

HACCP

Príručka správnej výrobnéj praxe
a
systému kritických bodov





PREVÁDZKOVATEĽ : SUPERMIX spol. s r. o.

SÍDLO : Palešovo námestie 343/28
053 04 Spišské Podhradie

KONATEĽ : Miloslav Štrublík

NÁZOV PREVÁDZKY : Spišský salaš

ADRESA PREVÁDZKY : Levočská cesta 11
Spišské Podhradie 053 04

ZODPOVEDNÝ VEDÚCI : Miloslav Štrublík

TEL.KONTAKT : 0903/ 648 948

VYPRACOVAL : TTA-KRAJ s.r.o.

DÁTUM VYPRACOVANIA : 10.08.2023

PODPIS :

SCHVÁLIL :
PODPIS :

PLATNOSŤ OD :

VYDANIE : 1

POČET STRÁN : 150

ZÁZNAM O ZMENE V DOKUMENTE:

(zapísať dátum, číslo strany, na ktorej bola vykonaná zmena a číslo zmeny, ktorá bola vykonaná na danej strane)

Dátum														
Strana														
Zmena														

Obsah

1. Úvod
2. Vysvetlenie pojmov a skratiek
3. Vymedzenie vykonávanej činnosti a zodpovednosti
4. Organizačná schéma prevádzky, zodpovednosti a povinnosti pracovníkov
5. Zostava tímu pre zavedenie systému kritických bodov (HACCP)
6. Skupina pokrmov :

A. TEPLÉ POKRMY

- 2.A Popis výrobkov vrátane zistenia ich očakávaného použitia
- 3.A Zostavenie diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.A Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.A Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.A Stanovenie kritických bodov
- 7.A Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod,
vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch,
stanovenie nápravných opatrení

B. STUDENÉ POKRMY

- 2.B Popis studených výrobkov vrátane zistenia ich použitia
- 3.B Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.B Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.B Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.B Stanovenie kritických bodov
- 7.B Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod,
vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch,
stanovenie nápravných opatrení

C. TEPLÉ A STUDENÉ NÁPOJE

- 2.C Popis studených výrobkov vrátane zistenia ich použitia
- 3.C Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.C Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.C Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.C Stanovenie kritických bodov
- 7.C Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod,
vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch,
stanovenie nápravných opatrení

D. TEPLÉ POKRMY S REGENERÁCIOU

- 2.D Popis studených výrobkov vrátane zistenia ich použitia
- 3.D Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.D Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.D Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.D Stanovenie kritických bodov
- 7.D Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod, vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch, stanovenie nápravných opatrení

E. VÝROBA HLBOKOMRAZENÝCH MÚČNYCH POLOTOVAROV

- 2.E Popis výrobkov vrátane zistenia ich očakávaného použitia
- 3.E Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.E Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.E Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.E Stanovenie kritických bodov
- 7.E Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod, vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch, stanovenie nápravných opatrení

- 7. Predaj hotových výrobkov od dodávateľov
- 8. Správna hygienická prax
- 9. Metrologický program
- 10. Odber vzoriek
- 11. Zoznam alergénov
- 12. Vlastné kontroly
- 13. Havarijný plán

PRÍLOHY

- I. Rozšírená analýza nebezpečenstva
- II. Schéma krížovej kontaminácie
- III. Príklady formulárov pre sledovanie CCP a CP a nápravné opatrenia
- IV. Metrológia
- V. Zoznam zmluvných dodávateľov

1. ÚVOD

Správna výrobná prax je súhrn opatrení na spôsob výroby a prípravy pokrmov z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík, považuje sa za súčasť systému zabezpečovania kvality a kontroly kvality. Je cenným nástrojom, ktorý má pomôcť prevádzkovateľom potravinárskych podnikov na všetkých úrovniach potravinového reťazca s dodržiavaním predpisov o hygiene potravín a s uplatňovaním zásad HACCP.

Pri vypracovaní dokumentov správnej výrobnéj praxe, ktorý sa vzťahuje na dodržiavanie hygieny, na všetky operácie súvisiace s výrobou, manipuláciou a uvádzaním potravín a pokrmov do obehu sa vychádza z hygienických požiadaviek na prípravu pokrmov a zo systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku posilňuje svoju zodpovednosť za kvalitu výroby zavedením postupov založených na zásadách HACCP spolu s uplatňovaním správnej hygienickej praxe. HACCP pre zariadenia spoločného stravovania zavádza systém riadenia bezpečnosti potravín, tak aby bol účinný, použiteľný a pružný v rôznych druhoch a stupňoch výroby, prípravy pokrmov.

- Príprava plánu – príručky HACCP pre prevádzku zariadenia spoločného stravovania

V rámci prípravy plánu sú vypracované verifikačné postupy slúžiace k overovaniu metód sledovaných v kritických kontrolných bodoch (CCP). Tieto postupy sú popísané v HACCP – jedná sa o stanovenie nápravných opatrení a verifikačných postupov pre každý kritický bod.

- Overovanie správnosti plánu

- tím HACCP overí správnosť HACCP, vrátane potvrdenia diagramu výrobného procesu na prevádzke.

- Prijatie overeného plánu (príručky HACCP)

Prijatie plánu (príručky) je potvrdené určením dátumu platnosti na titulnej strane príručky, číslom vydania dokumentu a podpismi členov tímu HACCP v príslušných kapitolách.

- Zavádzanie plánu

Plán je zavádzaný vedúcim prevádzky.

- Školenie zamestnancov

Školenie zamestnancov zabezpečuje vedúci pracovník pred spustením systému kritických bodov (HACCP). Problematika HACCP je zahrnutá aj do vstupného školenia novo prijímaných zamestnancov. Školenie zamestnancov je vykonávané periodicky, minimálne 1 x ročne. O školení je vykonaný záznam s uvedeným dátumom a miestom školenia, obsahom školenia, menným zoznamom zúčastnených zamestnancov a menom školiacej osoby, resp. organizácie.

- Overovanie funkčnosti systému

V súvislosti s fungovaním systému HACCP prebieha:

- a) pravidelná validácia

b) verifikácia systému HACCP – je vykonávaná min. 1 krát ročne a vždy v prípade:

- zmeny surovín
- ak je systém pri pravidelnej verifikácii hodnotený ako nevyhovujúci

DOKUMENTÁCIA SYSTÉMU HACCP A VEDENIE ZÁZNAMOV

- Základné dokumenty systému kritických bodov

Príručka HACCP prevádzky

Zoznam záznamov a vzory záznamov používaných na prevádzke

Zoznam súvisiacej dokumentácie :

Prevádzkový poriadok

Sanitačný poriadok prevádzky

Podmienkou pre úspešné zavedenie postupov založených na zásadách HACCP je spolupráca a angažovanosť zamestnancov prevádzky. Systém HACCP umožňuje prevádzkovateľovi dosiahnuť vyšší štandard bezpečnosti potravín a pokrmov. Svojou pružnosťou umožňuje systém HACCP napr. pre kritické limity stanoviť iný ako číselný limit, pričom neohrozí hygienu výroby a bezpečnosť potravín a pokrmov.

Systém HACCP pozostáva z nasledujúcich zásad a krokov implementácie

1. Analýza nebezpečenstva
2. Identifikácia kritických kontrolných bodov
3. Určenie kritických limitov v kritických kontrolných bodoch
4. Určenie spôsobu monitorovania pre dodržiavanie kritických limitov
5. Určiť nápravné opatrenia, ak sa nedodržia kritické limity
6. Určiť spôsob overovania (verifikácie) zistených výsledkov
7. Vedenie záznamov, evidencie a dokumentácie

Ak sa vykoná akákoľvek zmena procesu alebo ktoréhokoľvek kroku, prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí prehodnotiť postupy uvedené v tomto dokumente a vykonať, resp. zabezpečiť vykonanie potrebných zmien.

Dokumentácia Správnej výrobnéj praxe spolu s HACCP a všetkými súvisiacimi dokumentáciami je vždy dostupná a k dispozícii zamestnancom pre kontrolu správnych postupov počas výroby. Je pravidelne kontrolovaná interným auditom, aby sa preverila jej efektívnosť prípadne navrhli zmeny týkajúce sa výrobných a organizačných postupov, zmeny vo vyrábanom sortimente, skladovaní a pod. O interných auditoch sa vedie evidencia.

2. VYSVETLENIE POJMOV A SKRATIEK

Alergén – látka vyvolávajúca alergickú reakciu

Analýza rizika – postup pozostávajúci z troch navzájom prepojených zložiek – hodnotenie rizika, riadenie rizika, oznámenie rizika

Alimentárne ochorenie - ochorenie infekčnej alebo toxickéj povahy, spôsobené požitím kontaminovanej potravy, alebo vody s choroboplodnými mikroorganizmami alebo ich toxínmi

B – biologické nebezpečenstvo

Epidemiologicky závažná činnosť - pracovná činnosť, ktorou možno pri zanedbaní postupov správnej výrobnéj praxe a pri nedodržaní zásad osobnej hygieny spôsobiť vznik alebo šírenie prenosného ochorenia

F – fyzikálne nebezpečenstvo

FIFO metóda – „first in – first out“ - prvé do skladu, prvé zo skladu

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné ochranné body

Hygienický režim - súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procesoch výroby, manipulácie a uvádzania potravín do obehu

CH – chemické nebezpečenstvo

Kontaminanty - látky, ktoré sa nepridali do potravín ako prídavné alebo pomocné látky, ale ktoré sú prítomné v potravinách ako dôsledok ich výroby vrátane výroby surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu počas spracúvania, prípravy, ošetrovania, balenia, prepravy alebo skladovania, ako aj z prostredia, čím sa samy ale ich vedľajšie produkty stali súčasťou potraviny; za kontaminanty sa považujú aj zdravie škodlivé látky, ktoré vznikli činnosťou mikróbov vrátane biotechnológie. Za kontaminanty sa nepovažujú cudzie látky, ktoré nie sú prirodzenou súčasťou potravín a možno ich pri laboratórnom skúšaní oddeliť a určiť, živí alebo mŕtvi živočíšni škodcovia a mikróby a parazity

Kontaminácia - nežiadúce znečistenie surovín, prostredia, zariadení a výrobkov

Kontrolný bod (CP) – akýkoľvek krok procesu, ktorým môžu byť biologické, chemické alebo fyzikálne faktory ovládané, riadené

Kritický kontrolný bod (CCP) - priestor, miesto, krok alebo postup, ktorý možno kontrolovať a ovládať a v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenia zdravotnej neškodnosti

Kritický limit - taká hraničná hodnota, ktorá je rozhodujúca pre dodržiavanie alebo nedodržiavanie stanoveného režimu výroby podľa požiadaviek správnej výrobnéj praxe.

Monitorovanie – sledovanie – nepretržité alebo plánované sledovanie, meranie stanovených hodnôt informujúcich o dodržiavaní príslušných parametrov v kritických kontrolných bodoch

Nápravné opatrenie - činnosť, ktorá sa musí vykonať na odstránenie alebo zmiernenie zisteného rizika

Nebezpečenstvo – biologický, chemický alebo fyzikálny činiteľ v potravine, ktorý môže narušiť jej zdravotnú nezávadnosť

Overovanie (verifikácia) - vykonávanie skúšok, vyšetroaní alebo previerok nad rámec sledovania, v záujme preverovania toho, či uplatňovaním plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín sa zaručuje dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti potravín.

Patogenita – schopnosť mikroorganizmov vyvolať ochorenie

Plán systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín - písomný dokument vyhotovený podľa zásad systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín, v ktorom sú uvedené opatrenia potrebné na zabezpečenie kontroly a ovládania konkrétneho technologického alebo pracovného postupu súvisiaceho s výrobou, manipuláciou alebo uvádzaním potravín do obehu

PK SR – Potravinový kódex Slovenskej republiky

Polotovar – kuchynsky upravená potravina určená iba k tepelnému spracovaniu

Prúdový diagram – schematické zobrazenie krokov procesu

Rozbor rizík a ovládanie kritických bodov - systém činností, ktorými sa zisťuje a zabezpečuje miera nebezpečenstva vzniku zdravotnej škodlivosti potravín a ktorými sa ustanovujú preventívne opatrenia potrebné na zabezpečenie kontroly a ovládania konkrétneho technologického alebo pracovného postupu súvisiaceho s výrobou, manipuláciou alebo uvádzaním potravín do obehu.

Rozpracovaný pokrm – kuchynsky rozpracovaná potravina vo všetkých fázach prípravy a výroby určená na ďalšiu kuchynskú úpravu pred konzumáciou v teplom alebo studenom stave

Riziko- pravdepodobnosť určitého nebezpečenstva vyplývajúceho zo situácie, ktorá môže spôsobiť nebezpečný stav, spôsobiť, že požívanie potraviny je škodlivé alebo rizikové zo zdravotného hľadiska. Riziko môže mať pôvod biologický, chemický alebo fyzikálny

RW – relatívna vlhkosť

Sledovanie (monitoring) - nepretržité alebo plánovité pozorovanie, alebo meranie ustanovených hodnôt informujúcich o dodržiavaní príslušných parametrov v kritických kontrolných bodoch

Správna výrobná prax - súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík

Tím HACCP – skupina ľudí, ktorá zavádza, dodržiava a udržiava systém HACCP

Záznam - písomný zápis o skutočnostiach súvisiacich so zabezpečením hygieny a zdravotnej neškodnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní potravín do obehu

3. VYMEDZENIE VYKONÁVANEJ ČINNOSTI A ZODPOVEDNOSTI

Názov prevádzky:	Spišský salaš
Sídlo prevádzky:	Levočská cesta 11, Spišské Podhradie 053 04
Oblasť výrobnnej činnosti :	Stravovacie služby
Oblasť vykonávanej činnosti:	výroba tepelne upravených a tepelne neupravených pokrmov výroba studených pokrmov výroba múčnych pokrmov výroba teplých a studených nápojov predaj dezertov a zákuskov výroba a predaj hlbokozmrazených múčnych polotovarov
Priemerná výroba / výdaj:	do 300 porcií pokrmov denne celkom
Rozsah výroby :	výroba tepelne upravených pokrmov (teplé jedlá, polievky) výroba studených pokrmov (zeleninové šaláty, studené jedlá) výroba studených a teplých nápojov výroba hlbokozmrazených múčnych polotovarov
Sortiment:	Široký sortiment teplých a studených pokrmov je zabezpečený podľa vlastných receptúr.
Počet zamestnancov:	15
Štruktúra systému kritických bodov:	Výroba pokrmov je rozčlenená podľa jednotlivých technologických úsekov výroby a podľa vyrábaného sortimentu, ktorý je rozdelený podľa skupín pokrmov. Výroba hlbokozmrazených múčnych polotovarov so šokovým zmrazovaním prebieha v stavebne oddelených priestoroch prevádzky. Po ukončení výrobného procesu múčnych polotovarov je vykonaná v priestoroch sanitácia a nasleduje výroba tepelne spracovaných pokrmov .

Zodpovednosť výrobcu:

Výrobca zodpovedá za všetky činnosti v rámci ponúkaných služieb v súlade s platnými právnymi predpismi.

Zistenie použitia výrobku:

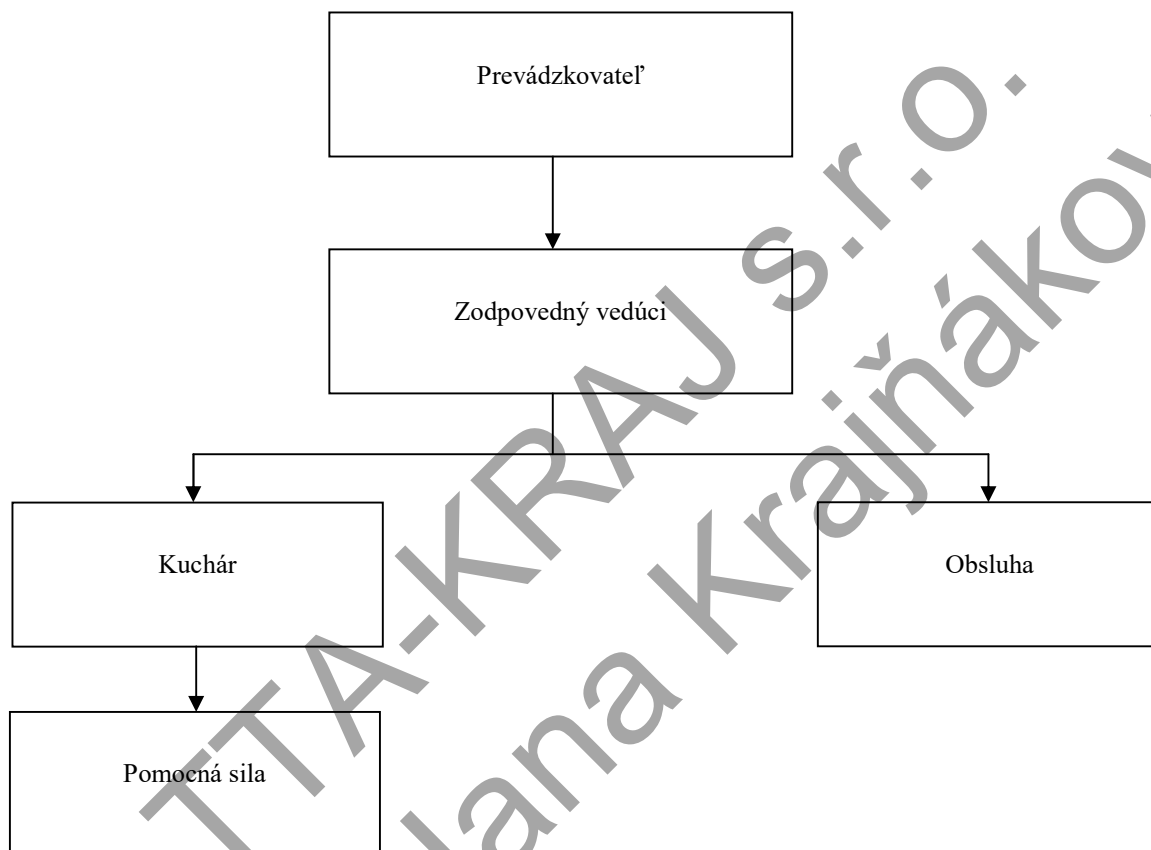
Hotové pokrmy sú určené k okamžitej konzumácii pre široký okruh spotrebiteľov. Sú vydávané a konzumované v stravovacom zariadení, prípadne na požiadanie zákazníka balené.

Výdaj hotových pokrmov z ala carte ponuky pre verejnosť sa vykonáva na základe objednávky. Je zabezpečený a vykonávaný hygienicky vyhovujúcim spôsobom tak, aby nedošlo k narušeniu kvality a zdravotnej bezpečnosti pokrmov.

Hotové mrazené múčne polotovary sú určené na predaj pre široký okruh spotrebiteľov. Na konzumáciu sú vhodné až po tepelnej úprave popísanej na obale produktu.

4. ORGANIZAČNÁ SCHÉMA PREVÁDZKY, ZODPOVEDNOSTI A POVINNOSTI PRACOVNÍKOV

4.1. Organizačná schéma



4.2. Zodpovednosti a povinnosti

Prevádzkovateľ

- zabezpečenie správneho chodu prevádzky a organizácie prác v prevádzke,
- kontrola dodržiavanie technologických, pracovných, výrobných a bezpečnostných predpisov,
- kontrola dodržiavania hygienického režimu a sanitačných postupov v prevádzke,
- oboznámenie pracovníkov s hygienickými predpismi, systémom HACCP,
- zabezpečenie školenia pracovníkov,
- kontrola dodržiavania zásad HACCP, vedenia záznamov,
- kontrola zdravotnej spôsobilosti zamestnancov pre prácu v potravinárstve (zdravotný preukaz, vstupná lekárska prehliadka) pred nástupom do zamestnania,
- kontrola dokladu odbornej spôsobilosti zamestnanca pre nástupom do zamestnania,
- znalosť potravinárskej legislatívy a hygienických predpisov týkajúcich sa prevádzky,
- zabezpečiť okamžité ošetrenie drobných poranení na pracovisku,

- zabezpečiť osobné pracovné odevy, obuv, pokrývky na zakrytie vlasov a jednorazové rukavice v konečnej fáze technologického spracovania pokrmov,
- zabezpečiť okamžité odstránenie porúch a nedostatkov, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť nezávadnosť, kvalitu pokrmov,
- zabezpečiť, aby do výrobných a skladovacích priestorov nevstupovali neoprávnené osoby, a zamedziť vedeniu zvierat.

Zodpovedný vedúci

- zabezpečenie správneho chodu prevádzky a organizácie prác v prevádzke,
- kontrola dodržiavania technologických, pracovných, výrobných a bezpečnostných predpisov,
- vykonávanie senzorickej kontroly spracovaných surovín, vyradenie podozrivých surovín z ďalšieho spracovania, vyradenie surovín po dátume spotreby, minimálnej trvanlivosti,
- kontrola dodržiavania hygienického režimu a sanitačných postupov v prevádzke,
- oboznámenie pracovníkov s hygienickými predpismi, systémom HACCP,
- kontrola dodržiavania zásad HACCP, vedenia záznamov,
- upozorniť pracovníkov na povinnosť hlásiť podozrenie na výskyt alebo výskyt prenosného infekčného ochorenia,
- osvedčenie o odbornej spôsobilosti pre výkon epidemiologickej závažných činností, prípadne vzdelanie v potravinárskom odbore.

Kuchár

- dodržiavanie technologických postupov prípravy pokrmov,
- dodržiavanie osobnej hygieny, hygienických zásad pri príprave pokrmov,
- dodržiavanie zásad HACCP,
- vykonávanie senzorickej kontroly spracovaných surovín, vyradenie podozrivých surovín z ďalšieho spracovania, vyradenie surovín po dátume spotreby, minimálnej trvanlivosti,
- osvedčenie o odbornej spôsobilosti pre výkon epidemiologickej závažných činností, prípadne vzdelanie v potravinárskom odbore,
- zdravotná spôsobilosť pre výkon závažnej epidemiologickej činnosti,
- znalosť technologickej výroby, potravinárskej legislatívy a hygienických predpisov týkajúcich sa prevádzky,
- hlásiť výskyt resp. kontakt s infekčným ochorením prenosného charakteru.

Pomocná sila

- dodržiavanie zásad osobnej hygieny pri práci s potravinami,
- dodržiavanie zásad HACCP,
- dodržiavanie bezpečnosti práce a hygienických postupov pri pracovnej činnosti,
- spolupráca so zodpovedným vedúcim,
- zdravotná spôsobilosť - zdravotný preukaz,
- znalosť legislatívy a hygienických predpisov týkajúcich sa pracovného zaradenia a pracovnej náplne,
- znalosť bezpečnostných predpisov.

Obsluha

- dodržiavanie zásad osobnej hygieny pri práci s potravinami,
- dodržiavanie zásad HACCP,
- dodržiavanie bezpečnosti práce a hygienických postupov pri pracovnej činnosti,
- spolupráca so zodpovedným vedúcim,
- zdravotná spôsobilosť - zdravotný preukaz,
- znalosť legislatívy a hygienických predpisov týkajúcich sa pracovného zaradenia a pracovnej náplne,
- znalosť bezpečnostných predpisov.

5. ZOSTAVA TÍMU PRE ZAVEDENIE SYSTÉMU KRITICKÝCH BODOV (HACCP)

Tím pre zavedenie systému kritických bodov, ktorý bude vo fáze používania systému pôsobiť v rovnakom zložení, môže byť v prípade potreby rozšírený o ďalších pracovníkov.

Členovia tímu HACCP	Meno	Funkcia	Dátum	Podpis
Vedúci tímu		Zodp. vedúci		
Pracovníci prevádzky				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				

6. Skupiny pokrmov

A. Teplé pokrmy

- 2.A Popis teplých výrobkov vrátane zistenia ich použitia
- 3.A Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.A Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.A Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.A Stanovenie kritických bodov
- 7.A Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod, vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch, stanovenie nápravných opatrení

2.A POPIS VÝROBKOV A VRÁTANE ZISTENIA ICH POUŽITIA

Druh výrobku: Teplé pokrmy

Charakteristika druhu výrobku:

Potravina kuchynsky upravená, určená ku konzumácii v teplom stave a udržiavaná v teplom stave po dobu uvedenia do obehu.

Určenie výrobku:

Pokrmy sú určené ku konzumácii zákazníkmi v danom stravovacom zariadení.

Mikrobiologické požiadavky:

Podľa platnej legislatívy.

Chemické požiadavky:

Podľa platnej legislatívy.

Názvy výrobkov, zoznam používaných potravín, charakteristiky výrobkov a technologické postupy:

Všetky parametre sú uvedené vo vlastných vypracovaných recept kartách.

Dodávatelia používaných potravín:

Vid'. zoznam zmluvných dodávateľov, príloha č. V.

Spôsob použitia:

Teplé pokrmy sú určené k priamej spotrebe.

Doba spotreby a skladovacie podmienky:

Teplé pokrmy z ponuky a la carte sa zákazníkovi podávajú bezprostredne po ich tepelnom dohotovení.

Teplé pokrmy podávané ako denná ponuka alebo ako menu pri poskytovaní stravovacích služieb na objednávku, sú podávané najneskôr do 4 hodín od ukončenia ich technologického spracovania. Počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60 °C a tekutých pokrmov pod 65 °C.

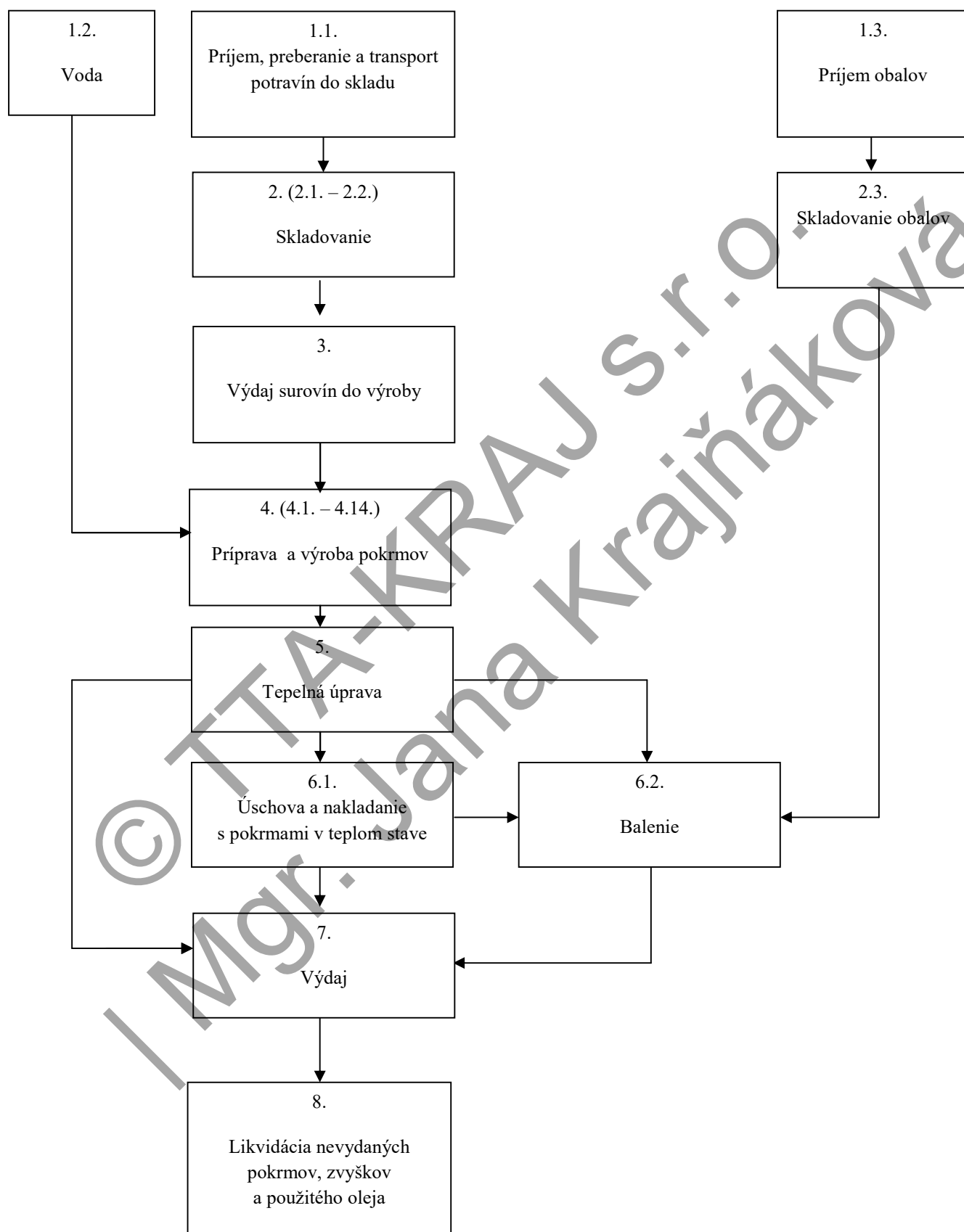
Z pokrmov podávaných pri poskytovaní stravovacích služieb na objednávku sa odoberajú vzorky o hmotnosti najmenej 50 g. Sú odoberané v teplom stave a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovávané v chladničke pri teplote 2 °C až 6 °C. Po uplynutí 48 hodín sa vzorky neškodným spôsobom odstraňujú. O odbere a uchovávaní vzoriek sa vedie príslušná evidencia, vid'. Príloha č. III.

Zistenie použitia výrobku:

Hotové pokrmu sú určené pre široký okruh spotrebiteľov. Sú vydávané a konzumované v stravovacom zariadení, prípadne na požiadanie zákazníka resp. objednávky balené.

© TTA-KRAJ S.r.O.
Mgr. Jana Krajňáková

3.A DIAGRAM VÝROBNÉHO PROCESU



- **Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby**

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Pri príprave bezpečných pokrmov sa môžu používať iba bezpečné potraviny známeho pôvodu, ktoré majú neporušený obal a nejavia známky znehodnotenia. Pri prijíme potravín na sklad si všímame čistotu a teplotu prepravného priestoru.

Pôvod potravín kontrolujeme v dodacích listoch, prípade iných dokladoch, ktoré uvádzajú výrobcu prípadne dodávateľa. Každá potravina musí byť označená v štátnom jazyku, a obsahovať tieto údaje :

- meno alebo obchodné meno a adresu výrobcu, baliarne alebo predajcu (distribútor alebo dovozca)
- netto množstvo
- dátum minimálnej trvanlivosti, resp. dátum spotreby
- zoznam jednotlivých zložiek
- identifikáciu dávky
- údaje o pôvode resp. mieste pôvodu
- spôsob skladovania
- požiadavky na použitie
- množstvo určitých zložiek (skupiny zložiek)

Suroviny: prijímané v originálnom balení od výrobcu, resp. dodávateľa:

- Mrazené
- Chladené
- ostatné

1.2. Voda

- používanie vody určenej na ľudskú spotrebu
- používaná voda musí spĺňať požiadavky platnej legislatívy
- výroba teplej vody ohrevom studenej pitnej vody

1.3. Príjem obalov

- používané obaly sú vhodné pre styk s potravinami

2. Skladovanie

2.1. Skladovanie potravín (chladiace a mraziace zariadenia, boxy)

- suché potraviny – suchý sklad - teplota podľa doporučení od výrobcu, s relatívnou vlhkosťou vzduchu najviac 70%
- chladené potraviny – chladený sklad - mäso a mäsové výrobky ,mliečne výrobky, zelenina, , polotovary - teplota 2°C až 6°C
- mrazené potraviny – mraziarenský sklad - mrazené polotovary, ostatné mrazené potraviny – teplota od – 18 °C
- príručné – vyčlenené priamo vo výrobných priestoroch kuchyne, slúžiace na krátkodobé skladovanie potravín počas procesu výroby

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov –uzamykateľná nádoba na odpad
- čistiacich prostriedkov a pomôcok – sanitálny slad

2.3. Skladovanie obalov

- vyčlenený samostatný skladovací priestor v priestore určenom na balenie

3. Výdaj surovín

- Odmeriavanie, váženie, delenie potravín
- Expedícia potravín na výrobné pracovisko
- Otváranie obalov – vyčlenené samostatné pracovné miesto, resp. priestor

4. Príprava a výroba pokrmov (4.1. – 4.14.)

4.1. Polievky

- 4.1.1. Príprava potravín
Umytie mäsa, zeleniny
- 4.1.2. Miešanie
- 4.1.3. Tepelná úprava (varenie, dusenie)
- 4.1.4. Dohotovenie (prísady, scedenie, mixovanie, ...)

4.2. Mäso – hydina, bravčové a hovädzie mäso, ryby, divina...

- spracovanie v celku
 - spracovanie častí dosiahnutých porciovaním
 - spracovanie plátkového mäsa, mäsa s kosťou
 - spracovanie mletého mäsa a jeho zmesi
- 4.2.1. Hrubá príprava (vykostenie, umývanie, dočistenie) – pracovanie s mäsom vychladeným na teplotu do + 5 °C
 - 4.2.2. Čistá príprava (krájanie, plnenie náplňami, špikovanie, obaľovanie, ...). Maximálny manipulačný čas pre čistú prípravu je 30 min.
 - 4.2.3. Príprava spracovaného mäsa pred tepelnou úpravou (pridávanie korenia, ochucovacích prídavných látok)
 - 4.2.4. Tepelná úprava
 - musí sa zabezpečiť, aby v jadre výrobku bola dosiahnutá teplota najmenej 70 °C

4.3. Mäsové výrobky (údené, párky, salámy, ...), syry

- 4.3.1. Čistá príprava (krájanie) – používajú sa syry vychladené na teplotu do + 5°C, prípravu max. 30 min.
- 4.3.2. Príprava pred tepelným spracovaním
- 4.3.3. Tepelná úprava

4.4. Zelenina, zemiaky, huby, ovocie

- použitie pre ďalšiu kuchynskú úpravu (prísada, polotovar)
 - použitie ako základná časť pokrmu
 - použitie ako príloha k pokrmu
- 4.4.1. Príprava priemyselne spracovaných potravín
 - sterilizované potraviny, kompóty, pretlaky

- sušené, kondenzované potraviny
- mliečne, kvasené, nakladané potraviny
- 4.4.1.2. Otváranie obalov
- 4.4.1.3. Vybalenie z obalov, scedenie nálevu
- 4.4.2. Preloženie do plastových nádob určených na skladovanie (označenie dátumom a hodinou otvorenia, vyznačenie dátumu spotreby podľa doporučení od výrobcu)
- 4.4.3. Príprava čerstvých potravín
- 4.4.4. Hrubá príprava (opláchnutie, čistenie, lúpanie, krájanie,...)
- 4.4.5. Čistá príprava – manipulácia so zeleninou po hrubej očiste nakrájaná, nastrúhaná...
- 4.4.6. Tepelná úprava, dochucovanie
- 4.5. Nátierky a omáčky**
 - používané bez prípravy, od dodávateľa
 - príprava vlastných omáčok
- 4.5.1. Príprava potravín, naváženie
- 4.5.2. Tepelná úprava
- 4.5.3. Miešanie, mixovanie
- 4.5.4. Dohotovenie (prísady – soľ, korenie,...)
 - označenie nádoby určenej na skladovanie dátumom a časom dohotovenia
- 4.6. Vajcia**
 - použitie pre ďalšiu kuchynskú úpravu
 - použitie ako základná časť pokrmu
- 4.6.1. Preloženie do plastových nádob
- 4.7. Ryža a ďalšie obilniny, obilné výrobky, cestoviny, strukoviny a sójové výrobky**
 - použitie pre ďalšiu kuchynskú úpravu (prísada, polotovar)
 - použitie ako základná časť pokrmu
 - použitie ako príloha k pokrmu
- 4.7.1. Príprava (preberanie, máčanie, prepláchnutie, sparenie, preosievanie)
- 4.7.2. Tepelná úprava (varenie, dusenie)
- 4.7.3. Scedenie, prípadné opláchnutie vodou
- 4.8. Priemyselné polotovary, dehydrované výrobky, prísady do polievok**
- 4.8.1. Príprava a zmiešanie prísad – používanie pitnej vody
- 4.8.2. Tepelná úprava
- 4.9. Používané tuky a oleje**
- 4.9.1. Použitie tuku na tepelné spracovanie potravín
- 4.9.2. Použitie oleja na tepelné spracovanie pokrmov (tepelné spracovanie pri teplote min. 180 °C)
- 4.9.3. Použitie rastlinných olejov vyhradených ako prísada pre pokrmy studenej kuchyne
- 4.9.4. Likvidácia prepálených tukov a oleja max. po 24 hod. použiti
- 4.9.5. Prepálené tuky a olej sa dočasne skladujú vo vyhradených nádobách – likvidáciu zabezpečuje dodávateľ čerstvého tuku a oleja
- 4.10. Kombinované pokrmy**
- 4.10.1.1. Príprava z potravín tepelne nespracovaných
- 4.10.1.2. Príprava z potravín tepelne spracovaných

4.10.2. Prípadné zmiešanie

4.10.3. Tepelná úprava – podľa potreby

4.11. Výroba polotovarov, rozpracovaných pokrmov na dočasné skladovanie

4.11.1. Príprava potravín napr. obalovanie syrov, mäsa, ochucovanie mletého mäsa,...)

4.11.2. Dočasné skladovanie v chladiacom resp. mraziacom zariadení podľa priloženej tabuľky vyhlášky 533/2007Z.z. Podmienky uchovávania polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov

4.11.3. Tepelná úprava pred výdajom

4.12. Sladké pokrmy

- Príprava základnej hmoty - múčne

4.12.1. Spracovanie cesta

4.12.2. Príprava náplní

4.12.3.1. Zrenie, kysnutie

4.12.3.2. Delenie a tvarovanie

4.12.4. Zmiešanie prísad

4.12.5. Tepelná úprava (varenie, pečenie, zapekanie)

4.13. Pekárenské výrobky

a) v originálnom balení

- Čiastočné rozmrazenie polotovarov
- Tepelná úprava podľa technologického postupu určeného výrobcom

b) hotový balený výrobok

- otváranie obalov

4.14. Príprava cesta ako polotovar

- použitie pre ďalšiu kuchynskú úpravu (polotovar)
- použitie ako základná časť pokrmu

4.14.1. Príprava surovín

4.14.2. Spracovanie cesta (hnetenie)

4.14.4. Potrebné zrenie, kysnutie

4.14.5. Delenie cesta

Podmienky uchovávania polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov vyňaté z prílohy č. 2 k vyhláške č. 533/2007 Z. z.

Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy	Teplota a čas uchovávanía			Poznámka
	0 – 4°C	5 – 8°C	- 18°C	
Polotovary				
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napríklad ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, nerezú alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nesmú uchovávať. Čas uchovávanía sa nevzťahuje na kaviár. Dátum a hodina otvorenia konzervy sa vyznačia na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	0 h	Dátum a hodina otvorenia obalu potraviny sa vyznačia na obale potraviny.
Mäso plnené, mleté	3 h	0 h	0 h	
Mäso chladené, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu	24 h	0 h	14 dní	Dátum a hodina otvorenia obalu vákuovo baleného mäsa alebo dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrození sa nesmie znovu zmrazovať.
Obaľované mäso, hydina, ryby, zelenina, huby	3 h	0 h	0 h	
Mäso, hydina po rozmrození	24 h	0 h	0 h	Nesmie sa znovu zmrazovať.
Ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrmý typu „sushi“ po rozmrození ^{4a)}	24 h	0 h	14 dní*	*Ryby a iné morské živočíchy dodané nezmrzené. Určené na podávanie. Dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrození sa nesmú znovu zmrazovať.
Obalené syry pred tepelným spracovaním	24 h	12 h	0 h	
Očistená, celá alebo nakrájaná zelenina	12 h	3 h	10 dní	Dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrození sa nesmie znovu zmrazovať.
Očistené, celé alebo nakrájané ovocie	8 h	3 h	10 dní	Dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrození sa nesmie znovu zmrazovať.

Knedle plnené (ovocné a mäsové)	12 h	0 h	0 h	
Rozpracované pokrmy				
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	0 h	Ak sú pripravené ako príloha pokrmu.
Krémy, peny, nátierky, dresing (vlastná výroba)	24 h	0 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky				
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a podobne	24 h	0 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	0 h	
Hotové pokrmy				
Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážené	24 h	0 h	0 h	
Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	6 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebičky, bagety, chleby)	12 h	3 h	0 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)	48 h	12 h	0 h	

5. Tepelná úprava

- tepelné spracovanie surovín v technologických zariadeniach podľa špecifickej prípravy (plynové sporáky, konvektomat, grilovacie zariadenia, fritovacie zariadenia, rošty, ...)
- počas posledných 20 minút tepelnej úpravy pokrmov sa nesmú pridávať žiadne prísady, ktoré by mohli spôsobiť mikrobiálnu kontamináciu
- musí sa zabezpečiť, aby v jadre výrobku bola dosiahnutá teplota najmenej 70 °C, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa
- možno potraviny tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov,
- počas posledných 20 minút tepelnej úpravy sa nesmú do pokrmov pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu. Ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako 20 minút, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo pridávať prísady len pred začatím takého tepelného spracovania

6.1. Úschova a nakladanie s pokrmami v teplom stave

- u pokrmov z menu ponuky je výdaj zabezpečený do 4 hodín po ukončení tepelnej úpravy
- teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod + 60 °C
- teplota tekutých pokrmov nesmie klesnúť pod + 65 °C

6.2. Balenie

- plnenie a uzatváranie obalov prebieha hygienickým spôsobom s minimálnym časovým zdržaním

7. Výdaj

- pokrmy z a la carte ponuky sú servírované hygienickým spôsobom okamžite po ukončení tepelnej úpravy, s minimálnym časovým zdržaním
- pokrmy balené (na základe požiadavky zákazníka) sú vydávané s minimálnym časovým zdržaním
- pokrmy z menu pri uzatvorenej spoločnosti sa vydávajú najneskôr 4 hodiny po ukončení tepelného spracovania s dodržaním teplotného reťazca

8. Likvidácia nevydaných pokrmov, zvyškov a použitého oleja

Zvyšky pokrmov, nevydané pokrmy sú likvidované hygienickým spôsobom a pravidelne minimálne raz denne z prevádzky kuchyne likvidované do biologického odpadu. Vznikajúci odpad je z prevádzky spoločného stravovania v čo najrýchlejšie možnom čase odstraňovaný, aby sa zabránilo jeho hromadeniu, vždy na konci zmeny. Prevádzkovateľ nakladá s odpadom takým spôsobom, ktorý neohrozuje zdravie ľudí a nepoškodzuje životné prostredie. Postupy pri nakladaní s odpadom znižujú riziko znečistenia výrobných a prevádzkových priestorov, vody, ovzdušia, pôdy, rastlín a živočíchov, obťažovania okolia hlukom, zápachom a nepriaznivým vplyvom na krajinu.

Povinnosť viesť a uchovávať evidenciu o druhoch a množstve odpadov a o nakladaní s nim má vedúci prevádzky, resp. ním poverená osoba.

Komunálny odpad

Vyprodukovaný komunálny odpad je z prevádzky zariadenia spoločného stravovania vždy na konci pracovnej zmeny odnášaný a skladovaný vo vyčlenených priestoroch s príslušnými nádobami.

Živočišny vedľajší produkt ŽVP3

Ide o materiál kategórie 3, kuchynský odpad ktorý vzniká v prevádzke. Ide o odpad, ktorý nie je určený na ľudskú spotrebu. V priestoroch zariadenia spoločného stravovania, v bezprostrednej blízkosti miesta kde vzniká tento druh odpadu je dostupná zberná nepriepustná a uzatvárateľná nádoba, zreteľne označená a slúži výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie odpadu tohto druhu (ŽVP3). Na konci pracovnej zmeny, je tento odpad z prevádzky zariadenia spoločného stravovania odstraňovaný a skladovaný na vyhradenom mieste. V pravidelných intervaloch, podľa zmluvných podmienok odovzdávaný firme, ktorá ho ďalej likviduje .

Použitý olej

Olej používaný v zariadení spoločného stravovania sa po 24hod.použití, resp. podľa potreby aj skôr, skladuje do nepriepustných a uzatvárateľných na to určených nádob s označením. Zber použitého oleja vykonáva zmluvne zabezpečená firma, minimálne raz týždenne, resp. podľa potreby. O likvidácii a výmene oleja sa vedie evidencia.

5.A ANALÝZA NEBEZPEČENSTVA A OVLÁDACIE OPATRENIA

Analýzu nebezpečenstva pri príprave pokrmov z mikrobiologického hľadiska je možné zjednodušiť aj napriek veľkej rôznorodosti sortimentu. A to buď prostredníctvom dostatočnej tepelnej úpravy (tá je v rámci bežných postupov dosahovaná aj z dôvodu zabezpečenia organoleptických vlastností), kedy sú inaktivované vegetatívne formy prítomnej mikroflóry. Ďalšie zjednodušenie umožňuje skutočnosť, že pripravované pokrmy sú určené ihneď ku konzumácii zákazníkovi. Pri príprave pokrmov pred ich tepelným spracovaním spravidla nie je dostatok času na významnejšie pomnoženie mikroorganizmov, ktoré by pri následnom tepelnom opracovaní nemohli byť inaktivované z dôvodov neadekvátneho pasterizačného účinku vo vzťahu k ich počiatočnému množstvu.

Po dokončení tepelnej úpravy pokrmov môže nastať kontaminácia pokrmov mikroflórou z vnútorného prostredia (sekundárna kontaminácia z pomôcok, kontaktom s rukami pracovníkov a pod.). Ovládacím opatrením pre tieto procesy je dodržiavanie dostatočne vysokej teploty pri výdaji pokrmov (viac než + 60 °C pri výdaji hutných pokrmov, viac než + 65 °C pri výdaji tekutých pokrmov), dodržiavanie časových limitov a prevencia krížnej kontaminácie (dodržiavanie pravidelnej osobnej hygieny a prevádzkovej hygieny).

V pokrmoch môžu prežívať termostabilné toxíny vytvorené mikroflórou (*Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*) pred tepelným opracovaním. Ovládacím opatrením je výber vhodných surovín, dodržiavanie skladovacích podmienok a krátka doba prípravy pokrmov pred tepelným opracovaním.

V pokrmoch môžu prežívať bakteriálne spóry, po uplynutí lag – fázy môžu vyklíčiť, vytvoriť novú populáciu a prípadne i toxíny, pokiaľ sú vytvorené vhodné teplotné podmienky. Ovládacím opatrením je udržiavanie pokrmov pri teplote predlžujúcej lag - fázu a nevhodnej pre rast (nad 60 °C). Pre zachovanie zdravotnej bezpečnosti pokrmov z mikrobiologického hľadiska je rozhodujúcim faktorom teplota pokrmov pri výdaji.

Nebezpečenstvo:

- biologické – B
- chemické – CH
- fyzikálne – F

FIFO metóda – prvé do skladu, prvé zo skladu

Rozšírená analýza nebezpečenstva je súčasťou prílohy č. I.

Analýza nebezpečenstva jednotlivých krokov výroby a ovládacie opatrenia

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Potraviny:

- mrazené
- chladené
- ostatné

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, rezídua chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Ovládacie opatrenia

- spoľahlivý dodávateľ
- dôkladný kvalitatívny a kvantitatívny príjem, zmyslové hodnotenie, kontrola neporušenosti obalov, kontrola doby spotreby, vizuálna kontrola teploty prepravného priestoru u chladených potravín
- dodržiavanie teplotného reťazca
- prevencia kontaminácie z prostredia, dodržiavanie hygieny pracovníkov

1.2. Voda

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia vody

Ovládacie opatrenia

- voda spĺňa požiadavky legislatívy na pitnú vodu

1.3. Príjem obalov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminované obaly, obaly nespĺňajú požiadavky na balenie potravín

Ovládacie opatrenia

- spoľahlivý dodávateľ

2.1. Skladovanie potravín

Sklady:

- mrazené
- chladené
- suché

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- zvýšené teploty potravín
- rozmnožovanie MO
- vznik rozkladných produktov
- nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
- škodcovia
- kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (nepoškodený obal, doby spotreby vyznačené na baleniach)
- dodržiavanie podmienok skladovania nespotrebovaných obsahov potravín v originálnom balení (príručné sklady)
- FIFO metóda, veľká obrátkovosť, minimálne zásoby
- dodržiavanie zásad nezlučiteľnosti niektorých kategórií potravín (spoločné skladovanie tepelne spracovaných pokrmov s tepelne nespracovanými surovinami)
- dodržiavanie sanitačného poriadku

2.2.Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov
- čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
- rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
- kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, obalového materiálu)

Ovládacie opatrenia

- oddelené skladovanie od potravín
- dodržiavanie podmienok skladovania, pravidelný odvoz odpadu (zmluvne zabezpečené)
- oddelené skladovanie
- vylúčiť krížnu kontamináciu (časové oddelenie vykonávaných činností v jednom priestore)

2.3. Skladovanie obalov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia obalov z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (sucho, čisto, obaly zakryté)

3. Výdaj surovín do výroby

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)

- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraní obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)
- krížna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- vyhradené pracovisko , pracovná plocha na otváranie obalov
- vizuálna kontrola
- výdaj na základe požiadavky (minimum nespracovaných potravín v príručných skladoch)
- dodržiavanie SVP
- jednosmernosť presunu
- minimálne časové zdržanie
- používanie vhodných pomôcok a riadu

4. (4.1.–4.14.) Príprava a výroba pokrmov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie technologického postupu, plynulosť výroby
- dodržiavanie SVP
- postupná výroba
- oddelené pracoviská (stavebne, resp. prevádzkovo)
- dodržiavanie postupov pri rozmrazovaní, tak aby bolo zabránené rozmnožovaniu MO
- prevencia krížnej kontaminácie
- priebežné umývanie pracovných plôch
- údržba technologického zariadenia, pracovných plôch, používanie nepoškodených pracovných pomôcok, obnovenie poškodených náterov, výmena poškodených obkladov, ...

5. Tepelná úprava

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- prežitie vegetatívnych foriem MO, spór, nedostatočná in aktivácia termostabilných toxínov

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie technologického postupu
- dostatočnosť prepečenia
- ak tepelné spracovanie trvá menej ako 20 minút, možnosť do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo prísady len pred začatím takéhoto tepelného spracovania
- k tepelnej úprave používať len tuhy na to určené

6.1. Úschova a nakladanie s pokrmami v teplom stave

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínov – sekundárna kontaminácia
- porušenie teplotného reťazca
- pomnoženie MO

Ovládacie opatrenia

- uchovávanie v teplom stave, čo najkratšia doba zdržiavania
- urýchlenný presun na výdaj
- dodržiavanie teplotného reťazca u tekutých pokrmov nad + 65 °C a u hutných pokrmov nad + 60 °C
- čas medzi ukončenou tepelnou úpravou a výdajom pokrmov nesmie prekročiť 4 hodiny

6.2. Balenie

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- krížová kontaminácia
- cudzie predmety
-

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie plynulosti výroby
- vizuálna kontrola
- dodržiavanie SVP

7. Výdaj

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- sekundárna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- uchovávanie v teplom stave (u hutných pokrmov nad + 60°C, u tekutých pokrmov + 65°C)
- urýchlený výdaj zákazníčkovi
- prevencia sekundárnej kontaminácie pri výdaji (nádoby, pracovníci, spotrebiteľ, mechanické nečistoty)

8. Likvidácia zvyškov a použitého oleja

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- likvidácia nevydaných teplých pokrmov neškodným spôsobom – do vyhradených nádob s uzáverom
- odvoz odpadu z prevádzky zabezpečený zmluvne
- likvidácia oleja dodávateľom

6.A STANOVENIE KRITICKÝCH BODOV

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Potraviny: chladené, mrazené, ostatné

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
 - zvýšenie teploty potravín
 - choroby rastlín, škodcov
 - kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, rezídua chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
 - kontaminácia mechanickými nečistotami
 - kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

1.2.Voda

- Nebezpečenstvo:** - kontaminácia vody

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

1.3. Príjem obalov

- Nebezpečenstvo:** - kontaminované obaly, obaly nespĺňajú požiadavky na balenie potravín

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.1. Skladovanie potravín

Sklady: suché, chladné, chladené, mrazené, príručné

- Nebezpečenstvo:**
- zvýšené teploty potravín
 - rozmnožovanie MO
 - vznik rozkladných produktov
 - nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
 - škodcovia
 - kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad: odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prádla, ...

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
 - rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
 - kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, prádla, obalového materiálu)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.3. Skladovanie obalov

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia obalov z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

3. Výdaj surovín do výroby

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraniu obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

4. (4.1. – 4.14.) Príprava a výroba pokrmov

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

5. Tepelná úprava

Nebezpečenstvo:

- prežitie vegetatívnych foriem MO, spór, nedostatočná inaktivácia termostabilných toxínov
- pri neúplnom rozmrazení, veľké kusy mäsa – zvýši sa nebezpečenstvo neúplného tepelného dohotovenia

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CP** (kontrolné body).

6.1. Úschova a nakladanie s pokrmami v teplom stave

Nebezpečenstvo:

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínov
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

6.2. Balenie

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- krížová kontaminácia
- cudzie predmety

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

7. Výdaj

Nebezpečenstvo:

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

8. Likvidácia zvyškov, nevydaných pokrmov a použitého oleja

Nebezpečenstvo:

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

Poznámky :

Príklady určenia CP a CCP

CP – kontrolný bod – kontrola bez záznamu

CCP – kritický kontrolný bod – meranie a zaznamenávanie zistených výsledkov

7.A STANOVENIE ZNAKOV A HODNÓT KRITICKÝCH HRANÍC PRE KAŽDÝ KRITICKÝ BOD, VYMEDZENIE SYSTÉMU SLEDOVANIA ZVLÁDNUTÉHO STAVU V KRITICKÝCH BODOCH A STANOVENIE NÁPRAVNÝCH OPATRENÍ PRE KAŽDÝ KRITICKÝ BOD

Stanovené kritické kontrolné body:

Výrobná operácia č 1.1. Príjem a preberanie potravín do skladu

1. Sledovaný znak

- teplota prepraného priestoru chladeného a mrazeného tovaru
- vizuálna kontrola čistoty prepravného priestoru
- vizuálna kontrola prijímaného tovaru na sklad (celistvosť a neporušenosť obalu, označenie tovaru v národnom jazyku, doba spotreby,...)

2. Kritické hranice

- podmienky prepravy tovaru – teplota vzduchu v prepravnom priestore
- podľa špecifikácie prepravných priestorov :
 - chladený tovar - teplota + 2°C až + 6°C
 - mrazený tovar – teplota od – 18 °C

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty prostredia na príslušnom meracom zariadení
- kontrola pri preberaní tovaru

4. Nápravné opatrenie

- neprevzatie tovaru resp. vrátenie tovaru dodávateľovi

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania príjmu, meraní a záznamov zodpovednou osobou na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

Výrobná operácia č. 2.1. Skladovanie potravín

1. Sledovaný znak

Sklady:

- mrazené, chladené, suché, príručné

2. Kritické hranice

- podmienky skladovania potravín – teplota vzduchu v skladovacom priestore
- podľa špecifikácie skladovacích priestorov
 - suchý príručný sklad - teplota podľa doporučení od výrobcu, s relatívnou vlhkosťou vzduchu najviac 70%
 - chladený sklad - mäsa a mäsové výrobky, mliečne výrobky, polotovary - teplota + 2°C až + 6°C
 - mrazený sklad – mrazené polotovary, ostatné mrazené potraviny – teplota od – 18 °C

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty prostredia na príslušnom kalibrovanom meracom zariadení (s kalibráciou min.1x za 2 roky)
- denná kontrola – 2 x denne, na začiatku zmeny a počas prevádzky

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok skladovania (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt skladovania vyradenia surovín do odpadu)
- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania meraní a záznamov - zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca
- v prípade rozmrazovania chladiaceho, resp. mraziaceho zariadenia je potrebné po jeho zapojení min. 12 hod. zabezpečiť chladenie, resp. mrazenie bez akéhokoľvek skladovania surovín

Výrobná operácia č. 6.1. Úschova a nakladanie s pokrmami v teplom stave

1. Sledovaný znak

- teplota v jadre pokrmu jednotlivých zložiek pokrmov počas výdaja

2. Kritické hranice

- úschova v teplom stave – hutne pokrmu nad + 60 °C, tekuté pokrmu nad + 65 °C
- výdaj do 4 hodín po ukončení tepelnej úpravy pokrmov

3. Postup a frekvencia sledovania

- meranie teploty každého druhu pokrmu v jadre vpichovým kalibrovaným teplomerom vo výdajnom pulte
- frekvencia merania teploty pokrmov 3x počas výdaja
- do kontrolných listov zaznamenávať namerané namerané teploty aj hodinu merania

4. Nápravné opatrenie

- pozastavenie výdaja a vrátenie k ohrevu
- pri technickom nezabezpečení (napr. výpadok prúdu, nefunkčné technologické zariadenie, ...) požadovanej teploty sa dané množstvo pokrmu likviduje

5. Verifikácia

- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP
- Kontrola vykonávania meraní a záznamov
- Zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci reštaurácie, príp. jeho zástupca.

B. STUDENÉ POKRMY

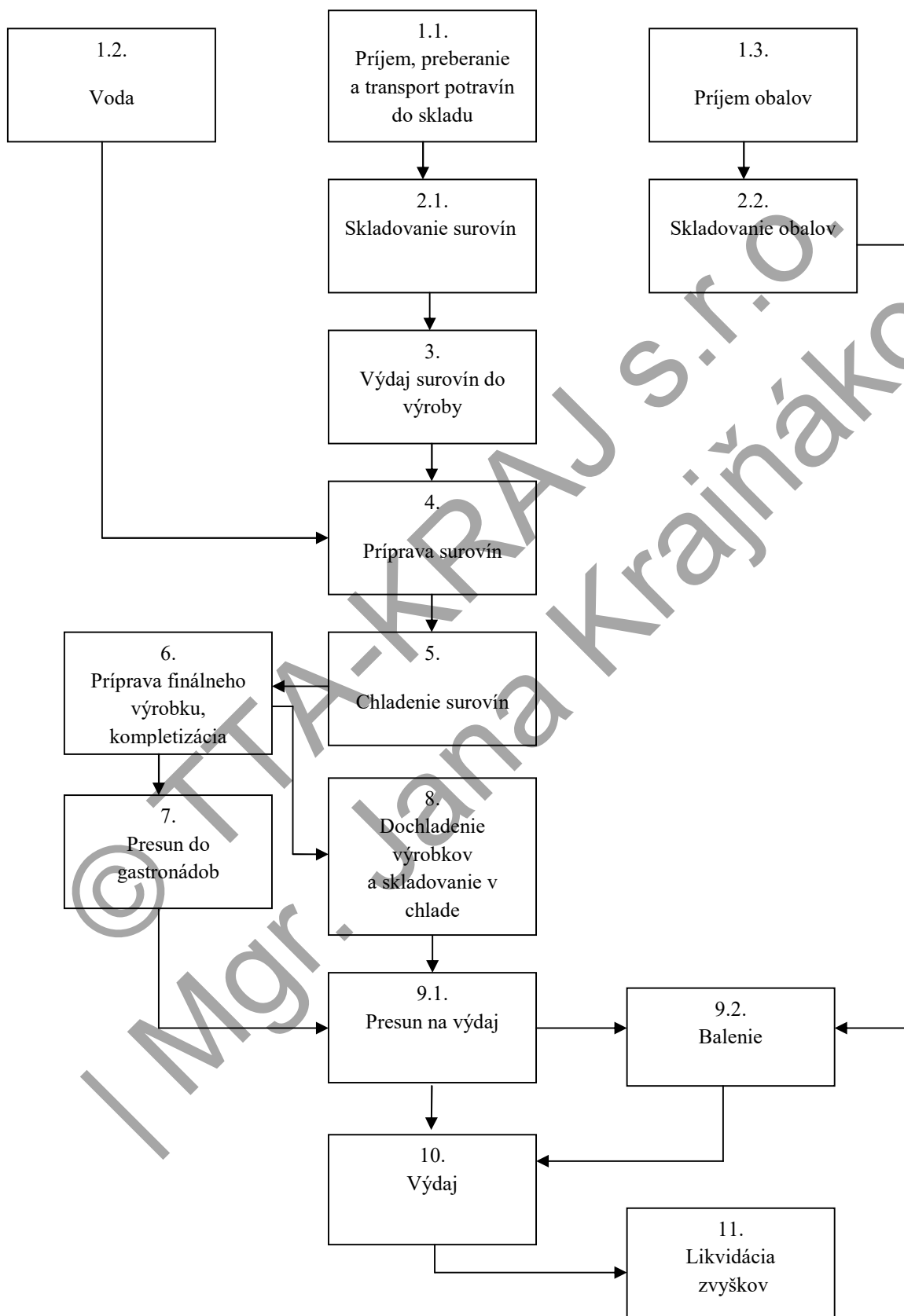
OBSAH:

- 2.B Popis studených výrobkov vrátane zistenia ich použitia
- 3.B Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.B Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.B Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.B Stanovenie kritických bodov
- 7.B Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod, vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch a stanovenie nápravných opatrení pre každý kritický bod

2.B POPIS STUDENÝCH VÝROBKOV A VRÁTANE ZISTANIA ICH POUŽITIA

Druh výrobku:	Studené pokrmy
Charakteristika druhu výrobku:	Studené pokrmy sú potraviny kuchynsky upravené ku konzumácii za studena a uchovávané v chlade po dobu uvedenia do obehu, resp. výdaja. Ponuka studených pokrmov ku konzumácii je zabezpečená vlastnou výrobou.
Určenie výrobku:	Ponuka a predaj studených pokrmov je určená na konzumáciu v danom stravovacom zariadení.
Mikrobiologické požiadavky:	Podľa platnej legislatívy.
Chemické požiadavky:	Podľa platnej legislatívy.
Názvy výrobkov, zoznam používaných potravín, charakteristiky výrobkov a technologické postupy:	Všetky parametre sú uvedené vo vlastných receptúrach.
Dodávatelia používaných potravín:	Vid'. zoznam zmluvných dodávateľov.
Spôsob použitia:	Studené pokrmy sú určené k priamej spotrebe zákazníkov.
Doba spotreby a skladovacie podmienky:	Šaláty – strukovinové, zeleninové, nemajonézové od 0°C do + 4°C, 12 hod. Dressingy - od 0 °C do + 4°C, 24hod. Studená kuchyňa
Zistenie použitia výrobku:	Vyhradenie predpokladaného okruhu spotrebiteľov: bez obmedzení. Možnosť nevhodného použitia výrobku s následným ohrozením spotrebiteľov: v prípade nevhodného skladovania výrobku možnosť pomnoženia mikroorganizmov a následného ohrozenia zdravia spotrebiteľov.

3.B DIAGRAM VÝROBNÉHO PROCESU



Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby

1.2. – 2.1. Popísané 3.A.

1.3. Príjem obalov

2.2. Skladovanie obalov

- vyčlenený samostatný skladovací priestor

3. Výdaj surovín do výroby a presun na pracovisko

- odmeriavanie, váženie, delenie potravín
- expedícia potravín na výrobné pracovisko
- otváranie obalov – vyčlenené samostatné pracovné miesto, resp. priestor

4. Príprava surovín

4.1. Zelenina

- 4.1.1. Čistá príprava zeleniny a ovocia (krájanie, strúhanie)
- 4.1.2. Úschova v chlade (očistená, nakrájaná zelenina– do + 5°C)
Zelenina je prijímaná už s hrubou očístou – nakrájaná, nastrúhaná

4.2. Sterilizované suroviny

- 4.2.1. Predchladenie surovín – teplota do + 5°C
- 4.2.2. Otváranie obalov
- 4.2.3. Vybratie z obalov a sceďenie nálevu
- 4.2.4. Úschova v chlade
(nespotrebovaný obsah konzerv určený pre studenú kuchyňu po otvorení – doba úschovy max. 24 hod.
pri teplote od 0°C do + 4°C, resp. podľa doporučení od výrobcu) !!!NEUCHOVÁVAŤ
V PLECHOVKÁCH!!! (preložiť do uzavierateľného obalu z nerezú alebo plastu)

4.3. Omáčky

- 4.3.1. Príprava potravín, naváženie
- 4.3.2. Tepelná úprava
- 4.3.3. Miešanie, mívovanie
- 4.3.4. Dohotovenie (prísady – soľ, korenie,...)

4.4. Krájanie a strúhanie syrov

- odstránenie obalového materiálu
- syry vychladené na teplotu max. + 5 °C

4.5. Krájanie pečiva

4.6. Krájanie vopred technologicky spracovaných vajec (varené vajcia)

- manipulácia vo vyhradenom priestore

5. Chladenie surovín

- v príručnom chladiacom zariadení pri teplote do + 5 °C

6. Príprava finálneho výrobku (miešanie, dochucovanie, atď...) a kompletizácia

- pripravené suroviny sú vychladené na teplotu max. do + 5 °C

7. Presun do gastro nádob

8. Dochladenie výrobkov a skladovanie v chlade

- teplota hotových pokrmov studenej kuchyne môže byť najviac 10 °C
- uchovávanie hotových výrobkov je popísané v tabuľke Podmienky uchovávania polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov vyňaté z prílohy č. 2 k vyhláske č. 533/2007 Z. z.

9.1. Presun na výdaj

- minimálne časové zdržanie

9.2. Balenie

- balenie výrobkov do obalovacích materiálov hygienickým spôsobom

10. Výdaj

- výdaj, resp. predaj zabezpečený z chladiaceho zariadenia

11. Likvidácia zvyškov

- výrobky, ktoré neboli skonsumované, resp. po uplynutí doby spotreby musia byť likvidované neškodným spôsobom do biologického odpadu

Vznikajúci odpad je z prevádzky spoločného stravovania v čo najrýchlejšie možnom čase odstraňovaný, aby sa zabránilo jeho hromadeniu, vždy na konci zmeny. Prevádzkovateľ Hotel Detva nakladá s odpadom takým spôsobom, ktorý neohrozuje zdravie ľudí a nepoškodzuje životné prostredie. Postupy pri nakladaní s odpadom znižujú riziko znečistenia výrobných a prevádzkových priestorov, vody, ovzdušia, pôdy, rastlín a živočíchov, obťažovania okolia hlukom, zápachom a nepriaznivým vplyvom na krajinu. Povinnosť viesť a uchovávať evidenciu o druhoch a množstve odpadov a o nakladaní s nim má vedúci prevádzky.

Komunálny odpad

Vyprodukovaný komunálny odpad je z prevádzky spoločného stravovania vždy na konci pracovnej zmeny odnášaný a skladovaný vo vyčlenených priestoroch s príslušnými nádobami.

Živočíšny vedľajší produkt ŽVP3

Ide o materiál kategórie 3, kuchynský odpad ktorý vzniká v prevádzke. Ide o odpad, ktorý nie je určený na ľudskú spotrebu. V priestoroch zariadenia spoločného stravovania, v bezprostrednej blízkosti miesta kde vzniká tento druh odpadu je dostupná zberná nepriepustná a uzatvárateľná nádoba, zreteľne označená a slúži výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie odpadu tohto druhu (ŽVP3).

Na konci pracovnej zmeny, je tento odpad z prevádzky zariadenia spoločného stravovania odstraňovaný a skladovaný vo vyhradenom o patrične označenom chladiacom zariadení.

V pravidelných intervaloch, podľa zmluvných podmienok odovzdávaný firme, ktorá ho ďalej likviduje.

5.B ANALÝZA NEBEZPEČENSTVA A OVLÁDACIE OPATRENIA

a) Analýza mikrobiologického nebezpečenstva

Studené pokrmy sú vyrábané z tepelne opracovaných i tepelne neopracovaných surovín a sú určené k okamžitej spotrebe.

Zdravotná bezpečnosť týchto výrobkov je zaisťovaná:

- používaním kvalitných surovín
- kompletizácií za dodržania hygienických požiadaviek a v hore uvedenom časovom limite
- prevencii krížnej kontaminácie pri ďalšej úprave
- zaradením tepelného opracovania a následného rýchleho schladzovania surovín, ako sú zemiaky, cestoviny, ryža a strukoviny
- predchladením surovín a schladením hotových výrobkov od dokončenia až k výdaju

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Potraviny:

- mrazené
- chladené
- ostatné

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, rezídua chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Ovládacie opatrenia

- spoľahlivý dodávateľia
- dôkladný kvalitatívny a kvantitatívny príjem, zmyslové hodnotenie, kontrola neporušenosti obalov, kontrola doby spotreby, vizuálna kontrola teploty prepravného priestoru u chladených potravín
- dodržiavanie teplotného reťazca
- prevencia kontaminácie z prostredia, dodržiavanie hygieny pracovníkov

1.2. Voda

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia vody

Ovládacie opatrenia

- voda spĺňa požiadavky legislatívy na pitnú vodu

1.3. Príjem obalov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminované obaly, obaly nespĺňajú požiadavky na balenie potravín

Ovládacie opatrenia

- spoľahlivý dodávateľ

2.2. Skladovanie obalov

Typ nebezpečenstva

Biologické
Chemické
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia obalov z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (sucho, čisto, obaly zakryté)

3. Výdaj surovín do výroby

Typ nebezpečenstva

Biologické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraniu obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)
- krížna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- vyhradené pracovisko (sklad), pracovná plocha na otváranie obalov
- vizuálna kontrola
- výdaj na základe požiadavky z výroby – podľa dokladu (minimum nespracovaných potravín v príručných skladoch)
- dodržiavanie SVP
- jednosmernosť presunu
- minimálne časové zdržanie
- používanie vhodných pomôcok a riadu

4. (4.1.–4.6.) Príprava surovín

Typ nebezpečenstva

Biologické

Chemické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia z prostredia, zariadenia, rúk pracovníkov
- kontaminácie z pranej vody
- prítomnosť nežiadúcich látok (mechanické nečistoty, škodce)
- prežívanie vegetatívnych foriem MO, vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, produkcia toxínov
- krížna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie SVP
- oddelené pracoviská, plynulosť výroby
- príprava z potravín vychladených na teplotu max. + 5 °C
- odstraňovanie nežiaducich látok

- dôkladné očistenie
- vizuálna kontrola
- zamedzenie krížnej kontaminácie
- dodržiavanie technologického postupu pri príprave (čas, teplota)

5. Chladenie surovín

Typ nebezpečenstva

Biologické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- krížna kontaminácia
- rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (teplota do + 5 °C, čas skladovania pre jednotlivé suroviny uvedený vyššie)

6. Príprava finálneho výrobku a kompletizácia

Typ nebezpečenstva

Biologické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- krížna kontaminácia
- rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie plynulosti výroby
- používanie čistých nádob, nástrojov a pomôcok, dodržiavanie osobnej hygieny pracovníkov, SVP
- zabránenie krížnej kontaminácii
- príprava surovín schladených na teplotu do + 5°C

7. Presun do gastronádob

Typ nebezpečenstva

Biologické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- krížna kontaminácia
- rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie plynulosti výroby
- dodržiavanie zásad osobnej hygieny
- čistý pracovný odev zamestnancov
- SVP

8. Dochladenie výrobkov a skladovanie v chlade

Typ nebezpečenstva

Biologické
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- krížna kontaminácia
- rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie chladiarenských podmienok
- skladovanie v čistých chladiacích zariadeniach a v čistých manipulačných nádobách

9.1. Presun na výdaj

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia

Ovládacie opatrenia

- urýchlený presun do výdajného zariadenia s chladením
- čisté prostredie

9.2. Balenie

Typ nebezpečenstva

Biologické
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- krížová kontaminácia
- cudzie predmety

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie plynulosti výroby
- vizuálna kontrola
- dodržiavanie SVP

10. Výdaj

Typ nebezpečenstva

Biologické
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- krížová kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- urýchlený výdaj

11. Likvidácia zvyškov

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO
- krížová kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- urýchlený výdaj
- likvidácia nevydaného pokrmu po ukončení výdaja, resp. predaja

6.B STANOVENIE KRITICKÝCH BODOV

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Potraviny: chladené, mrazené, ostatné

Nebezpečenstvo:

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, rezídua chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

1.2.Voda

Nebezpečenstvo: - kontaminácia vody

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

1.3. Príjem obalov

Nebezpečenstvo: - kontaminované obaly, obaly nespĺňajú požiadavky na balenie potravín

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.1. Skladovanie potravín

Sklady: suché, chladné, chladené, mrazené, príručné

- Nebezpečenstvo:**
- zvýšené teploty potravín
 - rozmnožovanie MO
 - vznik rozkladných produktov
 - nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
 - škodcovia
 - kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo je významné ! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad: odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, ...

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
 - rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
 - kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, obalového materiálu)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.3. Skladovanie obalov

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia obalov z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

3. Výdaj surovín

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraniu obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu

4. (4.1. – 4.6.) Príprava surovín

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

5. Chladenie surovín

Nebezpečenstvo:

- krížna kontaminácia
- rozmnožovanie MO

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

6. Príprava finálneho výrobku a kompletizácia

Nebezpečenstvo:

- vyklíčené spóry, rozmnožovanie MO, tvorba toxínov
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

7. Presun do gastronádob

Nebezpečenstvo: - sekundárna kontaminácia - kontaminácia výrobkov z gastronádob

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

8. Dochladenie výrobkov a skladovanie v chlade

Nebezpečenstvo: - rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo je významné ! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach. Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

9.1. Presun na výdaj

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- porušenie teplotného reťazca

Identifikované nebezpečenstvo je významné ! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach. Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

9.2. Balenie

Nebezpečenstvo: - rozmnožovanie MO
- porušenie teplotného reťazca

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

10. Výdaj

Nebezpečenstvo: - rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

11. Likvidácia zvyškov

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

Príklady určenia CP a CCP

CP – kontrolný bod – kontrola bez záznamu, resp. so záznamom napr. vizuálna

CCP₁ – kritický kontrolný bod – meranie a zaznamenávanie zistených výsledkov

7.B STANOVENIE ZNAKOV A HODNÔT KRITICKÝCH HRANÍC PRE KAŽDÝ KRITICKÝ BOD, VYMEDZENIE SYSTÉMU SLEDOVANIA ZVLÁDNUTÉHO STAVU V KRITICKÝCH BODOCH A STANOVENIE NÁPRAVNÝCH OPATRENÍ PRE KAŽDÝ KRITICKÝ BOD

Výrobná operácia č. 8 Dochladenie výrobkov a skladovanie v chlade

1. Sledovaný znak

- podmienky dochladenia a skladovanie v chladiacom zariadení

2. Kritické hranice

- podmienky dochladenia a skladovania pri teplote 5°C

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty na príslušnom kalibrovanom meracom zariadení
- denná kontrola – 1x za zmenu

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt vyradenie surovín do odpadu)
- kalibrácia používaných meradiel min. 1 x za 2roky
- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania meraní a záznamov
- Zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

Výrobná operácia č. 9 Presun na výdaj

1. Sledovaný znak

- podmienky skladovania pri výdaji v chladiacom zariadení

2. Kritické hranice

- podmienky skladovania pri teplote 5 °C

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty na príslušnom kalibrovanom meracom zariadení
- denná kontrola – 1x za zmenu

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt vyradenie surovín do odpadu)
- kalibrácia používaných meradiel min. 1 x za 2roky
- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania meraní a záznamov
- Zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

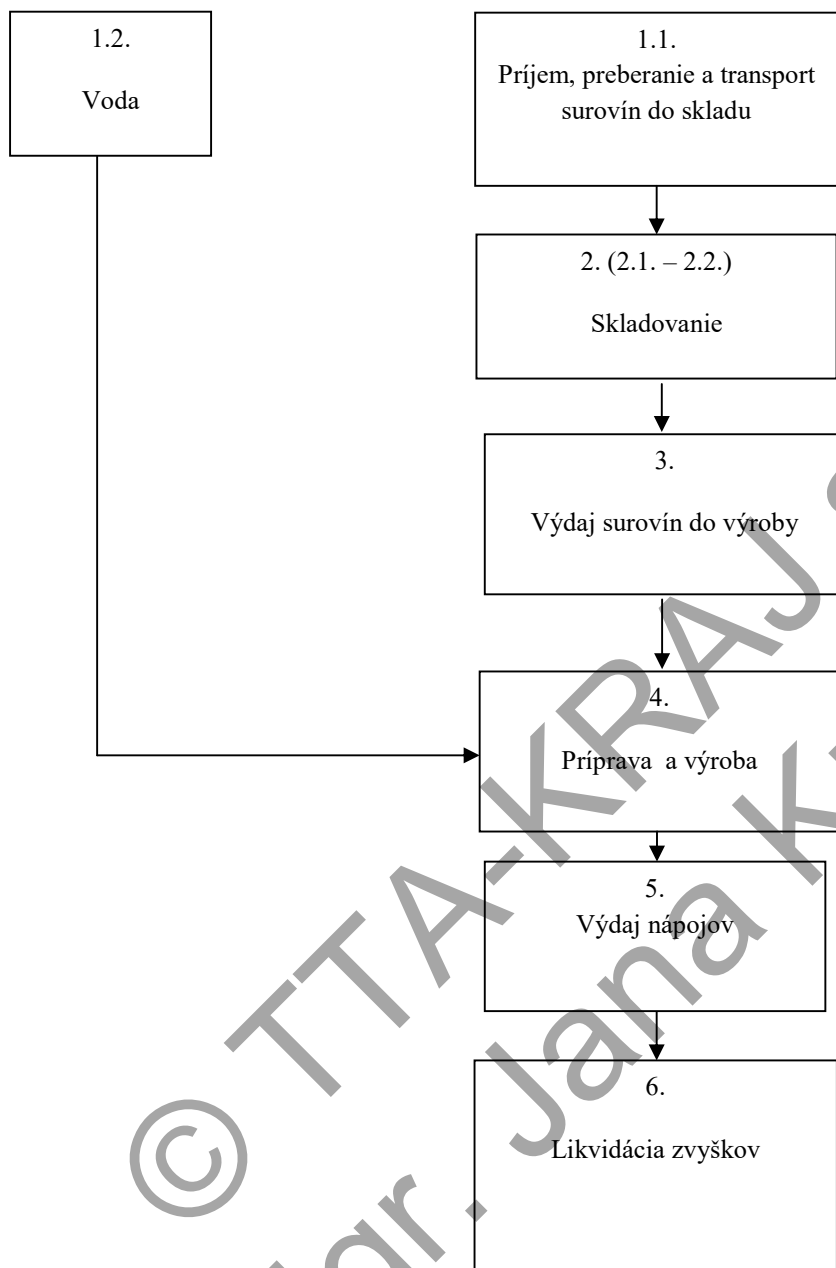
C.TEPLÉ A STUDENÉ NÁPOJE

- 2.C Popis výrobkov vrátane zistenia ich použitia
- 3.C Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.C Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.C Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.C Stanovenie kritických bodov
- 7.C Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod,
vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch,
stanovenie nápravných opatrení

2.C POPIS VÝROBKOV A VRÁTANE ZISTENIA ICH POUŽITIA

Druh výrobku:	Teplé a studené nápoje
Charakteristika druhu výrobku:	Nápoje sú kvapalné požívatiny obsahujúce viac ako 80% vody a schopné uspokojovať fyziologickú potrebu vody, podávané sú v studenom alebo teplom stave.
Určenie výrobku:	Nápoje sú určené ku konzumácii v danom zariadení spoločného stravovania.
Mikrobiologické požiadavky:	Podľa platnej legislatívy.
Chemické požiadavky:	Podľa platnej legislatívy.
Názvy výrobkov, zoznam používaných potravín, charakteristiky výrobkov a technologické postupy:	Všetky parametre sú uvedené v receptúrach.
Dodávateľia používaných potravín:	Vid'. zoznam zmluvných dodávateľov, príloha č. V.
Spôsob použitia:	Teplé a studené nápoje sú určené k priamej spotrebe.
Doba spotreby a skladovacie podmienky:	Určené na priamy výdaj. Vyhradenie predpokladaného okruhu spotrebiteľov: bez obmedzení.

3.C DIAGRAM VÝROBNÉHO PROCESU



1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Pri príprave bezpečných nápojov sa môžu používať iba bezpečné potraviny známeho pôvodu, ktoré majú neporušený obal a nejavia známky znehodnotenia. Pri prijíme potravín na sklad si všímame čistotu a teplotu prepravného priestoru.

Pôvod potravín kontrolujeme v dodacích listoch, prípade iných dokladoch, ktoré uvádzajú výrobcu prípadne dodávateľa. Každá potravina musí byť označená v štátnom jazyku a obsahovať tieto údaje :

- meno alebo obchodné meno a adresu výrobcu, baliarne alebo predajcu (distribútor alebo dovozca)
- netto množstvo
- dátum minimálnej trvanlivosti, resp. dátum spotreby
- zoznam jednotlivých zložiek
- identifikáciu dávky
- údaje o pôvode resp. mieste pôvodu
- spôsob skladovania
- požiadavky na použitie
- množstvo určitých zložiek (skupiny zložiek)

Suroviny: prijímané v originálnom balení od výrobcu, resp. dodávateľa:

- Mrazené
- Chladené
- ostatné

1.2. Voda

- používanie vody určenej na ľudskú spotrebu
- používaná voda musí spĺňať požiadavky platnej legislatívy
- výroba teplej vody ohrevom studenej pitnej vody

2. Skladovanie

2.1. Skladovanie potravín (samostatné miestnosti, chladiace a mraziace miestnosti, resp. zariadenia)

- suché potraviny – suchý sklad - teplota podľa doporučení od výrobcu, s relatívnou vlhkosťou vzduchu najviac 70%
- chladené potraviny – mäsa a mäsové výrobky ,mliečne výrobky, zelenina, , polotovary - teplota + 2°C až + 6°C
- mrazené potraviny – mrazené polotovary, ostatné mrazené potraviny – teplota od – 18 °C
- príručné – vyčlenené priamo vo výrobných priestoroch kuchyne, slúžiace na krátkodobé skladovanie potravín počas procesu výroby

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov –uzamykateľná nádoba na odpad
- čistiacich prostriedkov a pomôcok – sanitálny sklad
- prádla, ...

3. Výdaj surovín do výroby

- Odmeriavanie, váženie, delenie potravín
- Expedícia potravín na výrobné pracovisko
- Otváranie obalov – vyčlenené samostatné pracovné miesto, resp. priestor

4. Príprava a výroba

Teplé nápoje

- tepelná úprava tekutiny – voda, mlieko
- zaliatie, lúhovanie
- pridávanie prísad, miešanie

Studené nápoje

- zaliatie vodou, miešanie
- otváranie obalov nápojov od dodávateľa

5. Výdaj nápojov

- servírovanie

6. Likvidácia zvyškov

Zvyšky nápojov, nevydané nápoje sú likvidované hygienickým spôsobom. Vznikajúci odpad je z prevádzky spoločného stravovania v čo najrýchlejšie možnom čase odstraňovaný, aby sa zabránilo jeho hromadeniu, vždy na konci zmeny.

Prevádzkovateľ nakladá s odpadom takým spôsobom, ktorý neohrozuje zdravie ľudí a nepoškodzuje životné prostredie. Postupy pri nakladaní s odpadom znižujú riziko znečistenia výrobných a prevádzkových priestorov, vody, ovzdušia, pôdy, rastlín a živočíchov, obťažovania okolia hlukom, zápachom a nepriaznivým vplyvom na krajinu.

Povinnosť viesť a uchovávať evidenciu o druhoch a množstve odpadov a o nakladaní s nim má vedúci prevádzky, resp. ním poverená osoba.

Komunálny odpad

Vyprodukovaný komunálny odpad je z prevádzky zariadenia spoločného stravovania vždy na konci pracovnej zmeny odnášaný a skladovaný vo vyčlenených priestoroch s príslušnými nádobami.

5.C ANALÝZA NEBEZPEČENSTVA A OVLÁDACIE OPATRENIA

1.1. Príjem, preberanie a transport surovín do skladu

Potraviny:

- mrazené
- chladené
- ostatné

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, rezidua chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Ovládacie opatrenia

- spoľahlivý dodávateľ
- dôkladný kvalitatívny a kvantitatívny príjem, zmyslové hodnotenie, kontrola neporušenosti obalov, kontrola doby spotreby, vizuálna kontrola teploty prepravného priestoru u chladených potravín
- dodržiavanie teplotného reťazca
- prevencia kontaminácie z prostredia, dodržiavanie hygieny pracovníkov

1.2. Voda

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia vody

Ovládacie opatrenia

- voda spĺňa požiadavky legislatívy na pitnú vodu

2.1. Skladovanie potravín

Sklady:

- mrazené
- chladené
- suché

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- zvýšené teploty potravín
- rozmnožovanie MO
- vznik rozkladných produktov
- nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
- škodcovia
- kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (nepoškodený obal, doby spotreby vyznačené na baleniach)
- dodržiavanie podmienok skladovania nespotrebovaných obsahov potravín v originálnom balení (príručné sklady)
- FIFO metóda, veľká obrátkovosť, minimálne zásoby
- dodržiavanie zásad nezlučiteľnosti niektorých kategórii potravín (spoločné skladovanie tepelne spracovaných pokrmov s tepelne nespracovanými surovinami)
- dodržiavanie sanitačného poriadku

2.2.Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov
- čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
- rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
- kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, obalového materiálu)

Ovládacie opatrenia

- oddelené skladovanie od potravín
- dodržiavanie podmienok skladovania, pravidelný odvoz odpadu (zmluvne zabezpečené)
- oddelené skladovanie
- vylúčiť krížnu kontamináciu (časové oddelenie vykonávaných činností v jednom priestore)

3. Výdaj surovín do výroby

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraniu obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)
- krížna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- vyhradené pracovisko , pracovná plocha na otváranie obalov
- vizuálna kontrola
- výdaj na základe požiadavky (minimum nespracovaných potravín v príručných skladoch)
- dodržiavanie SVP
- jednosmernosť presunu
- minimálne časové zdržanie
- používanie vhodných pomôcok a riadu

4. Príprava a výroba

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie technologického postupu, plynulosť výroby
- dodržiavanie SVP
- postupná výroba
- oddelené pracoviská (stavebne, resp. prevádzkovo)
- prevencia krížnej kontaminácie
- priebežné umývanie pracovných plôch
- údržba technologického zariadenia, pracovných plôch, používanie nepoškodených pracovných pomôcok, obnovenie poškodených náterov, výmena poškodených obkladov, ...

5. Výdaj nápojov

Typ nebezpečenstva

Biologické
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- sekundárna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- urýchlený výdaj
- prevencia sekundárnej kontaminácie pri výdaji (náčinia, pracovníci, mechanické nečistoty)

6. Likvidácia zvyškov

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- likvidácia nevydaných nápojov neškodným spôsobom – do vyhradených nádob s uzáverom

© TTA-KRAJ S.R.O.
Mgr. Jana Krajňáková

6.C STANOVENIE KRITICKÝCH BODOV

1.1. Príjem, preberanie a transport surovín do skladu

Potraviny: chladené, mrazené, ostatné

Nebezpečenstvo:

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, rezídua chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

1.2.Voda

Nebezpečenstvo: - kontaminácia vody

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.1. Skladovanie potravín

Sklady: suché, chladné, chladené, mrazené, príručné

Nebezpečenstvo:

- zvýšené teploty potravín
- rozmnožovanie MO
- vznik rozkladných produktov
- nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
- škodcovia
- kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad: odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prádla, ...

Nebezpečenstvo:

- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
- rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
- kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, prádla, obalového materiálu)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

3. Výdaj surovín do výroby

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraní obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

4. Príprava a výroba

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

5. Výdaj nápojov

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo je významné ! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach. Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

6. Likvidácia zvyškov

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

D. TEPLÉ POKRMY S REGENERÁCIOU

OBSAH:

- 2.D Popis teplých výrobkov vrátane zistenia ich použitia
- 3.D Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.D Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.D Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.D Stanovenie kritických bodov
- 7.D Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod, vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch, stanovenie nápravných opatrení

2.D POPIS VÝROBKOV A VRÁTANE ZISTENIA ICH POUŽITIA

Druh výrobku: Teplé pokrmy s regeneráciou

Charakteristika druhu výrobku:

Pri výrobe chladených a mrazených pokrmov sa používajú osobitne upravené technológie a ošetrovanie pokrmov nízkymi teplotami. Tým sa predĺži ich trvanlivosť a zachová zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a kvalita.

Chladené pokrmy sú pokrmy, ktoré sa ihneď po vyrobení a uzatvorení ich obalu musia schlaďiť na teplotu $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ v jadre pokrmu a dochlaďiť na teplotu $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Mrazené pokrmy sú pokrmy, ktoré sú vyrobené podľa špecifických požiadaviek, ihneď po vyrobení uzatvorené do ich obalu a zmrazené na teplotu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v jadre pokrmu.

Určenie výrobku:

Mrazené a chladené pokrmy sú určené na použitie vo vlastnom zariadení spoločného stravovania.

Mikrobiologické požiadavky:

Podľa platnej legislatívy.

Chemické požiadavky:

Podľa platnej legislatívy.

Názvy výrobkov, zoznam používaných potravín, charakteristiky výrobkov a technologické postupy:

Všetky parametre sú uvedené knihách Konráda Kendíka a vlastných receptúrach.

Dodávatelia používaných potravín:

Vid'. zoznam zmluvných dodávateľov, príloha č. V.

Spôsob použitia:

Chladené a mrazené pokrmy sú určené k ohrevu a následnej priamej spotrebe, resp. konzumácii.

Doba spotreby a skladovacie podmienky:

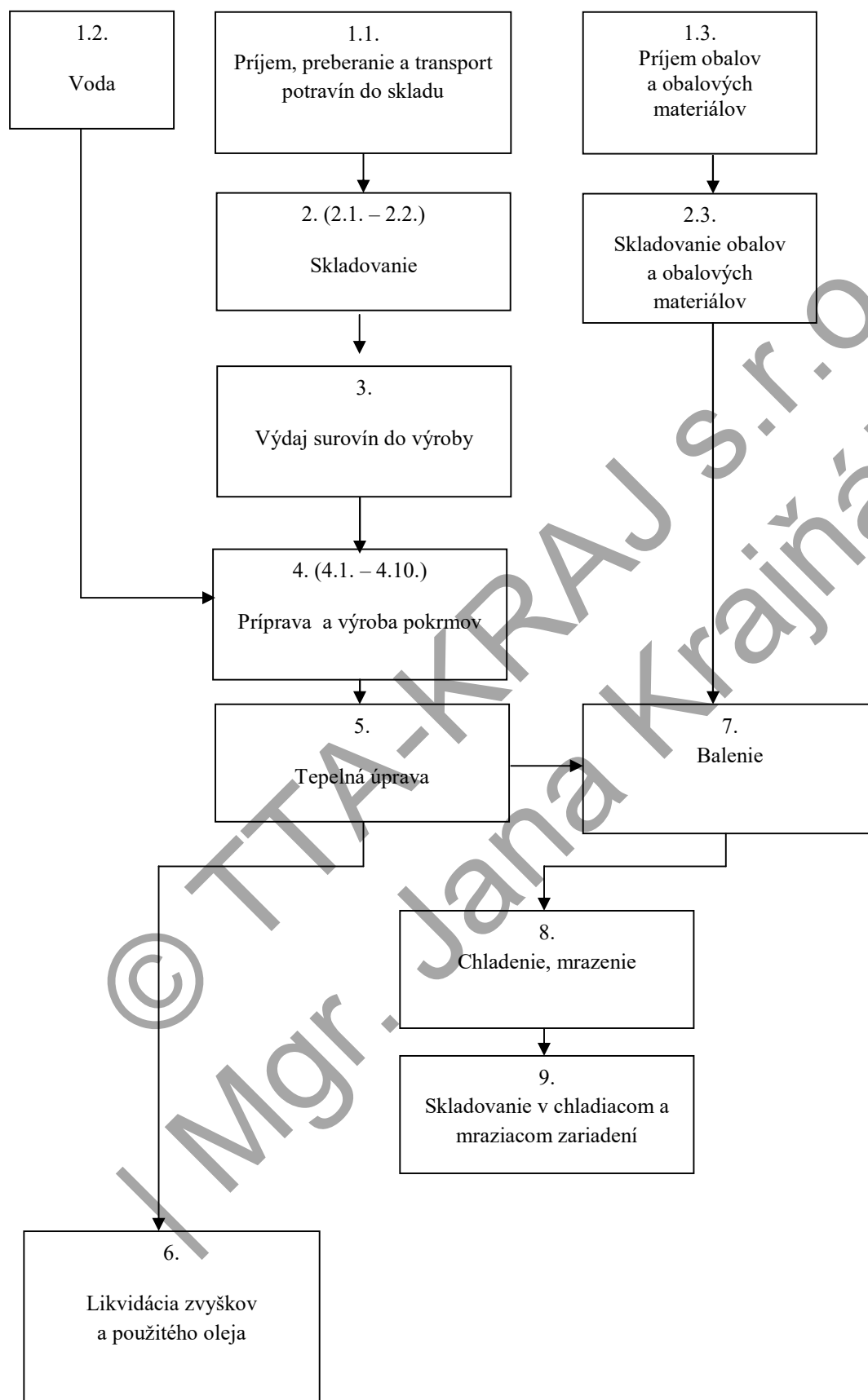
Pokrmy sa po dohotovení a zabalení označujú potrebnými údajmi. Chladené pokrmy sa skladujú pri teplote najviac $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ s prípustným kolísaním $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$, mrazené pokrmy sa po dohotovení označujú potrebnými údajmi a skladujú pri teplote najviac $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Skladovanie v chladiacich a mraziacich zariadeniach prevádzky je minimálne. Pokrmy sa po oteplení nesmú znovu schladzovať.

Zistenie použitia výrobku:

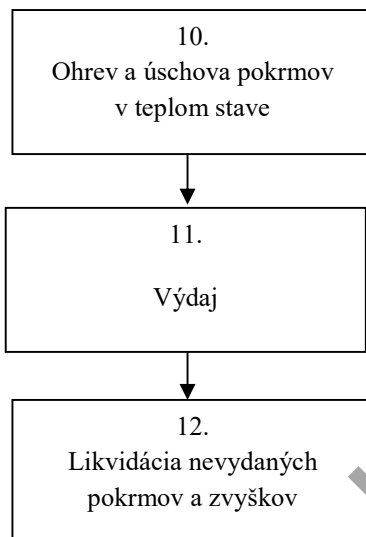
Hotové pokrmy sú určené pre široký okruh spotrebiteľov. Sú
vydávané a konzumované vo vlastnom stravovacom zariadení.

© TTA-KRAJ S.r.o.
Mgr. Jana Krajňáková

3.D DIAGRAM VÝROBNÉHO PROCESU



- ***pokračovanie po výdaji***



- Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Pri príprave bezpečných pokrmov sa môžu používať iba bezpečné potraviny známeho pôvodu, ktoré majú neporušený obal a nejavia známky znehodnotenia. Pri prijíme potravín na sklad si všímame čistotu a teplotu prepravného priestoru.

Pôvod potravín kontrolujeme v dodacích listoch, prípade iných dokladoch, ktoré uvádzajú výrobcu prípadne dodávateľa. Každá potravina musí byť označená v štátnom jazyku a obsahovať tieto údaje :

- meno alebo obchodné meno a adresu výrobcu, baliarne alebo predajcu (distribútor alebo dovozca)
- netto množstvo
- dátum minimálnej trvanlivosti, resp. dátum spotreby
- zoznam jednotlivých zložiek
- identifikáciu dávky
- údaje o pôvode resp. mieste pôvodu
- spôsob skladovania
- požiadavky na použitie
- množstvo určitých zložiek (skupiny zložiek)

Suroviny: prijímané v originálnom balení od výrobcu, resp. dodávateľa:

- Mrazené
- Chladené
- ostatné

1.2. Voda

- používanie vody určenej na ľudskú spotrebu
- používaná voda musí spĺňať požiadavky platnej legislatívy
- výroba teplej vody ohrevom studenej pitnej vody

1.3. Príjem obalov a obalových materiálov

- používané obaly sú vhodné pre styk s potravinami

2. Skladovanie

2.1. Skladovanie potravín (samostatné miestnosti, chladiace a mraziace miestnosti, resp. zariadenia)

- suché potraviny – suchý sklad - teplota podľa doporučení od výrobcu, s relatívnou vlhkosťou vzduchu najviac 70%
- chladené potraviny – mäsa a mäsové výrobky ,mliečne výrobky, zelenina, , polotovary - teplota + 2°C až + 6°C
- mrazené potraviny – mrazené polotovary, ostatné mrazené potraviny – teplota od – 18 °C
- príručné – vyčlenené priamo vo výrobných priestoroch kuchyne, slúžiace na krátkodobé skladovanie potravín počas procesu výroby

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov –uzamykateľná nádoba na odpad
- čistiacich prostriedkov a pomôcok – sanitálny slad
- prádla, ...

2.3. Skladovanie obalov a obalových materiálov

- vyčlenený samostatný skladovací priestor v priestore určenom na balenie

3. Výdaj surovín do výroby

- Odmeriavanie, váženie, delenie potravín
- Expedícia potravín na výrobné pracovisko
- Otváranie obalov – vyčlenené samostatné pracovné miesto, resp. priestor

4. Príprava a výroba pokrmov

4.1. Polievky, omáčky, šťavy k mäsu

4.1.1. Príprava potravín

Umytie mäsa, zeleniny

4.1.2. Miešanie

4.1.3. Tepelná úprava (varenie, dusenie)

Pri tepelnom opracovaní surovín alebo polovýrobkov na výrobu chladených pokrmov sa musí dodržať najmenej 20 minút varu.

4.1.4. Dohotovenie (prísady, scedenie, mixovanie, ...)

4.2. Mäso – hydina, bravčové a hovädzie mäso, ryby, divina,...

Na výrobu chladených pokrmov sa používajú z vnútorností jatočných zvierat len pečeň a obličky, z rýb len sladkovodné ryby čerstvo zabité na spracovateľskom mieste a chladená hydina.

- spracovanie v celku
- spracovanie častí dosiahnutých porciovaním
- spracovanie plátkového mäsa, mäsa s kosťou
- spracovanie mletého mäsa a jeho zmesi

4.2.1. Čistá príprava (krájanie, plnenie náplňami, špikovanie, obaľovanie, ...). Maximálny manipulačný čas pre čistú prípravu je 30 min.

4.2.2. Príprava spracovaného mäsa pred tepelnou úpravou (pridávanie korenia, ochucovacích prídavných látok)

4.2.3. Tepelná úprava

Pri tepelnom opracovaní surovín alebo polovýrobkov na výrobu chladených pokrmov sa dodržiava teplota + 80 °C (±5 °C) v jadre počas 20 minút pred ukončením ich tepelného opracovania. Teplota pri opracovaní drobných výrobkov z mletého mäsa musí byť v jadre počas 20 minút najmenej + 70 °C a ak ide o ostatné výrobky + 80 °C (±5 °C).

4.3. Mäsové výrobky (údené, párky, salámy, ...), syry

4.3.1. Čistá príprava (krájanie, obaľovanie) – mäsové výrobky a syry vychladené na teplotu do + 6 °C, prípravu max. 30 min.

4.3.2. Príprava pred tepelným spracovaním

4.3.3. Tepelná úprava

4.4. Zelenina, zemiaky, huby, ovocie

- použitie pre ďalšiu kuchynskú úpravu (prísada, polotovar)
- použitie ako základná časť pokrmu
- použitie ako príloha k pokrmu

4.4.1. Príprava priemyselne spracovaných potravín

- sterilizované potraviny, kompóty, pretlaky
- sušené, kondenzované potraviny
- mliečne, kvasené, nakladané potraviny

4.4.1.1.. Otváranie obalov

4.4.1.2. Vybalenie z obalov, sčedenie nálevu

4.4.1.3. Preloženie do plastových nádob určených na skladovanie (označenie dátumom a hodinou otvorenia, vyznačenie dátumu spotreby podľa doporučení od výrobcu)

4.4.2.Príprava čerstvých potravín

4.4.2.1. Čistá príprava – manipulácia so zeleninou dodávanou od výrobcu resp. dodávateľa – po hrubej očiste nakrájaná, nastrúhaná...

4.4.2.2. Príprava očistených zemiakov (surové, varené)

4.4.2.3. Vybalenie z obalov, prípadné krájanie

4.4.2.4. Pranie vo vode

4.4.3. Tepelná úprava, dochucovanie

4.5. Ryža a ďalšie obilniny, obilné výrobky, cestoviny, strukoviny a sójové výrobky

- použitie pre ďalšiu kuchynskú úpravu (prísada, polotovar)
- použitie ako základná časť pokrmu
- použitie ako príloha k pokrmu

4.5.1. Príprava (preberanie, máčanie, prepláchnutie, sparenie, preosievanie)

4.5.2. Tepelná úprava (varenie, dusenie)

4.5.3. Sčedenie, prípadné opláchnutie vodou

4.6. Prílokové parené, zemiakové knedle, ostatné knedle, výrobky zo zemiakového cesta

- použitie pre ďalšiu kuchynskú úpravu (prísada, polotovar)
- použitie ako základná časť pokrmu
- použitie ako príloha k pokrmu
- prijímané na sklad ako polotovar, resp. hotový výrobok

4.7. Vajcia

- použitie pre ďalšiu kuchynskú úpravu
- použitie ako základná časť pokrmu

4.7.1. Preloženie do plastových nádob

4.8. Priemyselné polotovary, dehydrované výrobky, prísady do polievok

4.8.1. Príprava a zmiešanie prísad – používanie pitnej vody

4.8.2. Tepelná úprava

4.9. Používané tuky a oleje

- 4.9.1. Použitie tuku na tepelné spracovanie potravín
- 4.9.2. Použitie oleja na tepelné spracovanie pokrmov (tepelné spracovanie pri teplote min. 180 °C)
- 4.9.3. Použitie rastlinných olejov vyhradených ako prísada pre pokrmy studenej kuchyne
- 4.9.4. Likvidácia prepálených tukov a oleja max. po 24 hod. použitia
- 4.9.5. Prepálené tuky a olej sa dočasne skladujú vo vyhradených nádobách – likvidáciu zabezpečuje dodávateľ čerstvého tuku a oleja min. 1 x denne

4.10. Kombinované pokrmy

- 4.10.1.1. Príprava z potravín tepelne nespracovaných
- 4.10.1.2. Príprava z potravín tepelne spracovaných
- 4.10.2. Prípadné zmiešanie
- 4.10.3. Tepelná úprava – podľa potreby

Podmienky uchovávania polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov vyňatí z prílohy č. 2 k vyhláske č. 533/2007 Z. z.

Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy	Teplota a čas uchovávania			Poznámka
	0 – 4°C	5 – 8°C	- 18°C	
Polotovary				
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napríklad ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, nerez alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nesmú uchovávať. Čas uchovávania sa nevzťahuje na kaviár. Dátum a hodina otvorenia konzervy sa vyznačia na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	0 h	Dátum a hodina otvorenia obalu potraviny sa vyznačia na obale potraviny.
Mäso plnené, mleté	3 h	0 h	0 h	
Mäso chladené, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu	24 h	0 h	14 dní	Dátum a hodina otvorenia obalu vákuovo baleného mäsa alebo dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.
Obaľované mäso, hydina, ryby, zelenina, huby	3 h	0 h	0 h	
Mäso, hydina po rozmrazení	24 h	0 h	0 h	Nesmie sa znovu zmrazovať.
Obalené syry pred tepelným spracovaním	24 h	12 h	0 h	

Správna výrobná prax a HACCP

SUPERMIX spol. s r. o.

Prevádzka : Spišský salaš, Levočská cesta 11, Spišské Podhradie 053 04



Očistená, celá alebo nakrájaná zelenina	12 h	3 h	10 dní	Dátum a hodina zamrazenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.
Očistené, celé alebo nakrájané ovocie	8 h	3 h	10 dní	Dátum a hodina zamrazenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	12 h	0 h	0 h	
Rozpracované pokrmy				
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	0 h	Ak sú pripravené ako príloha pokrmu.
Krémy, peny, nátierky, dresing (vlastná výroba)	24 h	0 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky				
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a podobne	24 h	0 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	0 h	
Hotové pokrmy				
Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážené	24 h	0 h	0 h	
Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	6 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebíčky, bagety, chleby)	12 h	3 h	0 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)	48 h	12 h	0 h	

5. Tepelná úprava

- tepelné spracovanie surovín v technologických zariadeniach podľa špecifickej prípravy (varné kotle, plynové panvice, plynové sporáky, konvektomaty, grilovacie zariadenia, fritovacie zariadenia, rošty, ...)
- pri tepelnom opracúvaní surovín alebo polovýrobkov na výrobu mrazených pokrmov sa musí dodržať najmenej 20 minút varu, ak ide o tekuté pokrmy, a ak ide o ostatné pokrmy teplota + 80 °C (± 5 °C) v jadre počas 20 minút pred ukončením ich tepelného opracovania.
- mleté mäso sa musí spracúvať ihneď po zomletí; teplota pri opracúvaní drobných výrobkov musí byť v jadre počas 20 minút najmenej + 70 °C a ak ide o ostatné výrobky + 80 °C (± 5 °C).
- počas posledných 20 minút tepelnej úpravy pokrmov sa nesmú pridávať žiadne prísady, ktoré by mohli spôsobiť mikrobiálnu kontamináciu, okrem vývaru a horúcej pitnej vody
- pripravuje sa len také množstvo pokrmov, ktoré možno ošetriť nízkymi teplotami naraz

6. Likvidácia zvyškov a použitého oleja

Zvyšky pokrmov, nevydané pokrmy sú likvidované hygienickým spôsobom a pravidelne minimálne raz denne z prevádzky kuchyne likvidované do biologického odpadu. Vznikajúci odpad je z prevádzky spoločného stravovania v čo najrýchlejšie možnom čase odstraňovaný, aby sa zabránilo jeho hromadeniu, vždy na konci zmeny.

Prevádzkovateľ nakladá s odpadom takým spôsobom, ktorý neohrozuje zdravie ľudí a nepoškodzuje životné prostredie. Postupy pri nakladaní s odpadom znižujú riziko znečistenia výrobných a prevádzkových priestorov, vody, ovzdušia, pôdy, rastlín a živočíchov, obťažovania okolia hlukom, zápachom a nepriaznivým vplyvom na krajinu.

Povinnosť viesť a uchovávať evidenciu o druhoch a množstve odpadov a o nakladaní s nim má vedúci prevádzky, resp. ním poverená osoba.

Komunálny odpad

Vyprodukovaný komunálny odpad je z prevádzky zariadenia spoločného stravovania vždy na konci pracovnej zmeny odnášaný a skladovaný vo vyčlenených priestoroch s príslušnými nádobami.

Živočišny vedľajší produkt ŽVP3

Ide o materiál kategórie 3, kuchynský odpad ktorý vzniká v prevádzke. Ide o odpad, ktorý nie je určený na ľudskú spotrebu. V priestoroch zariadenia spoločného stravovania, v bezprostrednej blízkosti miesta kde vzniká tento druh odpadu je dostupná zberná nepriepustná a uzatvárateľná nádoba, zreteľne označená a slúži výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie odpadu tohto druhu (ŽVP3).

Na konci pracovnej zmeny, je tento odpad z prevádzky zariadenia spoločného stravovania odstraňovaný a skladovaný na vyhradenom mieste. V pravidelných intervaloch, podľa zmluvných podmienok odovzdávaný firme, ktorá ho ďalej likviduje .

Použitý olej

Olej používaný v zariadení spoločného stravovania sa po 24hod.použití, resp. podľa potreby aj skôr, skladuje do nepriepustných a uzatvárateľných na to určených nádob s označením. Zber použitého oleja vykonáva zmluvne zabezpečená firma, minimálne raz týždenne, resp. podľa potreby. O likvidácii a výmene oleja sa vedie evidencia.

7. Balenie

- po ukončení tepelnej úpravy nesmie klesnúť teplota pokrmov určených k schladzovaniu a zmrazovaniu pod $+ 65^{\circ}\text{C}$.
- plnenie a uzatváranie obalov prebieha hygienickým spôsobom s minimálnym časovým zdržaním.
- maximálny čas medzi ukončenou tepelnou úpravou a začatím schladzovacieho alebo zmrazovacieho procesu neprekračuje 60 minút (časový limit pre plnenie a uzatváranie nádob).

8. Chladenie , mrazenie – šokovanie

• chladenie

- pri schladzovaní pokrmov sa musí čo najrýchlejšie znížiť teplotné rozmedzie medzi $+ 60^{\circ}\text{C}$ a $+ 10^{\circ}\text{C}$.
- pri schladzovaní pokrmov sa musí dosiahnuť teplota $+ 10^{\circ}\text{C}$ v jadre pokrmu najneskôr do 90 minút od začiatku chladenia, potom sa musí pokrm ihneď dochladiť na teplotu $+ 2^{\circ}\text{C}$.
- pokrm v schladzovacom zariadení ukladáme po jednej vrstve , tak aby bol zabezpečený dostatočný priestor na prúdenie schladzovacieho média a aby mohol prebiehať plynulý schladzovací proces v celom priestore zariadenia
- schladzovacie zariadenie – šoker, musí byť vybavený registračnými teplomerami
-

• mrazenie

- pri zmrazovaní pokrmov sa musí čo najrýchlejšie znížiť teplotné rozmedzie medzi $+ 60^{\circ}\text{C}$ a $+ 10^{\circ}\text{C}$
- pri zmrazovaní pokrmov sa musí v čase 90 – 150 minút dosiahnuť teplota $+ 18^{\circ}\text{C}$ v jadre pokrmu
- pokrm v zmrazovacom zariadení ukladáme po jednej vrstve , tak aby bol zabezpečený dostatočný priestor na prúdenie zmrazovacieho média a aby mohol prebiehať plynulý zmrazovací proces v celom priestore zariadenia
- zmrazovacie zariadenie – šoker, je vybavený registračnými teplomerami

9. Skladovanie v chladiacom, mraziacom zariadení

- v chladiacom priestore teplota najviac $+ 2^{\circ}\text{C}$ s prípustným kolísaním $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- nádoby s chladenými pokrmami sú viditeľne označené názvom pokrmu a dátumom výroby
- pri prechodnom miernom zvýšení teploty viac ako 1 hodinu, napríklad v dôsledku poruchy alebo výpadu dodávky elektrického prúdu, sa môžu chladené pokrm takto skladované použiť na ľudskú spotrebu len so súhlasom orgánu na ochranu zdravia.
- teplota mraziaceho priestoru najviac -18°C
- nádoby s mrazenými pokrmami sú viditeľne označené názvom pokrmu a dátumom výroby
- pri prechodnom miernom zvýšení teploty viac ako 4 hodiny, napríklad v dôsledku poruchy alebo výpadu dodávky elektrického prúdu, sa môžu mrazené pokrm takto skladované použiť na ľudskú spotrebu len so súhlasom orgánu na ochranu zdravia.

• pokračovanie po výdaji

10. Ohrev a úschova pokrmov v teplom stave

- rozmravovanie a ohrev mrazených alebo chladených pokrmov sa uskutočňuje bezprostredne pred ich spotrebou
- rozmravovanie sa vykonáva do 60 minút s následným ohriatím na teplotu + 80 °C v jadre pokrmu s výdržou najmenej 10 minút, okrem mikrovlnného ohrevu
- výdaj sa uskutočňuje hygienickým spôsobom s minimálnym časovým zdržaním
- pri jednorporciovom balení sa ohrievaný pokrm vydáva do 15 minút od ukončenia ohrevu, pri viacporciovom balení sa pokrmy vydávajú do 60 minút od ukončenia ohrevu
- ohrev chladených pokrmov začať najneskôr do 30 minút po vyskladnení z chladiarne, vykonáva sa na teplotu + 80 °C v jadre najneskôr do 10 minút. Čas výdaja nesmie prekročiť 15 minút od dokončenia ohrevu jednorporciového balenia a 60 minút od dokončenia ohrevu viacporciového balenia
- počas výdaja ohriatych mrazených a chladených pokrmov nesmie klesnúť teplota pokrmu pod + 65 °C.
- na ohrev nemožno používať mrazené a chladené pokrmy z narušených alebo znečistených spotrebiteľských obalov.
- zmrazenie alebo schladenie už ohriateho pokrmu je zakázané

11. Výdaj

- pokrmy sú servírované hygienickým spôsobom s minimálnym časovým zdržaním
- teplota hutných pokrmov počas výdaja min. + 60 °C
- teplota tekutých pokrmov počas výdaja min. + 65 °C
- teplota šalátov počas výdaja max. + 10 °C, + 6 °C u šalátov majonézových a rybacích

12. Likvidácia nevydaných pokrmov a zvyškov

Zvyšky pokrmov, nevydané pokrmy sú likvidované hygienickým spôsobom a pravidelne minimálne raz denne z prevádzky kuchyne likvidované do biologického odpadu. Vznikajúci odpad je z prevádzky spoločného stravovania v čo najrýchlejšie možnom čase odstraňovaný, aby sa zabránilo jeho hromadeniu, vždy na konci zmeny.

Prevádzkovateľ nakladá s odpadom takým spôsobom, ktorý neohrozuje zdravie ľudí a nepoškodzuje životné prostredie. Postupy pri nakladaní s odpadom znižujú riziko znečistenia výrobných a prevádzkových priestorov, vody, ovzdušia, pôdy, rastlín a živočíchov, obťažovania okolia hlukom, zápachom a nepriaznivým vplyvom na krajinu. Povinnosť viesť a uchovávať evidenciu o druhoch a množstve odpadov a o nakladaní s ním má vedúci prevádzky, resp. ním poverená osoba.

Komunálny odpad

Vyprodukovaný komunálny odpad je z prevádzky zariadenia spoločného stravovania vždy na konci pracovnej zmeny odnášaný a skladovaný vo vyčlenených priestoroch s príslušnými nádobami.

Živočišny vedľajší produkt ŽVP3

Ide o materiál kategórie 3, kuchynský odpad ktorý vzniká v prevádzke. Ide o odpad, ktorý nie je určený na ľudskú spotrebu. V priestoroch zariadenia spoločného stravovania, v bezprostrednej blízkosti miesta kde vzniká tento druh odpadu je dostupná zberná nepriepustná a uzatvárateľná nádoba, zreteľne označená a slúži výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie odpadu tohto druhu (ŽVP3).

Na konci pracovnej zmeny, je tento odpad z prevádzky zariadenia spoločného stravovania odstraňovaný a skladovaný na vyhradenom mieste. V pravidelných intervaloch, podľa zmluvných podmienok odovzdávaný firme, ktorá ho ďalej likviduje .

© TTA-KRAJ S.R.O.
Mgr. Jana Krajňáková

5.D ANALÝZA NEBEZPEČENSTVA A OVLÁDACIE OPATRENIA

Analýzu nebezpečenstva pri príprave pokrmov z mikrobiologického hľadiska je možné zjednodušiť aj napriek veľkej rôznorodosti sortimentu. A to buď prostredníctvom dostatočnej tepelnej úpravy (tá je v rámci bežných postupov dosahovaná aj z dôvodu zabezpečenia organoleptických vlastností), kedy sú inaktivované vegetatívne formy prítomnej mikroflóry. Ďalšie zjednodušenie umožňuje skutočnosť, že pripravované pokrmy sú určené ihneď ku konzumácii zákazníkom. Pri príprave pokrmov pred ich tepelným spracovaním spravidla nie je dostatok času na významnejšie pomnoženie mikroorganizmov, ktoré by pri následnom tepelnom opracovaní nemohli byť inaktivované z dôvodov neadekvátneho pasterizačného účinku vo vzťahu k ich počiatočnému množstvu.

Po dokončení tepelnej úpravy pizze môže nastať kontaminácia pokrmov mikroflórou z vnútorného prostredia (sekundárna kontaminácia z pomôcok, kontaktom s rukami pracovníkov a pod.). Ovládacím opatrením pre tieto procesy je dodržiavanie dostatočne vysokej teploty pri výdaji pokrmov (viac než + 60 °C pri výdaji hutných pokrmov, viac než + 65 °C pri výdaji tekutých pokrmov), dodržiavanie časových limitov a prevencia krížnej kontaminácie (dodržiavanie pravidelnej osobnej hygieny a prevádzkovej hygieny).

V pokrmoch môžu prežívať termostabilné toxíny vytvorené mikroflórou (*Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*) pred tepelným opracovaním. Ovládacím opatrením je výber vhodných surovín, dodržiavanie skladovacích podmienok a krátka doba prípravy pokrmov pred tepelným opracovaním.

V pokrmoch môžu prežívať bakteriálne spóry, po uplynutí lag – fázy môžu vyklíčiť, vytvoriť novú populáciu a prípadne i toxíny, pokiaľ sú vytvorené vhodné teplotné podmienky. Ovládacím opatrením je udržiavanie pokrmov pri teplote predlžujúcej lag - fázu a nevhodnej pre rast (nad 60 °C). Pre zachovanie zdravotnej bezpečnosti pokrmov z mikrobiologického hľadiska je rozhodujúcim faktorom teplota pokrmov pri výdaji.

Nebezpečenstvo:

- biologické – B
- chemické – CH
- fyzikálne – F

FIFO metóda – prvé do skladu, prvé zo skladu

Rozšírená analýza nebezpečenstva je súčasťou prílohy č. I.

Analýza nebezpečenstva jednotlivých krokov výroby a ovládacie opatrenia

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Potraviny:

- mrazené
- chladené
- ostatné

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, reziduá chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Ovládacie opatrenia

- spoľahlivý dodávateľ
- dôkladný kvalitatívny a kvantitatívny príjem, zmyslové hodnotenie, kontrola neporušenosti obalov, kontrola doby spotreby, vizuálna kontrola teploty prepravného priestoru u chladených potravín
- dodržiavanie teplotného reťazca
- prevencia kontaminácie z prostredia, dodržiavanie hygieny pracovníkov

1.2. Voda

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia vody

Ovládacie opatrenia

- voda spĺňa požiadavky legislatívy na pitnú vodu

1.3. Príjem obalov a obalových materiálov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminované obaly, obaly nespĺňajú požiadavky na balenie potravín

2.1. Skladovanie potravín

Sklady:

- mrazené
- chladené
- suché

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- zvýšené teploty potravín
- rozmnožovanie MO
- vznik rozkladných produktov
- nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
- škodcovia
- kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (nepoškodený obal, doby spotreby vyznačené na baleniach)
- dodržiavanie podmienok skladovania nespotrebovaných obsahov potravín v originálnom balení (príručné sklady)
- FIFO metóda, veľká obrátkovosť, minimálne zásoby
- dodržiavanie zásad nezlučiteľnosti niektorých kategórií potravín (spoločné skladovanie tepelne spracovaných pokrmov s tepelne nespracovanými surovinami)
- dodržiavanie sanitačného poriadku

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov
- čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
- rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
- kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, obalového materiálu)

Ovládacie opatrenia

- oddelené skladovanie od potravín
- dodržiavanie podmienok skladovania, pravidelný odvoz odpadu (zmluvne zabezpečené)
- oddelené skladovanie
- vylúčiť krížnu kontamináciu (časové oddelenie vykonávaných činností v jednom priestore)

2.3. Skladovanie obalov a obalových materiálov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia obalov z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (sucho, čisto, obaly zakryté)

3. Výdaj surovín do výroby

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraniu obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)
- krížna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- vyhradené pracovisko , pracovná plocha na otváranie obalov
- vizuálna kontrola
- výdaj na základe požiadavky (minimum nespracovaných potravín v príručných skladoch)
- dodržiavanie SVP
- jednosmernosť presunu
- minimálne časové zdržanie
- používanie vhodných pomôcok a riadu

4. (4.1.–4.10.) Príprava a výroba pokrmov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie technologického postupu, plynulosť výroby
- dodržiavanie SVP
- postupná výroba

- oddelené pracoviská (stavebne, resp. prevádzkovo)
- dodržiavanie postupov pri rozmrazovaní, tak aby bolo zabránené rozmnožovaniu MO
- prevencia krížnej kontaminácie
- priebežné umývanie pracovných plôch
- -údržba technologického zariadenia, pracovných plôch, používanie nepoškodených pracovných pomôcok, obnovenie poškodených náterov, výmena poškodených obkladov, ...

5. Tepelná úprava

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- prežitie vegetatívnych foriem MO, spór, nedostatočná inaktivácia termostabilných toxínov

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie technologického postupu
- dostatočnosť prepečenia
- ak tepelné spracovanie trvá menej ako 20 minút, možnosť do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo prísady len pred začatím takéhoto tepelného spracovania
- k tepelnej úprave používať len tuky na to určené

6. Likvidácia zvyškov a použitého oleja

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- likvidácia nevydaných teplých pokrmov neškodným spôsobom – do vyhradených nádob s uzáverom
- odvoz odpadu z prevádzky zabezpečený zmluvne
- likvidácia oleja dodávateľom

7. Balenie

Typ nebezpečenstva

Biologické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínov – sekundárna kontaminácia
- porušenie teplotného reťazca
- pomnoženie MO

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie teplotného reťazca, teplota nesmie klesnúť pod + 65 °C
- urýchlený presun do schladzovacieho zariadenia
- čas medzi ukončenou tepelnou úpravou a začatím schladzovacieho procesu neprekračuje 60 minút

8. Chladenie, mrazenie

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- nedostatočné schladenie
- zvýšená aktivita vody
- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO
- sekundárna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- zmrazovanie - z aktuálnej teploty (po dovarení) na teplotu + 18 °C v jadre pokrmu, do 90 - 150 minút od začiatku chladenia
- schladzovanie z aktuálnej teploty (po dovarení) na teplotu + 10 °C v jadre pokrmu, do 90 min. od začiatku chladenia
- dodržiavanie SVP
- monitorovanie a zaznamenávanie teplôt

9. Skladovanie v chladiacom a mraziacom zariadení

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- nedodržanie teplotného reťazca- pomnoženie MO

Ovládacie opatrenia

- teplota v mraziacom priestore -18 °C a nižšia
- teplota v chladiacom priestore najviac + 2 °C s prípustným kolísaním ± 1 °C.

• pokračovanie po výdaji

10. Ohrev a úschova pokrmov v teplom stave

Typ nebezpečenstva

Biologické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- prežívanie vegetatívnych foriem MO

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie postupov pri rozmrazovaní – 60 min., ohreve – teplota min. + 80 °C po dobu minimálne 10 min.

11. Výdaj

Typ nebezpečenstva

Biologické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- sekundárna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- úschova v teplom stave, čo najkratšia doba zdržiavania pri výdaji
- prevencia sekundárnej kontaminácie pri výdaji (výdajné zariadenie, náčinie, pracovníci, spotrebitelia, mechanické nečistoty)

12. Likvidácia nevydaných pokrmov a zvyškov

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčené spór, rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- likvidácia nevydaných teplých pokrmov neškodným spôsobom – do vyhradených nádob s uzáverom
- odvoz odpadu z prevádzky zabezpečený zmluvne
- likvidácia oleja dodávateľom

© TTA-KRAJ S.r.O.
Mgr. Jana Krajňáková

6.D STANOVENIE KRITICKÝCH BODOV

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Potraviny: chladené, mrazené, ostatné

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
 - zvýšenie teploty potravín
 - choroby rastlín, škodcov
 - kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, reziduá chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
 - kontaminácia mechanickými nečistotami
 - kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

1.2.Voda

- Nebezpečenstvo:** - kontaminácia vody

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

1.3. Príjem obalov a obalových materiálov

- Nebezpečenstvo:** - kontaminované obaly, obaly nespĺňajú požiadavky na balenie potravín

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.1. Skladovanie potravín

Sklady: suché, chladné, chladené, mrazené, príručné

- Nebezpečenstvo:**
- zvýšené teploty potravín
 - rozmnožovanie MO
 - vznik rozkladných produktov
 - nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
 - škodcovia
 - kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad: odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prádla, ...

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
 - rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
 - kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, prádla, obalového materiálu)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.3. Skladovanie obalov a obalových materiálov

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia obalov z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

3. Výdaj surovín do výroby

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraní obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu

4. (4.1. – 4.10.) Príprava a výroba pokrmov

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitálnych prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

5. Tepelná úprava

Nebezpečenstvo:

- prežitie vegetatívnych foriem MO, spór, nedostatočná inaktivácia termostabilných toxínov
- pri neúplnom rozmrazení, veľké kusy mäsa – zvýši sa nebezpečenstvo neúplného tepelného dohotovenia

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CP** (kontrolné body).

6. Likvidácia zvyškov a použitého oleja

Nebezpečenstvo:

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

7. Balenie

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- krížová kontaminácia
- cudzie predmety

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

8. Chladenie, mrazenie

Nebezpečenstvo:

- nedostatočné schladenie
- zvýšená aktivita vody
- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo je významné ! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach. Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

9. Skladovanie v chladiacom a mraziacom zariadení

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie vegetatívnych foriem MO, spór, nedostatočná inaktivácia termostabilných toxínov

Identifikované nebezpečenstvo je významné ! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach. Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

- ***pokračovanie po výdaji***

10. Ohrev a úschova pokrmov v teplom stave

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínov
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kontrolné body).

11. Výdaj

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

12. Likvidácia zvyškov a nevydaných pokrmov

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

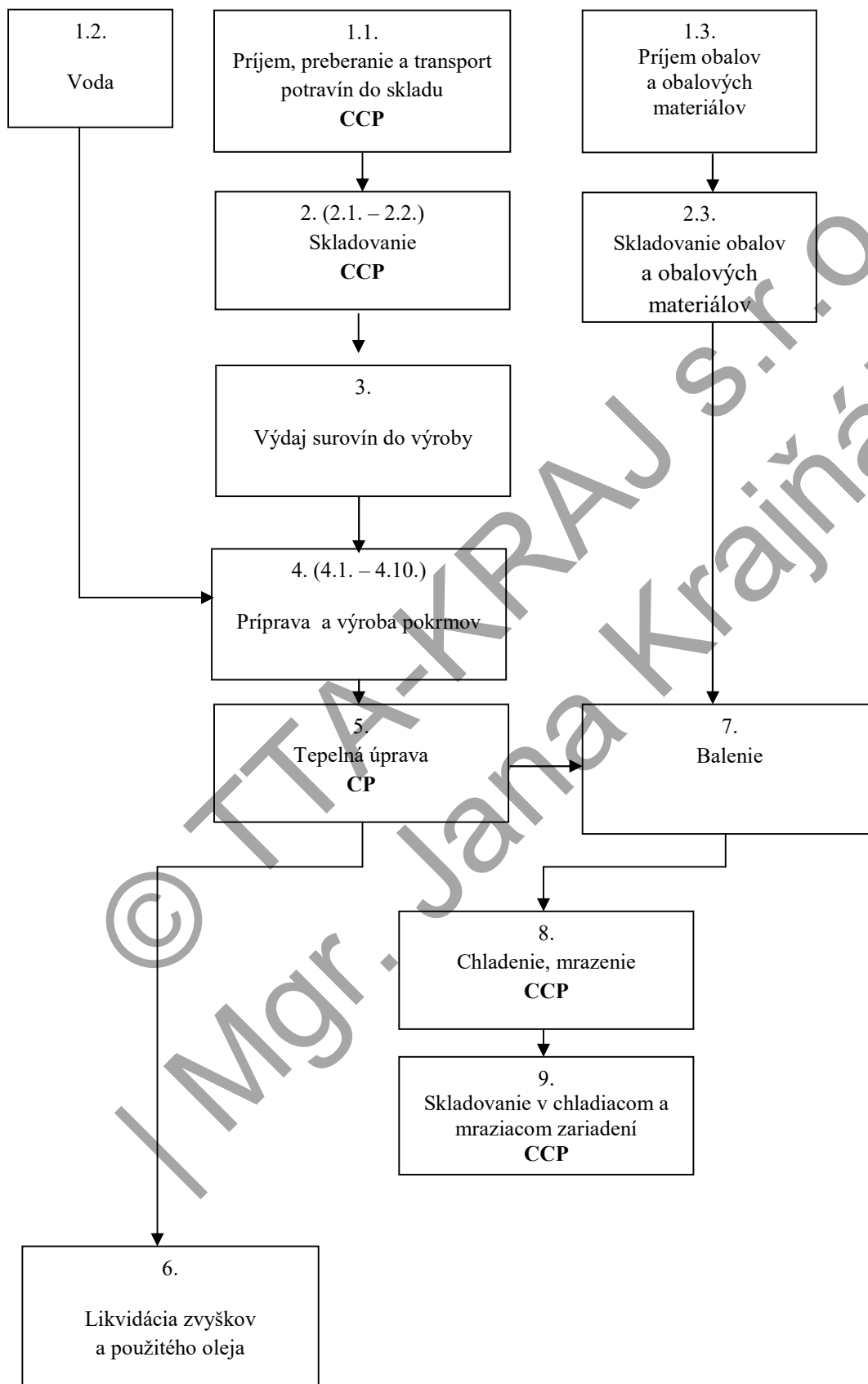
Poznámky :

Príklady určenia CP a CCP

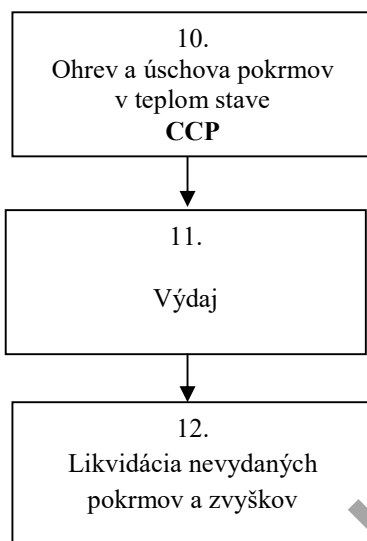
CP – kontrolný bod – kontrola bez záznamu

CCP – kritický kontrolný bod – meranie a zaznamenávanie zistených výsledkov

- prúdový diagram s vyznačenými CCP a CP



- *pokračovanie po výdaji*



7.D STANOVENIE ZNAKOV A HODNÓT KRITICKÝCH HRANÍC PRE KAŽDÝ KRITICKÝ BOD, VYMEDZENIE SYSTÉMU SLEDOVANIA ZVLÁDNUTEHO STAVU V KRITICKÝCH BODOCH A STANOVENIE NÁPRAVNÝCH OPATRENÍ PRE KAŽDÝ KRITICKÝ BOD

Stanovené kritické kontrolné body:

Výrobná operácia č 1.1. Príjem a preberanie potravín do skladu

1. Sledovaný znak

- teplota prepraného priestoru chladeného a mrazeného tovaru
- vizuálna kontrola čistoty prepravného priestoru
- vizuálna kontrola prijímaného tovaru na sklad (celistvosť a neporušenosť obalu, označenie tovaru v národnom jazyku, doba spotreby,...)

2. Kritické hranice

- podmienky prepravy tovaru – teplota vzduchu v prepravnom priestore
- podľa špecifikácie prepravných priestorov :
 - chladený tovar - teplota + 2°C až + 6°C
 - mrazený tovar – teplota od – 18 °C

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty prostredia na príslušnom meracom zariadení
- kontrola pri preberaní tovaru

4. Nápravné opatrenie

- neprevzatie tovaru resp. vrátenie tovaru dodávateľovi

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania príjmu, meraní a záznamov zodpovednou osobou na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

Výrobná operácia č. 2.1. Skladovanie potravín

1. Sledovaný znak

Sklady:

- mrazené, chladené, suché, príručné

2. Kritické hranice

- podmienky skladovania potravín – teplota vzduchu v skladovacom priestore

- podľa špecifikácie skladovacích priestorov

- suchý príručný sklad - teplota podľa doporučení od výrobcu, s relatívnou vlhkosťou vzduchu najviac 70%
- chladený sklad - mäsa a mäsové výrobky, mliečne výrobky, polotovary - teplota + 2°C až + 6°C
- mrazený sklad – mrazené polotovary, ostatné mrazené potraviny – teplota od – 18 °C

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty prostredia na príslušnom kalibrovanom meracom zariadení (s kalibráciou min. 1x za 2 roky)
- denná kontrola – 2 x denne, na začiatku zmeny a počas prevádzky

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok skladovania (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt skladovania vyradenia surovín do odpadu)
- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania meraní a záznamov - zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca
- v prípade rozmrazovania chladiaceho, resp. mraziaceho zariadenia je potrebné po jeho zapojení min. 12 hod. zabezpečiť chladenie, resp. mrazenie bez akéhokoľvek skladovania surovín

Výrobná operácia č. 8. Chladenie a mrazenie

1. Sledovaný znak

- schladenie hotového pokrmu po tepelnej úprave na požadovanú teplotu za určitý čas

2. Kritické hranice

- schladenie z aktuálnej teploty (po dovarení) na teplotu + 10 °C v jadre pokrmu, do 90 min. od začiatku chladenia, pri zmrazovaní pokrmov sa musí v čase 90 – 150 minút dosiahnuť teplota + 18 °C v jadre pokrmu

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty a času na príslušnom kalibrovanom meracom zariadení
- po a počas schladzovania a zmrazovania hotových pokrmov

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt vyradenie surovín do odpadu)
- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania meraní a záznamov
- Zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

Výrobná operácia č. 9 Skladovanie v chladiacom a mraziacom zariadení

1. Sledovaný znak

- podmienky skladovania v chladiacom a mraziacom zariadení

2. Kritické hranice

- podmienky skladovania v chladiacom priestore pri teplote $+2\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$, v mraziacom priestore pri teplote najviac $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty na príslušnom kalibrovanom meracom zariadení
- denná kontrola – 1x za zmenu

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt vyradenie surovín do odpadu)
- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania meraní a záznamov
- Zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

Výrobná operácia č. 10. Ohrev a úschova pokrmov v teplom stave

1. Sledovaný znak

- čas rozmrazovania a ohrevu pokrmov
- teplota v jadre pokrmu a čas výdrže teploty
- teplota v jadre pokrmu jednotlivých zložiek pokrmov počas výdaja a čas výdaja

2. Kritické hranice

- **chladené pokrmy**
 - ohrev do 30 minút po vyskladnení
 - ohriať na teplotu + 80 °C v jadre s výdržou najmenej 10 minút
- **mrazené pokrmy**
 - rozmrazovanie – do 60 minút
 - ohriať na teplotu + 80 °C v jadre s výdržou najmenej 10 minút
 - čas a teplota pri výdaji
 - jednorporciové balenie - výdaj 15 minút od ohrevu, teplota nesmie klesnúť pod +65°C
 - viacporciové balenie - výdaj do 60 minút od ohrevu, teplota nesmie klesnúť pod +65°C

3. Postup a frekvencia sledovania

- meranie času rozmrazovania
- meranie teploty ohriatia a čas výdrže pri danej teplote
- meranie teploty každého druhu pokrmu pri výdaji v jadre vpichovým kalibrovaným teplomerom a meranie doby výdaja
- meranie pri každom rozmrazovaní, ohrievaní a výdaji
- do kontrolných listov zaznamenávať namerané namerané teploty a časy

4. Nápravné opatrenie

- pozastavenie výdaja a vrátenie k ohrevu
- pri technickom nezabezpečení (napr. výpadok prúdu, nefunkčné technologické zariadenie, ...) požadovanej teploty sa dané množstvo pokrmu likviduje

5. Verifikácia

- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP
- Kontrola vykonávania meraní a záznamov
- Zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci reštaurácie, príp. jeho zástupca

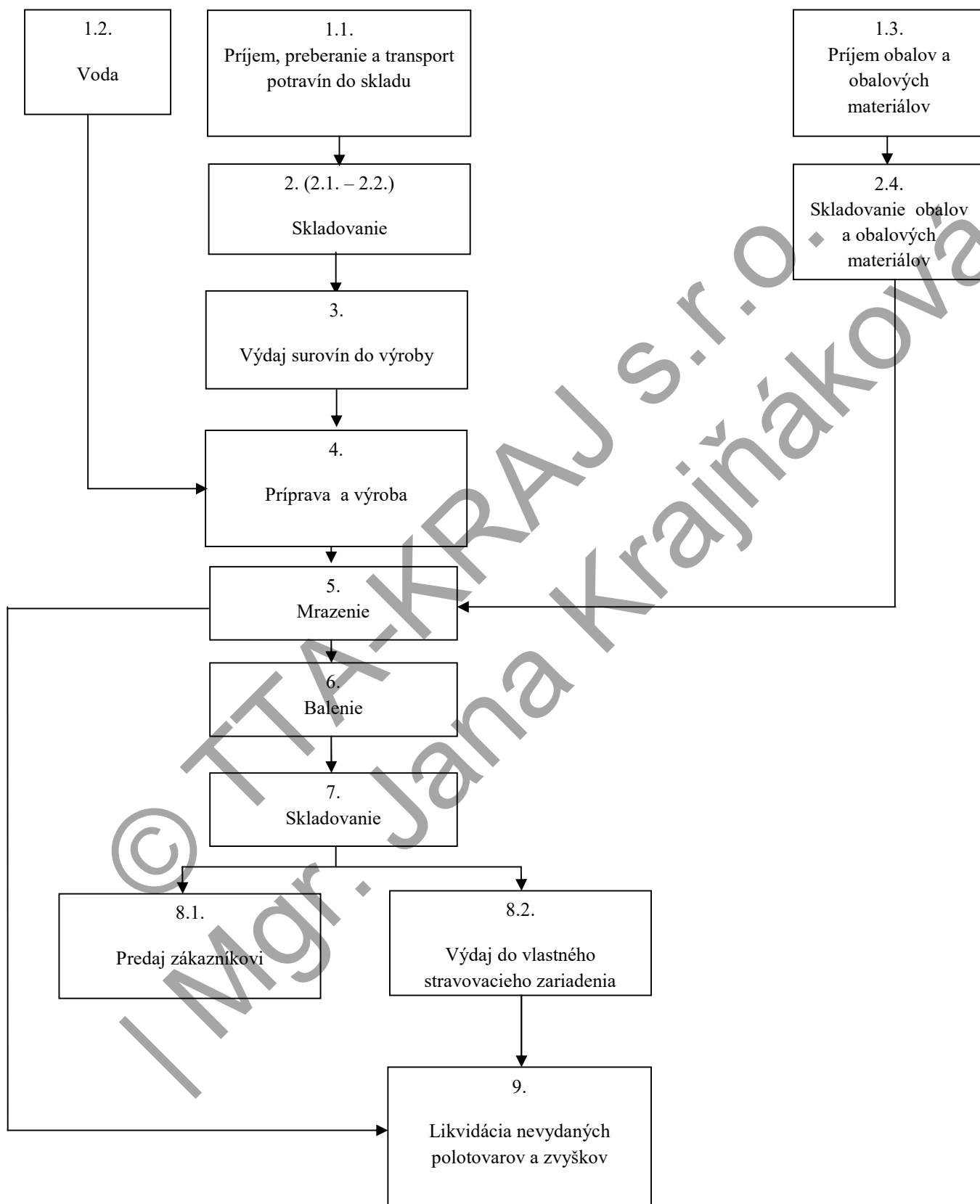
E. VÝROBA MÚČNYCH POLOTOVAROV HLBOKOMRAZENÝCH

- 2.E Popis výrobkov vrátane zistenia ich očakávaného použitia
- 3.E Diagram výrobného procesu
Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby
- 4.E Potvrdenie diagramu výrobného procesu za prevádzky
- 5.E Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia
- 6.E Stanovenie kritických bodov
- 7.E Stanovenie znakov a hodnôt kritických hraníc pre každý kritický bod,
vymedzenie systému sledovania zvládnutého stavu v kritických bodoch,
stanovenie nápravných opatrení

2.E POPIS VÝROBKOV A VRÁTANE ZISTENIA ICH POUŽITIA

Druh výrobku:	Múčne pokrmy
Charakteristika druhu výrobku:	Múčny pokrm je výrobok, ktorého základom je spravidla mlynský výrobok z obilia s prídavkom vody, droždí a ďalších surovín, prísad a prídavných látok. Hlbokozmrazenou potravinou určenou na ľudskú spotrebu je potravina, ktorá bola podrobená vhodnému procesu rýchleho zmrazenia, pri ktorom je v závislosti od typu výrobku čo najrýchlejšie prekonaná zóna maximálnej kryštalizácie a výsledná teplota výrobku je vo všetkých jeho častiach trvalo udržiavaná na úrovni najmenej – 18 °C alebo nižšej. Pri uvádzaní na trh musí byť táto vlastnosť uvedená na označení.
Určenie výrobku:	Výroba hlbokozmrazených polotovarov je určená pre použitie vo vlastnom stravovacom zariadení. Predaj konečnému spotrebiteľovi priamo v predajnom stánku, ktorá je súčasťou zariadenia spoločného stravovania.
Mikrobiologické požiadavky:	Podľa platnej legislatívy.
Chemické požiadavky:	Podľa platnej legislatívy.
Názvy výrobkov, zoznam používaných potravín, charakteristiky výrobkov a technologické postupy:	Všetky parametre sú uvedené v knihách Konráda Kendíka a vlastných receptúrach.
Dodávatelia používaných potravín:	Vid'. zoznam zmluvných dodávateľov, príloha č. V.
Spôsob použitia:	Hlbokozmrazené polotovary sú určené k tepelnej úprave a následnej konzumácii.
Doba spotreby a skladovacie podmienky:	Hlbokozmrazené polotovary sa po dohotovení skladujú pri teplote najviac -18 °C . Skladovanie v mraziacich boxoch prevádzky je minimálne s dodržiavaním pravidla FIFO

3.E DIAGRAM VÝROBNÉHO PROCESU



- **Podrobné členenie jednotlivých krokov obecného diagramu výroby**

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Pri príprave bezpečných pokrmov sa môžu používať iba bezpečné potraviny známeho pôvodu, ktoré majú neporušený obal a nejavia známky znehodnotenia. Pri prijíme potravín na sklad si všímame čistotu a teplotu prepravného priestoru.

Pôvod potravín kontrolujeme v dodacích listoch, prípade iných dokladoch, ktoré uvádzajú výrobcu prípadne dodávateľa. Každá potravina musí byť označená v štátnom jazyku a obsahovať tieto údaje :

- meno alebo obchodné meno a adresu výrobcu, baliarne alebo predajcu (distribútor alebo dovozca)
- netto množstvo
- dátum minimálnej trvanlivosti, resp. dátum spotreby
- zoznam jednotlivých zložiek
- identifikáciu dávky
- údaje o pôvode resp. mieste pôvodu
- spôsob skladovania
- požiadavky na použitie
- množstvo určitých zložiek (skupiny zložiek)

Suroviny: prijímané v originálnom balení od výrobcu, resp. dodávateľa:

- Mrazené
- Chladené
- ostatné

1.2. Voda

- používanie vody určenej na ľudskú spotrebu
- používaná voda musí spĺňať požiadavky platnej legislatívy
- výroba teplej vody ohrevom studenej pitnej vody

1.3. Príjem obalov a obalových materiálov

- používané obaly sú vhodné pre styk s potravinami

2. Skladovanie

2.1. Skladovanie potravín (samostatné miestnosti, chladiace a mraziace zariadenia)

- suché potraviny - suchý sklad - teplota podľa doporučení od výrobcu, s relatívnou vlhkosťou vzduchu najviac 70%
- chladené potraviny - teplota + 2°C až + 6°C
- mrazené potraviny - teplota od – 18 °C
- príručné – vyčlenené priamo vo výrobných priestoroch kuchyne, slúžiace na krátkodobé skladovanie potravín počas procesu výroby
-

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov –uzatvárateľná nádoba na odpad

- čistiacich prostriedkov a pomôcok – sanitálny slad
- prádla, ...

2.3. Skladovanie obalov a obalových materiálov

- vyčlenený samostatný skladovací priestor v priestore určenom na balenie

3. Výdaj surovín

- Odmeriavanie, váženie, delenie potravín
- Expedícia potravín na výrobné pracovisko
- Otváranie obalov – vyčlenené samostatné pracovné miesto, resp. priestor

4. Príprava a výroba

- Príprava základnej hmoty

4.1. Spracovanie cesta

4.1.1. Schladenie, prípadné uskladňovanie v chlade

- Príprava ostatných surovín (bryndza, lekvár,...)

4.1.2. Miešanie

4.1.3. Rozvaľkanie

4.1.4. Vykrájovanie a plnenie cesta

5. Mrazenie – šokovanie

- zariadenie slúžiace na zmrazovanie je chladiacim výkonom primerané k spracúvanému množstvu a druhu suroviny, a zabezpečuje čo najrýchlejší prechod fázy s tvorbou ľadových kryštálikov
- výrobky v zmrazovacom zariadení sú ukladané po jednej vrstve, tak aby bol zabezpečený dostatočný priestor na prúdenie zmrazovacieho média a aby mohol prebiehať plynulý zmrazovací proces v celom priestore zariadenia
- po dosiahnutí konečnej teploty potraviny, po jej vyrovnaní a stabilizácii, sa v každom jej bode trvalo udržiava teplota -12 °C alebo nižšia
- zmrazovacie zariadenie – šoker, je vybavené registračnými teplomerami

6. Balenie

- plnenie a uzatváranie obalov prebieha hygienickým spôsobom s minimálnym časovým zdržaním

7. Skladovanie v mraziacom zariadení

- chladiacom priestore teplota najviac -18 °C

8. 1. Predaj zákazníkovi

- priestory výroby sú vybavené predajnou časťou určenej na predaj konečnému spotrebiteľovi

8.2. Výdaj do vlastného stravovacieho zariadenia

- výdaj a presun z výrobných resp. skladovacích priestorov je zabezpečený tak, aby nebol porušený teplotný reťazec

9. Likvidácia nevydaných polotovarov a zvyškov

Zvyšky surovín, nevydané polotovary sú likvidované hygienickým spôsobom a pravidelne minimálne raz denne z prevádzky kuchyne likvidované do biologického odpadu.

Vznikajúci odpad je z prevádzky spoločného stravovania v čo najrýchlejšie možnom čase odstraňovaný, aby sa zabránilo jeho hromadeniu, vždy na konci zmeny.

Prevádzkovateľ nakladá s odpadom takým spôsobom, ktorý neohrozuje zdravie ľudí a nepoškodzuje životné prostredie. Postupy pri nakladaní s odpadom znižujú riziko znečistenia výrobných a prevádzkových priestorov, vody, ovzdušia, pôdy, rastlín a živočíchov, obťažovania okolia hlukom, zápachom a nepriaznivým vplyvom na krajinu.

Povinnosť viesť a uchovávať evidenciu o druhoch a množstve odpadov a o nakladaní s nim má vedúci prevádzky, resp. ním poverená osoba.

Komunálny odpad

Vyprodukovaný komunálny odpad je z prevádzky zariadenia spoločného stravovania vždy na konci pracovnej zmeny odnášaný a skladovaný vo vyčlenených priestoroch s príslušnými nádobami.

Živočíšny vedľajší produkt ŽVP3

Ide o materiál kategórie 3, kuchynský odpad ktorý vzniká v prevádzke. Ide o odpad, ktorý nie je určený na ľudskú spotrebu. V priestoroch zariadenia spoločného stravovania, v bezprostrednej blízkosti miesta kde vzniká tento druh odpadu je dostupná zberná nepriepustná a uzatvárateľná nádoba, zreteľne označená a slúži výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie odpadu tohto druhu (ŽVP3).

Na konci pracovnej zmeny, je tento odpad z prevádzky zariadenia spoločného stravovania odstraňovaný a skladovaný na vyhradenom mieste. V pravidelných intervaloch, podľa zmluvných podmienok odovzdávaný firme, ktorá ho ďalej likviduje . O množstve vyprodukovaného odpadu, skladovacích podmienkach a odvoze odpadu sa vedie evidencia.

5.E ANALÝZA NEBEZPEČENSTVA A OVLÁDACIE OPATRENIA

Analýzu nebezpečenstva pri príprave výrokov z mikrobiologického hľadiska je možné zjednodušiť aj napriek rôznorodosti sortimentu. A to prostredníctvom dostatočnej tepelnej úpravy (tá je v rámci bežných postupov dosahovaná aj z dôvodu zabezpečenia organoleptických vlastností), kedy sú inaktivované vegetatívne formy prítomnej mikroflóry.. Pri príprave pokrmov pred ich tepelným spracovaním spravidla nie je dostatok času na významnejšie pomnoženie mikroorganizmov, ktoré by pri následnom tepelnom opracovaní nemohli byť inaktivované z dôvodov neadekvátneho pasterizačného účinku vo vzťahu k ich počiatočnému množstvu.

Po dokončení tepelnej úpravy môže nastať kontaminácia pokrmov mikroflórou z vnútorného prostredia (sekundárna kontaminácia z pomôcok, kontaktom s rukami pracovníkov a pod.). Ovládacím opatrením pre tieto procesy je dodržiavanie teplotného reťazca, časových limitov a prevencia krížnej kontaminácie (dodržiavanie pravidelnej osobnej hygieny a prevádzkovej hygieny).

V potravinách môžu prežívať termostabilné toxíny vytvorené mikroflórou (Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) pred tepelným opracovaním. Ovládacím opatrením je výber vhodných surovín, dodržiavanie skladovacích podmienok a krátka doba prípravy pred tepelným opracovaním.

Nebezpečenstvo:

- biologické – B
- chemické – CH
- fyzikálne – F

FIFO metóda – prvé do skladu, prvé zo skladu

Rozšírená analýza nebezpečenstva je súčasťou prílohy č. I.

Analýza nebezpečenstva jednotlivých krokov výroby a ovládacie opatrenia

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Potraviny:

- mrazené
- chladené
- ostatné

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, reziduá chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Ovládacie opatrenia

- spoľahlivý dodávateľ
- dôkladný kvalitatívny a kvantitatívny príjem, zmyslové hodnotenie, kontrola neporušenosti obalov, kontrola doby spotreby, vizuálna kontrola teploty prepravného priestoru u chladených potravín
- dodržiavanie teplotného reťazca
- prevencia kontaminácie z prostredia, dodržiavanie hygieny pracovníkov

1.2. Voda

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia vody

Ovládacie opatrenia

- voda spĺňa požiadavky legislatívy na pitnú vodu

1.3. Príjem obalov a obalových materiálov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminované obaly, obaly nespĺňajú požiadavky na balenie potravín

2.1. Skladovanie potravín

Sklady:

- mrazené
- chladené
- suché

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- zvýšené teploty potravín
- rozmnožovanie MO
- vznik rozkladných produktov
- nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
- škodcovia
- kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (nepoškodený obal, doby spotreby vyznačené na baleniach)
- dodržiavanie podmienok skladovania nespotrebovaných obsahov potravín v originálnom balení (príručné sklady)
- FIFO metóda, veľká obrátkovosť, minimálne zásoby
- dodržiavanie zásad nezlučiteľnosti niektorých kategórií potravín (spoločné skladovanie tepelne spracovaných pokrmov s tepelne nespracovanými surovinami)
- dodržiavanie sanitačného poriadku

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov
- čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
- rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
- kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, obalového materiálu)

Ovládacie opatrenia

- oddelené skladovanie od potravín
- dodržiavanie podmienok skladovania, pravidelný odvoz odpadu (zmluvne zabezpečené)
- oddelené skladovanie
- vylúčiť krížnu kontamináciu (časové oddelenie vykonávaných činností v jednom priestore)

2.3. Skladovanie obalov a obalových materiálov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia obalov z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (sucho, čisto, obaly zakryté)

3. Výdaj surovín do výroby

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraniu obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)
- krížna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- vyhradené pracovisko , pracovná plocha na otváranie obalov
- vizuálna kontrola
- výdaj na základe požiadavky (minimum nespracovaných potravín v príručných skladoch)
- dodržiavanie SVP
- jednosmernosť presunu
- minimálne časové zdržanie
- používanie vhodných pomôcok a riadu

4. Príprava a výroba

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitčných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie technologického postupu, plynulosť výroby
- dodržiavanie SVP
- postupná výroba

- oddelené pracoviská (stavebne, resp. prevádzkovo)
- dodržiavanie postupov pri rozmrazovaní, tak aby bolo zabránené rozmnožovaniu MO
- prevencia krížnej kontaminácie
- priebežné umývanie pracovných plôch
- -údržba technologického zariadenia, pracovných plôch, používanie nepoškodených pracovných pomôcok, obnovenie poškodených náterov, výmena poškodených obkladov, ...

5. Mrazenie

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- nedostatočné schladenie
- zvýšená aktivita vody
- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO
- sekundárna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- zmrazovanie - z aktuálnej teploty na teplotu -12°C a nižšiu, v každom bode výrobku
- dodržiavanie SVP
- monitorovanie a zaznamenávanie teplôt

6. Balenie

Typ nebezpečenstva

Biologické

Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínov – sekundárna kontaminácia
- porušenie teplotného reťazca
- pomnoženie MO

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie teplotného reťazca, teplota nesmie klesnúť pod $+65^{\circ}\text{C}$
- urýchlený presun do schladzovacieho zariadenia
- čas medzi ukončenou tepelnou úpravou a začatím schladzovacieho procesu neprekračuje 60 minút

7. Skladovanie v mraziacom zariadení

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- nedodržanie teplotného reťazca - pomnoženie MO

Ovládacie opatrenia

- teplota v mraziacom priestore -18 °C a nižšia

8.1. Predaj zákazníčkovi

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- nedodržanie teplotného reťazca

Ovládacie opatrenia

- predaj bez zbytočného zdržania

8.2. Výdaj do vlastného stravovacieho zariadenia

Typ nebezpečenstva

Biologické,

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- vizuálna kontrola
- výdaj na základe požiadavky
- minimálne časové zdržanie

9. Likvidácia nevydaných pokrmov a zvyškov

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- likvidácia nevydaných teplých pokrmov neškodným spôsobom – do vyhradených nádob s uzáverom
- odvoz odpadu z prevádzky zabezpečený zmluvne
- likvidácia oleja dodávateľom

© TTA-KRAJ S.r.O.
Mgr. Jana Krajňáková

6.E STANOVENIE KRITICKÝCH BODOV

1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

Potraviny: chladené, mrazené, ostatné

Nebezpečenstvo:

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, reziduá chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

1.2.Voda

Nebezpečenstvo: - kontaminácia vody

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

1.3. Príjem obalov a obalových materiálov

Nebezpečenstvo: - kontaminované obaly, obaly nespĺňajú požiadavky na balenie potravín

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.1. Skladovanie potravín

Sklady: suché, chladné, chladené, mrazené, príručné

- Nebezpečenstvo:**
- zvýšené teploty potravín
 - rozmnožovanie MO
 - vznik rozkladných produktov
 - nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
 - škodcovia
 - kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo je významné! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach.

Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

2.2. Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad: odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prádla, ...

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
 - rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
 - kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, prádla, obalového materiálu)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

2.3. Skladovanie obalov a obalových materiálov

- Nebezpečenstvo:**
- kontaminácia obalov z prostredia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

3. Výdaj surovín do výroby

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácia z prostredia, zariadenia, náčinia, pracovníkov, ostatných potravín a pokrmov (zo znečistených potravín, pôvodných obalov – papierové podložky, kartóny)
- zdroj kontaminácie pracovné plochy, pomôcky k otváraní obalov – zvyšky obalu, črepiny, kovové piliny, (z plechových obalov)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu

4. Príprava a výroba

Nebezpečenstvo:

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie z náčinia, zariadenia, prostredia, pracovníkov, pridávaných potravín (krížna kontaminácia)
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, padajúca omietka)

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

5. Mrazenie

Nebezpečenstvo:

- nedostatočné schladenie
- zvýšená aktivita vody
- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo je významné ! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach. Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

6. Balenie

Nebezpečenstvo:

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínov
- sekundárna kontaminácia

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

7. Skladovanie v mraziacom zariadení

Nebezpečenstvo: - rozmnožovanie vegetatívnych foriem MO, spór, nedostatočná inaktivácia termostabilných toxínov

Identifikované nebezpečenstvo je významné ! Zdôvodnenie nebezpečenstva, ktoré je významné v tomto kroku výrobného procesu je popísané v analýze nebezpečenstva a ovládacích opatreniach. Tento krok výrobného procesu **patrí medzi CCP** (kritické kontrolné body).

8. 1. Predaj zákazníčkovi

Nebezpečenstvo: - porušenie teplotného reťazca

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

8.2. Výdaj do vlastného stravovacieho zariadenia

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- porušenie teplotného reťazca

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

9. Likvidácia zvyškov, nevydaných polotovarov

Nebezpečenstvo: - vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Identifikované nebezpečenstvo nie je významné! Pri dôkladnom dodržiavaní SVP a všetkých ovládacích opatrení stanovených pri analýze nebezpečenstva v tomto kroku výrobného procesu nie je ohrozovaná zdravotná nezávadnosť pokrmu.

Poznámky :

Príklady určenia CP a CCP

CP – kontrolný bod – kontrola bez záznamu

CCP – kritický kontrolný bod – meranie a zaznamenávanie zistených výsledkov

7.E STANOVENIE ZNAKOV A HODNÓT KRITICKÝCH HRANÍC PRE KAŽDÝ KRITICKÝ BOD, VYMEDZENIE SYSTÉMU SLEDOVANIA ZVLÁDNUTÉHO STAVU V KRITICKÝCH BODOCH A STANOVENIE NÁPRAVNÝCH OPATRENÍ PRE KAŽDÝ KRITICKÝ BOD

Stanovené kritické kontrolné body:

Výrobná operácia č 1.1. Príjem, preberanie a transport potravín do skladu

1. Sledovaný znak

- teplota prepraného priestoru chladeného a mrazeného tovaru
- vizuálna kontrola čistoty prepravného priestoru
- vizuálna kontrola prijímaného tovaru n sklad (celistvosť a neporušenosť obalu, označenie tovaru v národnom jazyku, doba spotreby,...)

2. Kritické hranice

- podmienky prepravy tovaru – teplota vzduchu v prepravnom priestore
- podľa špecifikácie prepravných priestorov :
 - chladený tovar - teplota + 2°C až + 6°C
 - mrazený tovar – teplota od – 18 °C

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty prostredia na príslušnom meracom zariadení
- kontrola pri preberaní tovaru

4. Nápravné opatrenie

- neprevzatie tovaru resp. vrátenie tovaru dodávateľovi

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania príjmu, meraní a záznamov zodpovednou osobou na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

Výrobná operácia č. 2.1. Skladovanie potravín

1. Sledovaný znak

Sklady:

- mrazené, chladené, suché, príručné

2. Kritické hranice

- podmienky skladovania potravín – teplota vzduchu v skladovacom priestore

- podľa špecifikácie skladovacích priestorov

- suchý príručný sklad - teplota podľa doporučení od výrobcu, s relatívnou vlhkosťou vzduchu najviac 70%
- chladený sklad- teplota + 2°C až + 6°C
- mrazený sklad - teplota od – 18 °C

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty prostredia na príslušnom kalibrovanom meracom zariadení (s kalibráciou min.1x za 2 roky)

- denná kontrola – 2 x denne, na začiatku zmeny a počas prevádzky

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok skladovania (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt skladovania vyradenia surovín do odpadu)

- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania meraní a záznamov - zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

- v prípade rozmrazovania chladiaceho, resp. mraziaceho zariadenia je potrebné po jeho zapojení min. 12 hod. zabezpečiť chladenie, resp. mrazenie bez akéhokoľvek skladovania surovín

Výrobná operácia č. 5 Mrazenie

1. Sledovaný znak

- zmrazenie potraviny na požadovanú teplotu za určitý čas

2. Kritické hranice

- schladenie z aktuálnej teploty na teplotu -12 °C a nižšiu v každom bode

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty a času na príslušnom meracom zariadení
- počas zmrazovania

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt vyradenie surovín do odpadu)
- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

- kontrola prevádzania meraní a záznamov
- Zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

Výrobná operácia č. 7 Skladovanie v mraziacom zariadení

1. Sledovaný znak

- podmienky skladovania v mraziacom zariadení pred výdajom do vlastného zariadenia spoločného stravovania alebo predajom konečnému spotrebiteľovi

2. Kritické hranice

- podmienky skladovania pri teplote najviac -18°C ,

3. Postup a frekvencia sledovania

- odčítanie teploty na príslušnom kalibrovanom meracom zariadení
- denná kontrola – 2x za zmenu

4. Nápravné opatrenie

- zabezpečenie špecifických podmienok (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt vyradenie surovín do odpadu)
- kontrola dodržiavania stanovených postupov, ktoré sú popísané v systéme HACCP

5. Verifikácia

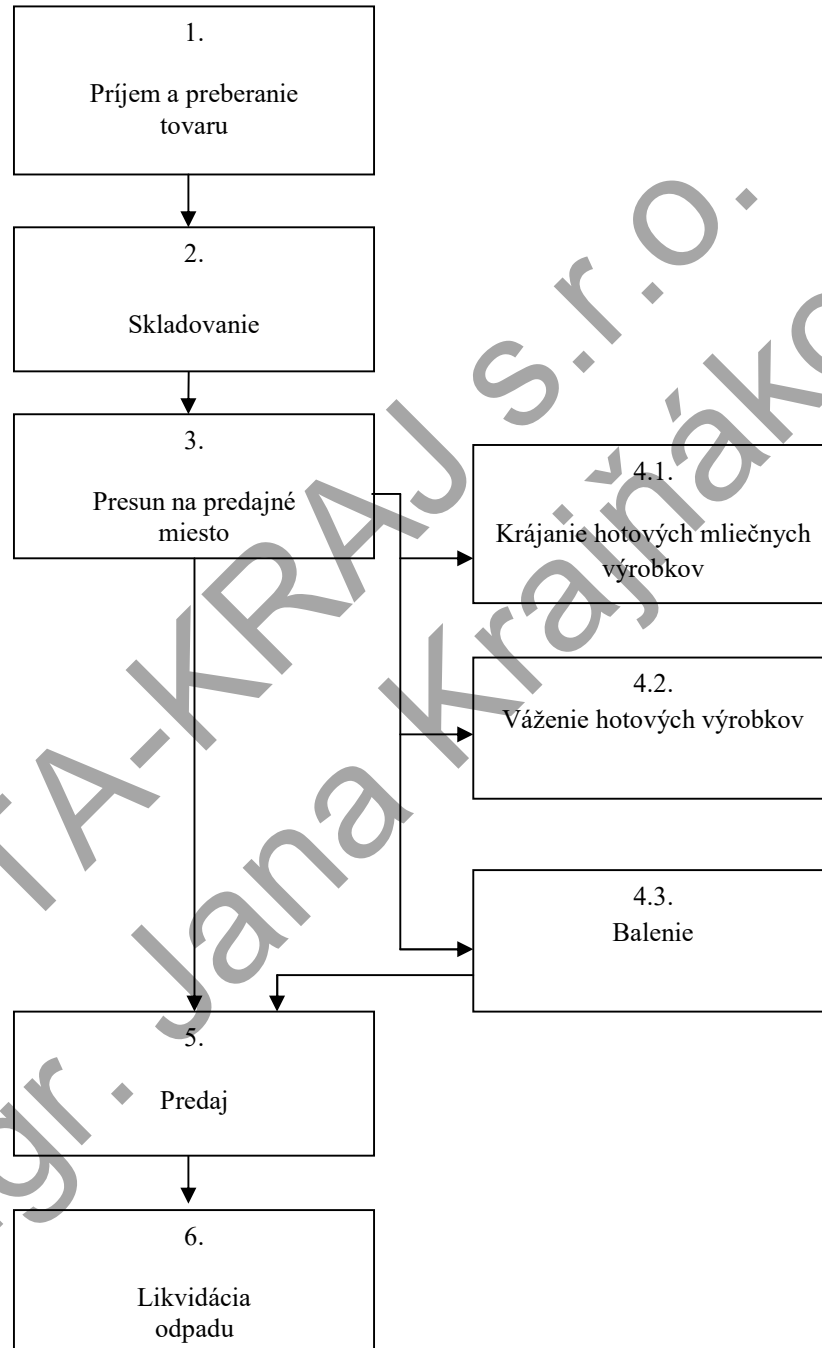
- kontrola prevádzania meraní a záznamov
- Zodpovedná osoba na prevádzke – vedúci, príp. jeho zástupca

7. PREDAJ HOTOVÝCH VÝROBKOV OD DODÁVATEĽOV

- Popis výrobkov a vrátane zistenia ich použitia

Druh výrobku:	Mliečne produkty, pochutiny, balený doplnkový tovar sortiment potravín mliečnych a ostatných je zabezpečený spoľahlivými dodávateľmi (vid'. Príloha č V).
Mikrobiologické požiadavky:	Podľa platnej legislatívy.
Chemické požiadavky:	Podľa platnej legislatívy.
Dodávatelia používaných potravín:	Vid'. zoznam zmluvných dodávateľov, príloha č. V.
Doba spotreby a skladovacie podmienky:	Podľa doporučení od dodávateľov resp. výrobcov.
Charakteristika zariadenia :	Stánok na predaj potravín pozostáva z predajných priestorov, skladových priestorov určených pre skladovanie potravín (police, chladiace zariadenie) a nápojov. Zariadenie na osobnú hygienu zamestnancov (wc pre pracovníkov s predsieňou s umývadlom s prívodom tečúcej teplej a studenej pitnej vody) a priestorom pre odkladanie sanitačných pomôcok a prostriedkov je zamestnancom k dispozícii v priestoroch zariadenia spoločného stravovania Predajné priestory sú vybavené chladiacimi a mraziacimi zariadeniami s potrebnými meradlami, a váhami.

Popis a diagram správnej výrobnéj praxe



1. Príjem a preberanie potravín

Všetky potraviny sú prijímané v originálnom balení od dodávateľa.

- Chladené
- Mrazené
- Ostatné

Pri preberaní tovaru sa vždy skontroluje stav prijímaného tovaru, celistvosť obalov, označenie výrobkov v štátnom jazyku, dátum spotreby a prípadne aj teplota v chladiarenskom priestore prepravného vozidla dodávateľa.

Kontroluje sa tiež objednávka, dodací list a dodaný tovar.

Nevyhovujúci tovar je zamietnutý.

2. Skladovanie

Skladovanie potravín, nápojov a tovaru je zabezpečené v sklade – stavebne vyčlenený priestor resp. tovar je uskladňovaný aj priamo na predajnom mieste.

Skladovacie podmienky sú dodržiavané podľa doporučení od dodávateľa resp. výrobcu.

Skladovanie potravín (chladiace a mraziace zariadenia, suchý sklad)

- suché – suchý sklad - teplota podľa doporučení od výrobcu, s relatívnou vlhkosťou vzduchu najviac 70%
- chladené – chladiaci sklad - teplota + 2°C až + 6°C resp. podľa doporučení výrobcu
- mrazené – mraziarenský sklad – teplota pod -18°C

Skladovanie ostatných prostriedkov, čistiacich prostriedkov a pomôcok, je zabezpečené oddelene.

3. Presun na predajné miesto

Tovar premiestnený na predajné miesto, ktorý zodpovedá požiadavkám pre uskladnenie podľa druhu tovaru.

Syry a mliečne výrobky určené na krájanie sú uchovávané v chladiacej vitríne, na požiadanie zákazníka krájané, vážené a balené do obalov vhodných pre styk s potravinami resp. sú už balené s patričným označením.

4.1. Krájanie hotových mliečnych výrobkov

- Vyhradené miesto pre otváranie obalov
- Krájanie na vyhradenom pracovnom stole s použitím na to určených pomôcok (nôž, naberacie kliešte, príp. jednorazové rukavice)

4.2. Váženie hotových výrobkov

Váženie zabezpečené na meracom zariadení zodpovedajúcom požiadavkám metrológie – overená váha.

4.3. Balenie

- plnenie a uzatváranie obalov prebieha hygienickým spôsobom s minimálnym časovým zdržaním

5. Predaj

Predaj tovaru zákazníkom.

6. Likvidácia odpadu

Likvidácia nepredaného resp. vyradeného ovocia, zeleniny a iného tovaru je zmluvne zabezpečená.

© TTA-KRAJ S.R.O.
Mgr. Jana Krajňáková

Analýza nebezpečenstva a ovládacie opatrenia

1. Príjem a preberanie tovaru

Potraviny:

- mrazené
- chladené
- ostatné

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia MO a ich rozmnožovanie
- zvýšenie teploty potravín
- choroby rastlín, škodcov
- kontaminácia chemickými látkami (mykotoxíny, reziduá chemických látok, ťažké kovy, prirodzené toxické látky)
- kontaminácia mechanickými nečistotami
- kontaminácia z prostredia, pracovníkov

Ovládacie opatrenia

- spoľahlivý dodávateľ
- dôkladný kvalitatívny a kvantitatívny príjem, zmyslové hodnotenie, kontrola neporušenosti obalov, kontrola doby spotreby, vizuálna kontrola teploty prepravného priestoru u chladených potravín
- dodržiavanie teplotného reťazca
- prevencia kontaminácie z prostredia, dodržiavanie hygieny pracovníkov

2. Skladovanie

Sklady:

- mrazené
- chladené
- suché

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- zvýšené teploty potravín
- rozmnožovanie MO
- vznik rozkladných produktov
- nárast prirodzených toxických látok, mykotoxínov
- škodcovia
- kontaminácia inými druhmi potravín, z prostredia

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie skladovacích podmienok (nepoškodený obal, doby spotreby vyznačené na baleniach)
- FIFO metóda, veľká obrátkovosť, minimálne zásoby
- dodržiavanie zásad nezlučiteľnosti niektorých kategórií potravín
- dodržiavanie sanitačného poriadku

Skladovanie ostatných prostriedkov

Sklad:

- odpadov
- čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- kontaminácia potravín z odpadov, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, prepravných obalov
- rozmnožovanie MO, vznik rozkladných produktov (sklad organického odpadu)
- kontaminácia čistých manipulačných prostriedkov (nádob, obalového materiálu)

Ovládacie opatrenia

- oddelené skladovanie od potravín
- dodržiavanie podmienok skladovania, pravidelný odvoz odpadu (zmluvne zabezpečené)
- oddelené skladovanie
- vylúčiť krížnu kontamináciu (časové oddelenie vykonávaných činností v jednom priestore)

3. Presun na predajné miesto

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie zo zariadenia, prostredia, pracovníkov
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, ...)

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie plynulosti presunu
- dodržiavanie SVP
- postupný presun tovaru
- oddelené pracoviská (stavebne, resp. prevádzkovo)
- prevencia krížnej kontaminácie
- priebežné umývanie a sanitácia
- údržba pracovných plôch, používanie nepoškodených pracovných pomôcok, obnovenie poškodených náterov, výmena poškodených obkladov, ...

4. 1. Krájanie hotových mliečnych výrobkov

Typ nebezpečenstva

Biologické,
Chemické,
Fyzikálne

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO
- kontaminácie zo zariadenia, pracovníkov
- zvyšky sanitačných prostriedkov
- cudzie predmety - telesá (úlomky z pracovných plôch, obal, vlas)

Ovládacie opatrenia

- dodržiavanie plynulosti presunu
- dodržiavanie SVP
- postupný presun tovaru
- oddelené pracoviská (prevádzkovo)
- priebežné umývanie a sanitácia

4.2. Váženie hotových výrobkov, ovocia a zeleniny

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- sekundárna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- oddelené meracie zariadenia (váhy – na váženie hotových krájaných výrobkov a ovocia a zeleniny)
- prevencia sekundárnej kontaminácie (váhy, pracovníci, spotrebiteľ, mechanické nečistoty)

5. Predaj

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- rozmnožovanie MO, tvorba toxínu
- sekundárna kontaminácia

Ovládacie opatrenia

- urýchlený predaj zákazníkom
- prevencia sekundárnej kontaminácie pri predaji (predajný pult, pracovníci, spotrebiteľ, mechanické nečistoty)

6. Likvidácia odpadu

Typ nebezpečenstva

Biologické

Nebezpečenstvo

- vyklíčenie spór, rozmnožovanie MO

Ovládacie opatrenia

- likvidácia nevydaných potravín a tovaru neškodným spôsobom – do vyhradených nádob s uzáverom
- odvoz odpadu z prevádzky zabezpečený zmluvne

Stanovenie kritického kontrolného bodu a systém jeho sledovania

Skladovanie – meranie teploty a vlhkosti v suchom sklade, meranie teploty v chladiacom a mraziacom sklade (resp. zariadení), chladiacej vitríne

Suroviny sú prijímané v originálnom balení od výrobcu, resp. dodávateľa:

- Chladené - príjem chladených potravín s teplotou 6 °C až 2 °C, resp. podľa doporučení od výrobcu, dodávateľa
- Mrazené – príjem mrazených potravín - mäso, zeleniny, múčne polotovary, ostatné mrazené polotovary – teplota od – 18 °C
- Ostatné

Skladovanie potravín (suchý sklad, chladiace a mraziace zariadenia)

- suché – suchý sklad, teplota podľa druhu potraviny s relatívnou vlhkosťou vzduchu do 70%
- chladené - teplota od +2 °C do + 6°C , resp .podľa doporučení výrobcu uvedených na obale výrobku
- mrazené – teplota nižšia ako -18°C, resp .podľa doporučení výrobcu uvedených na obale

Postup a frekvencia sledovania :

- 2x za zmenu
- odčítanie teploty na príslušnom kalibrovanom zariadení

Nebezpečenstvo :

- B: - zvýšené teploty potravín
- rozmnožovanie MO
- vznik rozkladných produktov
- zvýšená vlhkosť prostredia -rozvoj plesní
- F : - škodcovia

Ovládacie opatrenia :

- dodržiavanie skladovacích podmienok (teplota a vlhkosť vzduchu)
- FIFO metóda, veľká obrátkovosť, minimálne zásoby
- vizuálna kontrola skladov (návnady, obaly, ventilátory, výparníky)
- dodržiavanie sanitačného programu

Nápravné opatrenia :

- zabezpečenie špecifických podmienok skladovania (prestavenie termostatu, preloženie tovaru a oprava zariadenia, v prípade dlhodobo nevyhovujúcich teplôt skladovania vyradenia surovín do odpadu)

Vzor záznamu pre sledovanie tohto CCP je súčasťou prílohy č. III – **Vzor záznamu o sledovaní teplôt a vlhkosti vzduchu v suchom sklade, Vzor záznamu o sledovaní teplôt v chladiacom zariadení, Vzor záznamu o sledovaní teplôt v mraziacom zariadení.**

8. SPRÁVNA HYGIENICKÁ PRAX

Na predchádzanie nožnej kontaminácie sú všetky používané :

- Zariadenia vo výrobe - čisté, v dobrom technickom stave.
- Pracovné náradie – čisté , uložené na vyhradenom mieste
- Hrnce, nádoby – čisté a čistené, celistvé, bez poškodení
- Umývadlá – vybavené mydlom, jednorazovými utierkami, upozornením vyžadujúcim umytie rúk
- Odpadkové koše – čisté, s uzatváracím krytom, denné čistené

Povinnosti zamestnávateľa :

- je povinný zamestnávať iba osoby vyhovujúce k výkonu epidemiologicky závažnej činnosti, zdravá a po absolvovaní vstupnej lekárskej prehliadky
- upozorniť zamestnancov o povinnosti hlásiť podozrenie na hnačkové, hnisavé ochorenie, akékoľvek podozrenie na prenosné ochorenie. V prípade vzniku takejto situácie je zamestnávateľ povinný vykonať opatrenia pre zabránenie prenosu infekčného ochorenia a znehodnotenia výrobkov
- zabezpečiť okamžité ošetrenie ľahkého poranenia vzniknutého na prevádzke , napr. pichnutie, porezanie, odrenina
- zabezpečiť pracovníkom vhodný pracovný odev, prac.obuv a hygienické pokrývky na zakrytie vlasov
- zabezpečiť oddelené odkladanie civilného a pracovného šatstva
- v prípade poruchy v zásobovaní pitnou vodou pozastaviť výrobu až do jej odstránenia

Povinnosti zamestnancov :

- Vlastniť osvedčenie o odbornej spôsobilosti pre výkon epidemiologicky závažných činností
- Pred nástupom do práce absolvovať vstupnú lekársku prehliadku
- Ohlásiť vedúcemu prevádzky kontakt z infekčnou chorobou
- Označiť všetky dôležité okolnosti svojmu ošetrovateľskému lekárovi na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení
- Dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu
- Vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odevu, pred vstupom na pracovisko si dôkladne umyť ruky, tiež pri každom znečistení rúk, po fajčení, úprave šatstva, a po každom použití toalety.
- Dodržiavať zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného odevu, používať pokrývku hlavy. Na pracovisku nevykonávať žiadne toaletné úpravy.
- V pracovnom oblečení neopúšťať pracovisko
- Pred vstupom na pracovisko a po každom použití toalety si dôkladne umyť ruky mydlo pod tečúcou teplou vodou a ruky dôsledne vysušiť jednorazovými papierovými utierkami
- Oboznámiť sa s prepismi výroby, manipulácie s výrobkami v určenom rozsahu
- Nevykonávať prácu s nalakovanými nechtami

Zakazuje sa :

- Vstup nepovoleným osobám do výrobných a skladovacích priestorov
- Vodiť a vpúšťať zvieratá

- Fajčiť vo všetkých priestoroch prevádzky, okrem priestorov na to vyčlenených
- V sklade a výrobe jesť a piť

Zamestnanci majú vybudované zariadenia pre osobnú hygienu, ktoré sú udržiavané v riadnom technickom stave a čistote. Ich lokalizácia minimalizuje akúkoľvek kontamináciu potravín a hotových výrobkov.

Ošetrovanie vpichového teplomera pri kontrole teplôt

Pred vlastným meraním teploty výrobkov pracovník vykoná vizuálnu kontrolu vpichového teplomera so zameraním na jeho funkčnosť, neporušenosť a čistotu. Vpichovú časť teplomera opláchne pod tečúcou pitnou vodou. Po ukončení merania uloží očistený a vydezinfikovaný vpichový teplomer na suché miesto.

Zamedzenie kríženia

Kríženie čistej a nečistej časti prevádzky, postupov a úkonov, ktoré sa môžu vzájomne ovplyvňovať, poprípade priamy alebo nepriamy kontakt prostredníctvom osôb, predmetov, prevádzkového zariadenia, spoločného toku surovín, odpadu vyvoláva možnosť kontaminácie produktu.

Zaobchádzanie s obalmi

Pri zaobchádzaní s obalmi sa kladie veľký dôraz na zabránenie sekundárnej (krížovej) kontaminácie biologickej, fyzikálnej a chemickej, ktorá môže vzniknúť pri nedodržaní týchto pravidiel:

- otváranie umytých obalov na určenom a označenom mieste
- preklopenie obsahu balenia do čistej umývateľnej nádoby

9. METROLOGICKÝ PROGRAM

Metrologický program sa vyťahuje na všetky kalibrované a ostatné meradlá a meracie zariadenia.

Meradlá sa členia na : - určené a povinne kalibrované
- ostatné

Zabezpečenie nadväznosti meradiel je jednou zo základných úloh pre zabezpečenie správnosti a jednotnosti merania. Táto nadväznosť sa zabezpečuje overovaním alebo kalibráciou meradiel. Na meranie a monitorovanie kritických kontrolných bodov pri skladovaní sa používa kalibrovaný teplomer.

Výber meracieho zariadenia

Pri výbere meradla treba zvážiť :

- presnosť a rozlíšiteľnosť
- schopnosť odolávať nárazom, vibráciám
- merací rozsah

Pred začatím používania nového meracieho zariadenia treba zabezpečiť jeho kalibráciu prípadne overenie a zaviesť kartu meradla.

Zodpovedný vedúci zodpovedá za :

- udržiavanie používaných meradiel v náležitom technickom stave
- predkladanie používaných meradiel na metrologickú kontrolu
- používanie meradiel toho druhu na meranie na ktoré je meradlo určené
- vedenie a aktualizáciu evidencie používaných meradiel na prevádzke s uvedeným ich dátumom overení, kalibrácii
- zabezpečuje opravy meradiel, prípadne ich vyradenie (pri nefunkčnosti)
- zodpovedá za oboznámenie zamestnancov pracujúcich s meradlami o metrologických predpisoch

Ostatní zamestnanci sú povinní :

- dodržiavajú postupy merania a obsluhy zariadení, bezpečnostné pravidlá a zásady
- sú povinní informovať zodpovedného vedúceho o zmene stavu meradiel

9.1. Evidencia

Všetky meradlá musia byť uvedené evidencii meradiel, ktorú vedie zodpovedný vedúci. Ten uchováva aj návod na obsluhu, návod na čistenie a údržbu, bezpečnostné upozornenie a pod.. Evidencia meradla sa vyžaduje u pracovných a kalibrovaných meradiel. Pozostáva z nasledujúcich informácií :

- identifikačné údaje meradla
- údaje o kalibrácii resp. overení meradla

Výsledkom každej kalibrácie resp. overenia býva certifikát (v prípade váh postačuje overovacia značka).

9.2. Označovanie meradiel

Meradlá sú označované štítkom s nasledovnými údajmi :

- druh meradla
- evidenčné číslo meradla
- dátum ukončenia platnosti kalibrácie, overenia

Štítky sa lepia na nefunkčnú viditeľnú časť, prípadne na obal. Je potrebné zabezpečiť bezproblémovú čitateľnosť nápisov, označení.

Vzor tabuľky pre evidenciu meradiel a vzor karty meradla je súčasťou prílohy toho dokumentu, Príloha č. IV Metrológia.

© TTA-KRAJ S.R.O.
Mgr. Jana Krajňáková

10. ODBER VZORIEK HOTOVÝCH POKRMOV

Odber sa vykonáva vyhradeným náradím, ktoré sa používa výlučne na tieto účely :

Naberačka, lyžica, nôž

Odber sa vykonáva do vzorkovnice :

sterilné sklenené obaly s vekom (fľaše)

Príprava pred odberom vzoriek:

1. Vzorkovnice a náradie vyvarte 15 minút v čistej vode o teplote 100°C
2. Vzorkovnice pre teplé pokrmy môžete použiť teplé
3. Vzorkovnice pre studené pokrmy – musia byť vychladené !

Vzorkovnice otočte dnom nahor, aby sa do nich nedostal prach, viečka ukladajte vnútornou stranou dole.

Odber vzoriek:

1. Umyte si dôkladne ruky
2. Pokrm pred odberom dôkladne premiešajte
3. Odoberte cca 50g, pokiaľ sa nejedná o kusový tovar
4. Odoberajte zvlášť omáčku, mäso, prílohy
5. Vzorkovnicu ihneď uzavrite vekom
6. Označené vzorky je potrebné urýchlene schladiť, uložte ich do chladničky a uchovávajte v chladničke pri teplote +2 až +6°C po dobu 48 hodín od výdaja

Úschova vzoriek:

Uchovávanie vzoriek 48 hodín – následná likvidácia vzoriek Vzorka sa nesmie použiť na spotrebu!

Evidencia vzoriek:

1. Vypísanie všetkých pokrmov, alebo kópie jedálneho lístku
2. Označiť dátum a hodinu odberu vzoriek, podpis pracovníka
3. Likvidácia – dátum, podpis pracovníka

11. ZOZNAM ALERGÉNOV

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, cirok, kamut alebo ich hybridne odrody) a výrobky z nich.
2. Kôrovce a výrobky z nich.
3. Vajcia a výrobky z nich.
4. Ryby a výrobky z nich.
5. Arašidy a výrobky z nich.
6. Sójové zrná a výrobky z nich.
7. Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy).
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, brazílske orechy (para orechy), pistáciové oriešky, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej.
11. Sezamové semená a výrobky z nich.
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. /konzervanty/
13. Vlčí bob a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich

12. VLASTNÉ KONTROLY

Prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania si zabezpečuje pravidelné vlastné kontroly hygieny výroby vrátane mikrobiologických kontrol v laboratóriách. Kontroly sú vykonávané o frekvencii minimálne 1x ročne. Ak je výsledok vlastných kontrol 3 po sebe nasledujúce roky vyhovujúci, výkon vlastných kontrol je zredukovaný na 1 x za 2 roky.

Pri výkone vlastnej kontroly vedie záznam, ktorý obsahuje nasledovné údaje :

- názov a špecifikáciu pokrmu
- označenie výrobnej dávky,
- dátum výroby
- miesto, dátum a čas odberu vzorky
- počet, objem alebo hmotnosť odobratých vzoriek na laboratórne skúšanie,
- miesto a spôsob doručenia vzorky do skúšobného laboratória

Sú naplánované :

- **kontrolné mikrobiologické laboratórne vyšetrenia hotových pokrmov**

Stanovenými mikrobiologickými kritériami sa vymedzuje prijateľnosť procesov vo výrobe pre bezpečnosť vyrábaných produktov, v ktorých sa ustanovujú limity. Pri prekročení limitov sa produkt bude považovať za neprijateľne kontaminovaný mikroorganizmami, pre ktoré sú tieto kritériá stanovené. Mikrobiologické kritériá slúžia na validáciu a overovanie postupov HACCP a ostatných opatrení kontroly hygieny.

Trendy výsledkov testov sa sledujú a analyzujú pretože sú s prihliadnutím na ich potenciál schopné odhaliť nežiaduci vývoj vo výrobnom procese, čo umožňuje prevádzkovateľovi výroby prijať nápravné opatrenia predtým, ako sa proces dostane mimo kontrolu a spôsobí výskyt mikrobiologických rizík.

Odber vzoriek je plánovaný minimálne raz ročne.

Plánované odběry hotových pokrmov :

Pokrmý čerstvo pripravené tepelne opracované

- *polievka* : vyšetrenie na prítomnosť Salmonella sp , Koliformné baktérie

- *hlavné jedlo s prílohou* : vyšetrenie na prítomnosť Salmonella sp , Koliformné baktérie,
Bacillus cereus

- **plán overovania účinnosti postupu čistenia a dezinfekcie v prevádzke**

Odber vzoriek je plánovaný minimálne raz ročne.

- *doska na mäso*
- *vodovodná batéria*

Vyšetrenia na prítomnosť Escherichia coli, Enterobacter, Staphylococcus aureus

V prípade negatívneho výsledku sa vykonávajú následné nápravné opatrenia

- spätná kontrola záznamov vykonanej sanitácie , použitých a zaznamenaných sanitačných postupov a prostriedkov
- preškolenie k vykonávaniu sanitácie a dezinfekcie (sanitačné postupy, riedenie a čas pôsobenia roztokov, sanitačné pomôcky)

- výkon dôkladnej sanitácie a dezinfekcie
- odber kontrolných vzoriek

Za vykonanie nápravných opatrení zodpovedá vedúci prevádzky.

- **kontrolné odbery na rozbor pitnej vody**

Odber sa vykonáva v prípade potreby, podozrenia že voda by mohla byť zdrojom kontaminácie, tiež v prípade nariadenia odberu vodu kontrolnými orgánmi. Výsledky z vlastných kontrol predkladajú prevádzkovatelia na požiadanie kontrolnému orgánu.

Nápravné opatrenia

- spätná kontrola záznamov vykonanej sanitácie , použitých a zaznamenaných sanitačných postupov a prostriedkov
- preškolenie zamestnancov zodpovedných za vykonávanie sanitácie a dezinfekcie (sanitačné postupy, riedenie a čas pôsobenia roztokov, sanitačné pomôcky)
- výkon dôkladnej sanitácie a dezinfekcie
- odber kontrolných sterov , vzoriek

V prípade nevyhovujúcich výsledkov rozboru vody sa v rámci nápravných opatrení postupuje nasledovne :

- pozastavenie výroby
- informovanie o situácii dodávateľa pitnej vody
- odber vzoriek vo vodnom zdroji pre vylúčenie kontaminácie zdroja vody, prípadne v prvom mieste vstupu vody do prevádzkových priestorov
- prečistenie vodovodného potrubia vo všetkých častiach prevádzky

Za vykonanie nápravných opatrení zodpovedá vedúci prevádzky.

13. HAVARIJNÝ PLÁN

V prípade vzniku havarijnej situácie kedy by mohlo dôjsť k znehodnoteniu a narušeniu kvality a bezpečnosti potravín a pokrmov , ohrozeniu zdravia zamestnancov a okolia prevádzky je zamestnanec povinný nahlásiť túto skutočnosť krízovému tímu. Ten zasadá a rieši havarijné situácie a v prípade potreby nariadi pozastavenie výroby, príjmu tovaru na sklad a výdaja hotových pokrmov. V čase havarijnej situácie je do priestorov prevádzky zakázaný vstup nepovolaným osobám.

Havária je závažné zhoršenie alebo mimoriadne závažné ohrozenie kvality a bezpečnosti potravín a pokrmov, ohrozenia zdravia ľudí a prostredia. Za haváriu sú tiež považované poruchy zariadení a technické poruchy v zariadení spoločného stravovania.

Havarijný plán je návod, čo robiť v prípade vzniku havárie.

Elektrická energia

Výpadok elektrickej energie

- informovať o vzniknutej situácii zodpovedného vedúceho
- stroje uviesť do vypnutej polohy
- zistiť príčinu výpadku el. energie, odstrániť príčinu
- pri dlhodobom výpadku – informovať nadriadeného
- likvidácia potravín a pokrmov, ktorých kvalitu a bezpečnosť môže negatívne ovplyvniť dlhodobý výpadok el. energie

Obnovenie elektrickej energie

- technik uvedie do činnosti zariadenia, ktoré podliehajú jeho obsluhu
- pracovník vo výrobných priestoroch uvedie do činnosti technické a technologické zariadenia, osvetlenie a pod.(všetky zariadenia a funkcie potrebné k obnoveniu výroby)

Voda

Výpadok dodávky vody

- prerušenie výrobného procesu

Nevyhovujúca pitná voda na základe výsledkov laboratórneho rozboru

- prerušenie výrobných činností
- o manipulácii s dovtedy vyrobenými produktmi rozhodne inšpektor príslušných kontrolných orgánov, distribúcia je pozastavená
- oprava vodného zariadenia pre obnovu výrobných činností
- dovoz pitnej vody v cisterne

Technologické zariadenie

Porucha na technologickom zariadení

- opravu vykonáva zamestnanec údržby alebo externá firma
- o vzniknutej situácii, možnosti riešenia poruchy, spôsobe opravy a pod. je informovaný vedúci výroby

Živel

V prípade postihnutia prevádzky živlom zasadá havarijný tím, ktorý zistí rozsah poškodenia. Nariadi opravu stavebných a technologických zariadení, mechanickú očistu a dezinfekciu prevádzky, zistí účinnosť vykonaných operácií, technologickú spôsobilosť a dáva schválenie na obnovu výroby v prevádzke zariadenia spoločného stravovania.

Sabotáž

Zasadá havarijný tím

- zistí rozsah poškodenia
- zabezpečenie pokrmov, prípadné stiahnutie pokrmov a informovanie zákazníkov
- informuje orgány úradnej kontroly
- informuje média

V prevádzke zariadenia spoločného stravovania sú na viditeľnom mieste k dispozícii kontakty na kontrolné orgány.

Legislatíva

Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín

Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín

Zákon NR SR 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

Zákon NR SR 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

Zákon č. 79/2015 Z. z. Zákon o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Vyhláška MZ SR 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania

Vyhláška MZ SR 585/2008 Z.z. , ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení v znení neskorších predpisov

Vyhláška č. 91/2023 Z. z. Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky, ktorou sa ustanovujú ukazovatele a limitné hodnoty kvality pitnej vody a kvality teplej vody, postup pri monitorovaní pitnej vody, manažment rizík systému zásobovania pitnou vodou a manažment rizík domových rozvodných systémov