

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points

Příručka systému kritických kontrolních bodů Provozovna školního bufetu ReFreshBistro

Provozovna

ReFresh Bistro, Dušní 17
Dušní 900/17, 110 00 Praha

(Umístěno v budově VOŠ a SPŠ stavební, Praha 1, Dušní 17)

Designex Food s.r.o.

se sídlem Bělehradská 858/23, Vinohrady, 120 00 Praha 2
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl C, vložka 281702,
IČ: 06416268

Výklad pojmů

Systém kritických bodů

Vyhodnocuje možná nebezpečí, která mohou vést k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů a stanoví nápravná a preventivní opatření.

Nebezpečí

Jsou biologické, chemické a fyzikální faktory, které svým působením mohou porušit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů.

Kritický bod

Je místo v technologickém procesu, kde je nebezpečí vyhodnoceno jako nejvýznamnější.

Riziko

Je pravděpodobnost vzniku nebezpečí.

Krok

Část technologického procesu při výrobě pokrmu.

Analýza nebezpečí

Vyhodnocování informací o různých nebezpečích vedoucích k možnému vzniku zdravotně závadného pokrmu.

Ovládací opatření

Činnosti, které se provádějí za účelem snížení nebo eliminace vzniku nebezpečí.

Zvládnutý stav

Stav, kdy jsou dodrženy stanovené postupy, hodnoty sledovaných znaků a kritické meze.

Kritická mez

Hranice (interval), do (ve) které(m) se nachází naměřená hodnota kritického bodu.

Nápravná opatření

Činnost, prováděná k opětovnému zajištění zvládnutého stavu.

Vnitřní audit

Systematické a nezávislé hodnocení úrovně celého systému nezávislou osobou, která nemá odpovědnost za danou oblast auditu.

CCP

Critical control point – Kritický kontrolní bod

CP

Control point – Kontrolní bod

Při stanovení kritických kontrolních bodů, kritických mezí, jejich kontrole, vedení a evidence se postupuje podle nařízení ES č. 852/2004Sb, vyhl. Č. 137/2004 a zákonu č. 456/2014 Sb. ve znění platných předpisů.

Zásady postupu stanovení systému kritických bodů

Vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele

Specifikace výrobků – provedení jejich popisu

Popis technologických postupů, předpokládané použití výrobku

Sestavení diagramů výrobních procesů

Potvrzení diagramu výrobních procesů za provozu

Provedení analýzy nebezpečí, stanovení kritických bodů

Stanovení znaků a hodnot krizových mezí, vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod

Stanovení ověřovacích postupů a časového harmonogramu

Zavedení evidence obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů

Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce

Název provozovny

ReFresh Bistro, Dušní 17

Dušní 900/17, 110 00 Praha 2

Oblast výrobní činnosti: Stravovací služby

Výrobní činnosti:

Výroba studených pokrmů

Výroba jednoduchých teplých pokrmů

Prodej cukrářských a pekárenských výrobků

Prodej balených potravinářských produktů

Výdej polévek

Základní rozsah sortimentu:

Párky v rohlíku, sendviče, polévky, bagety, ovoce a zelenina, cukrářské a pekárenské výrobky, teplé a studené nápoje

Struktura systému HACCP

Výroba pokrmů byla rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby

Rozsah systému

System pokrývá veškeré technologické úseky výroby. Příjem surovin, skladování surovin, přípravné práce, výroba pokrmů, výdej pokrmů ke konzumaci

Zajišťování procesu výroby

Školení pracovníci v potravinářství

Teplé pokrmy – popis výrobního procesu

Charakteristika a určení druhu výrobku

Jedná se o potraviny tepelně upravené ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu ke konečnému zákazníkovi ve stravovací službě

Dodavatelé používaných surovin

JIP-Potraviny, BidFood, Rohlík.cz a další – viz dodací listy

Názvy výrobků, seznam surovin, technologické postupy

Vše uvedeno v jednotlivých recepturách

Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření

Polévky jsou do provozovny dodávány v plně hotovém zavařeném stavu, na provozovně probíhá pouze jejich ohřev a výdej. Po přidání zavařené polévky do ohřevné nádoby je pokrm tepelně pracován (resp. ohříván) do teploty v jádru min. 78°C.

Po přidání poslední přísady je pokrm tepelně zpracován po dobu min. 5 minut při teplotě +75°C, teplota v jádru produktu činí min. 78°C.

Po tepelné úpravě se pokrmy ihned vydávají. Pokud jsou pokrmy uchovávány tepelně upravené v ohříváčích, nesmí jejich teplota v jádru klesnout pod 65°C. Pokud konečná úprava vyžaduje teplotu nižší než 70°C, pak se neprodleně po dokončení pokrmy regenerují na teplotu nejméně 70°C ve všech částech pokrmu. S pokrmy se nadále manipuluje tak, aby byla vyloučena jakákoliv možná rizika kontaminace a byla zachována jejich zdravotní nezávadnost. Technologické operace na sebe kontinuálně navazují bez prodlev tak, aby byla zajištěna zdravotní nezávadnost pokrmu.

Balení

Potravinářské obaly, porcelánové nádobí

Rozmrazování (v případě mražených hotových výrobků)

Rozmrazování probíhá primárně dle návodu dodavatele. Mražené suroviny, polotovary, potraviny je možné rozmrazovat následujícími způsoby: v chladničce, pomocí mikrovlnného ohřevu, proudem vlažné vody, určité výrobky i při pokojové teplotě. Po rozmrazení je zakázáno opětovné zmrazení. Rozmrazení musí být kompletní. Rozmražené výrobky skladovat a spotřebovat dle návodu dodavatele.

Způsob použití

Určeno pro návštěvníky provozovny

Expirace (výdej)

Teplé pokrmy na objednávku jsou vydávány ihned po přípravě. Teplé pokrmy v ohříváčích se udržují v teplém stavu při teplotě min. 65°C po dobu výdeje.

Studené pokrmy – popis výrobního procesu

Studené pokrmy – Výroba studené kuchyně (sendviče, obložené housky)

Charakteristika a určení druhu výrobku

Studené pokrmy jsou potraviny kuchařsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávané v chladu po dobu uvádění do oběhu, nabízené a podávané ve stravovací službě.

Seznam surovin

JIP-Potraviny, BidFood, Rohlík.cz a další – viz dodací listy

Názvy výrobků, seznam surovin, technologické postupy

Vše uvedeno v jednotlivých recepturách

Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření

Organizace práce je přizpůsobená tak, aby se vyrábělo průběžně, aby teplota produktů během výroby nepřestoupila 12°C.

Ihned po dohotovení jsou studené pokrmy okamžitě podávány nebo ihned zchlazeny na teplotu 4 – 8°C ve všech částech pokrmu. Výrobky patří mezi tzv. rizikové skupiny produktů.

Balení

Potravinářské (gastro) obaly, porcelánové nádoby

Rozmrazování (v případě mražených hotových výrobků)

Rozmrazování probíhá primárně dle návodu dodavatele. Mražené suroviny, polotovary, potraviny je možné rozmrazovat následujícími způsoby: v chladničce, pomocí mikrovlnného ohřevu, proudem vlažné vody, určité výrobky i při pokojové teplotě. Po rozmrazení je zakázáno opětovné zmrazení. Rozmrazení musí být kompletní. Rozmražené výrobky skladovat a spotřebovat dle návodu dodavatele.

Způsob použití

Vyrobené polotovary a rozpracované pokrmy jsou vhodným způsobem označeny datem a časem. Určeno pro návštěvníky provozovny

Expirace (výdej)

Teplota do 8°C, lhůta uchování do 24 hodin. Zapečené zboží k vydání ihned po zapečení, při uchování v ohříváči nejdéle 90 minut.

Cukrářské, pekařské a balené výrobky – skladování, prodej

Dodavatelé výrobků

JIP-Potraviny, BidFood, PepsiCo, Kofola, Rohlík.cz a další – viz dodací listy

Názvy výrobků, seznam surovin, technologické postupy

Výrobky jsou zajišťovány pouze dodavatelsky. Na provozovně probíhá jen skladování výrobků a jejich prodej.

Balení

Porcelán, sklo, Potravinářské (gastro) obaly – případně obaly dodavatele

Způsob použití

Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bez další úpravy. Cukrářské výrobky, mléčné a masné výrobky a bagety se skladují v lednicích a chladících vitrínách při teplotě do 8°C, doba spotřeby je dána výrobcem, obvykle max. do 48 hodin. Pekařské výrobky nevyžadují chlazení a jsou skladovány na pultu (samoobslužně) pod poklopem, případně potravinářskou fólií. Zboží v exponovaných časech (ve školním prostředí běžně v průběhu přestávek) může být krátkodobě zboží odryto pro urychlení prodeje, nejdéle však po dobu 45 minut.

Ostatní balené výrobky jsou skladovány v regálech a na přepravkách min. 10 cm nad zemí.

Produkty jsou určeny k přímé spotřebě ve stanovené lhůtě.

Rozmrazování (v případě mražených hotových výrobků)

Rozmrazování probíhá primárně dle návodu dodavatele. Mražené suroviny, polotovary, potraviny je možné rozmrazovat následujícími způsoby: v chladničce, pomocí mikrovlnného ohřevu, proudem vlažné vody, určité výrobky i při pokojové teplotě. Po rozmrazení je zakázáno opětovné zmrazení. Rozmrazení musí být kompletní. Rozmražené výrobky skladovat a spotřebovat dle návodu dodavatele.

Expirace (výdej)

Spotřeba je udána výrobcem, u čerstvých či mražených výrobků k rozmrazení obvykle max. 48 hodin.

Dezinfekce, dezinsekce, deratizace-sanitační řád

DDD je prováděna na základě časového harmonogramu oprávněnou firmou.

Dezinfekce provozovny se provádí v rámci čištění a sanitace podle sanitačního řádu.

Pracovníci jsou povinni udržovat pořádek na pracovišti i v prostorách sociálního zařízení, v prostorách sloužících k odpočinku a konzumaci pokrmů, aby se tyto prostory nemohli stát útočištěm škodlivého hmyzu nebo hlodavců.

V případě jakéhokoli výskytu hmyzu nebo hlodavců zajistí provozovatel nápravné opatření prostřednictvím firmy oprávněné k provádění DDD.

Likvidace organického odpadu a tuků

Na základě smlouvy o pronájmu k nájmemním prostorům provozovny zajišťuje vlastník prostor, resp. nájemce. Likvidace organického odpadu probíhá v rámci společného odpadního hospodářství v pronajatém objektu.

Zabránění přístupu hmyzu

V místech přirozeného větrání jsou okna vybavena sítí proti hmyzu.

Případný hmyz v provozovně je odchyťován lapačem hmyzu.

Používané sanitační prostředky

V provozovně jsou používány čistící a desinfekční prostředky s použitím v potravinářských provozech. Především se jedná o produkty značek Jar, Savo a Sanitol.

Jednotlivé dávkování (ředění) čistících a desinfekčních prostředků a jejich použití je dle návodu výrobce jednotlivých prostředků.

Zásady provozní hygieny

1. Udržování náčiní, nádobí, pracovních ploch, zařízení a ostatního vybavení, přepravních obalů a provozních prostředků v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a produktů.
2. Provádění průběžného úklidu všech pracovišť a prostor za použití mycích, případně desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu. Musí být zajištěna ochrana produktů proti kontaminaci z čistících a desinfekčních prostředků.
3. Udržování hygienických a sanitárních zařízení v čistotě a provozuschopném stavu.
4. Označení či barevné odlišení pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu a jejich ukládání odděleně od pomůcek a prostředků určených k detailnímu úklidu.
5. Provádění průběžného odstranění organického i anorganického odpadu.
6. Nepřechovávání potravin, produktů a předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb.
7. Preventivní zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a včasné průběžně prováděné běžné DDD.
8. Zákaz vstupu nepovolaných osob nebo zvířat do prostor provozovny vyjma vodícího psa doprovázejícího nevidomou osobu.
9. Odkládání osobních věcí, občanského oděvu i obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru tomu určeném.

10. Používání mycích, čistících a desinfekčních prostředků pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství
11. Skladování potravin a produktů neurčených pro stravovací služby jen samostatně a označeném chladícím a mrazícím zařízení (případně v samostatně odděleném prostoru chladícího zařízení), které je určeno mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo produktů.
12. Zákaz kouření v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a kde se myje nádobí.
13. Udržování provozovny v čistotě a řádném stavu tak, aby nebyly potraviny a produkty negativně ovlivňovány a nebyla ohrožena jejich zdravotní závadnost.
14. Průběžné doplňování a dodržování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné.
Zajištění oddělení prostoru pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů tak, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace.

Zásady osobní hygieny

Každý zaměstnanec se podrobí před nástupem do pracovního poměru vstupní lékařské prohlídce a musí mít osvědčení o zdravotní způsobilosti – zdravotní průkaz.

Každý pracovník neprodleně navštíví lékaře je-li postižen průjmovým, hořčnatým, hnisavým nebo jiným infekčním onemocněním a nahlásí tuto skutečnost i zaměstnavateli.

Za zajištění školení a prověřování hygienických znalostí pracovníků odpovídá zaměstnavatel.

Cílem osobní hygieny pracovníků je:

1. Aby nebyli zdrojem kontaminace potravin
2. Aby zacházeli vhodným způsobem s potravinami a produkty

Zásady osobní hygieny pracovníků:

1. Krátce střížené nehty, nenalakované, bez prstýnků, hodinek, náramků a jiných ozdob
2. Řádně ošetřené poranění rukou
3. Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru
4. Konzumace pokrmů a pití jen na místech k tomu určených
5. Je zakázána úprava vlasů, nehtů, oděvu atd.

Pracovník je povinen mýt si ruce v teplé vodě:

1. Před zahájením pracovní činnosti
2. Při přechodu z jedné práce na druhou
3. Po manipulaci s odpadky
4. Po použití toalety
5. Po použití kapesníků
6. Po každém znečištění rukou

Stavebně - technický popis provozu

Provozovna je prostorově a dispozičně řešena tak, že umožňuje dodržování správné hygienické a výrobní praxe, včetně ochrany proti křížové kontaminaci potravinami, zařízením, materiály, vodou, přívodem vzduchu nebo zaměstnanci a vnějšími zdroji znečištění, například škůdci a potraviny nejsou kontaminovány okolím. Tam, kde toto ošetřit stavebně nelze, je křížení cest zabráněno časovým vymezením činností a dodržováním hygienického a sanitačního řádu.

Budova a provozní místnosti jsou zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a umožňují účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. Tato je smluvně ošetřena.

Prostory jsou nájemní smlouvu smluvně projaty k účelům provozu kantýny (resp. bufetu nebo bistra) a pronajímatel tak potvrzuje, že zajistil vše pro poskytnutí těchto prostor v souladu s platnými zákony a předpisy.

Plně zavedená metoda FIFO

First In, First Out (První dovnitř, První ven)

Dodržuje se systém FIFO (first IN, first OUT), tj. dodržování systému první dovnitř první ven. Při doplňování skladů je vždy zároveň zajišťována kontrola spotřeby všech ostatních surovin.

Sestavení diagramu výrobního procesu Pokrmy teplé kuchyně (zapečené toasty atd.)

1. Příjem surovin a potravin – manipulační prostor

- Kvalitativní přejímka surovin (smyslové hodnocení – vůně, konzistence, barva, chuť)
- Kvantitativní přejímka surovin (množství a hmotnost)

2. Skladování

- Údržných surovin (sklad suchých potravin)
- Neúdržných surovin (chladicí a mrazicí zařízení)

V rámci celého výrobního procesu je zajištěna ochrana proti křížové kontaminaci stavebním nebo provozním členěním.

3. Příprava

- Otevírání obalů
- Krájení, dochucování

4. Výroba

- Ohřívání, zapékání, grilování

5. Uchovávání teploty (neplatí v případě přípravy na objednávku)

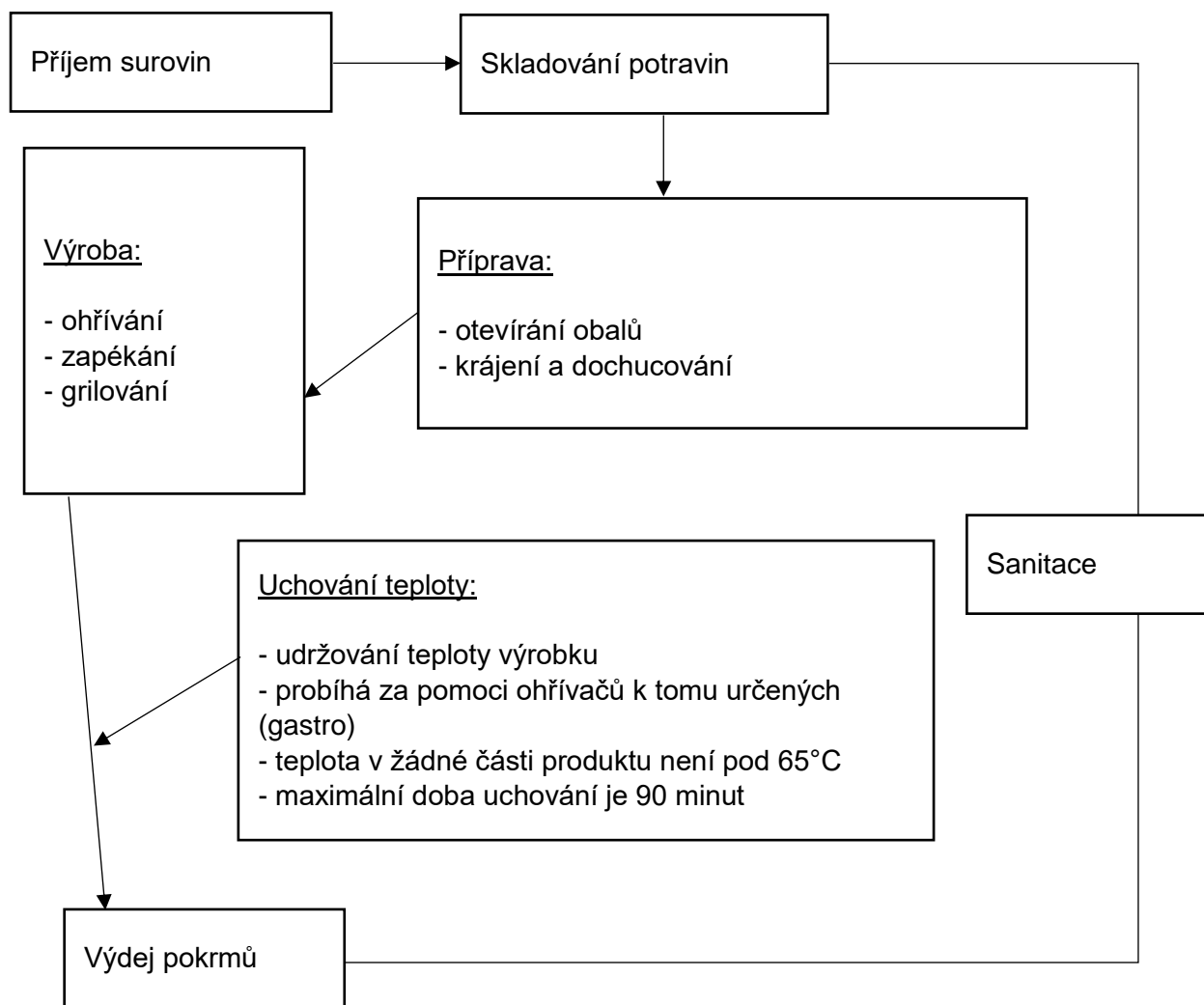
- Udržování teploty výrobku
- Probíhá za pomoci ohřivačů k tomu určených (gastro)
- Teplota v žádné části produktu není pod 65°C
- Maximální doba uchování je 90 minut

6. Výdej

Sestavení diagramu výrobního procesu

Pokrmu teplé kuchyně (zapečené toasty atd.)

Diagram



Potvrzení diagramu výrobního procesu za provozu

Tým HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Filip Calta	Generální manažer (GM)	01.09.2018	
Člen týmu	Lucie Benešová	Office manažer	01.09.2018	
Člen týmu	Veronika Bohmanová	Zástupce GM	01.09.2018	
Interní auditor	Martin Remer	Jednatel	01.09.2018	
Externí poradce	Ing. Eva Šindelářová	Manažer a auditor HACCP	01.09.2018	<i>Eva Šindelářová</i>

Jednotliví pracovníci provozovny potvrdili, že s HACCP jako celkem jsou plně srozuměni a plně mu porozuměli, podpisem závěrečného dokumentu vstupního školení. Školení je opakováno pravidelně 1x ročně.

Sestavení diagramu výrobního procesu

Pokrmy studené kuchyně (obložené housky atd.)

1. Příjem surovin a potravin – manipulační prostor

- Kvalitativní přejímka surovin (smyslové hodnocení – vůně, konzistence, barva, chuť)
- Kvantitativní přejímka surovin (množství a hmotnost)

2. Skladování

- Údržných surovin (sklad suchých potravin)
- Neúdržných surovin (chladicí a mrazicí zařízení)

V rámci celého výrobního procesu je zajištěna ochrana proti křížové kontaminaci stavebním nebo provozním členěním.

3. Příprava

- Otevírání obalů
- Krájení, dochucování

4. Výroba

- Kompletace

5. Uchovávání teploty (neplatí v případě přípravy na objednávku)

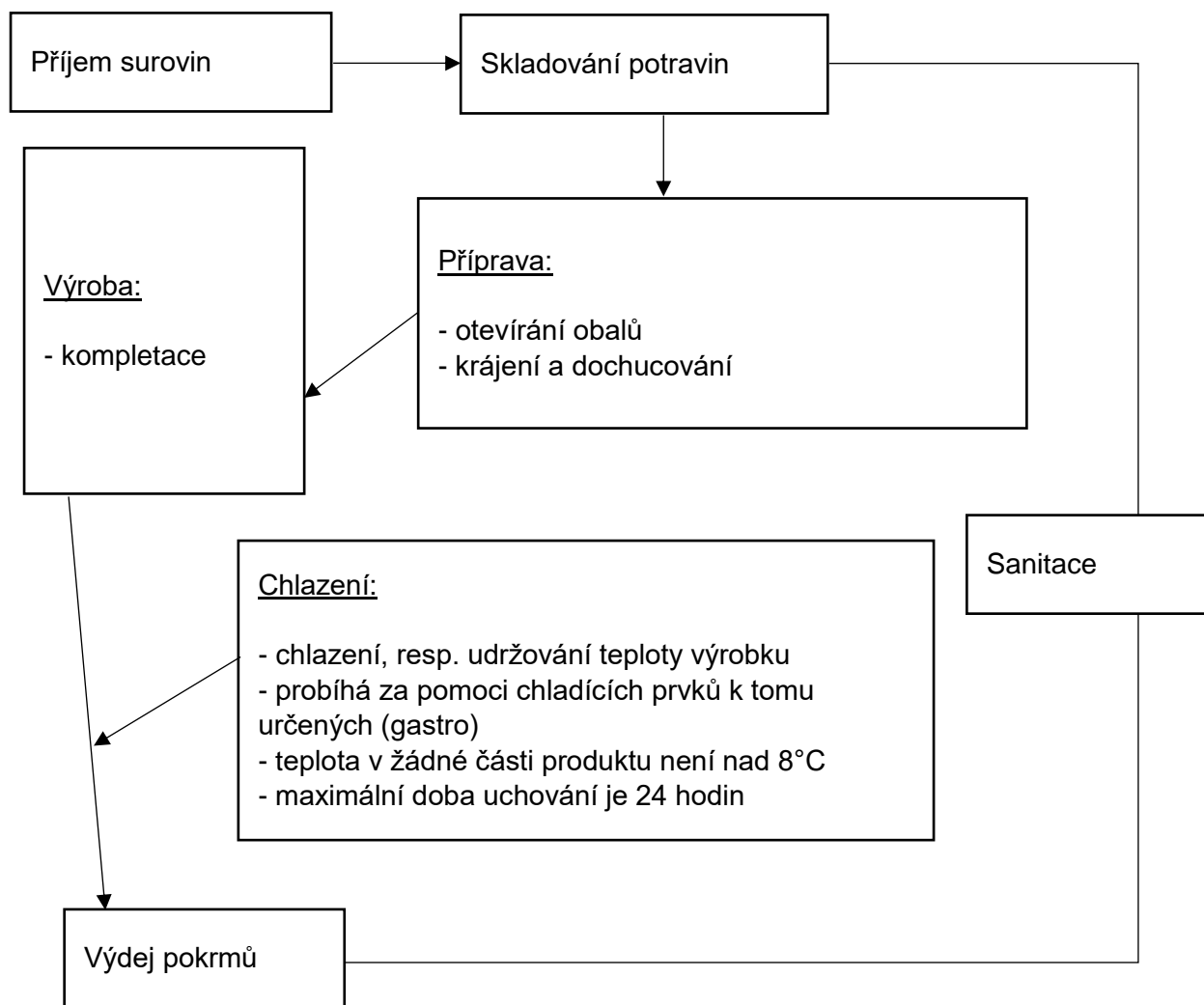
- Chlazení, resp. udržování teploty výrobku
- Probíhá za pomoci chladících prvků k tomu určených (gastro)
- Teplota v žádné části produktu není nad 8°C
- Maximální doba uchování je 24 hodin

6. Výdej

Sestavení diagramu výrobního procesu

Pokrmu studené kuchyně (obložené housky atd.)

Diagram



Potvrzení diagramu výrobního procesu za provozu

Tým HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Filip Calta	Generální manažer (GM)	01.09.2018	
Člen týmu	Lucie Benešová	Office manažer	01.09.2018	
Člen týmu	Veronika Bohmanová	Zástupce GM	01.09.2018	
Interní auditor	Martin Remer	Jednatel	01.09.2018	
Externí poradce	Ing. Eva Šindelářová	Manažer a auditor HACCP	01.09.2018	<i>Eva Šindelářová</i>

Jednotliví pracovníci provozovny potvrdili, že s HACCP jako celkem jsou plně srozuměni a plně mu porozuměli, podpisem závěrečného dokumentu vstupního školení. Školení je opakováno pravidelně 1x ročně.

Sestavení diagramu výrobního procesu

Ohřev a výdej polévek

1. Příjem hotových polévek – manipulační prostor

- Kvalitativní přejímka polévek (smyslové hodnocení – vůně, konzistence, barva, chuť)
- Kvantitativní přejímka surovin (množství a hmotnost)
- Polévky jsou dodávány v plně hotovém zavařeném stavu

2. Skladování

- Údržných surovin (sklad suchých potravin)

V rámci celého výrobního procesu je zajištěna ochrana proti křížové kontaminaci stavebním nebo provozním členěním.

Skladování probíhá dle požadavků na skladování, které určil výrobce a jsou uvedeny na obalu zavařeného produktu.

3. Ohřev s regenerací

- pokrm tepelně zpracován (resp. ohříván) do teploty v jádru min. 78°C
- tepelně zpracován po dobu min. 5 minut při teplotě +75°C, teplota v jádru produktu činí min. 78°C

4. Uchovávání teploty (neplatí v případě přípravy na objednávku)

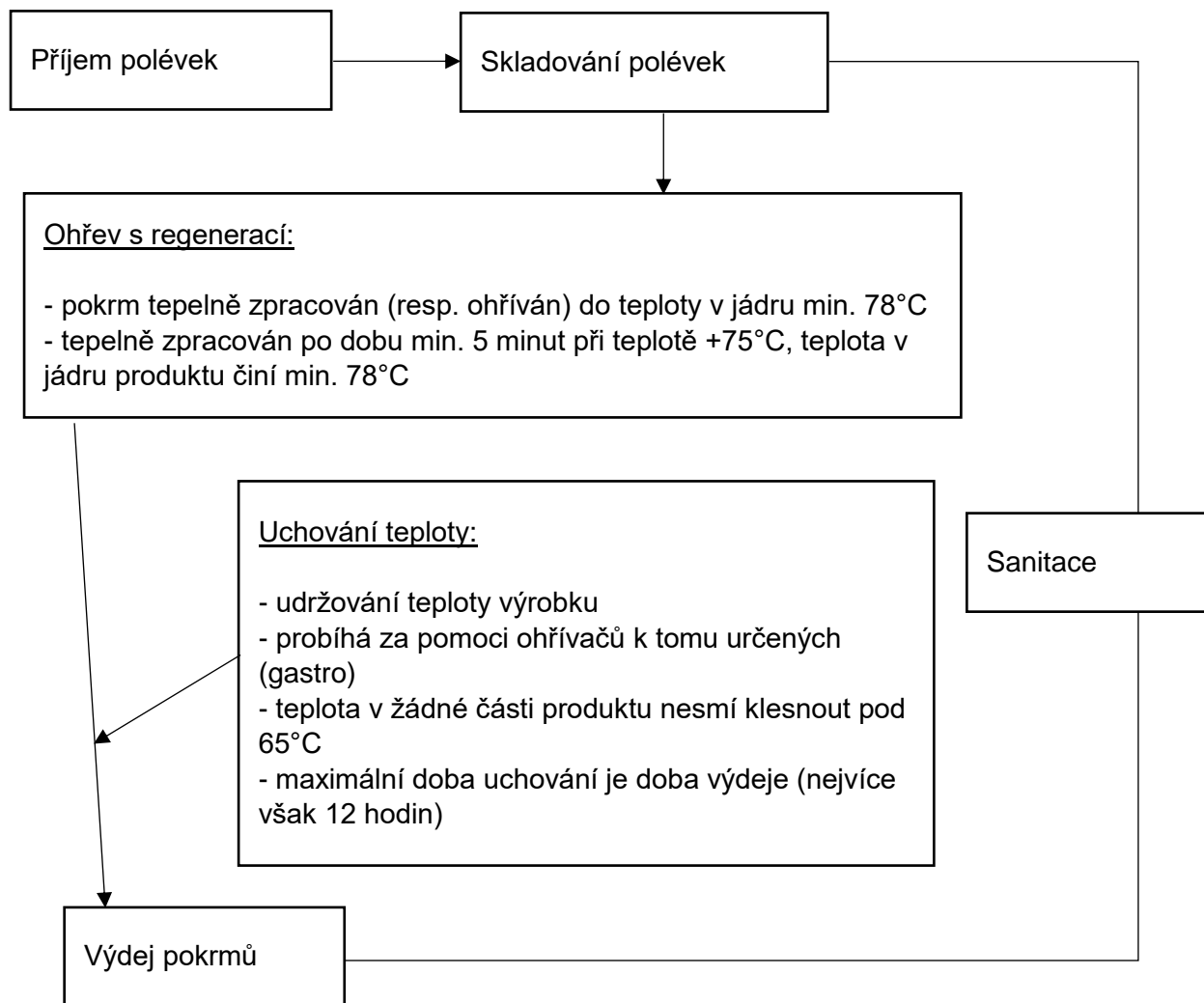
- udržování teploty výrobku
- probíhá za pomoci ohříváčů k tomu určených (gastro)
- teplota v žádné části produktu nesmí klesnout pod 65°C
- maximální doba uchování je doba výdeje (nejvíce však 12 hodin)

5. Výdej

Sestavení diagramu výrobního procesu

Pokrmu studené kuchyně (obložené housky atd.)

Diagram



Potvrzení diagramu výrobního procesu za provozu

Tým HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Filip Calta	Generální manažer (GM)	01.09.2018	
Člen týmu	Lucie Benešová	Office manažer	01.09.2018	
Člen týmu	Veronika Bohmanová	Zástupce GM	01.09.2018	
Interní auditor	Martin Remer	Jednatel	01.09.2018	
Externí poradce	Ing. Eva Šindelářová	Manažer a auditor HACCP	01.09.2018	<i>Eva Šindelářová</i>

Jednotliví pracovníci provozovny potvrdili, že s HACCP jako celkem jsou plně srozuměni a plně mu porozuměli, podpisem závěrečného dokumentu vstupního školení. Školení je opakováno pravidelně 1x ročně.

Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu, vyhodnocení rizika, stanovení nápravných a preventivních opatření
 Stanovení CPP bylo provedeno a vyhodnoceno na základě vlastních zkušeností

Operace	Nebezpečí	Preventivní opatření	Nápravná opatření
Příjem	B-kontaminace Mikroorganizmy F-kontaminace mechanickými nečistotami CH-kontaminace přidatnými, čistícími nebo desinfekčními prostředky	Důkladná kontrola při příjmu (vizuální, smyslová, dodací listy) Kontrola nepoškozenosti obalů Laboratorní kontrola surovin Výběr dodavatelů	Reklamační řízení, upravit technický stav příjmu, proškolení pracovníků, zápis
Skladování CCP	B-kontaminace mikroorganismy	Sledování teploty v chladícím a mrazícím zařízení Sledování data minimální trvanlivosti Dodržování hygienického a sanitačního řádu, správné uložení surovin	Při výpadku chladícího agregátu přesun surovin do chlazeného skladu, upravit teplotu na požadované hodnoty při překročení data použitelnosti vyřadit surovinu, likvidace surovin – zápis, provést opakovanou sanitaci
Příprava	B-kontaminace pracovníky, z prostředí přítomnost patogenních bakterií na skořápkách vajíčků F-cizí předměty vniklé do surovin, přítomnost úlofků skořápek, zbytky obalů CH záměna surovin, zbytky sanitačních činidel	Dodržování provozní a osobní hygieny, hygieny a sanitace, navážení a urychlené zpracování suroviny, pečlivé uzavírání a značení surovin, seřazené váhy, vizuální kontrola, dostatečné osvětlení	Zvýšit úroveň hygieny
Výroba	B-kontaminace MO, přežití vegetativních forem MO, spor, kontaminace pracovníky, ze zařízení, náčiní F-přítomnost mechanických nečistot CH zbytky sanitačních činidel	Dodržování technologického postupu, u teplých pokrmů dostatečná tepelná úprava (min 75°C nejméně 5 minut v jádře) , dodržování teploty a doby, U studení kuchyně chlazení na 8°C, dodržování hygienického a sanitačního řádu, použití vhodných obalů, správné značení	Odstranění smyslově znehodnocených pokrmů, vyřazení z výroby při nedodržení časů a teplot neškodná likvidace – evidence
Výdej polévek CCP	B-pomnožení MO B-sekundární kontaminace pracovníky, ze zařízení a náčiní F-mechanické nečistoty	Dodržování min. teploty 65°C teplota při podání spotřebiteli ke konzumaci min 63°C , dodržování hygienického a sanitačního řádu, vizuální kontrola	Smyslově změněné potraviny neuvádět do oběhu - likvidace

Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupů sledování, stanovení nápravných opatření

Skladování potravin

Znak	Teplota Trvanlivost
Mez	<p>1. Podle požadavků daných výrobcem a podle typu každé potraviny, dáno komoditními vyhláškami: Cukrářské výrobky +5 až +8°C Bagety do +8°C Mléčné výrobky do +8°C Masné výrobky měkké do +5°C Teplota v mrazícím boxu -18°C a nižší Teplota v chladících zařízeních do +5°C Teplota a relativní vlhkost suchého skladu do 25°C a max 75%</p> <p>2. Vyhovující trvanlivost potravin daná výrobcem</p>
Postup sledování	Sledování teploty chladících a mrazících zařízení Kontrola trvanlivosti
Doba sledování	Sledování teplot a záznam 1x denně Kontrola trvanlivost průběžně
Nápravná opatření	Kontrola teploměru nezávislým teploměrem Dochlazení na požadovanou teplotu Oprava zařízení Přeskladnění potravin (produktů) Pozastavení nevyhovujících (prošlých) potravin (produktů)
Ověření	Namátková kontrola funkčnosti teploměrů Přezkoušení pracovníků
Definované nebezpečí	B - Biologické

Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupů sledování, stanovení nápravných opatření

Teplé pokrmy

Znak	Teplota Trvanlivost
Mez	Teplé pokrmy: Dodržování min teploty +65°C a teplota při podávání spotřebiteli ke konzumaci min +63°C
Postup sledování	Vpichovým teploměrem
Doba sledování	Kontrola teploty 1x/den – záznam
Nápravná opatření	U teplých pokrmů: Okamžitá regenerace, klesne-li teplota pod 65°C, likvidace zápis
Ověření	Namátková kontrola teploty pokrmů během výdeje
Definované nebezpečí	B – Biologické, F - Fyzikální

Stanovení časového harmonogramu ověřovacích postupů a vnitřních auditů

Školení pracovníků v oblasti HACCP a znalostí k ochraně veřejného zdraví	1x / rok
Kontrola průběhu výroby	průběžně
Evidence teploty při skladování	1x / den
Evidence teploty při výdeji	1x / den
Evidence sanitace	1x / den
Vnitřní audit	1x / rok

Zavedení evidence obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů

A) Dokumentace

1. Stanovení odpovědných pracovníků
2. Hygienický a sanitační řád

B) Záznamy (související dokumenty)

1. Evidence teplot v chladících a mrazících zařízeních
2. Evidence servisu technologických zařízení
3. Evidence reklamací
4. Sanitační deník
5. Záznamy o školeních
6. Stanovené normy a receptury

Kompletní dokumentace, archív dokumentace a záznamů je uložen, resp. archivován, v centrále společnosti Designex Food s.r.o., toho času umístěné na adrese Dušní 900/17, 110 00 Praha 1.

Kontaktní osoba za společnosti Designex Food s.r.o.

Mgr. Lucie Benešová, +420 774 378 976, lucie.benesova@designex.cz

Odpovědný vedoucí za společnosti Designex Food s.r.o.

Filip Calta, +420 602 665 861, filip@refreshbistro.cz

Jednatel společnosti Designex Food s.r.o.

Martin Remer, +420 602 665 861, info@refreshbistro.cz

Dne 01. 09. 2018 byli seznámeni s tímto dokumentem a porozuměli jeho obsahu:

Tým HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Filip Calta	Generální manažer (GM)	01.09.2018	
Člen týmu	Lucie Benešová	Office manažer	01.09.2018	
Člen týmu	Veronika Bohmanová	Zástupce GM	01.09.2018	
Interní auditor	Martin Remer	Jednatel	01.09.2018	

designexfood
Designex Food s.r.o. | ReFresh Bistro
Bělehradská 858/23, 120 00 Praha 2
Provozovna: ReFresh Bistro, Dušní 900/17
IČ: 06416268 | DIČ: CZ06416268


Ing. Eva Šindelářová
Pomořanská 16, 181 00 Praha 8
Manager a auditor HACCP
IČO: 713 38 888
Tel.: 739 43 09 24