

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 1 z 32
---	--	--

SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

PLÁN

Zpracovatel: tým HACCP

Správce : Terezie Barešová

Platnost od : 17.9.2024

Ověření účinnosti systému bude provedeno: do 16.9.2025

- za provedení odpovídá správce systému (Vedoucí provozovny)

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 2 z 32
---	--	--

Obsah

1	VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ VÝROBCE	3
2	STANOVENÍ TÝMU HACCP	3
3	ZÁKLADNÍ ANALÝZA PROVOZU.....	4
4	VÝDEJ POKRMŮ A PŘÍPRAVA SVAČIN A NÁPOJŮ	5
4.1	POPIS VÝROBKŮ	5
4.2	DIAGRAM VÝROBNÍHO A OBCHODNÍHO PROCESU	7
4.3	PODROBNÉ ČLENĚNÍ JEDNOTLIVÝCH KROKŮ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU.....	8
4.4	POTVRZENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU ZA PROVOZU	10
4.5	ANALÝZA RIZIKA.....	10
4.6	VYHODNOCENÍ ANALÝZY RIZIKA.....	13
4.7	STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ	14
4.8	KONTROLNÍ A KRITICKÉ BODY, HODNOTY KRITICKÝCH MEZÍ, NÁPRAVNÁ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ.....	15
5	KONTROLNÍ A KRITICKÉ BODY, HODNOTY KRITICKÝCH MEZÍ - celkový přehled	17
6	STANOVENÍ OVĚŘOVACÍCH POSTUPŮ:	17
6.1	OVĚŘOVÁNÍ METOD SLEDOVÁNÍ V KRITICKÉM BODĚ (VERIFIKACE).....	17
6.2	OVĚŘOVÁNÍ ÚČINNOSTI SYSTÉMU (VALIDACE).....	17
7	PLÁN ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ.....	18
8	ZAVEDENÍ DOKUMENTACE A VEDENÍ ZÁZNAMŮ	18
9	DOKUMENTACE - záznamy.....	18
9.1	Kontrola neporušenosti kusových obalů a kontrola min. data trvanlivosti.....	19
9.2	Kontrola teploty vydávaných pokrmů – teplé pokrmy	20
9.3	Kontrola teploty vydávaných pokrmů – studené pokrmy	21
10	ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ.....	22
11	POMOCNÉ MATERIÁLY K PROVOZU SYSTÉMU	23
11.1	DATOVÁNÍ POTRAVIN.....	23
11.2	SENZORICKÉ ZKOUŠKY	24
11.3	RIZIKOVÉ VÝROBKY	25
11.4	PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ SUROVIN - doporučené	26

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 3 z 32
---	--	--

11.5	ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ.....	27
11.6	SEZNAM SMLUVNÍCH DODAVATELŮ	28
12	IDENTIFIKACE ZDRAVOTNÍHO NEBEZPEČÍ Z POTRAVIN A POKRMŮ OHROŽUJÍCÍCH ZDRAVÍ LIDÍ.....	29
12.1	BIOLOGICKÁ NEBEZPEČÍ.....	29
12.2	CHEMICKÁ NEBEZPEČÍ	30
12.3	FYZIKÁLNÍ NEBEZPEČÍ	30

1 VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ VÝROBCE

Výrobce / provozovatel:	Growing Minds, z. s., Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk
IČ:	21643334
Název provozovny:	Dětská skupina Makovička
Sídlo provozovny:	Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk
Výrobní činnost:	Výdej: Teplé pokrmy Studené pokrmy Výroba: Svačinky Studené a teplé nápoje Donesené pokrmy: Režim donesených vlastních pokrmů z domu je zpracován v dokumentaci Plán HACCP (tento dokument)
Průměrná výroba:	Dle poptávky
Rozsah výroby:	Pokrmy jsou dováženy dodavateli - gastroprovozy vybavené profesionálními kuchyněmi Svačiny jsou připravovány na DS z nakupovaných potravin / surovin
Sortiment:	Sortiment pokrmů teplé, studené kuchyně, popř. moučníků / dezertů, jejichž výroba je zajišťována dodavatelem. Svačiny, namazané a obložené chleby z vlastní přípravy
Počet zaměstnanců:	Viz tým HACCP
Struktura systému kritických bodů:	Výroba pokrmů byla rozdělena podle jednotlivých technologických úseků výroby.
Počet výdejen:	1

2 STANOVENÍ TÝMU HACCP

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 4 z 32
---	--	--

Pozn.: Tým pro zavedení systému kritických bodů, který bude ve fázi provozování systému působit ve stejném složení, může být v případě potřeby rozšířen o další interní i externí pracovníky. V rámci systému HACCP pro výdejnu a přípravnu pokrmů Dětské skupiny (DS) je určen Koordinátor HACCP, který si jmenuje další členy týmu HACCP.

Tým HACCP

Členové týmu HACCP	Jméno a příjmení	Funkce	Datum	Podpis
Koordinátor HACCP	Tereza Černá	Hlavní pečující osoba	17.9.2024	
Člen týmu HACCP	Zuzana Lesňáková	Pečující osoba	17.9.2024	
Člen týmu HACCP	Lucie Šváchová	Pečující osoba	17.9.2024	
Člen týmu HACCP	Marika Kučerová	Pečující osoba	17.9.2024	
Člen týmu HACCP	Terezie Barešová	Provozovatel DS	17.9.2024	

3 ZÁKLADNÍ ANALÝZA PROVOZU

Stavebně provozní uspořádání provozu je znázorněno na přiloženém výkresu, viz příloha č. 1 tohoto dokumentu.

- **Příjem zboží** – zásobování provozovny probíhá hlavním vchodem do objektu, který je určen ke kontinuálnímu zásobování pokrmů a surovinami pro přípravu svačin a nápojů. Vlastní dodané pokrmů jsou předány dodavatelem vedení Dětské skupiny, dopravu zajišťuje dodavatel.
- **Manipulační prostory** – propojují přípravnu a výdej pokrmů / nápojů.
- **Přípravena** – stavebně vyčleněná místnost, která je vybavena kuchyňskou linkou, kde je možné pracovat s pokrmů, nápoji. Přípravena je vybavená lednicí, el. troubou, elektrickou sklokeramickou deskou. V přípravně je vybudován úsek pro mytí provozního nádobí – přepravních tašek, boxů, úsek pro omývání ovoce a zeleniny a umyvadlo s přívodem vody pro osobní hygienu pracovníků.
- **Výdej pokrmů** – samostatný úsek v denní místnosti DS, výdej probíhá z transportních nádob na bílé nádobí v přípravně a personálem je roznášeno a dále servírováno na stoly a stolečky.
Servírování pokrmů na bílé nádobí je realizováno v přípravně, ale přeprava naservírovaných pokrmů musí být zajištěna neprodleně tak, aby nemohlo dojít k sekundární kontaminaci jídel.
- **Mytí a skladování nádobí** – samostatné, oddělený úsek pro mytí provozního nádobí, stolního nádobí a skla - (nerezový dřez s odkapávací deskou – provozní nádobí (příjem použitého nádobí z denní místnosti))
- **Jídelna** – denní místnost DS, vybavená stoly a židlemi. Špinavé nádobí je zpět odnášeno personálem do přípraveny a následně umyto ve v myčce nádobí.
- **pro strážníky** – stavebně vyčleněno, v dostupnosti, pro děti i pro personál, vyhovující platné legislativě.

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 5 z 32
---	--	--

- **Šatna, sociální zařízení pro pracovníky** – stavebně vyčleněna, vybavena oddělenými šatními skříňkami, dále WC, umyvadlo.
- **Úklidová komora** – zde je uskladněno nářadí a prostředky pro úklid a sanitaci.
- **Likvidace odpadů** – řešena smluvním odvozem, dočasně jsou skladovány v uzavíratelných nádobách v prostoru mimo provozovnu. Denní odpad je shromažďován v uzavíratelných nádobách a několikrát denně odstraňován do venkovní odpadové nádoby (viz sanitační řád provozovny).
- **Přívod teplé a studené vody je zabezpečen ke všem bateriím, teplé vody je dostatek po celou pracovní dobu.**

4 VÝDEJ POKRMŮ A PŘÍPRAVA SVAČIN A NÁPOJŮ

4.1 POPIS VÝROBKŮ

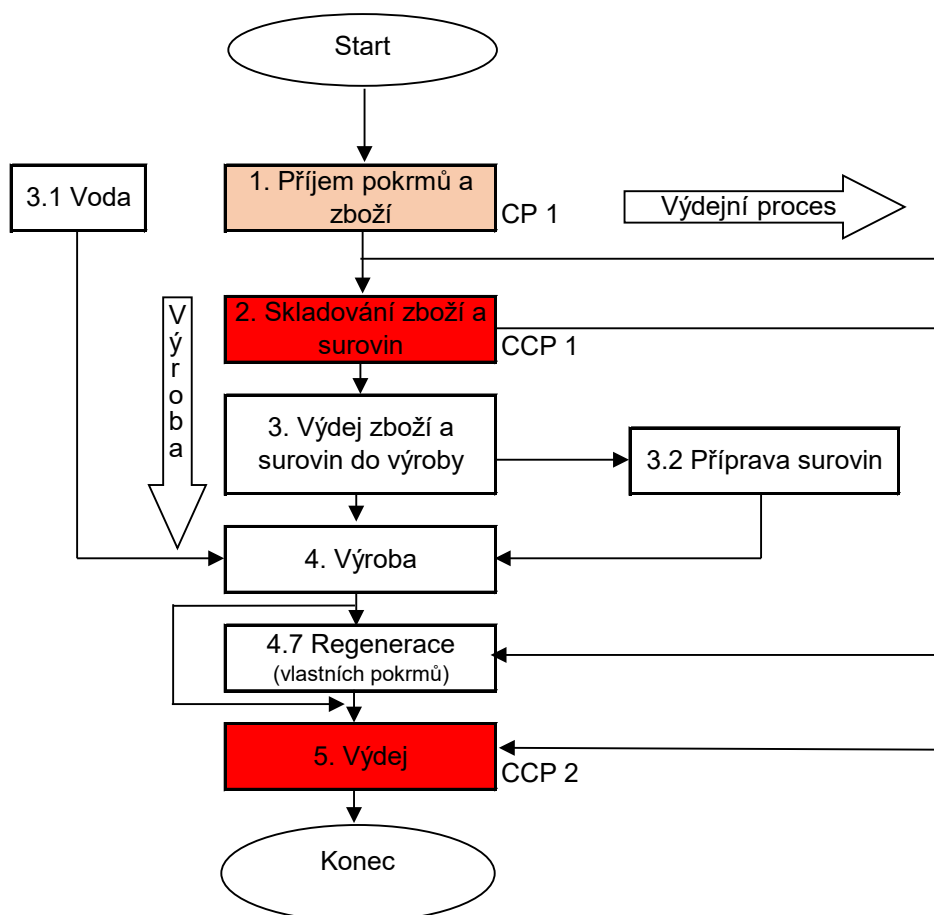
Druh výrobků:	a) Studené nápoje b) Teplé nápoje c) Vydávané pokrmy teplé d) Vydávané pokrmy studené
Charakteristika druhů výrobků:	a) Studené nápoje - jedná se o druh nápoje, jehož základem je voda, a který během své přípravy prochází několika fázemi úprav (míchání, víření), které jsou zchlazeny a udržovány ve studeném stavu. Nápoje, které jsou vyrobeny a neprodleně po výrobě vydávány musí být po výrobě do 60-ti min vydány, jinak musí být dochlazeny na max. 8°C. c) Teplé nápoje - čaj a ostatní teplé nápoje - jedná se o druh nápoje, jehož základem je voda, a který během své přípravy prochází několika fázemi úprav (i surovin) nejen tepelných (luhování, propařování, míchání atd.), konkrétně se jedná čaje atd., c) Vydávané pokrmy teplé – pokrmy vyrobené dodavatelem, které jsou dopraveny na provozovnu / výdejnu DS v uzavíratelných plastových dózách pro potraviny, popř. v gastrobádobách a izotermickém obalu v teplém stavu a neprodleně po dodání vydávány na bílém nádobí. d) Vydávané pokrmy studené – pokrmy vyrobené dodavatelem, které jsou dopraveny na provozovnu / výdejnu DS v gastrobádobách a izotermickém obalu ve studeném stavu a neprodleně po dodání vydávány. Jedná se o zeleninové saláty, kompoty atd. Pokud je třeba, pokrmy jsou dochlazeny v lednici přípravně, aby měly při výdeji požadovanou teplotu 4-8°C. Výroba svačinek: veškeré suroviny – pečivo, sýry, a pomazánky, čistě upravená zelenina jsou nakupované a skladované v přípravně DS, poté dochází k jejich kompletaci a výdeji. Jedná se

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 6 z 32
---	---	---

	především o kusové výrobky studené kuchyně, které jsou vyrobeny na základě pečiva, tuků, pomazánek, krájené uzeniny a sýra, krájené zeleniny. Vlastní pokrmy donášené rodiči do DS – Balené pokrmy vlastní výroby, balené do potravinářského obalu nebo gastronádoby, které je zchlazené na 4°C, popsané názvem pokrmu, datem výroby a jménem strážníka. Vlastní pokrmy mohou být rodiči doneseny do DS i v teplém stavu, ale pouze za předpokladu, že pokrmy mají více než 60°C. Pokud nebudou neprodleně vydávány, musí se zchladit a skladovat v lednici. Poté musí být zchlazeny do 60-ti min na teplotu pod 10°C a skladovány v lednici při teplotě do 4°C. Před výdejem jsou opět regenerovány nad 70°C a vydávány strážníkům při teplotě nad 60°C, neprodleně po regeneraci pokrmu. Rodiče mohou přinést dětem i vlastní svačinku v označeném obalu jménem strážníka a datem výroby. Pokrm musí být nadále skladován v lednici do 8°C, pokud není zkonsumován do 24 hod, musí být zlikvidován.
Určení výrobků:	Nabízení a podávání ke konzumaci v provozovně DS
Mikrobiologické požadavky:	Dle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a č. 853/2004 , Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb.
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků, TP	Všechny parametry jsou uvedeny v Recepturách a pracovních postupech.
Mikrobicidní a mikrobistatické ošetření:	Teplota vydávaných studených pokrmů a nápojů by měla být v rozmezí 4 až 8°C Teplota vydávaných teplých pokrmů a nápojů by neměla klesnout pod 60°C Regenerace vlastních pokrmů v MW troubě
Dodavatelé surovin:	Viz seznam smluvních dodavatelů
Způsob použití:	Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Nápoje – neprodleně po výrobě, ostatní výrobky dle doporučení výrobce.
Expedice (výdej):	Nápoje jsou bezprostředně po výrobě podávány zákazníkovi. Nedochází tak k časovým prodlevám a tím i podstatnému kolísání požadované teploty hotového výrobku.

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 7 z 32
---	--	--

4.2 DIAGRAM VÝROBNÍHO A OBCHODNÍHO PROCESU



Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 8 z 32
---	--	--

4.3 PODROBNÉ ČLENĚNÍ JEDNOTLIVÝCH KROKŮ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU

VÝROBNÍ OPERACE	BLIŽŠÍ SPECIFIKACE VÝROBNÍ OPERACE
1. Příjem pokrmů a zboží	Otevření dóz, transportních obalů, termoportů, kontrola teploty na vstupu do výdejního procesu. Na základě zjištěných hodnot / teplot musí být pokrmy dohřáty, popř. dochlazeny. Příjem potravin pro přípravu svačinek a nápojů na sklad - kontrola - Data expirace, - Neporušenosti obalu - Neporušenosti teplotního, chladírenského a mrazírenského řetězce
Příjem vlastních pokrmů z domova	- Rodiče donesou vlastní pokrmy dětem k následnému skladování, regeneraci a výdeji - Vedoucí DS provede při příjmu vlastního pokrmu kontrolu neporušenosti chladírenského řetězce, pokrm zchlazený na 4°C (v případě tohoto režimu musí být rodiče informováni, jak má být pokrm připraven pro následné použití - balení, popis) - Neporušenost obalu a eliminace kontaminace pokrmu - Popisu pokrmu: název, datum výroby a zchlazení, jméno strážníka - Vlastní pokrmy mohou být rodiči doneseny do DS i v teplém stavu, ale pouze za předpokladu, že pokrmy mají více než 60°C. Poté musí být zchlazeny do 60-ti min. na teplotu pod 10°C a skladovány v lednici při teplotě do 4°C. Před výdejem jsou opět regenerovány nad 70°C a vydávány strážníkům při teplotě nad 60°C, neprodleně po regeneraci pokrmu.
Příklad zchlazování teplých pokrmů bez použití šokového zchlazovače (šokeru) <i>Vlastní proces zchlazování musí být co nejrychlejší a musí proběhnout co nejdříve (bezprostředně) po doručení pokrmu. Vzhledem k tomu, že vhodná teplota pro množení patogenních mikroorganismů je v rozmezí 10 °C až 50 °C, je velmi důležité provést zchlazení pokrmu z 60 °C na 10 °C do 60-ti min. Požadavek na rychlé snížení teploty pokrmu pod 10 °C je možné zajistit různými způsoby, a to např.:</i> • Zchlazení v mrazicím zařízení – např. mrazák, vyčleněný pouze na zchlazování, označení pokrmu jménem a datem výroby pro další skladování.	
1.1 Doprava na provozovnu	Pokrmy: dopravu a dodání zajišťuje dodavatel v transportních nádobách a izotermických obalech. Suroviny: vlastními silami v taškách nebo vlastním dopravním prostředkem
2. Skladování zboží a surovin	Skladování suchého sortimentu pro výrobu nápojů - viz výše. Teplota skladu 5 až 25 °C, vzdušná vlhkost do 70%, bez přímého slunečního záření.

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 9 z 32
---	---	---

2.1 Skladování potravin	Sklady: suché, příruční
2.2 Skladování ostat. materiálů	Sklady: obalů, odpadu, detergentů, prádla
2.3 Skladování chlazených potravin a surovin	Dočasné skladování uzeniny, mléčných výrobků, pomazánek, ovoce, zeleniny a ostatních potravin – teplota 2 až 5°C
2.4 Skladování vlastních pokrmů donesených do DS	Chlazení při teplotě 2 až 4°C
3. Výdej zboží a surovin do výroby	Odměrování, vážení, dělení potravin
3.1 Voda	Předpokladem zachování správné hygieny provozu je připojení na zdroj pitné a nezávadné vody
3.2 Příprava surovin	Otevírání obalů – zbavení suroviny velkospotřebitelských obalů – kartony, zbavení suroviny kusových obalů – PET obaly
4.1 Výroba nápojů	
4.1.1 Výroba čaje	Viz. receptury teplých nápojů, dosažení vody k bodu varu 100°C, propařování, poté luhování dle požadovaného druhu nápoje. Nápoje na bázi čaje, výroba probíhá na základě využití technologie na teplých nápojů z čaje. Vydáváno z várnice. Podáváno v omyvatelném nádobí nebo skle.
4.1.2 Výroba studených nápojů	Nápoje mixované na základě vody, sirupu. Vydáváno z výdejní nádoby pro studené nápoje. Podáváno ve skle (omyvatelný obal).
4.2 Příprava ovoce a zeleniny	- použití jako základní část pokrmu,
Předmytí	Předmytí zeleniny před dělením
Dělení zeleniny	Krájení, strouhání
Ochucení, čistá příprava	Krájení, porcování pro konečnou úpravu pokrmů
4.3 Příprava uzenin, sýrů	- vybalení, zpracování jako vrchní složka výrobků studené kuchyně. Krájení nožem.
4.4 Příprava pečiva	Krájení pečiva na způsobilém místě, použití hygienicky nezávadných pomůcek a náradí
4.5 Příprava tuků a pomazánek	Pomazánky a tuky jsou dodávány z hlavní kuchyně v chlazeném stavu.
4.6 Kompletace	Pomazánky a tuky jsou aplikovány na připravené pečivo na způsobilém místě pro tuto činnost. Spolu s tím dochází v rámci kompletace na zdobení pečiva sýry, uzeninou, popř. krájenou zeleninou
4.7 Regenerace (vlastních pokrmů)	Probíhá v MW troubě na teplotu min 70°C
5. Výdej	
Nápoje, pokrmy,	Vydávány strážníkům personálem DS, teplé a studené pokrmy jsou personálem servírovány na bílé nádobí, pokrmy jsou vydávány prostřednictvím ruční distribuce do konzumačních prostor.

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 10 z 32
---	--	---

	Výrobky studené kuchyně jsou vydávány neprodleně po dochlazení strážníkům do konzumačních prostor. Provozovatel DS si vymezuje právo, aby se děti mohli účastnit roznášení pokrmů z výdeje na stoly, pouze v případě, že budou mít čistě umyté ruce.
--	--

4.4 POTVRZENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU ZA PROVOZU

Pozn.: Tým pro zavedení systému kritických bodů, který bude ve fázi provozování systému působit ve stejném složení, může být v případě potřeby rozšířen o další interní i externí pracovníky.

Tým HACCP

Členové týmu HACCP	Jméno a příjmení	Funkce	Datum	Podpis
Koordinátor HACCP	Tereza Černá	Hlavní pečující osoba	17.9.2024	
Člen týmu HACCP	Zuzana Lesňáková	Pečující osoba	17.9.2024	
Člen týmu HACCP	Lucie Šváchová	Pečující osoba	17.9.2024	
Člen týmu HACCP	Terezie Barešová	Provozovatel DS	17.9.2024	
Člen týmu HACCP	Vojtěch Bareš	Provozovatel DS	17.9.2024	

4.5 ANALÝZA RIZIKA

Typ nebezpečí: biologické (B), chemické (CH), fyzikální (F)
Mikroorganismy: MO

Výrobní operace	Typ nebezpečí	Nebezpečí	Ovládací opatření
1. Příjem pokrmů a potravin Potraviny chlazené, zmrazené, ostatní	B, CH, F	- kontaminace MO - choroby rostlin, škůdci, - kontaminace chemickými látkami (mykotoxiny, rezidua chemických látek, těžké kovy, přirozené toxické látky) - kontaminace mechanickými nečistotami	- spolehlivý dodavatel (systém smluvních dodavatelů) - důkladná kvalitativní přejímka (smyslové hodnocení, kontrola neporušenosti obalů, ověření lhůt spotřeby) - přednostní nákup průmyslově zpracovaných potravin
1.1 Transport na DS	B, F	- kontaminace MO z prostředí, fyzikální kontaminace	- použití vhodných gastronádob, krytů nádobí

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 11 z 32
---	--	--

		z prostředí – manipulační cesty, nákladní prostor dopravního prostředku - porušení tepelného řetězce - pokles teploty teplých pokrmů a pomnožení MO. - příliš dlouhá doba dopravy, transportu, překročení stanovené doby pro uchovu teplého pokrmu v teplém stavu	s pokrmem, vhodných termoportů - dodržení co nejkratší doby transportu, - zachování teplotních požadavků na teplý pokrm na výdeji (nad 60°C), - pravidelná sanitace nádobí, transportního vybavení, prostředí, - dodržování osobní hygieny pracovníků
2. Skladování zboží a surovin			
2.1 Skladování potravin	B,CH,F	- rozmnožení MO - vznik rozkladných produktů, žluknutí tuků - nárůst přirozených toxických látek, mykotoxinů - škůdci - kontaminace nesourodými potravinami, z prostředí	- dodržování skladovacích podmínek (teplota, vlhkost, záruční doba), podmínek uchovy nespotřebovaných obsahů spotřebitelských balení (příruční sklady) - FIFO metoda, velká obrátkovost, minimální zásoby - vizuální kontroly skladů (návnady, obaly, výparníky, ventilátory) - dodržení zásad neslučitelnosti některých kategorií potravin - dodržování sanitačního plánu
2.2 Skladování ostat. materiálů	B,CH,F	- kontaminace potravin z odpadu, detergentů, přepravních obalů, - rozmnožení MO, vznik rozkladných produktů (sklad org. odpadu) - kontaminace čistých manipulačních prostředků (nádobí, prádlo, obalový materiál)	- oddělené skladování od potravin - dodržování skladovacích podmínek, pravidelný odvoz odpadu, - dodržování sanitačního plánu
3. Výdej zboží a surovin do výroby			
3.1 Voda	B, CH, F	- kontaminace vody	- voda splňuje požadavky na pitnou vodu, pravidelně prováděné odběry a vyšetření
3.2 Příprava surovin			
3.2.1 Otevírání obalů	B,F	- zbytky obalu, střepy, spony, kovové piliny - zdroj kontaminace pracovních ploch,	- vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci - dodržování sanitačního plánu, vymezené pracoviště (sklad, pracoviště ve výrobě)
3.2.2 Odměřování, vážení, dělení potravin	B,F	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků	- vymezené pracoviště (sklad), výdej na základě požadavku z výroby – dle dokladu (minimum

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 12 z 32
---	--	--

			nezpracovaných surovin v příručních skladech) - dodržování sanitačního plánu, hygieny pracovníků, plynulost výdeje (bezprostředně před použitím)
4.1 Výroba teplých nápojů			
Tepelná úprava tekutiny	B	- přežití vegetativních forem MO	- dodržování technologického postupu
Zalítí, spaření, vyluhování, míchání	B, F	- kontaminace z potravin, zařízení, prostředí, pracovníků	- dodržování technologického postupu, sanitačního plánu, hygieny pracovníků
4.2 Výroba studených nápojů			
Dávkování surovin	B, F	- kontaminace z prostředí	- používání čistých pracovních pomůcek, dodržování osobní hygieny pracovníků
Smíchání s vodou rozpuštění	B	- kontaminace vodou - kontaminace z prostředí	- používání pitné vody - používání čistých pracovních pomůcek - dodržování osobní hygieny pracovníků
4.3 Příprava pečiva	B, CH	- kontaminace z nářadí, z prostředí, pracovníky	- příprava na vymezeném čistém úseku - použití vhodných a hygienicky nezávadných pomůcek, dodržování hygieny pracovníků, hygiena prostředí
4.4 Příprava tuků, pomazánek	B, F, CH	- kontaminace MO vlivem delší časové prodlevy mezi pracovními operacemi, - kontaminace MO z nářadí, nádobí, rukou zaměstnanců - zdroj kontaminace z vody	- příprava na vymezeném čistém úseku - vyskladnění bez zbytečných časových prodlev - po otevření obalu spotřebovat do 72 hod. - dodržování sanitačního řádu, osobní a provozní hygieny - vizuální kontrola kvality surovin, - připojení na zdroj nezávadné vody - dodržení technologického postupu
4.5 Příprava ovoce a zeleniny	B, CH, F	- kontaminace z prostředí, zařízení, pracovníky - kontaminace z prací vody - přítomnost nežádoucích látek, MO	- dodržení sanitačního plánu - oddělené pracoviště, plynulost výroby - odstraňování nežádoucích látek, důkladné očištění, oplach pod tekoucí vodou - hygiena pracovníků - co nejrychlejší transport do úseku čisté přípravy.

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 13 z 32
---	--	--

4.6 Příprava uzenin a sýrů Kompletace	B, CH	- nebezpečí prudkého nárůstu MO vlivem vysoké teploty prostředí - kontaminace MO z prostředí, pracovníků, náčiní a zařízení	- vizuální kontrola kvality surovin, dodržení optimálních teplotních podmínek pro zpracování uzeniny a sýry, - dodržení sanitačního plánu
4.7 Regenerace	B	- nedostatečná regenerace, nedostatečná eliminace a přežití MO - v případě přežití O - tvorba toxinů	- regenerace pokrmu na min. 70°C, - výdej bez časových prodlev
5. Výdej	B, F	- rozmnožení MO, tvorba toxinů - sekundární kontaminace	- uchova v teplém stavu, co nejkratší doba zdržení při výdeji, - prevence sekundární kontaminace při výdeji (výdejní zařízení, náčiní, pracovníci, spotřebitel, mechanické nečistoty)

4.6 VYHODNOCENÍ ANALÝZY RIZIKA

Krok		Typ nebezpečí	Hodnocení		
Č.	Název činnosti	Biologické, fyzikální, chemické	Pravděpodobnost výskytu (1 – 5)	Následek (1 – 5)	Riziko (součin)
1.	Příjem pokrmů a zboží	Biologické Fyzikální Chemické	3 3 3	3 2 2	9 6 6 (21)
1.1	Transport na DS	Biologické Fyzikální Chemické	3 2 2	3 1 2	9 2 4 (15)
1.2	Zchlazení teplých pokrmů	Biologické Fyzikální Chemické	3 1 3	3 1 3	9 1 9 (19)
2.	Skládování zboží a surovin	Biologické Fyzikální Chemické	4 2 3	4 2 3	16 4 9 (29)
3.	Výdej zboží a surovin do výroby	Biologické Fyzikální Chemické	1 2 2	2 2 2	2 4 4 (12)
3.1	Voda	Biologické Fyzikální Chemické	2 2 2	3 2 2	6 4 4 (14)
3.2	Příprava surovin	Biologické Fyzikální Chemické	3 2 2	2 1 2	6 2 4 (12)
4.1	Výroba teplých nápojů	Biologické Fyzikální Chemické	3 1 2	2 1 2	6 1 4 (11)
4.2	Výroba studených nápojů	Biologické Fyzikální Chemické	3 1 3	3 1 3	9 1 9 (19)
4.3	Příprava pečiva	Biologické	3	3	9

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 14 z 32
---	---	--

		Fyzikální Chemické	1 2	1 2	1 4 (15)
4.4	Příprava tuků a pomazánek	Biologické Fyzikální Chemické	3 2 2	3 2 3	9 4 6 (19)
4.5	Příprava ovoce a zeleniny	Biologické Fyzikální Chemické	3 2 2	3 2 2	9 4 4 (17)
4.6	Příprava uzenin a sýrů Kompletace	Biologické Fyzikální Chemické	3 1 3	3 1 3	9 1 9 (19)
4.7	Regenerace vlastních pokrmů	Biologické Fyzikální Chemické	3 1 3	3 1 3	9 1 9 (19)
5.	Výdej	Biologické Fyzikální Chemické	4 3 3	4 2 4	16 6 12 (34)

Intervaly závažnosti rizika:

- 0 – 20 nebezpečí není příliš významné
- 21 – 30 nebezpečí je významné, je nutné zavést kontrolní bod - CP
- 31 – 75 nebezpečí je příliš významné, je nutné zavést kritický kontrolní bod – CCP

4.7 STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ

Na základě analýzy rizik a posouzení stávající praxe, byly v celém procesu výroby teplých pokrmů určeny kritické body:

Krok	Nebezpečí	Je identifik. nebezpečí významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí	CCP/CP
4. Příjem potravin	- kontaminace MO - kontaminace chemickými látkami (mykotoxiny, rezidua chemických látek, těžké kovy, přirozené toxické látky) - kontaminace mechanickými nečistotami	ANO	- možnost ohrožení zdravotní nezávadnosti výrobku v případě příjmu kontaminovaných surovin - porušením chladicího či mrazírenského řetězce při dopravě a manipulaci vzniká nebezpečí zvýšeného množení MO, tvorby toxinů atd. - porušením obalů hrozí nebezpečí kontaminace mechanickými nečistotami a MO - překročení minimálních lhůt trvanlivosti hrozí porušení zdravotní nezávadnosti jednak surovin a dále pak také finálního produktu	CP
2. Skladování surovin	- rozmnožení MO - vznik rozkladných produktů, žluknutí tuků - nárůst přirozených toxických látek, mykotoxinů - škůdci	ANO	- nedodržení stanovených teplot pro skladování určitých druhů potravin hrozí vysoké riziko porušení zdravotní nezávadnosti - dodržení skladovacích podmínek – bariéra proti nárůstu MO, zejména u chlazených a mražených potravin	CCP

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 15 z 32
---	--	--

	- kontaminace nesourodými potravinami, z prostředí			
5. Výdej	- rozmnožení MO, tvorba toxinů - sekundární kontaminace	ANO	- dodržení stanovených teplot pro vydávané pokrmy – vhodná prevence proti MO a tím i menší ohrožení zdr. nezáv. hotového pokrmu	CCP

4.8 KONTROLNÍ A KRITICKÉ BODY, HODNOTY KRITICKÝCH MEZÍ, NÁPRAVNÁ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 16 z 32
---	---	--

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Ověření metody v kritickém bodě	Odpovídá za měření
CP Přijem surovin , pokrmů	a) teplota - mražené potraviny b)smyslové znaky čas	Teplota chlazené 4 - 8°C, teplé pokrmy nad 60°C, DMT a neporušenost obalu	Měření povrchové teploty zboží bezdotykovým / vpichovým teploměrem, vizuální kontrola neporušení obalů a DMT	Při každé dodávce zboží	Vrácení (odmítnutí) dodávky	Ověření vpichového teploměru	
CCP 2. Skladování surovin a potravin, Skladování výrobků SK	Teplota v chladičím a mrazicím zařízení	Chladičí zařízení: uzenina a pomazánky, cukrářské výrobky a výrobky SK + 2°C až + 5°C dále dle druhu potravin a doprůčené výrobce, mléčné výrobky 4 až 8°C.	Chladičí zařízení - kontrola teploty vnitřního prostoru CHZ a vnitřní teploty potravin, měření teploty vnitřního prostoru MZ	monitoring denně, evidence 1x týdně	Seřízení zařízení, při větším výkyvu přesun do náhrad. CHZ, při delším vystavení výrobku, změně teploty kontrola vpichovým teploměrem, dochlazení, smyslové posouzení a následné zpracování nebo likvidace. Rozmražené potraviny nelze znovu zmrazit!	Ověřování provozních teploměrů	
CCP Výdej	Teplota na výdeji	Studené pokrmy a nápoje teplota + 4 až +8°C, 2 až 5°C pro studené výrobky s uzeninou, teplé pokrmy a nápoje nad / min. 60°C	Měření teploty vpichovým teploměrem	Každý výdej	Okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve vitrínách, předun do funkčního náhradního chladičího zařízení	Ověřování provozních teploměrů	

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 17 z 32
---	--	---

5 KONTROLNÍ A KRITICKÉ BODY, HODNOTY KRITICKÝCH MEZÍ - CELKOVÝ PŘEHLED

Kritický kontrolní bod	Proces	Sortiment	Teplotní kritické meze
CCP 1	Skladování surovin	Mléčné výrobky, pomazánky	+4°C až + 8°C
		Výrobky studené kuchyně	+2°C až + 5°C
		Čerstvě upravená zelenina, ovoce	+4°C až + 8°C
CCP 2	Výdej teplých pokrmů	Teplé polévky, omáčky, masa, přílohy (po dobu max. 4 hodin)	Min + 60°C
CCP 2	Výdej studených pokrmů	Výrobky studené kuchyně s uzeninou	+2°C až + 5°C

6 STANOVENÍ OVĚŘOVACÍCH POSTUPŮ:

6.1 OVĚŘOVÁNÍ METOD SLEDOVÁNÍ V KRITICKÉM BODĚ (VERIFIKACE)

Výrobní krok	Předmět	Četnost	Požadavek	Zodpovídá	Záznam
Skladování chlazených a mražených potravin, hotových výrobků	Způsobilost teploměru v chladicím a mrazicím zařízení	1x ročně	Odchylka max. +/-°C	Správce systému	Kalibrační protokol
Výdej a uchova při výdeji	Způsobilost vpichového teploměru	1x ročně	Odchylka max. +/-°C	Správce systému	Kalibrační protokol

6.2 OVĚŘOVÁNÍ ÚČINNOSTI SYSTÉMU (VALIDACE)

Činnosti, kterými se ověřuje požadovaná účinnost plánu systému kontrolních a kritických bodů.

- Výsledky externích kontrol
- Výsledky oprávněných reklamací
- Odstranění neshod zjištěných při vnitřních auditech

Záznamy: Vedoucí provozu

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 18 z 32
---	--	--

7 PLÁN ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ

1. Úvodní školení personálu ve výrobě ze systému kritických bodů, osobní a provozní hygieny proběhlo dne 17.9.2024 – viz. zápis a prezenční listina.
2. Periodické školení systému kritických bodů, osobní a provozní hygieny pro personál min. 1x ročně zajišťuje vedoucí týmu HACCP.
3. Externí školení potravinářské legislativy pro ustanovený tým min. 1x ročně zajišťuje vedoucí týmu HACCP.
4. Externí školení HACCP pro vedoucího týmu min. 1x za rok zajišťuje vedoucí týmu.

Záznamy o školení jsou uloženy u vedoucího týmu HACCP.

8 ZAVEDENÍ DOKUMENTACE A VEDENÍ ZÁZNAMŮ

Základní dokumentace systému kritických bodů:

- příručka systému kritických bodů (tento dokument)
- Záznamy o sledování stanovených znaků v kritických bodech – dokumentace

Dokumentace je uložena u vedoucího týmu HACCP.

Související dokumentace:

- Sanitační řád provozovny.

9 DOKUMENTACE - ZÁZNAMY

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 22 z 32
---	---	--

10 ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ

Datum: 17.9.2024

Školení provedl: Ing. Michal Stehlík, Resslova 977/3, Nymburk, 28802

Rozsah výuky:

- Zásady osobní hygieny
- Zásady provozní hygieny
- Zásady správné výrobní praxe
- K čemu slouží systém kritických bodů
- Činnost v kritických bodech
- Metody sledování kritických bodů
- Vedení dokumentace

<i>Účastník školení HACCP (jméno a příjmení)</i>	<i>Účastník podpis</i>
Terezie Barešová	
Marika Kučerová	
Tereza Černá	
Zuzana Lesňáková	
Lucie Šváchová	


ING. MICHAL STEHLÍK
Resslova 977/3, 288 02 Nymburk
IČ: 458 302 82
DIČ: CZ7406220286

Školení provedl: Ing. Michal Stehlík

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 23 z 32
---	--	---

11 POMOCNÉ MATERIÁLY K PROVOZU SYSTÉMU

SPRÁVNÁ VÝROBNÍ PRAXE

11.1 DATOVÁNÍ POTRAVIN

Lhůty spotřeby a minimální trvanlivosti balených potravin je třeba zjistit a stanovit prostřednictvím výrobce nebo prodejce. Ten ručí za potravinu ve smyslu povinného ručení za výrobek.

ZÁKON O POTRAVINÁCH STANOVÍ TOTO DATOVÁNÍ:

Datum minimální trvanlivosti označuje datum, do něhož si trvanlivá potravina uchová za přiměřených podmínek skladování , své specifické vlastnosti.

Po uplynutí tohoto data může být výrobek, pokud je ještě zdravotně nezávadný, ihned použit.

Prohlášení na obalu zní: „Minimální trvanlivost do.....“

Příklady: konzervy, čokoláda, pokrmové tuky, polévky v sáčku atd.

Datum spotřeby: označuje datum, do něhož je možné potravinu podléhající zkáze spotřebovat. Po tomto datu už nesmí být potravina dána spotřebiteli.

Prohlášení na obalu zní: „Spotřebujte do“

Příklady: pasterované mléko, jogurt, saláty, sekaná atd.

Datum rozbalení: Na velkobaleních masa je třeba uvést datum balení. Toto datování je závazné při další manipulaci resp. skladování ve vlastním provozu.

Příklad: Celý plát hovězího dodávaný ve vakuovém balení se v provozu naporcuje a znovu vakuově zabalí. Na porce se přenese původní datum rozbalení.

Datum výroby: Na velkobaleních masných výrobků (např. párky k ohřevu, syrové párky, syrová šunka, suché maso atd.) se uvádí datum výroby a v případě uvádění do oběhu musí značení odpovídat zákonu č. 110/97 Sb.

Datování v provozu: V rámci zajištění kvality je nezbytný stálý přehled o stáří zásob, samostatně vyráběných polotovarů a hotových výrobků. Ty je třeba proto datovat podle účelu.

Příklad: předvařená těsta „vyrobena 31.10.“ „spotřebujte do 1.11.“

Zboží denní spotřeby není nutno datovat (odběr během maximálně 36 hodin po skončení výroby).

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 24 z 32
---	--	---

11.2 SENZORICKÉ ZKOUŠKY

Zkáza potravin je většinou způsobena mikroorganismy. Pokud vzhled, barva, vůně, chuť, konzistence nebo jakost povrchu už není typická, existuje oprávněné podezření, že se potravina změnila nebo se kazí.

Postup hodnocení:

Zrakem:

Plíseň je rozpoznatelná u všech potravin. Jedná se většinou o šedo zelenou barvu. Tyto potraviny nikdy nepoužívejte, nebezpečí tvorby mykotoxinu (jedy, plísně).

Hnilobné bakterie mění barvu masa z jasně červené na šedo zelenou barvu. Maso působí matně a v sáčku je mnoho masové šťávy.

Krém: povrch je vysušený (přestárnutí).

Ovocný salát: tvoří se bubliny a pěna (kvašení).

Čichem:

Změny pachu způsobují hnilobné bakterie.

- odporný nebo pronikavý zápach hniloby
- zatuchlý zápach
- zápach po čpavku nebo sirovodíku

Chutí:

Nepříjemná a odporná chuť.

- nakyslý zápach nebo chuť (předvařená těsta, přestárlá šlehačka atd.)
- žluklá chuť (máslo, margarín, krémy, jedlé a fritovací oleje, syrové párky atd.)

Hmatem:

Mazlavé a lepkavé povrchy u masa, uzenin a ryb.

POZOR: senzorickou zkouškou není možné poznat veškerá nebezpečí!!!

Nežádoucí a nebezpečné bakterie se mohou v potravinách množit i bez rozpoznatelných známek a poškodit spotřebitele. Např.: salmonely, stafylokoky, clostritidy a následně jejich toxiny.

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 25 z 32
---	--	--

11.3 RIZIKOVÉ VÝROBKY

Potraviny živočišného původu, konzumované v syrovém stavu, představují zvýšené zdravotní riziko. Mohou být i nositeli původců chorob např. salmonely, campylobacter, strep. aureus apod.

Tito původci chorob se ničí při teplotách nad + 80°C!

POZOR:

DRŮBEŽ SE PODÁVÁ JEN ZCELA PROPEČENÁ!

Měření teploty jádra pokrmu vpichovým teploměrem, min. + 80°C

Vejce: používají se pouze tržní druhy vajec. Syrová vejce nelze přidávat do pokrmů, které se už dále neupravují (krémy, pudinky, omáčky).

Pokrm z tepelně neopracovaných vajec lze podávat pouze na individuální objednávku.

Mléko/smetana: k přímé spotřebě nebo do hotových jídel se smí podávat pouze pasterizované mléko, smetana.

Šlehačka (foukač nebo stroj):

Stroj/foukač je nutné denně důkladně vyčistit a dezinfikovat. Šlehačku udržovat v chladu pod + 5°C

Zbytky šlehačky z foukače nebo stroje lze použít jen v teplé kuchyni.

Vlastní výroby omáčky (majonézy, tatarská omáčka)

Používejte pasterovaná vejce

Striktně dodržujte teploty chlazení. Doporučuje se používat průmyslově vyráběné omáčky.

Obložené chlebíčky, sendviče, bagety atd.:

- Používejte výhradně čerstvé suroviny.
- Dodržujte hygienu rukou.
- Chlazené výrobky spotřebujte do 3 hodin pokud nejsou zchlazeny na + 8°C!!!

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 26 z 32
---	--	---

11.4 PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ SUROVIN - DOPORUČENÉ

DRUH A SKUPINA POTRAVIN	PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ
Výsekové maso Droby Mleté maso	Relativní vlhkost 85 – 95 % + 7°C + 4°C + 4°C
Tepelně opracované masné výrobky Tepelně neopracované masné výrobky Trvanlivé masné výrobky Polotovary z masa (mleté, krájené, plněné) Obalovaná masa, drůbež, ryby, sýry, zelenina, houby Konzervy	Relativní vlhkost 85 % + 5°C + 5°C + 15°C do + 4°C do + 4°C dle údaje výrobce na obalu
Čerstvé ryby Chlazené ryby	V tajícím ledu od + 1°C do + 5°C + 5°C
Čerstvá vejce	od + 5°C do + 12°C
Zmrazené potraviny	- 18 °C a nižší
Trvanlivé mléčné výrobky Pekařské výrobky Nebalené cukrářské výrobky Těsta listová, linecká Litá těsta na bramboráky, lívance apod. Knedlíky plněné (ovocné, masové) Cukrovinky nečokoládové Cukrovinky čokoládové	Relativní vlhkost max. 75 % do + 35°C / relativní vlhkost max. 80 % do + 8°C do + 10°C do + 4°C / max. 1 hodinu do + 4°C / max. 1 hodinu do + 25°C / relativní vlhkost max. 70 % do + 20°C / relativní vlhkost max. 70 %
Trvanlivé mléčné výrobky Mléčné výrobky ostatní Zmrzliny a mražené krémy	do + 24°C od + 4°C do + 8°C - 18°C a nižší
Chlazená omytá, krájená čerstvá zelenina a ovoce – na saláty nebo přílohy Saláty Čerstvé ovoce a zelenina Nespotřebovaný obsah konzerv	do + 10°C do + 8°C chladné, čisté a větrané prostory do + 4°C / 48 hod. TZ a 24 hod. SK

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 27 z 32
---	--	---

11.5 ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ

Musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu!

Odpadky musí být včas a pravidelně odstraňovány. Nahromaděné odpadky totiž podléhají rychlé zkáze a mohly by se nakonec stát i zdrojem mikrobiální kontaminace zpracovávaných potravin či pokrmů. U každého pracovního místa, kde odpadky vznikají, má být k dispozici vhodná sběrná nádoba opatřená víkem nebo nevratné nádoby z plastických hmot.

Nejpozději po skončení směny, v letním období i častěji, musí být odpadky odnášeny na vyhrazené místo, dostatečně vzdálené od varny, konzumačních místností, připraven a skladů, které bude v prostoru chladném, neosluněném a chráněném před hlodavci.

Nádoby na odpad musí být vyrobeny z materiálů umožňujících sanitaci, nejlépe kovových nebo plastových.

Po vyprázdnění musí být prováděno čištění, následně vypláchnutí a eventuelně dezinfekce.

Tam, kde nelze vytvořit podmínky pro sanitaci, ukládají se odpadky do jednorázových plastových obalů.

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 29 z 32
---	--	---

12 IDENTIFIKACE ZDRAVOTNÍHO NEBEZPEČÍ Z POTRAVIN A POKRMŮ OHROŽUJÍCÍCH ZDRAVÍ LIDÍ

Cílem tohoto bodu je identifikace hlavních skupin činitelů ohrožujících zdravotní nezávadnost finálního produktu a tím i zdraví spotřebitelů. Identifikace těchto zdravotních nebezpečí je užitečná před započítím vlastní analýzy rizika. Tato nebezpečí se rozlišují na biologická, chemická a fyzikální.

12.1 BIOLOGICKÁ NEBEZPEČÍ

Biologická nebezpečí se v potravě skrývají v podobě mikroorganismů a parazitů, kteří po konzumaci mohou způsobit (vyvolat) závažná onemocnění jako např. salmonelóza, úplavice, trichinelóza (je parazitární onemocnění zvířat a člověka způsobené hlísticí rodu *Trichinella* charakterizované tvorbou kapsul v kosterní svalovině.. Mikroorganismy mohou vyvolat tyto závažná onemocnění buď přímo nebo nepřímou cestou (mikroorganismy po dobu skladování vytvoří na potravinách jedy, které po konzumaci spolu s pokrmem vyvolávají onemocnění jako např. botulotoxin, toxin „zlatého stafylokok“, toxiny plísní).

Obecné příčiny vzniku mikrobiologických nebezpečí:

- a) **Primární kontaminace:** mikroorganismy, případně mikrobiální toxiny jsou obsaženy přímo v surovině.
- b) **Pomnožení mikroorganismů a tvorba toxinů během zpracování vlivem nedodržení technologických postupů** – prodlevy surovin, polotovarů, produktů za nevyhovujících podmínek
- c) **Technologické postupy:** nedostatečné praní, čištění a tepelné opracování.
- d) **Sekundární kontaminace:** zdravotně nezávadná surovina je kontaminována mikroorganismy z prostředí, kontaminovanými nástroji, zařízením, rukama zaměstnanců (křížová kontaminace).
- e) **Citlivost skupiny populace konzumentů:** k onemocnění vyvolaném pouze infekční dávkou mikroorganismů či toxinů na pokrmu, rizikovou skupinou konzumentů mohou být malé děti, starší lidé, lidé se sníženou imunitou.

Dětská skupina Makovička Boleslavská třída 1108/23, 288 02 Nymburk	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) V GASTRONOMII – PLÁN	Vydal: zpracovatel Číslo revize: 00 Datum: 17.9.2024 Stránka 30 z 32
---	--	---

12.2 CHEMICKÁ NEBEZPEČÍ

Jedná se především o látky obsažené v potravinách nebo v pokrmech, které mohou ohrozit zdraví konzumenta v podobě akutní nebo chronické intoxikace, případně individuální nežádoucí reakce organismu.

Obecné příčiny vzniku chemických nebezpečí:

a) Přirozené toxické látky v potravinách: solanin v bramborách, jedy hub, toxiny mořských živočichů, mykotoxiny z prvovýroby, allylisoithiokyanát, kyanovodík z kyanogenních glykosidů atd.

b) Cizorodé látky:

agrochemikálie - rezidua pesticidů, hnojiv, mořící prostředky, veterinární léčiva;

aditivní látky – nepovolené aditivní látky, konzervační látky;

kontaminanty z obalových materiálů – monomery, změkčovadla, stabilizátory, antioxidanty, tiskářská barviva, toxické prvky;

kontaminanty z výroby – oleje, mazadla, zbytky čistících a dezinfekčních prostředků, těžké kovy;

toxické látky - vznikající při přípravě nebo dopravě pokrmů: nitróزامiny, polycyklické aromatické uhlovodíky, produkty oxidace tuků, biogenní aminy;

látky vyvolávající individuální nežádoucí reakce u skupiny populace – u jedinců s metabolickými poruchami (intolerance proti laktóze, fenylketonurie), alergie na složky potravin (mléko, vaječná bílkovina, lískové ořechy), jedinců se sklony k idiosynkratickým reakcím (migreny, astma, hyperaktivita dětí atd.).

12.3 FYZIKÁLNÍ NEBEZPEČÍ

Jedná se především o mechanické nečistoty, různé předměty v pokrmech, které mohou vést k poškození zdraví konzumenta. Tato nebezpečí lze rozdělit na:

a) endogenní nebezpečí (ze surovin): kameny, hlína, písek, skořápky, slupky, kosti, chrupavky, chlupy, peří atd.

b) exogenní nebezpečí (z prostředí): osobní předměty – sponky, knoflíky, mince, nedopalky cigaret; kontaminace z technologie a prostředí – loupající se nátěry, střepy skla, šroubky, omítka, plasty atd.

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich



2

KORÝŠI

a výrobky z nich



3

VEJCE

a výrobky z nich



4

RYBY

a výrobky z nich



5

PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich



6

SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7

MLÉKO

a výrobky z něj



8

SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich



9

CELER

a výrobky z něj



10

HOŘČICE

a výrobky z ní



11

SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)

a výrobky z nich



12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

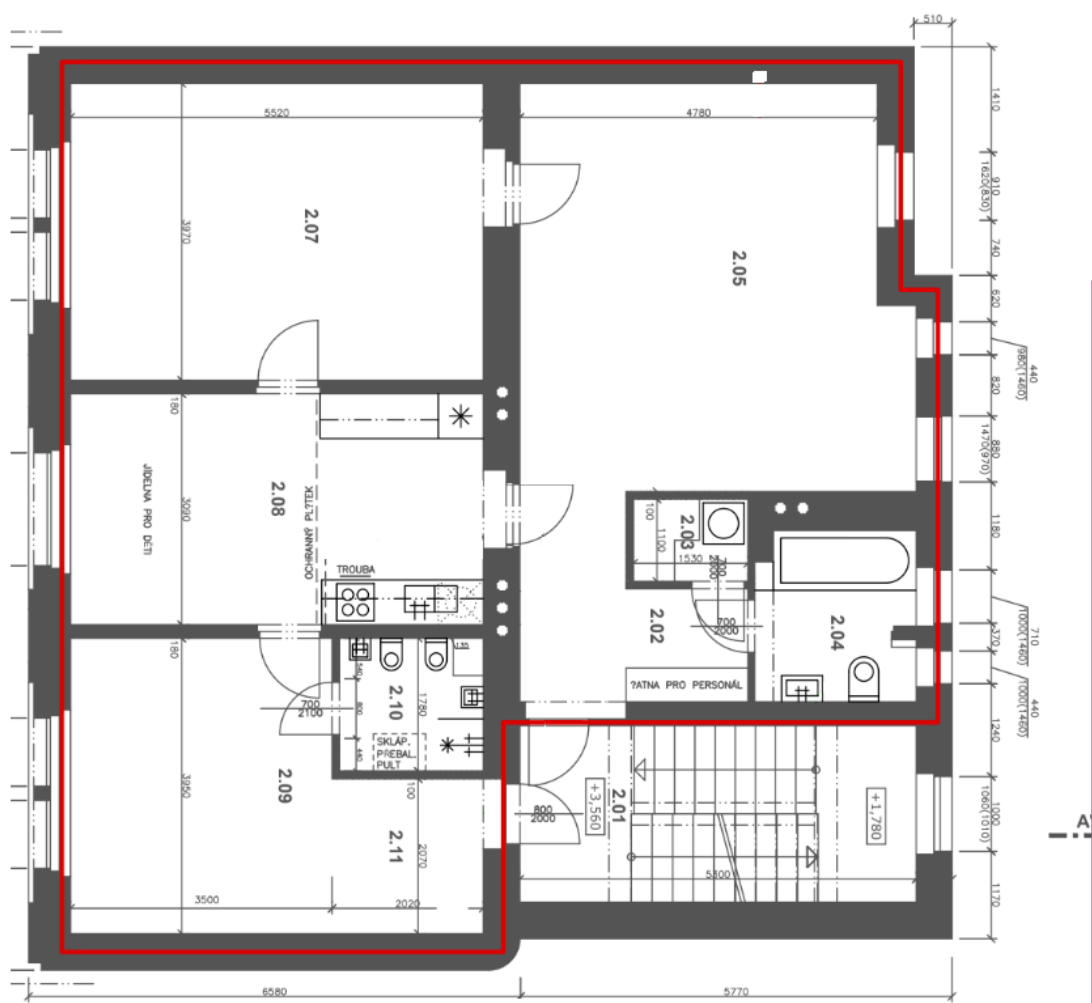
14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich



Příloha č. 1: Stavebně provozní členění provozovny DS



LEGENDA MÍSTNOSTÍ 2.NP:

číslo míst.	název místnosti	podlahová plocha [m ²]	podlažní plocha [m ²]
2.01	SCHODIŠTĚ	ker. dlažba	12,5
2.02	CHODBA	PVC	6,4
2.03	TECH. MÍSTNOST	PVC	1,6
2.04	KOUP. S WC PERS.	ker. dlažba	4,7
2.05	DENNÍ M. PRO DĚTI	koberec	27,3
2.07	DENNÍ M. PRO DĚTI	PVC	21,9
2.08	KUCHYNĚ, JÍDELNA	PVC	17,0
2.09	DENNÍ M. PRO DĚTI	PVC	13,8
2.10	KOUP. S WC DĚTI	ker. dlažba	3,2
2.11	PŘEDSÍPÍ, ŽÁTNÁ	PVC	4,3
Σ	CELKOVÁ PODLAŽOVÁ PLOCHA 2.NP		112,7