SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

zjednodušený plán pro malou provozovnu stravovacích služeb nebo prodeje potravin podle čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin

1. Údaje o provozovateli a provozovně

Provozovatel (jméno / název, IČO): _____

Adresa provozovny: _____

Druh provozu (bistro, kavárna, cukrárna, prodejna, stánek):

_____

Odpovědná osoba za HACCP: _____

Počet zaměstnanců: _____

Datum zpracování / poslední revize: _____

2. Sortiment a postupy

Stručně popište, co provozovna připravuje nebo prodává (např. teplé polévky a hlavní jídla, studené saláty, chlazené dezerty, nápoje) a z jakých surovin:

_____

_____

Postup výroby (vývojový diagram): příjem surovin > skladování (chlazení, mražení, sklad) > příprava a opracování > tepelná úprava > výdej teplých pokrmů / zchlazení a uchování > výdej, rozvoz.

3. Analýza nebezpečí a kritické body

Pro každou fázi uveďte nebezpečí (biologické: bakterie, plísně; chemické: čisticí prostředky, alergeny; fyzikální: sklo, kosti, kov), zda jde o kritický kontrolní bod (CCP), kritický limit, jak se sleduje, kdo a jak často, nápravné opatření a záznam.

Fáze	Nebezpečí	CCP	Kritický limit	Sledování (kdo, jak často)	Nápravné opatření	Záznam
Příjem surovin	pomnožení bakterií, poškozený obal, prošlá trvanlivost	ano / ne				Příjem zboží
Skladování v chladu	pomnožení bakterií	ano / ne				Teploty
Tepelná úprava	přežití bakterií	ano / ne				Teploty
Uchování teplých pokrmů	pomnožení bakterií	ano / ne				Teploty
Zchlazení pokrmů	pomnožení bakterií	ano / ne				Teploty
Výdej	kontaminace, alergeny	ano / ne				
Sanitace	zbytky čisticích prostředků	ano / ne				Sanitace

Kritické limity si stanoví provozovatel sám podle svých postupů a předpisů. Příklady limitů z vyhlášky č. 137/2004 Sb.: teplé pokrmy se vydávají při teplotě nejméně +60 °C (§ 25), chlazený pokrm se zchlazuje na +4 °C a nižší ve všech částech, zmrazený na -18 °C a nižší (§ 37 odst. 1). Teploty pro skladování surovin se řídí údaji výrobce na obalu.

4. Ověřování a revize

Odpovědná osoba kontroluje vyplnění záznamů _____ (např. jednou týdně) a postup přezkoumá při každé změně výrobku, procesu nebo fáze, nejméně však _____ (čl. 5 odst. 2 nařízení 852/2004).

5. Sanitační řád (stručně)

Co se čistí	Čím (prostředek, koncentrace)	Jak často	Kdo
Pracovní plochy a prkénka			
Chladničky a mrazáky			
Podlahy, odpadkové koše			
Nádobí a náčiní			
Hygienické zařízení zaměstnanců			

6. Školení zaměstnanců

Osoby, které manipulují s potravinami, jsou poučeny nebo vyškoleny v hygieně potravin přiměřeně své práci a osoby odpovědné za postupy HACCP jsou školeny v používání zásad HACCP (příloha II kapitola XII nařízení 852/2004). Školení se zapisuje do záznamu Školení.

7. Alergeny

Seznam pokrmů a v nich obsažených alergenů (14 skupin) je uložen _____ a obsluha ho zákazníkovi na požádání předloží.

V _____ dne _____

....

zpracoval(a) provozovatel

Poučení: Provozovatel potravinářského podniku musí vytvořit a zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP, prokázat jejich dodržování dozorovému orgánu a udržovat dokumenty aktuální (čl. 5 odst. 1 a 4 nařízení (ES) č. 852/2004). Doklady a záznamy mají odpovídat typu a velikosti podniku (čl. 5 odst. 2 písm. g)). Tento vzor je pomůcka, ne hotový systém: doplňte skutečné postupy své provozovny.

DokladBot

Vzor zdarma od DokladBotu | české účetnictví přes WhatsApp | dokladbot.cz/vzory