

# ANALÝZA RIZIKA A SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ - HACCP

---

Pro výdejnu stravy Mateřské školy Vřesovice,  
Vřesovice 41,  
798 09 Vřesovice



© IWWA NEW VENTURES, s. r. o., 2 0 1 5

Všechna práva vyhrazena, zejména právo na rozmnožování, šíření a překlad. Žádná část díla nesmí být jakoukoliv formou (tiskem, jako fotokopie) bez předchozího písemného souhlasu majitele práv reprodukována, nebo použitím elektronického systému jakéhokoliv druhu ukládána do paměti, zpracovávána nebo šířena.

# IDENTIFIKACE PROVOZOVNY A VYMEZENÍ ČINNOSTI

<p><b>NÁZEV A ADRESA ŠKOLSKÉHO ZAŘÍZENÍ UVÁDĚJÍCÍHO POKRMY DO OBĚHU</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ZÁKLADNÍ ŠKOLA A MATEŘSKÁ ŠKOLA VŘESOVICE</b></p> <p style="text-align: center;">MATEŘSKÁ ŠKOLA, VŘESOVICE 41 798 09 VŘESOVICE, OKRES PROSTĚJOV, IČ: 75 02 11 11</p>
<p><b>OBLAST ČINNOSTI</b></p>	<p style="text-align: center;">VÝDEJ POKRMŮ V RÁMCI STRAVOVACÍ SLUŽBY</p>
<p><b>SPECIFIKACE POSKYTOVANÝCH SLUŽEB - ROZSAH A CHARAKTER VÝROBNÍCH ČINNOSTÍ</b></p>	<p style="text-align: center;">VÝDEJ TEPLÝCH POKRMŮ – OBĚDY (POLÉVKY, HLAVNÍ POKRM)</p> <p style="text-align: center;">VÝDEJ STUDENÝCH POKRMŮ – VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ, DEZERTY, MOUČNÍKY, SVAČINY, PŘESNÍDÁVKY, PŘÍKRMY</p> <p style="text-align: center;">VÝROBA NÁPOJŮ A JEJICH UVÁDĚNÍ DO OBĚHU – TEPLÉ, STUDENÉ NÁPOJE</p>
<p><b>ROZSAH VÝDEJE</b></p>	<p style="text-align: center;">44 PORCÍ STRAVY (38 DĚTÍ, 6 ZAMĚSTNANCŮ)</p>
<p><b>POČET ZAMĚSTNANCŮ</b></p>	<p style="text-align: center;">1 PRACOVNICE VÝDEJNY</p>
<p><b>VÝROBCE A DOVOZCE POKRMŮ</b></p>	<p style="text-align: center;">ŠKOLNÍ JÍDELNA PŘI</p> <p style="text-align: center;">ZŠ A MŠ BEDIHOŠŤ, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE, KOMENSKÉHO 86, 798 21 BEDIHOŠŤ</p>

## 1. PLÁN HACCP

Plán HACCP výdejny stravy, resp. jeho **zjednodušující alternativa** představuje výchozí preventivní standard systému bezpečnosti potravin a je odrazem právem chráněných zájmů na poli ochrany veřejného zdraví, zejména s ohledem na cílovou skupinu spotřebitelů – předškolní děti.

Systém HACCP slouží k ovládnání biologických, chemických nebo fyzikálních činitelů, které ve všech fázích výroby a uvádění do oběhu působí na potravinu a mohou porušit její nezávadnost.

Zavedení postupů založených na principech HACCP vychází z ustanovení článku 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, který požaduje, aby provozovatelé potravinářských podniků měli k dispozici, implementovali a udržovali permanentní postup nebo postupy vycházející z principů HACCP. Tento rozměr flexibility nařízení ES o hygieně potravin souvisí s **primární odpovědností provozovatelů potravinářských podniků**.

*Ve smyslu čl. 5 odst. 1, 4 písm. a) Nařízení ES č. 852/2004 lze tento dokument formulovat jako průkaz identifikace a stálého monitorování existujících rizik, která během uvádění potravin do oběhu vznikají a jež mohou představovat ohrožení zdraví.*

Celý výrobní proces od příjmu pokrmů po jejich výdej, včetně výroby nápojů má všechny fáze přesně načasované s cílem vytvořit bezpečný produkt. Zdravotní nezávadnost potravin je zajištěna kontrolou teplot pokrmů, kontrolou průběhu manipulace s pokrmy při uvádění do oběhu, uplatňováním pravidel správné hygienické praxe a dodržením zásad založených na principech HACCP.

## 2. DEFINICE POJMŮ

Pro účely tohoto dokumentu se rozumí:

- **plánem systému kritických bodů** dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a zajišťující ovládnání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti potravin v uvažovaném úseku potravinového řetězce,
- **systémem kritických bodů** systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech,
- **kritickým bodem** krok, v němž se uplatňuje ovládnání nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potravin a to tak, aby došlo k prevenci nebo vyloučení tohoto nebezpečí nebo jeho zmenšení na přípustnou úroveň,
- **krokem** postup, operace nebo úsek ve stanovené části potravinového řetězce, zohledňující zpracovávané suroviny a technologii výroby potravin s přihlédnutím k jejich uvádění do oběhu a ke konečné spotřebě,
- **nebezpečím** biologický, chemický nebo fyzikální činitel v potravině a podmínky, které na ni působí a mohou porušit její zdravotní nezávadnost,
- **rizikem** pravděpodobnost výskytu škodlivého účinku na zdraví ve spojení se závažností tohoto účinku vyplývajícího z přítomnosti nebezpečí v potravině,
- **analýzou nebezpečí** proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potravin a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro nezávadnost potravin a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů,
- **ovládacím opatřením** jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potravin, nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň,
- **kritickou mezí** znak a jeho hodnota, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě,
- **nápravným opatřením** činnost provedená v kritickém bodě bezprostředně po zjištění narušení zvládnutého stavu,

Příručka HACCP používá termíny a zkratky:

CCP - zkratka pro označení kritického bodu (**Critical Control Points**)

CP - kontrolní bod

## 3. RÁMCOVÝ POPIS PROVOZOVNY A VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI

Výdejna stravy je součástí Mateřské školy Vřesovice, sídlící na adrese Vřesovice 41, 768 09 Vřesovice.

Úkolem výdejny uzavřeného typu je poskytnutí služeb komplexního stravování v sortimentu teplé a studené kuchyně – hlavní jídla (obědy) spolu se zajištěním doplňkových jídel (přesnídávky, svačinky), včetně zajištění pitného režimu a příkrmů pro předškolní děti. Výdejna plní rovněž funkci závodního stravování formou podávání hotových jídel pro zaměstnance MŠ Vřesovice.

## **ORGANIZACE STRAVOVÁNÍ**

Strava je dovážena výhradně ze školní jídelny při Základní a Mateřské škole Bedihošť, kde dochází k její výrobě a distribuci. Dodávající organizace na základě smluvního ujednání dokladuje počet, druh pokrmů a dobu ukončení jejich výroby. Převoz stravy v nerezových várnících zajišťuje Správa města Vřesovice, v zadní části osobního automobilu vyhrazeného k tomuto účelu. Prostor automobilu je minimálně dvakrát týdně čištěn v souladu se sanitačním plánem dodavatelského zařízení.

***Veškerá strava včetně nápojů je připravována a dovážena formou víceporcové stravy od externího dodavatele – Základní a mateřská škola Bedihošť, ve vyhrazených gastronádobách za dodržení hygienických předpisů. Doba převozu nepřekračuje 30 minut, a v případě teplé stravy je dodávána v termoportech, kdy teplota během převozu nesmí poklesnout pod 60°C.***

Pokrmů teplé kuchyně jsou připravovány dodavatelem a pokrmy studené kuchyně jsou připravovány ve výdejně stravy dle receptur určených pro školní stravování za dodržení hygienických podmínek a zásad osobní a provozní hygieny. Externí dodavatel má zpracovanou dokumentaci HACCP a zodpovídá tedy za bezpečnou výrobu stravy.

**Strava je dle smluvních ujednání dodávána ve třech provedeních, a to:**

- Teplá strava – hlavní jídla
- Chlazená strava – přesnídávky, svačiny, saláty, kompoty, pomazánky, ovoce, apod.
- Nápoje – tekutiny v rámci zajištění pitného režimu

Pro převoz jídla má mateřská škola zajištěny vlastní nerezové gastronádoby a plastové boxy a termoporty. Po dodání je jídlo schodišťovou vstupní chodbou přeneseno do výdejen a za dodržování hygienických podmínek a zásad osobní hygieny umístěno do nádob za účelem ohřívání pomocí elektrického spotřebiče (mikrovlnné trouby, aby byla udržována teplota jídla, především omáček a polévek. Vybavení výdejen umožňuje samostatné přehřátí jednotlivých složek pokrmu či přímo kompletované jednoporcové stravy v mikrovlnné troubě.

*V případě dítěte, u kterého je diagnostikováno onemocnění s tzv. zvláštním stravovacím režimem (diabetes, celiakie apod.) je povinen zákonný zástupce nahlásit tuto skutečnost ředitelce školy a vlastní stravu pak pro dítě poskytují rodiče na vlastní zodpovědnost – výdej stravy není předmětem HACCP.*

*Rovněž výdej stravy v rámci doplňkových jídel, dopoledních a odpoledních svačinek pro předškolní děti, jež na vlastní riziko dodávají rodiče dětí, nespadá do kompetenčního rozsahu HACCP. Školské zařízení však deklaruje výdej této stravy za dodržení hygienických pravidel a požadavků.*

## VÝDEJ POKRMŮ

Výdej stravy probíhá organizovaně v etapách podle školou stanoveného rozpisu. Výdej jídel je plynulý a bez zbytečných prodlev.

Ve shodě s nařízením EU 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům poskytuje zařízení v rámci podávané stravy informace o alergenech – tyto údaje jsou zveřejněny formou číselného označení. **Školní výdejna neposkytuje žádné dietní opatření a nevyhotovuje žádná dietní jídla pro děti .**

Doby výdeje:

- dopolední svačina/ přesnídávka 8:30 – 8:45 hod. II. třída (menší děti), 9:00 – 9:15 hod. I. tř. (starší děti)
- oběd 11:15 – 12:00 hod. II. třída (menší děti), 12:00 – 12:30 hod. I. třída (starší děti)
- odpolední svačina průběžně od 14:30 – 14: 45 hod.

Provoz výdejen stravy a jídelny zajišťují pracovníci školních výdejen.

## DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ VÝDEJEN A JEJICH VYBAVENÍ

Výdejny pro výdej hlavních a doplňkových jídel, včetně nápojů se nachází v prvním patře budovy. Provoz předškolního stravování má svůj samostatný úsek, v rámci 1. třídy v úseku herna-jídelna a v rámci 2. třídy v samostatné jídelně MŠ. Úseky stravování pro předškolní děti využívají stolovou kapacitu 45 míst.

Vybavení výdejen:

- 2x výdejní pult
- 1x chladicí zařízení
- 2x elektrický spotřebič – el. sporák
- 2x mikrovlnná trouba
- 1x nerezový dvou-dřez
- 1x nerezový dřez
- 2x umyvadlo k mytí rukou výdejního personálu
- 1x el. kráječ na chléb
- 1x myčka nádobí

- Ohřívač pokrmů – vodní lázeň pojízdná

Velký dřez s růžicovou hlavicí k mytí várníc se nachází v samostatné místnosti k tomu určené.

#### REALIZOVANÉ PRACOVNÍ PROCESY

Zajištění stravovací služby se opírá zejména o tyto činnosti:

- přípravu čerstvých teplých a studených nápojů
- příprava doplňkových jídel - přesnídávka
- **výdej stravy od externího dodavatele** – hlavních, doplňkových jídel
- likvidace nevydaných pokrmů a zbytků jídel

Součástí náplně práce personálu jsou také všechny činnosti spojené s výdejem stravy, čištěním a udržováním prostor a zařízení pro její přípravu a manipulaci, tedy zejména čištění, mytí a dezinfekce veškerého použitého nádobí, nádob pro přepravu stravy, nástrojů a pracovních ploch.

#### 4. KONTROLA HACCP

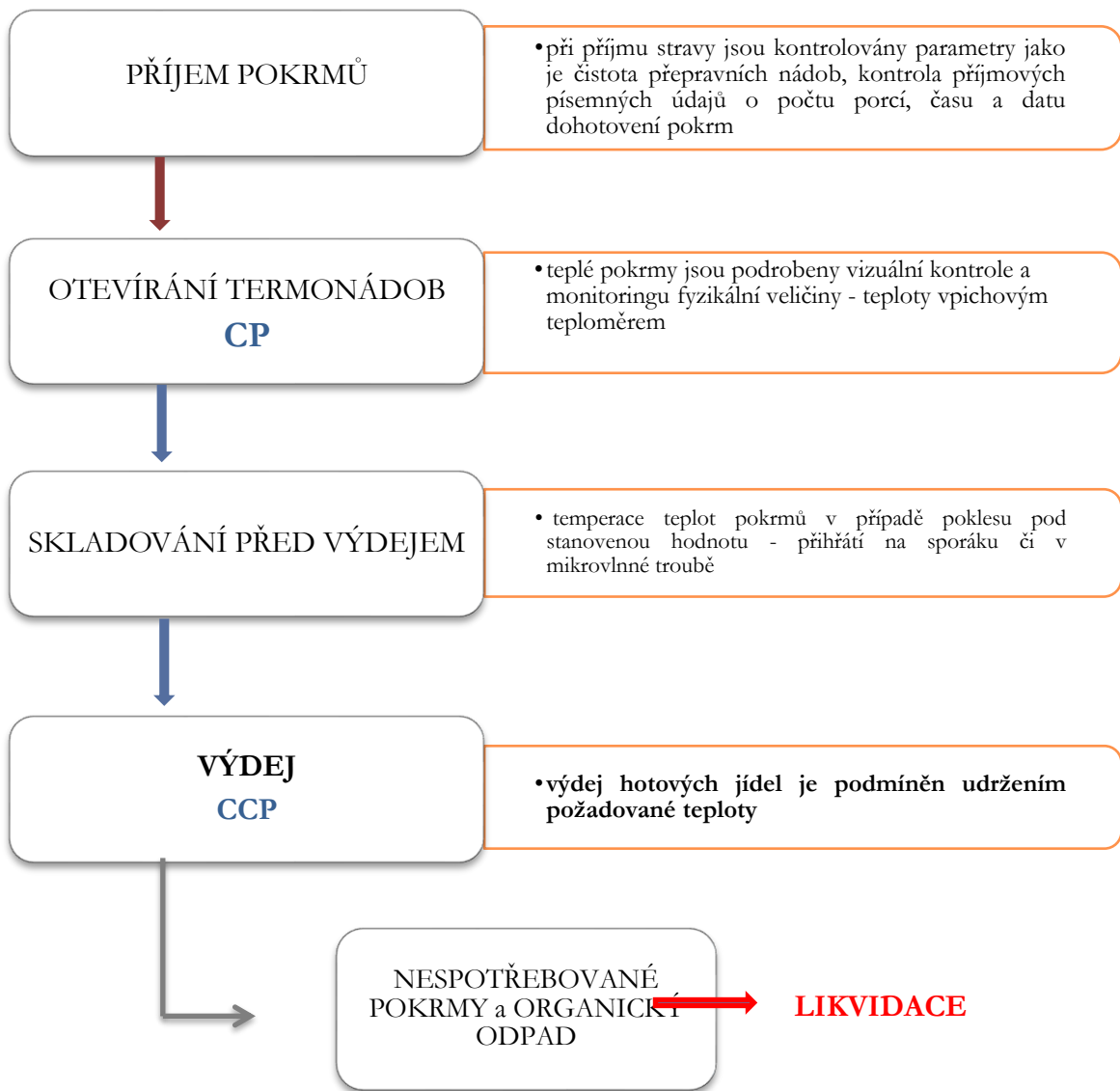
Pracovnice výdejny prostřednictvím stanovených kontrolních kritických bodů kontroluje svou vlastní práci a přebírá odpovědnost za kontinuální vedení záznamů, stanovení kritérií pro hodnocení a zejména za vlastní rozvoj a návaznou úroveň znalostí.

Pracovní skupina HACCP členové TÝMU HACCP	JMÉNO	FUNKCE	DATUM	PODPIS
PRACOVNÍK PROVOZOVNY	LIUDMYLA BONDARENKO - KURINEC	PRACOVNÍK VÝDEJNY	1. 9. 2023	
PRACOVNÍK PROVOZOVNY				
PRACOVNÍK PROVOZOVNY				

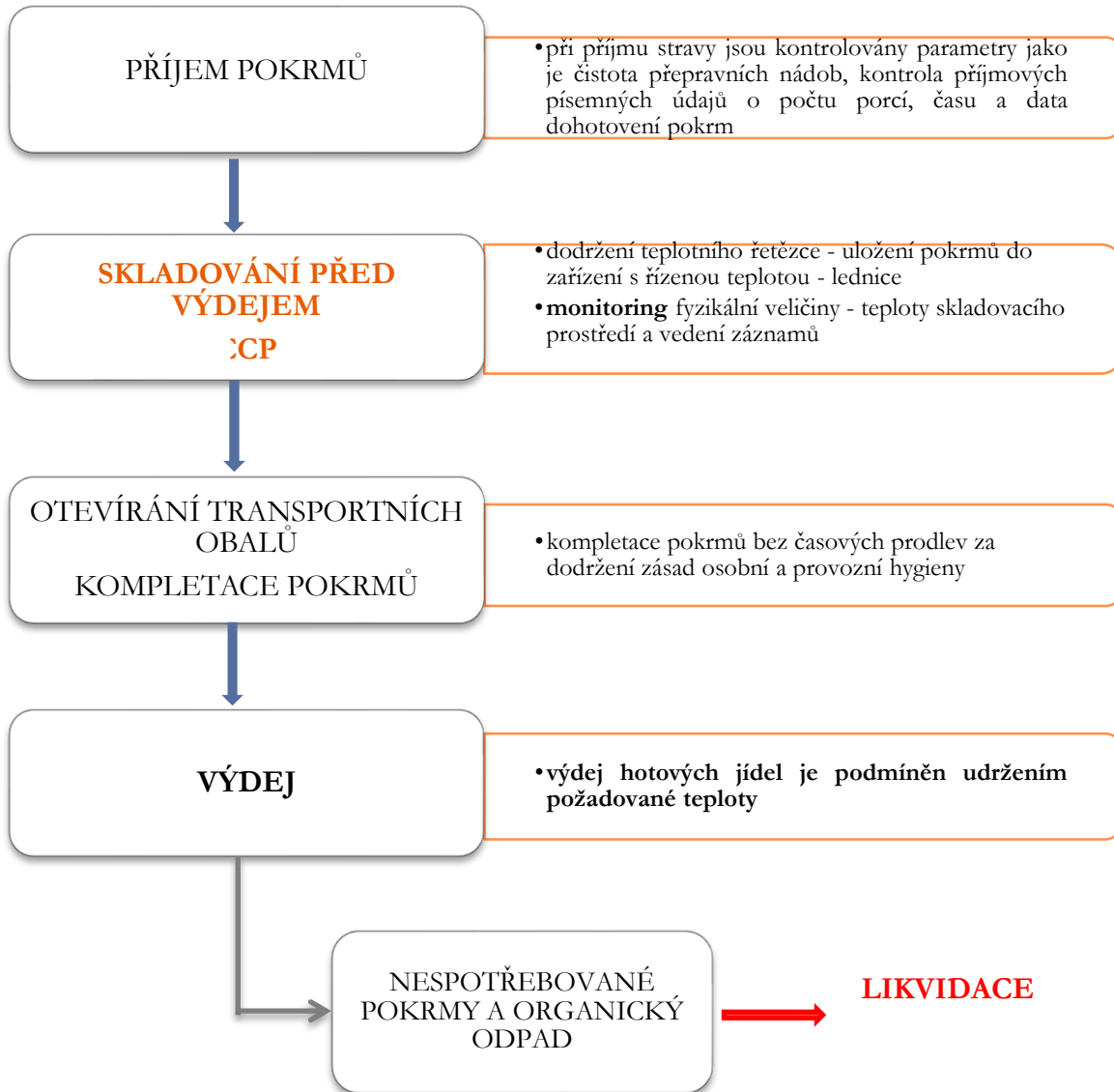
Výše uvedení členové týmu HACCP rovněž dokladují, že diagram výrobního procesu byl ověřován za provozu (v praxi) a na základě zjištěných rozdílů byl upraven a potvrzují jeho shodnost s reálnou situací v provozu.

## 5. INFORMACE O PRODUKTECH – OBECNÉ ZHODNOCENÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN

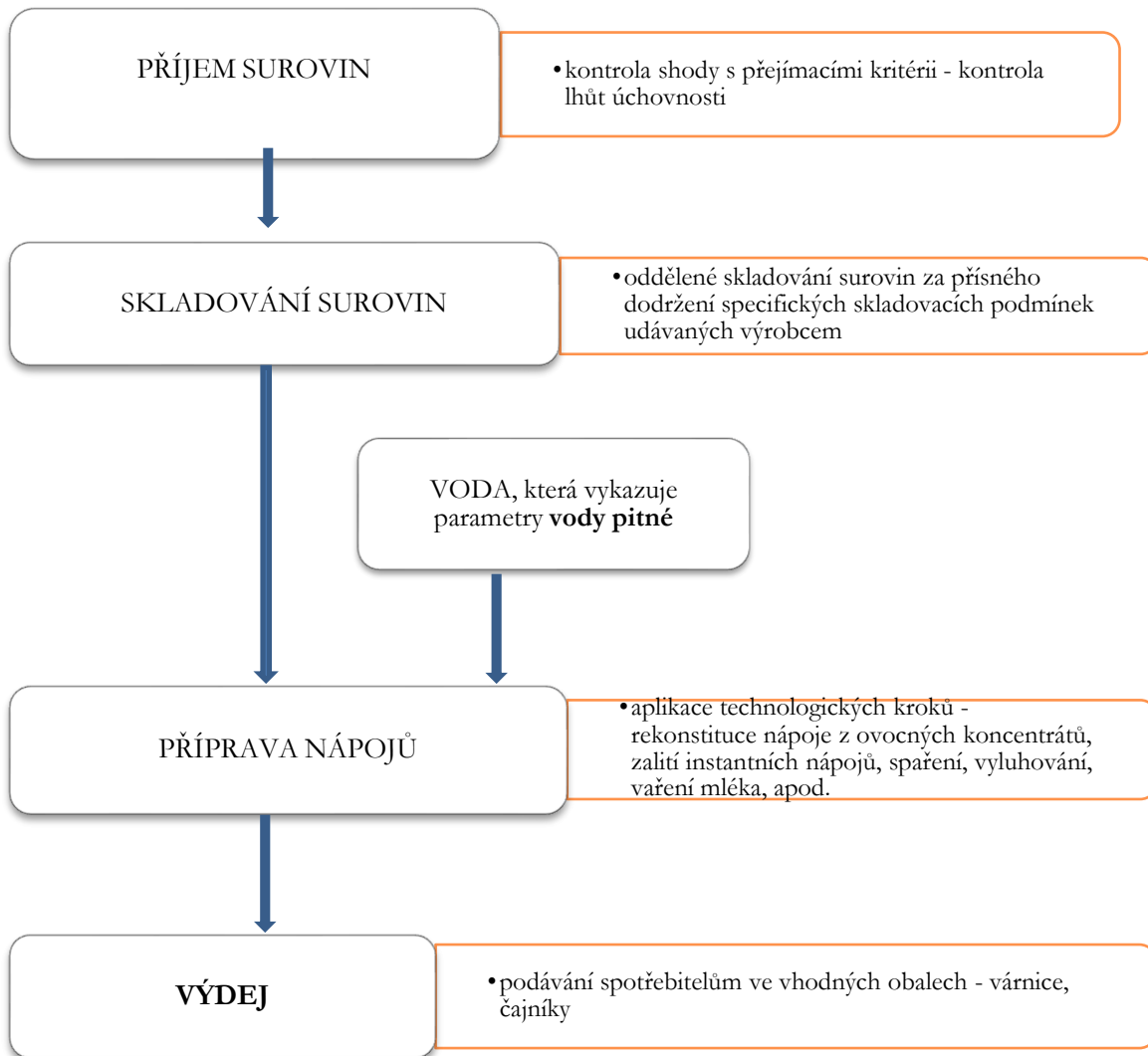
DRUH	CHARAKTERISTIKA	PRINCIP ÚDRŽNOSTI	SKLADOVACÍ PODMÍNKY	ZPŮSOB POUŽITÍ	DOBA SPOTŘEBY
<b>TEPLÉ POKRMY</b>  POLÉVKY PŘÍLOHY MASITÉ POKRMY	potravina kuchařsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu	předchozí důkladné tepelné opracování	Po dobu rozvozu, přepravy a výdeje jsou výrobky uchovávány při teplotě vyšší než +65°C, v době podání pokrmu spotřebiteli je zajištěna teplota nejméně +63°C.	pokrm jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě	do 4 hodin po dokončení tepelné úpravy
<b>STUDENÉ POKRMY</b>  SALÁTY – ZELENINOVÉ, TĚSTOVINOVÉ, LUŠTĚNINOVÉ, BRAMBOROVÉ, OVOCNÉ POMAZÁNKY	potraviny kuchařsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávány v chladu po dobu uvádění do oběhu a po dobu přepravy a rozvozu (vyjma krátkého období mimo prostředí s řízenou teplotou – při manipulaci během přepravy a při navazujícím podávání)	zachování chladového řetězce před podáním, dodržení lhůt spotřeby	Před uvedením do oběhu musí být pokrm ochlazen a uchovávány při chladničkové teplotě.  Teplota ve všech částech pokrmu nesmí při uvádění do oběhu překročit hodnotu +17°C.	pokrm jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě – v případě hlavních jídel, snídaňových svačinek, dále po předchozím krátkodobém chladírenském skladování – odpolední svačiny	datum použitelnosti dle epidemiologického rizika a povahy výrobku výrobce určil v rozmezí 3 – 24 hod,  nejdelší doba od výroby k podání však činí max. 6 hod.
<b>NÁPOJE</b>  TEPLÉ STUDENÉ	tekutiny upravené ve studené nebo teplé formě k zajištění pitného režimu	dodržení technologického postupu a správné hygienické praxe	Specifické teplotní podmínky dle druhu nápoje.	nápoje jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě	



## PROUDOVÝ DIAGRAM - STUDENÉ POKRMY



## OBECNÉ PROVOZNÍ SCHÉMA PŘÍPRAVY NÁPOJŮ – OVOCNÉ ČAJE, SIRUPY, ŠTÁVY



ZJEDNODUŠENÁ ANALÝZA NEBEZPEČÍ, STANOVENÍ ZÁVAŽNOSTI A URČENÍ KRITICKÝCH BODŮ PŘI  
VÝDEJI POKRMŮ

VÝROBNÍ PROCES (MANIPULACE)		NEBEZPEČÍ		IDENTIFIKACE CP × CCP	PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ	HODNOCENÍ ZÁVAŽNOSTI		
POŘ. Č.	NÁZEV KROKU	TYP				PV	N	Z
<b>TEPLÉ POKRMY</b>								
1	<b>PŘÍJEM</b>	B	Sekundární kontaminace nežádoucími patogenními, podmíněně patogenními či zkázočnými mikroorganismy: <ul style="list-style-type: none"> <li>- z transportních nádob</li> <li>- z prostředí</li> <li>- z rukou, oděvu personálu</li> </ul>	<b>CP</b>	1. výběr spolehlivých a bezpečných dodavatelů 2. u přejímaných pokrmů vizuálně kontrolovat uzavřenost a čistotu transportních obalů a gastronádob, příp. také čistotu přepravního dopravního prostředku 3. minimalizovat časové prodlevy během manipulace s teplými pokrmy – uchování požadované teploty	1x3=3		
	<b>OTEVÍRÁNÍ TERMONÁDOB</b>	B	Sekundární kontaminace různými činiteli prostřednictvím: <ul style="list-style-type: none"> <li>- znečištěných transportních nádob</li> <li>- pracovního prostředí</li> <li>- ze zařízení, používaných pomůcek a náčiní</li> <li>- pracovníků</li> </ul>	<b>CP</b>	1. vizuální kontrola teploty pokrmů přijatých od dodavatele pomocí vpichového teploměru 2. dodržení požadavků osobní a provozní hygieny 3. prevence sekundární kontaminace 4. dodržení sanitačního plánu	1x3=3		

3	SKLADOVÁNÍ, ÚCHOVA PŘED VÝDEJEM	B	Prodlevy mezi příjmem a výdejem - možný růst a rozmnožování vegetativních forem mikroorganismů -vyklíčení bakteriálních spór  Sekundární kontaminace z prostředí, zařízení, pomůcek, pracovníků		1. minimální doba zdržení před výdejem  2. striktní dodržení teplotního řetězce – úchova v teplém stavu  V případě poklesu teploty nutná temperace na stanovenou minimální teplotu!  Dohřátí po dobu min. 5 min. k eliminaci vegetativních forem mikroorganismů!	1x3=3
		CH	Tvorba toxických chemických látek		3. prevence sekundární kontaminace  4. dodržování zásad osobní a provozní hygieny  5. dodržení sanitační metodiky	1x3=3
4	VÝDEJ	B	Rozmnožení mikroorganismů negativně ovlivňujících zdravotní nezávadnost pokrmů  Sekundární kontaminace	CCP	1. dodržení lhůty výdeje – co nejkratší doba zdržení  2. zachování teplotního řetězce – <b>pokrm musí mít v době podání spotřebiteli teplotu min. +63°C!</b>  3. udržování pořádku a čistoty v celém procesu uvádění potravin do oběhu  4. likvidace nevydaných pokrmů společně se zbytky organického odpadu	3x3=9

VÝROBNÍ PROCES (MANIPULACE)		NEBEZPEČÍ		IDENDIFIKACE	PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ	HODNOCENÍ ZÁVAŽNOSTI		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BIOLOGICKÉ</li> <li>▪ CHEMICKÉ</li> <li>▪ FYZIKÁLNÍ</li> </ul>		CP × CCP	-	KRITERIA PRO OCHRANU		
POŘ. Č.	NÁZEV KROKU	TYP				PV	N	Z
<b>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ</b>								
1	<b>PŘÍJEM POKRMŮ</b>	B	Sekundární kontaminace nežádoucími patogenními, podmíněně patogenními či zákazotvornými mikroorganismy: <ul style="list-style-type: none"> <li>- z transportních nádob</li> <li>- z prostředí</li> <li>- z rukou, oděvu personálu</li> </ul>	<b>CP</b>	1. výběr spolehlivých a bezpečných dodavatelů  2. u přejímaných pokrmů vizuálně kontrolovat uzavřenost a čistotu přepravních obalů, příp. také čistotu přepravního dopravního prostředku  3. striktní dodržení teplotního řetězce přejímaných potravin – <b>přesun do příslušných chladicích zařízení bez prodlev</b> (povoleno pouze krátkodobé kolísání teplot)	1x 3=3		
2	<b>SKLADOVÁNÍ, ÚCHOVA PŘED VÝDEJEM</b>	B	Prodlevy mezi příjmem a uložením do prostředí s řízenou teplotou: <ul style="list-style-type: none"> <li>- možný růst a rozmnožování vegetativních forem mikroorganismů</li> <li>- vyklíčení bakteriálních spor</li> </ul> Sekundární kontaminace z prostředí, zařízení, pomůcek, pracovníků	<b>CP</b>	1. dodržet chladový řetězec – povoleno pouze krátkodobé kolísání teploty  2. monitorování teploty vnitřního prostředí chladicích zařízení – vizuální odečet hodnoty teploty s frekvencí 3 x týdně	3x3=9		

3	<b>OTEVÍRÁNÍ TRANSPORTNÍCH NÁDOB</b>	B	Sekundární kontaminace různými činiteli prostřednictvím: <ul style="list-style-type: none"> <li>- znečištěných transportních nádob</li> <li>- pracovního prostředí</li> <li>- ze zařízení, používaných pomůcek a náčiní</li> <li>- pracovníků</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. dodržení požadavků osobní a provozní hygieny</li> <li>2. prevence sekundární kontaminace</li> <li>3. dodržení sanitačního plánu</li> </ol>	1x3=3
4	<b>VÝDEJ</b>	B	Rozmnožení mikroorganismů negativně ovlivňujících zdravotní nezávadnost pokrmů  Sekundární kontaminace	<b>CCP</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. dodržení lhůty výdeje – co nejkratší doba zdržení</li> <li>2. zachování teplotního řetězce</li> <li>3. udržování pořádku a čistoty v celém procesu uvádění potravin do oběhu</li> <li>4. likvidace nevydaných pokrmů společně se zbytky organického odpadu</li> </ol>	1x3=3

VÝROBNÍ PROCES (MANIPULACE)		NEBEZPEČÍ		IDENTIFIKACE CP × CCP	PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ - KRITÉRIA PRO OCHRANU	HODNOCENÍ ZÁVAŽNOSTI		
POŘ. Č.	NÁZEV KROKU	TYP				PV	N	Z
<b>PŘÍPRAVA NÁPOJŮ – TEPLÉ, STUDENÉ TEKUTINY</b>								
1	<b>PŘÍJEM SUROVIN</b>	B	Sekundární kontaminace v případě poškození obalů		1. výběr spolehlivých a bezpečných výrobců/ dodavatelů  2. důkladná přejímka zboží – vizuální kontrola neporušenosti obalu  3. kontrola lhůt účelnosti	1x1=1		
		F	Kontaminace úlomky obalů při jejich poškození			1x 1=1		
2	<b>SKLADOVÁNÍ SUROVIN</b>	B	Růst a rozmnožování nežádoucích mikroorganismů a jejich metabolická aktivita	<b>CP</b>	1. dodržování skladovacích podmínek deklarovaných výrobcem  2. zamezení kontaminace potravin nebo jejich obalů z prostředí  3. dodržování sanitčního plánu, osobní a provozní hygieny	1x2=2		

3	<b>PŘÍPRAVA NÁPOJŮ</b> - REKONSTITUCE OVOCNÝCH KONCENTRÁTŮ - PŘÍPRAVA ČAJE, KAKAA - OVOCNÉ ŠTÁVY ZE SIRUPŮ	B	Sekundární kontaminace z používaných pomůcek, nádob, prostředí, prostřednictvím rukou pracovníků  Kontaminace použitou vodou		1. dodržování technologického postupu  2. k přípravě nápojů všech typů používat pouze vodu pitnou  3. dodržení zásad osobní a provozní hygieny a sanitační metodiky	1x3=3
4	<b>VÝDEJ</b>				1. okamžitý výdej připravených nápojů do oběhu  2. uchovávání nápojů ve vhodných a sanitovaných nádobách vhodných pro styk s potravinou – várnice, konvice	

#### METODIKA STANOVENÍ CCP, CP

V rámci identifikace kritických kontrolních bodů a kontrolních bodů bylo postupováno podle metodiky tzv. třibodového systému, kdy byly brány v úvahu pravděpodobnost nebezpečí a přítomnost či nepřítomnost negativních činitelů ve smyslu porušení bezpečnosti vydávané stravy.

Ve zjednodušené analýze nebezpečí nebyl brán zřetel na potenciální rizika primárně obsažené v potravinách použitých ke zpracování na pokrm, ať už ve formě přirozeně se vyskytujících složek (např. alergeny), nebo toxických látek (jako např. těžké kovy, pesticidy apod.), za jejichž přítomnost provozovatel výdejny nepřebírá zodpovědnost a jsou důsledkem neadekvátní kontroly předchozích článků potravinářského řetězce.

## 6. STANOVENÍ MEZÍ V KRITICKÝCH BODECH

Na základě zjištění možných zdrojů nebezpečí byly vymezeny kroky, které jsou rozhodující pro zdravotní nezávadnost výrobku a u nichž lze prostřednictvím určitého znaku sledovat, probíhá-li daný krok správně. V případě nedodržení požadovaných podmínek lze provést nápravu ještě během pracovní operace, aby nebyl vyroben a uveden do oběhu závadný výrobek.

K tomu slouží kritické meze, znaky a limity, které tvoří hranici mezi únosností a neúnosností situace v určeném kritickém bodě. Kritické limity odpovídají maximální hodnotě přijatelné pro zachování bezpečnosti potravin. Hodnoty kritérií jsou tedy stanoveny tak, aby v případě patogenních mikroorganismů, při jejich správné aplikaci, nemohlo docházet k jejich přežívání či rozmnožování, nebo k tvorbě toxinů nebo ke kontaminaci potravin

*Systém HACCP je metodou navrženou pro zjištění nejrizikovějších míst v procesu výdeje pokrmů – procesů, v nichž je eventuální mikrobiologická či jiná kontaminace potravin nejpravděpodobnější. Po jejich zjištění jsou navrženy kroky navrhující jakým způsobem je v nejcitlivějších článcích zpracovatelského řetězce možno hrozící nákazy omezit → MĚŘENÍ TEPLoty.*

**SPECIFIKACE KRITÉRIÍ, MONITORINGU A OCHRANY ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI PRO  
JEDNOTLIVÉ CCP - SLEDOVÁNÍ V KRITICKÝCH BODECH**

PRACOVNÍ OPERACE S DETEKOVANÝM KRITICKÝM BODEM	SLEDOVANÝ ZNAK	HODNOTY KRITICKÝCH MEZÍ	METODY MONITORINGU A JEJICH FREKVENCE	BEZPROSTŘEDNÍ NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ
<b>VÝDEJ TEPLÝCH POKRMŮ</b>	teplota	+60°C	Pravidelné vizuální ověření teploty pokrmů vpichovým teploměrem těsně před výdejem stravy  V době podání musí být pokrmu temperovány na teplotu minimálně +63°C  Denně, těsně před výdejem stravy, příp. v průběhu  Písemný záznam vedený jednou týdně	Dohřátí na stanovenou teplotu  (v případě, že lhůta od dokončení pokrmů výrobcem do jeho výdeje překročí dobu 4 hod. →LIKVIDACE POKRMŮ)

## 7. OVĚŘENÍ FUNKČNOSTI SYSTÉMU HACCP

Celý popsaný systém HACCP musí být pravidelně podroben přezkoumání a ověření jeho správné funkčnosti. Mezi ověřovací postupy patří zejména **audit HACCP** systému včetně záznamů, potvrzení o zvládnutém stavu kritických bodů, potvrzení platnosti kritických mezí, přezkoumávání překročení kritických mezí a způsobu nakládání s postiženým výrobkem atd. Jakákoli změna výrobku, procesu nebo fáze je důvodem pro revizi celého systému a jeho případné změny, aby byla zajištěna jeho platnost.

Ověřovací postupy se zaměřují také na prověřování znalostí zaměstnanců a jejich schopnosti provádět sledování v kritickém bodě.

Ověřování funkce systému se v případě potřeby může uskutečnit formou porady vedoucích pracovníků, během níž je posuzováno dodržování postupu, jsou vysvětleny příčiny překročení mezí, jsou vyhodnocovány stížnosti spotřebitelů apod. - záznamem je zápis z porady, který obsahuje konkrétní závěry s uvedením zodpovědných osob, postupů řešení a termínů.

### Mezi příklady nutnosti modifikace systému patří:

- změna suroviny nebo produktu, podmínek zpracování (celkového dispozičního uspořádání výrobního prostředí, technologického zařízení, programu čištění a dezinfekce)
- změna v balení, skladování a podmínkách distribuce
- změna v použití konečným spotřebitelem
  - příjem jakýchkoli informací o novém riziku v souvislosti s produktem

## 8 . D O K U M E N T A C E A Z Á Z N A M Y

Správné a účinné uplatnění HACCP v praxi je nemyslitelné bez náležité dokumentace a pořizování záznamů ze všech postupů v rámci činnosti provozovatele potravinářského podniku, kde bylo v rámci identifikace CCP stanoveno písemné monitorování prokazující plnění všech výše popsaných opatření – veškeré podklady tvoří přílohu tohoto dokumentu.

**Doklady a záznamy pro kontrolní účely kompetentních orgánů se uchovávají po vhodnou a přiměřenou dobu, bližší doba archivace je specifikována takto:**

- **monitorovací postupy** v kritických bodech po dobu **14 dnů** od data výdeje pokrmu
- **překročení kritických limitů** a souvisejících **nápravných opatření** po dobu **14 dnů** od data výdeje pokrmu
- **výsledky ověřování** účinného fungování kritických bodů, výsledcích použitých postupů a vnitřních auditů po dobu **1 roku** od jejich pořízení
- **1 rok** od modifikování systému kritických bodů

## 9. ŠKOLENÍ

Výdej pokrmů svým charakterem spadá do činností epidemiologicky závažných. Provozovatel potravinářského subjektu (ředitelka školy) je povinna v souladu s požadavky definovanými v příloze II, kapitola XII Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně potravin zajistit pro osoby, které přicházejí při práci do styku s potravinami a podílejí se tak na plnění zásad systému HACCP dostatečné a průběžné školení v otázkách hygienické manipulace s potravinami a osobní a provozní hygieny.

Všichni pracovníci musí být srozuměni s tím, jaká bezpečnostní opatření jsou nezbytná pro prevenci kontaminace potravin, jaká jsou identifikovaná rizika při výdeji a uvádění potravin do oběhu, preventivní opatření při skladování, dopravě a/nebo v procesu výdeje, jak jsou nastaveny kritické úrovně, jaké jsou postupy zjištěné neshody a nápravných opatření a postupy dokumentování monitoringu.

***Proškolení absolvují všechny osoby činné v potravinářském podniku před nástupem do zaměstnání a vždy v pravidelných ročních intervalech a potvrdí svým podpisem na příslušný formulář, jenž tvoří přílohu tohoto dokumentu.***

Na základě rizikovosti výroby ve smyslu možného epidemiologického dopadu, mají všechny zainteresované osoby vystaven **zdravotní průkaz**.

Přílohy:

1. ZÁZNAMY MONITORINGU CCP - SLEDOVÁNÍ TEPLOT
2. ZÁZNAM O NEZVLÁDNUTÉM STAVU – PORUŠENÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI POKRMU
3. ŠKOLENÍ OSOB ČINNÝCH V POTRAVINÁŘSTVÍ
4. DOHODA O INDIVIDUÁLNÍM STRAVOVÁNÍ
5. OVĚŘENÍ FUNKČNOSTI HACCP – VNITŘNÍ AUDIT



PŘÍLOHA Č. 1: ZÁZNAMY SLEDOVÁNÍ TEPLOT - CCP

PROCES, PŘI NĚMŽ BYL STANOVEN KRITICKÝ BOD	SLEDOVANÝ ZNAK		DRUH POKRMU TÝDEN Č.		KONTROLA ZNAKU		OPATŘENÍ PŘI ODCHYLKÁCH - NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ	PODPIS
	TEPLOTA	POŽADOVANÁ HODNOTA			DATUM ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA		
VÝDEJ TEPLÝCH POKRMŮ	Teplota při výdeji	Nejméně + 63 °C	po					
			út					
			st					
			čt					
			pá					
VÝDEJ TEPLÝCH POKRMŮ	Teplota při výdeji	Nejméně + 63 °C	po					
			út					
			st					
			čt					
			pá					







## Dohoda o individuálním stravování

### Smluvní strany

Zákonný zástupce dítěte : .....

a

Základní škola a mateřská škola Vřesovice, p. o. (školní výdejna stravy)  
zastoupená Mgr. Dagmar Halašovou, ředitelkou školy

se dohodli:

ve věci stanovení podmínek pro manipulaci s pokrmem doneseným do školního zařízení  
z důvodu zdravotní indikace - dietní strava – bezlepková dieta, dietní opatření v rodině

(není stravovací službou podle §23 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. a není školním stravováním  
podle vyhlášky č. 107/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů)

#### Povinnosti donášejícího/předávajícího zákonného zástupce:

1. Předložení potvrzení - vyjádření lékaře o nutnosti podávání dietní stravy.
2. Strava bude zákonnými zástupci dodávána ve vhodných uzavíratelných a omyvatelných nádobách, určených k přepravě jídla, které předá pracovníci školní výdejny stravy. Ta nádoby neprodleně vloží do lednice ve školní výdejně stravy, kde budou uskladněny do doby podání.
3. Strava bude donášena ve dnech docházky dítěte do 8.<sup>00</sup> hodin .
4. Škola si vyhrazuje právo pokrmy nepřevzít v případě, je-li po vizuální stránce jídlo závadné. V takovémto případě si náhradní stravu zajistí zákonný zástupce dítěte.
5. Strava bude dodávána denně, v přiměřeném množství dle věku strávníka

#### Povinnosti zařízení školního stravování/přebírajícího:

1. Jídlonosič s pokrmem bude neprodleně uložen vhodným způsobem a uchováván v chladicím zařízení - lednice, do doby výdeje pokrmu.
2. Pokrm bude regenerován vhodným způsobem na teplotu odpovídající charakteru a druhu pokrmu (studená kuchyně, teplá kuchyně).
3. Postup přijetí pokrmu, úschovy a regenerace pokrmu bude součástí systému HACCP daného stravovacího zařízení. Odpovědná osoba: vedoucí školní výdejny stravy
4. Pokrm bude vydán celý beze zbytku.
5. V případě, že dítě nezkonsumuje celou porci, nebude zbytek jídla dán do zbytků z jídelny, ale bude vrácen zpět do nádoby na jídlo, kterou si zákonný zástupce vyzvedne při odchodu dítěte ze ZŠ.

**Další ujednání:**

1. Zákonný zástupce plně odpovídá za zdravotní nezávadnost donášených potravin
2. Zákonný zástupce plně odpovídá za zdravotní nezávadnost pokrmu a správnou technologii přípravy potravin doneseného do zařízení školního stravování.

Tato dohoda je projevem svobodné vůle mezi oběma stranami, uzavírá se **na dobu určitou** :

**po dobu docházky dítěte do MŠ, Vřesovice 41, 798 09 Vřesovice.**

Ve Vřesovicích dne \_\_\_\_\_

Podpis zákonného zástupce dítěte \_\_\_\_\_

Podpis vedoucí učitelky MŠ \_\_\_\_\_

Podpis ředitelky školy/razítko \_\_\_\_\_



PŘÍLOHA Č. 5: OVĚŘENÍ FUNKČNOSTI HACCP – VNITŘNÍ AUDIT

ROZSAH KONTROLY	ZJIŠTĚNÝ STAV		NÁVRH OPATŘENÍ PRO NÁPRAVU	AUDITOR	
	METODA OVĚŘENÍ	VÝSLEDEK		PODPIS	DATUM
SPRÁVNOST STANOVENÍ CCP, CP					
OVĚŘENÍ VÝROBNÍHO DIAGRAMU					
ZPŮSOB MĚŘENÍ HODNOT CP, CCP					
VEDENÍ ZÁZNAMŮ V CCP					
KONTROLA FUNKČNOSTI MONITOROVACÍHO ZAŘÍZENÍ - TEPLoměRU					
KONTROLA PROVÁDĚNÍ NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ					
JINÉ					
<b>VYJÁDŘENÍ ZODPOVĚDNÉ OSOBY</b>					