B u f e t & v ý d e j n a j í d e l

Ve Smečkách 33
P R A H A 1

provozovatel
Státní zemědělský intervenční fond
IČO: 481 33 981

H A C C P

p ř í r u č k a
systému kritických bodů

Účinnost od 21.5.2018

O B S A H

A. Údaje o provozovateli stravovacího zařízení

1. vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele
2. základní údaje o provozovně
3. základní údaje o výrobcích, jejich odbytu, okruh spotřebitelů

B. Technologické postupy

1. dovozu, uchovávání, kompletace a výdeje jídel
2. přípravy a podávání hotových či minutkových pokrmů
3. pečení a prodeje pekařských výrobků
4. prodej balených nápojů

C. Analýza nebezpečí a ovládací opatření

1. biologické nebezpečí
2. chemické a fyzikální nebezpečí
3. ovládací opatření

D. Stanovení kritických a kontrolních bodů

E. Popisy výrobků

F. Ověřovací postupy

1. ověřování metod sledování v kritickém bodě
2. ověřování funkce systému

G. Dokumentace

1. doklady k systému kritických bodů
2. doklady související

Přílohy

Ustavení pracovního týmu: **20.4.2018**

Jméno: **Podpis:**

vedoucí týmu **Jiří K O R O L**
ředitel Odboru správy

externí poradce: **MUDr. Vladimíra KOHOUTOVÁ**
manažerka HACCP, Certifikát č. 03/01

A. ÚDAJE O PROVOZOVNĚ

1. vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele

Prioritním záměrem provozovatele Bufetu s výdejem jídel ve Státním zemědělském intervenčním fondu v ulici Ve Smečkách v Praze 1 je zajistit zaměstnancům stravování formou podávání kompletního teplého jídla (polévky, hlavního pokrmu, příp. doplňku). Dodavatel hotových jídel bude vybrán v blízké budoucnosti, minutky budou připravovány v místě, stejně tak se v bufetu předpokládá pečení a prodej čerstvého pečiva.

Provozovatel si je plně vědom svého dílu zodpovědnosti za zdravotní bezpečnost vydávaných jídel.

2. základní údaje o provozovně

Bufet s výdejem jídel je provozován v účelově vybavených suterénních prostorách budovy v samém centru metropole. Budova je napojena na městské rozvody inženýrských sítí. Lapol osazen není.

Pevný odpad, vč. organického a příp. zbytků jídel, je tříděn podle požadavku městského úřadu a podle druhu ukládán do kontejnerů nebo biopopelnice, pravidelně vyvážených smluvními partnery. Přepálené tuky jsou shromažďovány v uzavíratelných barelech a k nezávadné likvidaci odváženy odbornou firmou.

Výrobní prostory i výdejní úsek jsou bezokenní, odvětrání je podtlakové pomocí výkonné vzduchotechniky s digestoří nad zdroji páry. Dostatečné osvětlení zajišťují stropní zářivky a nástěnná světla nad pracovními plochami, doplněné místním přisvětlením v digestoři. Stěny provozních prostor jsou opatřeny keramickým obkladem, podlaha je kryta dlažbou, spádovanou k odpadní gule.

Nedílnou součástí provozu je suchý sklad a navazující konzumační úsek se 45 místy k sezení, oddělený od výrobních prostor zástěnou a samoobslužným výdejním pultem.

Personál bufetu má vyhrazeno odpovídající hygienické zázemí (WC, umyvadlo, šatní kout). Pracovními oděvy jej vybavuje provozovatel, údržbu si zajišťují pracovníci vlastními silami v domácím prostředí. K dispozici je prostor s výlevkou k uložení úklidových a desinfekčních prostředků, další výlevka je osazena ve varně.

- **závoz zboží:** probíhá dle potřeby hlavním vchodem, časově odděleně, prostřednictvím dodavatelů nebo vlastními silami. V tom případě jsou k převozu rizikových potravin používány termoporty nebo chladící tašky
- **kontrola surovin:** prováděna při přejímce či naskladňování zboží a při jeho vyskladňování
- **skladování potravin:** potraviny a nápoje jsou ukládány odděleně podle druhů při teplotách určených výrobci nebo daných komoditními vyhláškami, v souladu s podmínkami Nařízení EPR 852/2004. K dispozici je sklad s policemi na uložení trvanlivých potravin, rizikové potraviny jsou uchovávány odděleně podle druhu v chladícím boxu a 6 chladících a mrazících zařízeních, vybavených kontrolními teploměry nebo displeji k odečtu aktuálních teplot vzduchu
- **nekřížení provozu a zamezení sekundární kontaminace:** nekřížení provozu je plně respektováno. Výrobní prostory disponují dostatečným počtem pracovních ploch, které umožňují rozlišovat úseky pro výkon nečistých (manipulace se syrovým masem a vejci, se zeleninou a také pracovní prostor pro manipulaci s těstem) a čistých prací (studená kuchyně, kompletace jídel). V případě potřeby je možno využít i časového posunu výkonu jednotlivých činností s řádnou očistou pracovních ploch mezi nimi. Důsledně jsou dodržovány zásady správné hygienické praxe, pravidelně je prováděna důkladná sanitace
- **tepelná úprava:** dodržovány jsou zavedené technologické postupy a receptury, uplatňovány jsou zásady správné výrobní praxe
- **uchovávání a výdej:** zavážené hotové pokrmy jsou uchovávány v ohřívacím výdejním pultu po dobu max. 4 hodin při teplotě min. +60°C. Minutkové speciality jsou vydávány hostům bezprostředně po dokončení tepelné úpravy a nezbytné kompletaci.
- **mytí nádobí:** umývárna nádobí je stavebně oddělena a je vybavena dřezem na mytí kuchyňského nádobí, odkapávací plochou. Předpokládá se osazení myčky nádobí
- **technologické vybavení:**

- ***varna*** – 1 dvouplotýnkový elektrický sporák, fritéza, konvektomat, pec, 4 pracovní stoly, poličky na uložení používaných surovin, zásobníky plechů, řeznický vál, 2 provozní dřezy s pákovými bateriemi, umyvadlo na ruce s zásobníky mýdla a papírových ručníků, výlevka, odpadní nádoba
- ***výdejní úsek*** – stolek se zásobníky příborů, stolek na tácy, ohřívací pult, chladící pult na studené pokrmy, vozík na odkládání použitého nádobí, chladící skříň na balené nápoje

Prostorově i technologickým vybavením provozovna plně odpovídá potřebám a objemu poskytovaných služeb.

3. základní údaje o výrobcích, jejich odbyt, okruh spotřebitelů

Denně je zaváženo cca 50 porcí, v nabídce jsou polévky, teplá jídla i studené pokrmy. Zaveden je objednávkový systém.

Pokrmy zaváží výrobce v gastronádobách a termoportech, cesta trvá max. 30 minut. Spotřební doba je max. 4 hodiny od závozu.

Vedle zavážených hotových jídel jsou na místě připravována minutková jídla ze stálého jídelníčku a jedno hotové jídlo. Zastoupena jsou jídla masová i bezmasá. Jako příloha budou podávány hranolky, americké brambory, přílohové knedlíky, těstoviny, rýže nebo pečivo.

Hotové teplé a studené pokrmy i minutková jídla jsou určeny zaměstnancům společnosti prakticky bez omezení. Nejsou vhodné pouze pro osoby, které ze zdravotních důvodů nemají konzumaci některého z nabízených jídel ošetřujícím lékařem doporučenu (např.bezlepková, bezcholesterolová, diabetická nebo žlučníková dieta, intolerance mléčné bílkoviny a pod.).

O vhodnosti či nevhodnosti pokrmu musí rozhodnout sám konzument, obsluha jej však musí být schopna srozumitelným způsobem na případné nebezpečí upozornit v souladu s Nařízením EU 1169/2011.

B. TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Závoz, uchovávání a výdej obědů

Hotová teplá jídla jsou zavážena v gastronádobách a termoportech, polévky ve várnicích, studené pokrmy v termoportech s chladícími vložkami. Po závozu jsou gastronádoby s teplými pokrmy přemístěny do ohřívacího pultu s teplotou min. +60°C a polévky do ohřívacích kotlíků. Pokrmy studené jsou uloženy do chladícího pultu s teplotou do +10°C. Výdej probíhá od 11:00 do 14:00, odběr je samoobslužný.

Použité stolní nádobí strávníci odkládají na pojízdný odkládací stolek, odkud jej obsluha odváží nebo odnáší k mytí.

Příprava minutkových jídel a hotovek

Vyskladněné vstupní suroviny nebo polotovary se na nečisté pracovní ploše připraví (omyjí, oloupou, oškrábou, vyklepnou, vykostí, nakrájejí, naklepou, vybalí apod.) a ve varné části tepelně opracují dle receptur a zavedených technologických postupů.

Hotové jídlo je po dokončení tepelné úpravy přemístěno do ohřívacího pultu s teplotou min. +60°C, kde je uchováváno max. 4 hodiny a vydáváno společně se zavezenými pokrmy.

Minutky jsou připravovány na objednávku a po dokončení tepelného opracování a nezbytné kompletaci jsou ihned servírovány hostům.

Příprava a prodej pekařských výrobků

Pekařské výrobky jsou v provozovně připravovány z již hotového připraveného těsta, které je zaváženo jako polotovar a krátkodobě uchováváno v chladničce při teplotě max. 10°C.

Vyskladněné těsto se rozdělí a vytvaruje do požadovaných tvarů, případně potře či postříká vodou a ozdobí posypem. Tepelné opracování probíhá podle technologických postupů a receptur. Po krátkém zchladnutí jsou výrobky přemístěny do ošatek či košíčků a vystaveny ve výdejním úseku. Spotřební doba pečiva je do konce dne přípravy.

Prodej balených nápojů

V průběhu provozu bufetu je možné zakoupit si balené nápoje, které jsou uloženy v chladničce s teplotou do +15°C.

C. ANALÝZA NEBEZPEČÍ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ

Při nedodržení odpovídajících skladovacích teplot, předepsaných pracovních postupů a správných hygienických návyků se lze ve finálním výrobku – hotovém teplém pokrmu nebo pokrmu podávaném za studena prakticky setkat s kterýmkoliv ze tří možných nebezpečí, tzn. biologickým, chemickým i fyzikálním, a to samostatně nebo v kombinaci.

Za nejvýznamnější nebezpečí pro strávníka je možné pokládat nebezpečí biologické, které může způsobit širokou škálu zdravotních problémů od lehkých sporadických zažívacích obtíží u citlivějších osob až po výskyt typických alimentárních onemocnění epidemického rázu.

Biologické nebezpečí

Pro udržení zdravotní bezpečnosti dovážených i vlastních hotových jídel je jedním ze základních předpokladů dodržení zásad správné hygienické praxe. V praxi to znamená **vyloučit sekundární kontaminaci** zavezených i vlastních hotových jídel, která jsou po tepelném opracování ať již vlastním či u výrobce prakticky sterilní. Pokud by k sekundární kontaminaci hotového pokrmu během následné manipulace (plnění gastronádob, převozu a výdeje) přece jen došlo, pak je nezbytným opatřením zamezit, aby se případně zanesená mikroflóra mohla v hotových pokrmech namnožit na hodnoty, které by byly schopny vyvolat alimentární onemocnění. Protože množení původců těchto onemocnění, je nejintenzivnější při teplotách 25-40ºC, je důsledné **udržování teploty jídel nad 60ºC po celou dobu přepravy, uchovávání i výdeje** další nezbytnou podmínkou pro to, aby pokrmy zůstaly po celou dobu použitelnosti pro konzumenta zdravotně nezávadné.

Aby nedošlo k nežádoucímu snížení jejich biologické hodnoty, přijal provozovatel opatření, že dovezené pokrmy budou vydány strávníkům nejpozději do 4 hodin od závozu.

U minutkových jídel se nebezpečí, že by se případně zanesená mikroflóra stačila namnožit na nebezpečné hodnoty neuplatňuje, protože při dodržování technologie přípravy jsou jídla podávána hostům ihned po dohotovení. Časová prodleva nepřesáhne 10 minut.

Účinným ovládacím opatřením k zabezpečení jejich zdravotní bezpečnosti a k omezení biologického nebezpečí je **nepřerušení chladícího řetězce při skladování rizikových potravin, kontinuita přípravy a dostatečná teplota při tepelném opracování.**

Při uchovávání a výdeji pokrmů podávaných za studena je nutné mít na paměti, že oproti první skupině jídel v technologii přípravy zpravidla chybí tepelné opracování, které by omezilo hrozbu biologického nebezpečí na minimum. Proto vedle dodržování zásad správné hygienické praxe a sanitace je zde velmi důležitým ovládacím opatřením k zajištění jejich zdravotní bezpečnosti především **nepřerušení chladicího řetězce.**

V praxi to znamená **dodržování odpovídajících skladovacích teplot pokrmů podávaných za studena a rizikových výrobků** po celou dobu jejich uchovávání nebo skladování v provozovně, protože je prokázáno, že teploty pod +10º významně omezují růstovou i metabolickou aktivitu mikroorganismů.

Ovládací opatření, sloužící jako prevence možnosti uplatnění se biologického rizika:

- pozorná kontrola vstupních surovin a hotových výrobků při každé přejímce a při každém vyskladnění (smyslové nedostatky, porušené nebo znečištěné obaly, překročení spotřební doby aj.)
- pravidelné proškolování personálu v zásadách ochrany veřejného zdraví **(zásady správné hygienické praxe)**
- pravidelné sledování zdravotního stavu vydávajících osob – okamžité vyřazení při zažívacích obtížích, průjmu, bolesti v krku a kataru dýchacích cest, horečnatých onemocnění, ekzémech a vyrážkách, zejména na rukou
- udržování předepsaných skladovacích teplot vstupních surovin, zejména rizikových potravin (maso, uzeniny, mléčné výrobky, mražené potraviny apod.) - **odpovídající skladovací podmínky a dodržování chladícího řetězce**
- udržování teplých jídel během výdeje při teplotě min. 60°C
- **dodržování chladícího řetězce** při přepravě a uchovávání pokrmů podávaných za studena a při skladování nápojů
- dodržování stanovené spotřební doby pro obě skupiny jídel dle požadavků výrobce

- dodržování receptur a technologických postupů při přípravě minutek, šetrné zpracování surovin **(správná výrobní praxe)**
- přesné dodržování postupů sanitace (vhodnost a správná koncentrace desinfekčních přípravků, expozice, frekvence, oplachy atd.)
- preventivní i represivní opatření proti výskytu hmyzu a hlodavců (likvidace skládek v okolí, kryté odpadní nádoby, včasný odvoz odpadu apod.), deratizace a desinsekce objektu
- dodržování zákazu vstupu cizím osobám a zamezení přístupu domácích zvířat do zázemí provozovny

Chemické a fyzikální nebezpečí

Z chemického nebezpečí možno ve vstupních surovinách předpokládat překročení nejvyšších přípustných množství (NPM) pro kontaminanty, stanovené platnou legislativou, minimalizovat je potřeba i možné nebezpečí vzniku akrylamidu při tepelném opracování potravin. Z fyzikálních pak přítomnost cizího tělesa, jako části obalů, střepiny skla ze skleněných obalů, kousky padající omítky, částečky olupujícího se nátěru technologického vybavení, odštěpky kostí, vlasy apod.

Ovládací opatření, sloužící jako prevence přítomnosti kontaminantů nebo cizího tělesa:

- nákup potravin pouze od renomovaných výrobců
- pravidelná údržba provozovny (úprava omítek, nátěrů, obkladů, bílení)
- dodržování zásad správné hygienické praxe (nošení pokrývky hlavy při výrobě nebo patřičně upravené vlasy a nehty, vyloučení ozdobných předmětů, špendlíků a pod.)
- používání vhodného fritovacího oleje, jeho průběžná senzorická kontrola a přecezování, dodržování fritovací teploty max. 175°C
- dodržování správných sanitačních postupů (koncentrace, oplachy)

D. STANOVENÍ KRITICKÝCH A KONTROLNÍCH BODŮ

Na základě provedené analýzy nebezpečí byly jako **kritické body** určeny úseky **dodržování chladícího řetězce** během skladování rizikových potravin, výrobků či polotovarů a **uchovávání teplých jídel během výdeje.**

Za **kontrolní body,** zasluhující si zvýšenou pozornost, byly vytipovány úseky *kontroly na vstupu, tepelná úprava a dodržování zásad správné hygienické praxe* a *sanitace*.

Sledované znaky, způsob a četnost jejich sledování - viz popisy CCP a CP.

E. POPISY VÝROBKŮ

Specifikace výrobků (popis) byla provedena, v souladu s požadavky zákona 110/1997 Sb. o potravinách v platném znění, pouze pro vlastní výrobky.

F. HARMONOGRAM OVĚŘOVACÍCH POSTUPŮ

Ověřování metod sledování v kritických bodech

minimálně 1x měsíčně: provede vedoucí týmu nebo jím pověřený pracovník kontrolu autentičnosti záznamů teplot hotových pokrmů v průběhu jejich výdeje a ověří aktuální teplotu libovolně zvolené složky jídel v průběhu výdejní doby

minimálně 1x měsíčně: provede vedoucí týmu nebo jím pověřený pracovník kontrolu autentičnosti záznamů teplot vzduchu v chladících a mrazících zařízeních a vlastní namátkový odečet aktuálních teplot vzduchu v těchto zařízeních v jinou dobu v průběhu dne než je základní odečet.

Ověřování systému kritických bodů

minimálně 1x ročně: zajistí provozovatel provedení odborné revize technologického zařízení, sloužícího k udržení funkčnosti systému (ohřívacího pultu, konvektomatu, chladicích a mrazících zařízení)

minimálně 1x za 2 roky: zajistí provozovatel provedení vnitřního auditu - kontroly veškeré dokumentace k systému HACCP, přehodnocení analýzy nebezpečí, záznamů kontrolních orgánů, příp. stížností strávníků. Součástí bude zároveň kontrola systému za provozu

G. DOKUMENTACE

doklady k systému kritických bodů

- popisy *(specifikace)* výrobků
- analýza nebezpečí, ovládací opatření, stanovení kritických a kontrolních bodů
- popis kritických a kontrolních bodů, určení sledovaných znaků, kritických mezí, způsobu a četnosti sledování, stanovení nápravných opatření
- záznamy z vlastního sledování v kritických bodech
- záznamy o překročení kritických limitů a o provedení nápravných opatření
- záznamy z ověřování (dle kapitoly F)
- záznamy o provedených nápravných opatřeních v případě překročení stanovených kritických mezí
- záznamy o modifikaci systému HACCP při jakékoliv změně, která by mohla zdravotní nezávadnost nebo jakost finálních výrobků ovlivnit (aktualizace příručky)
- záznamy z vnitřních auditů

další související doklady

- dodavatelsko-odběratelské smlouvy
- doklady o případném vrácení dodávky surovin nebo výrobků, s uvedením důvodu nepřevzetí (reklamace)
- doklady o případných reklamacích vlastních výrobků, vč. rozboru jejich příčin (stížnosti)
- atesty technologického zařízení a doklady o provedených odborných revizích
- doklady o zdravotním stavu personálu (vstupní prohlídka, pravidelná preventivní prohlídka, stomatologická prohlídka, vyšetření na bacilonosičství ap.)
- kopie zdravotních průkazů personálu
- pracovní náplně a pracovní postupy, určení povinností a pravomocí v rámci systému HACCP
- doklad o proškolení personálu v zásadách správné hygienické praxe
- platnou legislativu pro oblast poskytování stravování
- sanitační řád a přesné postupy desinfekce (vhodnost přípravku, koncentrace, expozice, způsob oplachování, frekvence)
- smlouva o pravidelném odvozu odpadu, provedení desinsekce a deratizace apod.
- závěry ze šetření inspekčních orgánů
- v indikovaných případech výsledky externí akreditované laboratoře (rozbor vody, vyšetření hotových výrobků, stěry z prostředí, vyloučení bacilonosičství aj.)

Přílohy:
- popisy kritických a kontrolních bodů
- proudové diagramy
- popisy výrobků
- sanitační a provozní řád