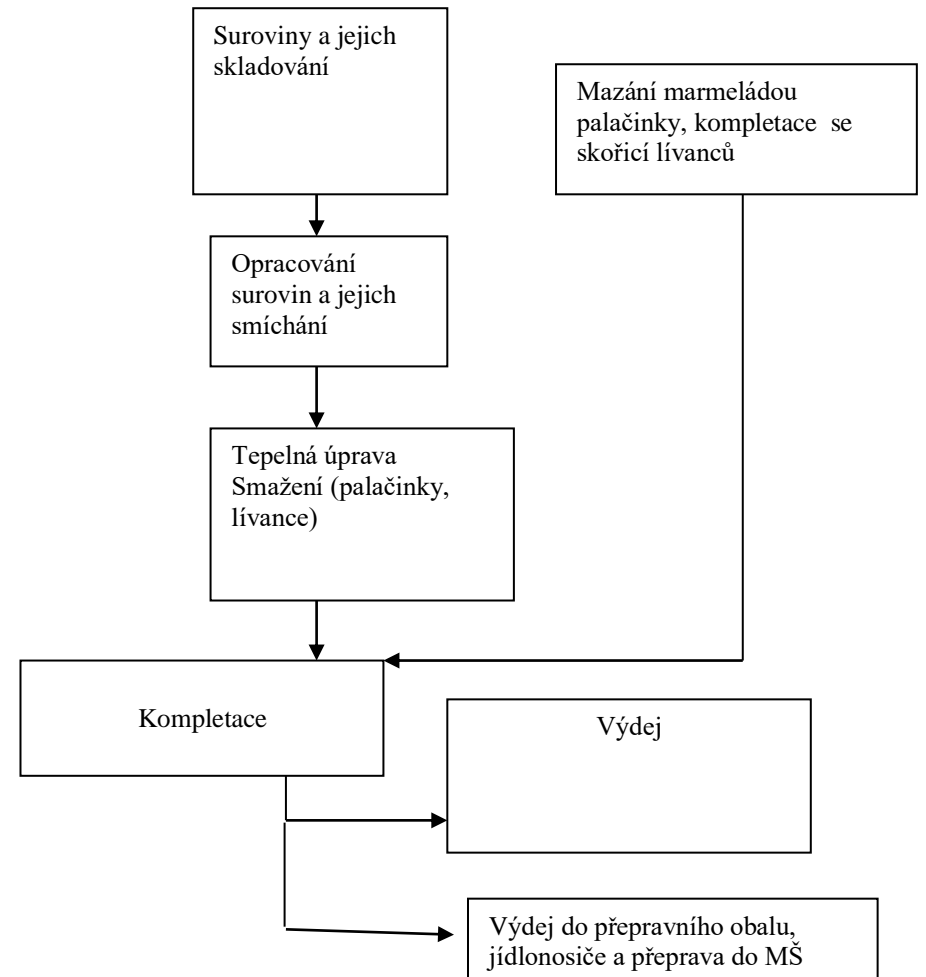
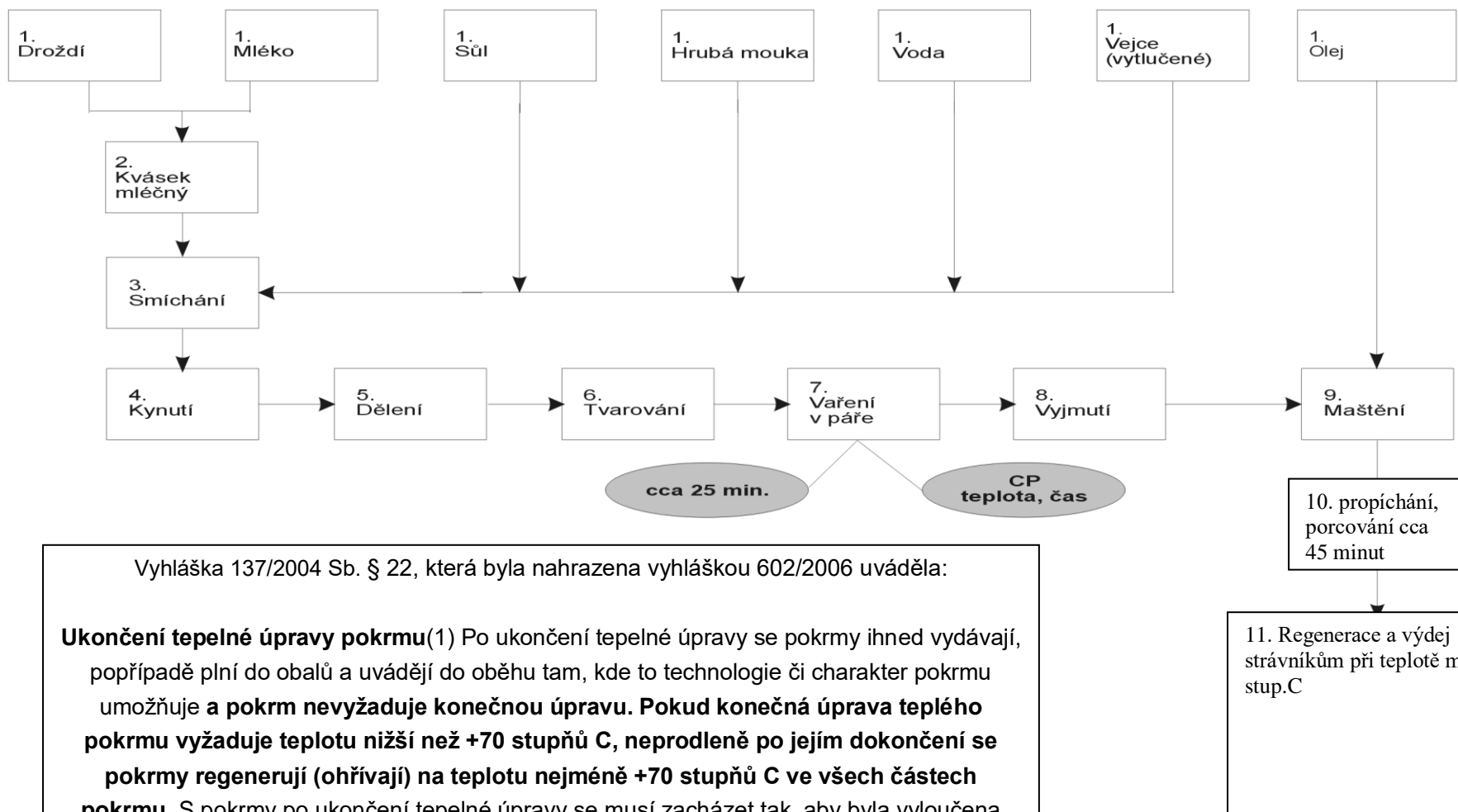


Diagram výroby knedlíků

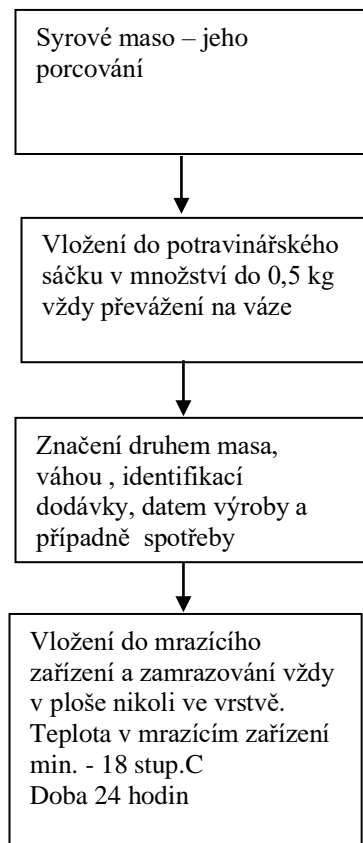
9. Diagram výroby přílohy - knedlík houskový kynutý



Vyhláška 137/2004 Sb. § 22, která byla nahrazena vyhláškou 602/2006 uváděla:

Ukončení tepelné úpravy pokrmu(1) Po ukončení tepelné úpravy se pokrmy ihned vydávají, popřípadě plní do obalů a uvádějí do oběhu tam, kde to technologie či charakter pokrmu umožňuje a **pokrm nevyžaduje konečnou úpravu. Pokud konečná úprava teplého pokrmu vyžaduje teplotu nižší než +70 stupňů C, neprodleně po jejím dokončení se pokrmy regenerují (ohřívají) na teplotu nejméně +70 stupňů C ve všech částech pokrmu.** S pokrmy po ukončení tepelné úpravy se musí zacházet tak, aby byla vyloučena rizika jejich kontaminace a zachována jejich zdravotní nezávadnost. Veškeré technologické operace včetně dokončovacích prací musí kontinuálně navazovat bez prodlev tak, aby nebyla ohrožena zdravotní nezávadnost finálního produktu. Ve vyhlášce 107/2001 (předcházela 137/2004) byla doba k porcování stanovena na max. 45 minut.

Diagram výroby zmrazených produktů – masa v případě potřeby



INFORMACE O POVAZE VYRÁBĚNÝCH VÝROBKŮ V ZÁVISLOSTI NA ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNÉ POTRAVINY

RIZIKOVOST VÝROBKŮ A MOŽNÁ NEBEZPEČÍ, KTERÁ OHROŽUJÍ BEZPEČNOST POTRAVIN

Studené pokrmy

Většina surovin určených k výrobě studené kuchyně patří do skupiny potravin lehce podléhajících zkáze, je nutno striktně dodržovat skladovací podmínky a hygienickou manipulaci (správnou praxi) s těmito produkty, aby nedošlo k sekundární kontaminaci a pomnožení choroboplodných zárodků. Je nutné zajistit obeznámení zaměstnanců manipulujícími s potravinami se zásadami správné praxe. Zejména je podstatné zajistit stanovené skladovací podmínky (chladírenský řetězec) a bezpečnou manipulaci s potravinou v každé pracovní operaci a odpovědné chování pracovníků.

Teplé pokrmy

Oproti studené kuchyni je důležitým prvkem výroby tepelné opracování surovin. Teplota je faktor, který ničí mikroorganismy.

Je nutné zajistit obeznámení zaměstnanců manipulujícími s potravinami se zásadami správné praxe. Zejména je podstatné zajistit teplý řetězec (mikroorganismy se ničí při teplotě cca 75 stu. C po dobu působení min. 5 minut) a bezpečnou manipulaci s potravinou v každé pracovní operaci a odpovědné chování pracovníků, uchova výdej pokrmů při min. teplotě 60 stup.C. na bílém nádobí nebo do obalu zákazníkovi.

Teplý pokrm sekaná je ohřívána po porcích a doplňována do teplého pultu, kde není uchovávána déle než 4 hodiny od výroby, stejně tak zmrazený pokrm polévka je po ohřátí uchovávána v teplém výdejníku maximálně 4 hodiny od výroby.

Nápoje

Nápoje představují téměř nerizikovou skupinu potravin. Důležité je dbát na čistotu obalů do kterých jsou nápoje dávkovány a jakostní skladování nápojů.

Rozsah a typ nebezpečí - celek:

Z hlediska možných druhů nebezpečí, budou prověřeny všechny hlavní skupiny zdrojů, které můžeme rozdělit na nebezpečí **biologická, chemická a fyzikální**. Pozornost bude zaměřena zejména na nebezpečí biologická, resp. mikrobiologická.

Z biologických nebezpečí jsou zvažovány zejména mikroorganismy:

- vegetativní formy patogenních mikrobů rodů *Salmonela*, *Staphylococcus*, dále *Listerie monoc.* také *Escherichia Coli*
- sporotvorné patogeny rodů *Clostridium* a *Bacillus*

Z chemických nebezpečí jsou brána v úvahu:

- rezidua čistících a dezinfekčních látek
- toxické produkty metabolismu MO (mikroorganismů)
- neznalost potravinových alergenů

Z fyzikálních nebezpečí jsou brány v úvahu mechanické nečistoty (např. úlomky skla, pevné částice, kovové spony, vlákna plastů apod.)

ANALÝZA NEBEZPEČÍ V PROCESU VÝROBY TEPLÝCH POKRMŮ DLE TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacího opatření
Příjem potravin od dodavatelů	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Příjem zdravotně závadných potravin již od výrobce a dodavatele (kontaminované nadlimitním množstvím mikroorganismů, chemických látek či nežádoucími úlomky skla, dřeva, písku, odpadých částí z výrobních zařízení atd.) ➤ Příjem potravin mechanicky poškozených, se zašpiněnými obaly ➤ Příjem potravin jiného druhu než bylo objednáno <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (alergeny, dodávka specifikace na alergeny od dodavatelů), fyzikální (výskyt kontaminantů již při dodávce)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Neznalost vstupních alergenů – chemické nebezpečí 	<p>*Příjem potravin od spolehlivých a ověřených dodavatelů (na výrobci či dodavateli lze v rámci obchodních vztahů požadovat např. výsledky laboratorních rozborů dodávaných výrobků , dle referencí lze také ověřit věrohodnost dodavatele a spokojenost jiných odběratelů s výrobky)</p> <p>*Osoba zodpovědná za příjem potravin kontroluje spolehlivě kvalitu dodávaných potravin a potraviny zaváží do příslušných skladů bez zbytečných prodlev (jedná se zejména o chlazené, mražené potraviny).</p> <p>Při příjmu potravin od dodavatele kontroluje především: zda bylo dovezeno to co bylo objednáno, zda nejsou potraviny prošlé, poškozené a bez smyslově zjistitelných vad – např.nafouklé - bombážované mléčné výrobky, plsnivé či nahnilé ovoce, zelenina, zakalené nápoje atd.</p> <p>vyžadována specifikace o alergenech od dodavatelů a výrobců.</p>	<p>Malé riziko, malé množství reklamací dodávek, není třeba často měnit dodavatele</p> <p>člověk zodpovědný za příjem potravin je : dostatečně kompetentní v oboru (praxe v oboru) – malé riziko</p> <p>Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p>

Část 2 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacího opatření
Skladování potravin ve skladech	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Skladování potravin vzájemně neslučitelných v jednom skladě tak, že se potraviny mohou vzájemně negativně ovlivnit (např. maso x zelenina atd) ➤ Skladování potravin ve skladech (suché, chlazené, mrazící) při nevyhovujících teplotách či relativní vlhkosti vzduchu ➤ Zastaralá, poruchová technologie ➤ Neodpovídající režim sanitace skladů <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické (pomnožení mikroorganismů)</i></p>	<p>* potraviny jsou skladovány dle slučitelnosti nebo byly učiněny kroky, které brání vzájemnému ovlivnění potravin (potraviny jsou ve skladu od sebe prostorově odděleny a nebalené jsou překryty)</p> <p>* znalost požadavků na skladovací teploty potravin, seřízení chladících a mrazících skladů na tyto teploty</p> <p>* postupná obměna nevyhovujících zařízení, denní kontrola teplot v těchto skladech</p> <p>* dodržování režimu sanitace dle sanitačního řádu</p>	<p><u>Větší riziko</u> Teplota potravin ve skladech ovlivňuje růst mikroorganismů. STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p> <p>ZÁZNAM JE VEDEN 1 X TÝDNĚ V CHLADNICÍCH A TAKÉ V MRAZÍCÍCH ZAŘÍZENÍCH</p>
Výdej potravin k opracování ve výrobě	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Výdej potravin s časovými prodlevami ➤ Nedodržení osobní a provozní hygieny <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické (pomnožení mikroorganismů)</i></p>	<p>* proškolení a zodpovědní zaměstnanci</p>	<p><u>Malé riziko</u> proškolení zaměstnanci, zodpovědní. Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p>

Část 3 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacích opatření
<p>Příprava potravin před tepelnou úpravou Příprava („nečistá“) - opracování zeleniny - rozmrazení masa - výtluč vajec</p>	<p>Nedodržení osobní a provozní hygieny, technologického postupu: - nedostatečné očištění a omytí zeleniny př. ovoce, nedodržení hygienického minima, provádění operace v jiném než určeném prostoru – např. v čistém úseku a používání nedostatečně umytých pracovních pomůcek a nádobí</p> <p>- maso je rozmrazováno dlouhodobě při pokojové teplotě a louhováno ve vodě, vejce nejsou vytloukána v úseku k tomu určenému.</p> <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků)</i></p>	<p>*pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu, operace provádějí na určeném pracovním místě, znají sanitální řád</p> <p>*maso je opracováno v souladu s hygienickými požadavky na výrobu, maso je rozmrazováno v chladnici oplach masa pitnou vodou je prováděn v dřezu. Následuje sanitace dřezu.</p> <p>*vejce jsou vytloukána v příslušném úseku, následuje sanitace pracovní plochy po výtlučce</p>	<p>Malé riziko proškolení zaměstnanci v technologických a hygienických postupech, zodpovědní, dostatek pracovníků na pracovišti Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p>
<p>Příprava potravin před tepelnou úpravou Čistá příprava - dočišťování zeleniny, ovoce, obalování, doporčovávání masa - krájení mléčných výrobků, uzenin atd.</p>	<p>Nedodržení osobní a provozní hygieny, technologického postupu: - nedostatečné dočištění a omytí zeleniny př. ovoce, nedodržení hygienického minima, provádění operace v jiném než určeném prostoru. Používání nedostatečně umytých pracovních pomůcek a nádobí</p> <p>- u masa navíc nedodržení hygienických požadavků na výrobu. Operace není ukončena do 30 min a potravina není umístěna do chladnice, není co nejrychleji tepelně opracována - mléčné a uzené výrobky jsou krájeny nečistými pomůckami a potraviny nejsou kvalitní (jakostní), po opracování nejsou ihned vydávány nebo umístěny do chladnice</p> <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků)</i></p>	<p>*pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu, operace provádějí na určeném pracovním místě, znají sanitální řád</p> <p>*maso je opracováno v souladu s hygienickými požadavky na výrobu Maso je opracováno a připravováno v úseku úpravy masa.</p> <p>*uzenářské a mléčné výrobky jsou po opracování ihned uvedeny do oběhu nebo umístěny do chladnice tak, aby nemohly být kontaminovány jinou potravinou a došlo k jejich dochlazení</p>	<p>Malé riziko proškolení zaměstnanci v technologických a hygienických postupech, zodpovědní. Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p>

Část 4 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacího opatření
Tepelná úprava a dohotovení	<p>Nedodržení teploty a doby tepelné úpravy dle receptury, nedosažení požadované teploty v pokrmu (75 °C po min. dobu 5 min, pakliže nelze připustit tak vysokou teplotu prodloužit dobu tepelné úpravy)</p> <p>neodpovídající smyslové vlastnosti pokrmu</p> <p>Nedodržení osobní a provozní hygieny při výrobě.</p> <p>Při smažení nekontrolují kvalitu oleje a olej přepalují nad 180 °C.</p> <p>Nevyhovující technologické zařízení na pracovišti.</p> <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků)</i></p>	<p>*pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu, operace provádějí na určeném pracovním místě, smyslově kontrolují pokrm během tepelné úpravy znají sanitační řád</p> <p>Před smažením kontrolují kvalitu oleje a olej nepřepalují nad 180°C (vyjimka tam, kde výrobce oleje nestanoví jinak)</p> <p>postupná výměna technologie.</p> <p>Při výrobě jsou k dispozici receptury teplých pokrmů a dále technologický postup úpravy potravin v konvektomatu.</p>	<p><u>menší riziko u hotovek- omáčky, polévka (vizuálně se sleduje var pokrmů během jejich úchovy na varných zařízeních, možnost přeměření vpichovým teploměrem).</u></p> <p><u>Důležitá je dostatečná tepelná úprava u masa a pokrmů z vajec, zde vysoká teplota uvnitř varných zařízení a doba tepelné úpravy zajistí zničení nežádoucích mikroorganismů.</u></p> <p><u>Vždy se smyslově posoudí každá várka po výrobě a změří případně teplota.</u></p> <p>Správně provedená tepelná úprava ničí mikroorganismy.</p> <p>STANOVEN KONTROLNÍ BOD (CP) ZÁZNAM NENÍ VEDEN, V OPERACI DODRŽOVÁNA SPRÁVNÁ VÝROBNÍ A HYGIENICKÁ PRAXE – CEDULKA NA PRACOVIŠTI.</p>
Chlazení produktů před porcováním	<p>Dlouhodobé prodlevy mezi operacemi, nedodržení osobní a provozní hygieny</p> <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků)</i></p>	<p>* pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu, operace na sebe navazují bez prodlev</p>	<p>Malé riziko</p> <p>proškolení zaměstnanci v technologických a hygienických postupech, zodpovědní.</p> <p>Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p>

Část 5 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacího opatření
Porcování	Dlouhodobé prodlevy mezi operacemi, nedodržení osobní a provozní hygieny <i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků)</i>	* pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu, operace na sebe navazují bez prodlev	Malé riziko proškolení zaměstnanci v technologických a hygienických postupech, zodpovědní. Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)
Udržování v teplém stavu a výdej	Pokrmu nejsou udržovány při teplotě min. 65 °C výdejní rezóny a pokrmu určené do jídelnosičů min. 80 °C, příjem/výdej školka min. 63 °C Nedodržení osobní a provozní hygieny. Neodpovídající technologie. Při nedodržení těchto postupů hrozí pomnožení mikroorganismů, které představují nebezpečí pro finální pokrm. <i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků)</i>	* pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu (pokrmu udržovány při teplotě min. 60 °C na talíři) * pokrmu jsou dovařovány bezprostředně před výdejem.	Větší riziko Operace, která zamezuje růstu mikroorganismů v pokrmu STANOVEN JAKO KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD <u>Záznam veden denně 3 x a to na začátku výdeje do jídelnosičů a během výdeje pro pro žáky a na jídelnách tříd v MŠ.</u>
Přeprava do MŠ	Pokrmu nejsou udržovány při teplotě min. 60 °C na talíři při předání strážníkovi. Nedodržení osobní a provozní hygieny. Neodpovídající technologie. <i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečná sanitace nádobí)</i>	* pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu	Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)

ANALÝZA NEBEZPEČÍ V PROCESU VÝROBY STUDENÝCH POKRMŮ DLE TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU

Část 1 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacích opatření
Příjem potravin od dodavatelů	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Příjem zdravotně závadných potravin již od výrobce a dodavatele (kontaminované nadlimitním množstvím mikroorganismů, chemických látek či nežádoucími úlomky skla, dřeva, písku, odpadých částí z výrobních zařízení atd.) ➤ Příjem potravin mechanicky poškozených, se zašpiněnými obaly ➤ Příjem potravin jiného druhu než bylo objednáno <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (alergeny, dodávka specifikace na alergeny od dodavatelů), fyzikální (výskyt kontaminantů již při dodávce)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Neznalost vstupních alergenů – chemické nebezpečí 	<p>*Příjem potravin od spolehlivých a ověřených dodavatelů (na výrobci či dodavateli lze v rámci obchodních vztahů požadovat např. výsledky laboratorních rozborů dodávaných výrobků, dle referencí lze také ověřit věrohodnost dodavatele a spokojenost jiných odběratelů s výrobky)</p> <p>*Osoba zodpovědná za příjem potravin kontroluje spolehlivě kvalitu dodávaných potravin a potraviny zaváží do příslušných skladů bez zbytečných prodlev (jedná se zejména o chlazené, mražené potraviny).</p> <p>Při příjmu potravin od dodavatele kontroluje především: zda bylo dovezeno to co bylo objednáno, zda nejsou potraviny prošlé, poškozené a bez smyslově zjistitelných vad – např. nafouklé - bombážované mléčné výrobky, plesnivé či nahnilé ovoce, zelenina, zakalené nápoje atd.</p> <p>vyžadována specifikace o alergenech od dodavatelů a výrobců.</p>	<p>Malé riziko, malé množství reklamací dodávek, není třeba často měnit dodavatele</p> <p>člověk zodpovědný za příjem potravin je : dostatečně kompetentní v oboru (praxe v oboru) – malé riziko</p> <p>Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p>

Část 2 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacího opatření
Skladování potravin ve skladech	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Skladování potravin vzájemně neslučitelných v jednom skladě tak, že se potraviny mohou vzájemně negativně ovlivnit (např. maso x zelenina atd.) ➤ Skladování potravin ve skladech (suché, chlazené, mrazící) při nevyhovujících teplotách či relativní vlhkosti vzduchu ➤ Zastaralá, poruchová technologie ➤ Neodpovídající režim sanitace skladů <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické (pomnožení mikroorganismů)</i></p>	<p>* potraviny jsou skladovány dle slučitelnost nebo byly učiněny kroky, které brání vzájemnému ovlivnění potravin (potraviny jsou ve skladu od sebe prostorově odděleny a nebalené jsou překryty)</p> <p>* znalost požadavků na skladovací teploty potravin, seřízení chladících a mrazících skladů na tyto teploty</p> <p>* postupná obměna nevyhovujících zařízení, denní kontrola teplot v těchto skladech</p> <p>* dodržování režimu sanitace dle sanitačního řádu</p>	<p>Větší riziko Teplota potravin ve skladech ovlivňuje růst mikroorganismů, STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p> <p>ZÁZNAM JE VEDEN 1 X TÝDNĚ V CHLADNICÍCH A MRAZNICÍCH</p>
Výdej potravin k opracování ve výrobě	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Výdej potravin s časovými prodlevami ➤ Nedodržení osobní a provozní hygieny <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické (pomnožení mikroorganismů)</i></p>	<p>* proškolení a zodpovědní zaměstnanci</p>	<p>Malé riziko proškolení zaměstnanci, zodpovědní. Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p>

Část 3 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacího opatření
Příprava potravin před vlastní výrobou studených pokrmů příprava („nečistá“) - opracování zeleniny	Nedodržení osobní a provozní hygieny, technologického postupu: - nedostatečné očištění a omytí zeleniny př. ovoce, nedodržení hygienického minima, provádění operace v jiném než určeném prostoru – např. v čistém úseku na kuchyni a používání nedostatečně umytých pracovních pomůcek a nádobí <i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků)</i>	*pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu, operace provádějí na určeném pracovním místě, znají sanitační řád	Malé riziko proškolení zaměstnanci, zodpovědní, znají sanitační řád Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)
Příprava potravin před další úpravou Čistá příprava - dočišťování zeleniny, ovoce	Nedodržení osobní a provozní hygieny, technologického postupu: - nedostatečné dočištění a omytí zeleniny př. ovoce, nedodržení hygienického minima, provádění operace v jiném než určeném prostoru a používání nedostatečně umytých pracovních pomůcek a nádobí <i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků)</i>	*pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu, operace provádějí na určeném pracovním místě, znají sanitační řád * uzenářské a mléčné výrobky jsou po opracování ihned použity k výrobě nebo umístěny do chladnice tak, aby nemohly být kontaminovány jinou potravinou a dochlazeny na požadovanou teplotu, případně vydány vždy čerstvé po výrobě.	Malé riziko proškolení zaměstnanci, zodpovědní, znají sanitační řád Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)

Část 4 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacích opatření
Výroba studených pokrmů dle receptury - výroba zeleninových salátů	Dlouhodobé prodlevy mezi operacemi, nedodržení technologického postupu výroby dle receptury, nedodržení osobní a provozní hygieny	* pracovníci dodržují technologické postupy včetně receptury a dbají na osobní a provozní hygienu, operace na sebe navazují bez prodlev	Malé riziko potraviny nejsou již dále tepelně opracovávány, třeba kontrolovat plynulost výrobního postupu, kvalitu surovin a pokrmů při výdeji. U zeleninových salátů je používán do zálivky ocet, který je kyselý a při jeho použití se zamezuje možnosti pomnožení mikroorganismů. Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)
Porcování a kompletace pokrmů do gastronádob nebo do mističek, přepravního obalu navazuje ihned výdej strážníkům	Dlouhodobé prodlevy mezi operacemi, nedodržení osobní a provozní hygieny, nepoužívání podávacího náčiní, rukavic atd. <i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečný oplach pomůcek a pracovních ploch od čistících prostředků</i>	* pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu, operace na sebe navazují bez prodlev	Malé riziko proškolení zaměstnanci v technologických a hygienických postupech, zodpovědní, používání porcovacích pomůcek Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)

Část 5 tabulky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Posouzení výrobní operace vzhledem k riziku výroby zdravotně závadného pokrmu v závislosti na funkčnosti ovládacího opatření
<p>U svačinek a studených pokrmů pro školku převoz do kuchyněk výtahem a zde výdej do tříd po dovezení</p>	<p>Pokrmu nejsou vydávány z chladícího zařízení Nedodržení osobní a provozní hygieny. Neodpovídající technologie.</p> <p><i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečná sanitace nádobí)</i></p>	<p>*pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygienu</p>	<p>Jsou dodržovány požadavky uvedené v ovládacích opatřeních. NENÍ STANOVEN KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD (CCP)</p>

Analýza nebezpečí v procesu výroby palačinek, lívanců :

Druh činnosti	Nebezpečí v činnosti	Ovládací opatření v činnosti	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí	Je stanoven kritický nebo kontrolní bod?
Suroviny a jejich skladování	Kontaminované potraviny od dodavatele	Dodržování správné praxe při příjmu a úchově	NE	Poučení pracovníci a dodržována správná výrobní a hygienická praxe	Kvalita vstupních surovin je třeba hlídat, důležité kritérium. Pracovníci jsou poučeni o požadavcích na správnou praxi proto není stanovena operace jako kritický bod
Operace opracování potravin tepelná úprava mazání marmeládou palačinky, lívanec kompletace se skořicí Kompletace potravin	<ul style="list-style-type: none"> ➢ biologické sekundární kontaminace pracovníkem nebo z pracovního prostředí ➢ fyzikální z prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ dodržování zásad osobní a provozní hygien obaly vhodné do potravinářství dodržení technologického postupu pro tepelnou úpravu 	NE	Dodržují se technologické postupy a pravidla osobní hygieny	Dodržují se technologické postupy a pravidla osobní a provozní hygieny proto není stanovena operace jako kritický bod
Výdej	Pomnožení MO při nedodržení skladovacích podmínek (teplota)	Dodržování skladovacích podmínek pro daný druh potraviny, po výrobě výdej.	NE	Teplota potraviny ovlivňuje růst a pomnožení mikroorganismů v potravine	Vzhledem k tomu, že jsou pokrmý vydávána do 15 minut proto není stanovena operace jako kritický bod
Přeprava do MŠ	<p>Pokrmý nejsou udržovány při teplotě min. 60 °C na talíři při předání strávníkovi. Nedodržení osobní a provozní hygieny. Neodpovídající technologie. <i>Hlavní nebezpečí v operaci: biologické, chemické (pomnožení mikroorganismů, nedostatečná sanitace nádobí)</i></p>	*pracovníci dodržují technologické postupy a dbají na osobní a provozní hygieny	NE	Dodržují se technologické postupy a pravidla osobní hygieny	Dodržují se technologické postupy a pravidla osobní a provozní hygieny proto není stanovena operace jako kritický bod

Výroba pekařských výrobků:

Pracovní postup:

K výrobě jsou používány již hotové polotovary od výrobce (prášek) nebo jsou pekařské výrobky vyráběny dle receptury, který je smíchán s vodou nebo jinou surovinou dle receptury. Po vypracování těsta a vložení do formy následuje tepelná úprava (doba tepelné úpravy je dána recepturou), po upečení je pokrm hodnocen smyslově (barva, vůně, konzistence). Pokrm je zchlazen na pracovní ploše, tak aby nedošlo k jeho kontaminaci z prostředí, nakrájen a vydán strážníkovi do 24 hodin od výroby. Jedná se o výrobek, který není rizikový.

Příprava pudinku:

Pracovní postup:

K výrobě jsou používány již hotové polotovary od výrobce (prášek), který je smíchán s vodou nebo jinou surovinou dle receptury. Po zpracování je pudink tepelně zpracován dle návodu na přípravu, rozlit do mističek a ponechán cca 25 min. zchladnout a následuje výdej.

Analýza nebezpečí v procesu výroby pekařských výrobků:

Druh činnosti	Nebezpečí v činnosti	Ovládání nebezpečí	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí
Příprava – míchání těsta a jeho vložení do formy	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků, přídatné látky ze surovin)	Na provozovně: sanitační řád pracovníci proškolení v hygienickém minimu, k dispozici provozní řád – zodpovědnost pracovníků, prováděna pravidelná údržba strojů, ověřený dodavatel surovin a znalost technologických postupů	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe – viz. – existence dokumentů
pečení	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků, přídatné látky ze surovin)	Na provozovně: sanitační řád pracovníci proškolení v hygienickém minimu, k dispozici provozní řád – zodpovědnost pracovníků, prováděna pravidelná údržba strojů, ověřený dodavatel surovin a znalost technologických postupů Po upečení smyslová kontrola výrobku	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe – viz. – existence dokumentů
porcování	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků,	Na provozovně: sanitační řád pracovníci proškolení v hygienickém minimu, k dispozici provozní řád – zodpovědnost pracovníků, prováděna pravidelná údržba strojů, ověřený dodavatel surovin a znalost technologických postupů	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe – viz. – existence dokumentů
Výdej a přeprava do MŠ	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků,	Na provozovně: sanitační řád pracovníci proškolení v hygienickém minimu, k dispozici provozní řád – zodpovědnost pracovníků, prováděna pravidelná údržba strojů, ověřený dodavatel surovin a znalost technologických postupů	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe – viz. – existence dokumentů

Od 11. dubna 2018 vchází v účinnost Nařízení komise EU 2158/2017, díky kterému by se měl obsah akrylamidu snižovat.

Akrylamid vzniká zcela běžně při smažení nebo pečení potravin s vysokým obsahem sacharidů – především brambor, **obilovin**. Potravinám dodává typickou chuť, vůni, texturu a vzhled. Výskytu akrylamidu nelze zcela zamezit, je však možné jeho množství snížit. Zmírňující opatření je pečení při nižších teplotách a docílení světlejší kůrky u výrobků. Akrylamid je nežádoucí z důvodu karcinogenity na lidský organismus.

Analýza nebezpečí – výroba houskového knedlíku

Výrobní operace	Typ nebezpečí	Nebezpečí	Ovládací opatření	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí	CCP/CP
suroviny	B	Sekundární kontaminace mikroorganismy Dále (MO)	Kontrola kvality surovin	Ne	Při dodržení osobní hygieny a kontroly malé riziko uplatnění nebezpečí	NE
Příprava surovin k výrobě	B	Sekundární kontaminace MO	Dodržení receptury a technologického postupu	Ne	Při dodržení osobní hygieny a sanitace malé riziko uplatnění nebezpečí	NE
Opracování knedlíků	B	Sekundární kontaminace MO	Dodržení receptury a technologického postupu	Ne	Při dodržení osobní hygieny a sanitace malé riziko uplatnění nebezpečí	CP
Vaření v páře	B	Přežíváním, pomnožení MO	Prodloužení doby a zvýšení teploty tepelného opracování	Ne	Při nedostatečném opracování surovin riziko uplatnění nebezpečí, zvládáno správnou výrobní praxí	
Propíchnutí a porcování, doba do 45 minut	CH	Sekundární kontaminace MO	Dodržení technologického postupu	Ne	Při dodržení osobní hygieny a sanitace malé riziko uplatnění nebezpečí	CP
Regenerace na 70 stup.C a výdej strážníkům při teplotě min 80 jídlonosič a min. 65 gastronomická před výdejem na bílé nádobí	B	Sekundární kontaminace MO	Dodržení technologického postupu	Ano	Teplota pokrmů zamezuje množení mikroorganismů	CCP

Analýza nebezpečí v procesu výroby mraženého produktu – zamražené syrové maso, množství do 1,2 a 0,5 kg na sáček kg

Druh činnosti	Nebezpečí v činnosti	Ovládání nebezpečí	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí
Syrové maso – jeho porcování	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitčních prostředků, přídavné látky ze surovin) Nebezpečí může být uplatněno při nedodržení osobní a provozní hygieny a dlouhodobými prodlevami mezi operacemi	Na provozovně: sanitální řád pracovníci proškoleni v hygienickém minimu – zodpovědnost pracovníků, Vždy kontrola čistoty nože k porcování	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe – viz. – existence dokumentů
Vložení do potravinářského sáčku v množství do 0,5 kg vždy převážení na váze	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitčních prostředků, nedovolení materiály s plastového sáčku) Nebezpečí může být uplatněno při nedodržení osobní a provozní hygieny a dlouhodobými prodlevami mezi operacemi	Na provozovně: sanitální řád pracovníci proškoleni v hygienickém minimu– zodpovědnost pracovníků, Vždy kontrola plastových sáčků – zda vhodné do potravinářství	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe – viz. – existence dokumentů
Značení druhem masa, váhou, identifikací dodávky, datem výroba a spotřeby	Mikrobiologické, fyzikální Nebezpečí může být uplatněno při protrnutí sáčku při špatné manipulaci	znalost technologických postupů, kontrola sáčku a jeho nepoškozenosti před vložením do mrazícího zařízení	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe – viz. – existence dokumentů
Vložení do mrazícího zařízení a zamrazování vždy v ploše nikoli ve vrstvě. Teplota v mrazícím zařízení min. - 18 stup.C Doba 24 hodin	Mikrobiologické Nebezpečí může být uplatněno při nedokonalém zamrazení syrového masa	Dodržení postupu správné výrobní praxe V případě potřeby je syrové maso, které není možné vydat vloženo do potravinářského obalu, označeno názvem dodavatele-maso, množstvím a datem výroby a spotřeby. Takto zpracované množství potravin je vloženo do mrazícího zařízení v ploše nikoli ve vrstvě, kde je kontrolována teplota, požadovaná je min. – 18 stup.C, spotřeba těchto produktu je do měsíce od výroby.	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe – viz. – existence dokumentů

STANOVENÍ KRITICKÝCH (CCP) A KONTROLNÍCH BODŮ (CP)

Na základě předchozí analýzy nebezpečí byly stanoveny celkem dva kritický kontrolní body - udržování v teplém stavu teplých pokrmů a skladování potravin ve skladech, a jeden kontrolní bod – tepelná úprava u minutek.

STANOVENÍ KRITICKÝCH MEZÍ V KRITICKÝCH A KONTROLNÍCH BODECH, POSTUPECH PŘI JEJICH SLEDOVÁNÍ, STANOVENÍ NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ ZAJIŠTUJÍCÍCH UVEDENÍ KRITICKÉHO A KONTROLNÍHO BODU DO ZVLÁDNUTÉHO STAVU IHED JAKMILE DOJDE K PŘEKROČENÍ KRITICKÉ MEZE

Zde je popsáno jak má vypadat správně provedená riziková operace, co se má hlídat a co se má udělat když tomu tak není.

RIZIKOVÁ OPERACE – KRITICKÝ BOD/PŘÍPADNĚ KONTROLNÍ BOD	V OPERACI SE SLEDUJE	KRITICKÁ MEZ (PŘÍPUSTNÝ STAV) V OPERACI	POSTUP SLEDOVÁNÍ	JAK ČASTO SE SLEDUJE A ZAPISUJE	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
TEPELNÁ ÚPRAVA CP	Barva, vůně, konzistence (maso nesmí být krvavé a nedopečené)	barva	Vizuální	Sleduje se denně, zápis pouze při závadě – vždy popis problému a co bylo s pokrmem provedeno- jaká náprava (likvidace, dopečení atd.)	Smyslově posoudit , tepelně dále opracovat, případně zlikvidovat.
VUDRŽOVÁNÍ V TEPLÉM STAVU A VÝDEJ PŘI TÉTO TEPLOTĚ TEPLÉ POKRMY CCP	Teplota před výdejem	minimálně 65°C pro ZŠ a MŠ (příjem a výdej na kuchyňce min. 63°C) a do jídelnosáčů min. 80 °C	Vizuální odečet z teploměru	Před výdejem průběžně zápis se vede DENNĚ, vždy popis problému a co bylo s pokrmem provedeno- jaká náprava (likvidace, dohřátí atd.)	Dohřátí pokrmu na požadovanou teplotu (zregenerovat na +70°C ve všech částech pokrmu)
SKLADOVÁNÍ POTRAVIN VE SKLADECH CCP	Teplota prostředí ve skladech	Dle požadavků na potravinovou komoditu (uvedená na obale potraviny nebo v komoditní vyhlášce k zákonu 110/97 Sb. v platném znění) dodavatel je povinen např. ústně sdělit souhrn skladů obsažen v dokumentaci a samostatná příloha cedulky na mraznicích a chladnicích	Vizuální odečet z teploměru	Sleduje se denně, zápis DENNĚ NEBO DÁLE MIN. 1 X TÝDNĚ– vždy popis problému a co bylo s potravinou provedeno- jaká náprava (dochlazení, likvidace)	Povolat servis na chladicí techniku a dle povahy závady potraviny přeskladnit do vyhovujícího skladu nebo dochladit v opraveném skladě, případně zlikvidovat. Smyslově posoudit.

Suché sklady jsou celkem 1 (údržných potravin) – doporučená teplota je zde do +24 stup. C. a relativní vlhkost do 65 %.

záznamy o kontrole v kontrolním bodě, četnost je nastavena pouze záznam v případě zjištění neshody – neodpovídající teploty a smyslových parametrů.

V rámci bezpečnosti vyráběných pokrmů je zavedena frekvence zápisu u kritických bodů 1 x denně u teploty pokrmů a v případě chladnic a mraznic min. 1x týdně.

Ověřovacími postupy v kritických bodech:

je myšlena například kontrola rizikové operace jiným pracovníkem než, který je za tuto činnost odpovědný a stanovení výsledků. Dále je to kontrola činnosti pracovníků pověřených sledováním a kontrolou kritických bodů-zda vedou odpovídajícím způsobem a správně. Stanovena frekvence kontroly vedoucím provozovny nebo externím poradcem– cca 1 x za půl roku.

Vnitřní audit je doporučen provádět 1 x do roka externím poradcem.

Dokumentace záznamová: Záznam CCP - teploty ve skladech, Záznam CCP – teploty jídel

Dokumentace ostatní:

Vnitřní řád školní jídelny

provozní řád školní jídelny

hygienicko–sanitační řád školní jídelny

Samostatná příloha – seznam seznámených pracovníků školní jídelny s dokumentací HACCP

Příloha – jídelníček

Jídelníček

od 24.08.2020 do 28.08.2020

Pondělí 24.8.2020

Přesnídáv. podmáslový chléb, lučina, kakao, švestka (A: 01a,01b,01c,07)
Polévka zeleninová s bulgurem (A: 01a,09)
Oběd boloňské špagety, strouhaný sýr (A: 01a,07,09)
Doplněk ovocný čaj
Svačina houska, máslo, čaj, paprika (A: 01a,01b,01c,07)

Úterý 25.8.2020

Přesnídáv. lněný chléb, flora, med, mléko, jablko (A: 01a,01b,01c,07)
Polévka mrkvová s těstovinami (A: 01,07,09)
Oběd vepřová kýta na paprice, kynuté knedlíky (A: 01a,03,07)
Doplněk vitanápoj
Svačina chléb, pomazánka liptovská, ledový čaj (A: 01a,01b,01c,07)

Středa 26.8.2020

Přesnídáv. rohlík, perla, kakao, jablko (A: 01a,01c,07)
Polévka hrachová (A: 01a,07,09)
Oběd smažené rybí filé, bramborová kaše, zelená okurka (A: 01a,01c,03,04,07)
Doplněk čaj
Svačina chléb, máslo, vařené vejce, čaj, rajče (A: 01a,01b,01c,03,07)

Čtvrtek 27.8.2020

Přesnídáv. chléb, pomazánka zeleninová, bílá káva, hruška (A: 01a,01b,01c,07,09)
Polévka česneková (A: 01a,07,09)
Oběd hovězí maso na slanině, dušená rýže (A: 01a,07)
Doplněk ovocný čaj
Svačina vložková bageta, tradiční pomazánkové, mléko, jablko (A: 01a,01b,01c,01d,06,07,11)

Pátek 28.8.2020

Přesnídáv. podmáslový chléb, pomazánka z tuňáka, čaj, mrkev (A: 01a,01b,01c,07)
Polévka květáková (A: 01a,07,09)
Oběd masové kostky s vejci, vařené brambory, rajče (A: 03,07)
Doplněk vitanápoj
Svačina chléb, máslo, mléko, jablko (A: 01a,01b,01c,07)

Jídlo **obsahuje alergeny**. Jejich čísla jsou uvedena v závorce za názvem jídla.

Celodenní pitný režim v MŠ zajištěn.

Změna jídelníčku a alergenů vyhrazena.

Jídlo je určeno k okamžité spotřebě.



Příloha – alergeny

V prosinci 2014 vstoupilo v platnost Nařízení ES č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Článek 44 tohoto nařízení s odkazem na článek 9 ukládá nově provozovatelům potravinářských podniků, kteří uvádějí do oběhu nebalené potraviny a pokrmy informovat spotřebitele o alergenních složkách obsažených v pokrmech. Způsob označování určitých látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost uvádí článek 21 tohoto Nařízení ES a dále zákon o potravinách a tabákových výrobcích § 9 v národní legislativě.

Stravovací provoz je ve fázi přípravy plnění tohoto požadavku. Možnosti jsou dvě:

- 1) Strávníci mohou být informováni o alergenních složkách odkazem informace o alergenních složkách v pokrmech získáte u obsluhy a bude vytvořen seznam připravovaných jídel s uvedením obsažených alergenů.
- 2) **Alergeny mohou být uvedeny přímo na jídelním lístku za slovem pokrm (y) obsahují alergeny a zvolit slovní nebo číselné vyjádření s převodní tabulkou. Tento způsob zvolen – viz. jídelní lístek.**

Níže výčet alergenů v tabulce:

LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST
Dle Přílohy č. II

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011

Název alergenu	konkrétně
Obiloviny obsahující lepek	pšenice
Obiloviny obsahující lepek	žito
Obiloviny obsahující lepek	ječmen
Obiloviny obsahující lepek	oves
Obiloviny obsahující lepek	špalda
Obiloviny obsahující lepek	kamut
Korýši a výrobky z nich	
Vejce a výrobky z nich	
Ryby a výrobky z nich	
Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich	
Sójové boby a výrobky z nich	
Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)	
Skořápkové plody	mandle
Skořápkové plody	lístkové ořechy
Skořápkové plody	vlašské ořechy
Skořápkové plody	kešu ořechy
Skořápkové plody	pekanové ořechy
Skořápkové plody	para ořechy
Skořápkové plody	pistácie
Skořápkové plody	makadamie
Celer a výrobky z něj	
Hořčice a výrobky z ní	
Sezamová semena a výrobky z nich	
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l	
Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj	
Měkkýši a výrobky z nich	

Příloha HACCP List změn

Strana	Změna	Datum	Schválil (jméno, podpis)
1 - 48	Celá dokumentace	01.12.2020	Vedoucí školní jídelny