

„RÁMCOVÁ SMLOUVA O POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB“



ZAŘÍZENÍ SLUŽEB PRO MINISTERSTVO VNITRA
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

„RÁMCOVÁ SMLOUVA O POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB“

Zařízení služeb pro Ministerstvo vnitra

se sídlem Přípotoční 300/12, 101 00 Praha 10,
zastoupené Mgr. Romanem Švejdou DiS, MPA, ředitelem,
IČO: 67779999,
DIČ: CZ67779999,
bankovní spojení: ČNB Praha,
číslo účtu: 30320881/0710,
datová schránka: iazgiwe
Kontaktní osoba: 

na straně jedné (dále též jen „**Objednatel**“)

a

HASAP Consulting, s. r. o.,

se sídlem V Propustku I. 1150, Oleško, 252 45 Březová-Oleško
IČ: 26479010, DIČ: CZ26479010
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze odd. C, vložka 84885
číslo účtu: 197173510/0300
e-mailová adresa pro zasílání elektronických daňových dokladů – faktur: 
ve věcech technických za poskytovatele jedná: 
korespondenční adresa: Jílovská 1167/71a, Praha 4, 142 00
zastoupena jednatelem Milošem Žáčkem

(dále jen „**Poskytovatel**“)

obě výše uvedené strany společně dále též jen „**Smluvní strany**“ či jednotlivě jako „**Smluvní strana**“) uzavřely níže uvedeného dne, měsíce a roku tuto

Rámcovou smlouvu o poskytování služeb

dle § 1746 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, (dále též jen „**Smlouva**“) následujícího znění:

1. PŘEDMĚT SMLOUVY

- 1.1 Poskytovatel se touto smlouvou zavazuje vykonávat pro Objednatele veškeré činnosti a služby spočívající v **periodickém ročním auditu stravovacího provozu /provoz typu jídelna/**, což zahrnuje kontrolu stravovacího provozu Objednatele s ohledem na dodržování zásad správné výrobní praxe, kontrolu funkčnosti systému HACCP v rámci programu HASAP Gastro Software a kontrolu provozně organizačního řádu v návaznosti na účinnou právní úpravu principů správné výrobní praxe. Výstupem z auditu je písemná zpráva o kontrole (v tištěné podobě v počtu 1 ks a současně zaslána e-mailem ve formátu PDF). Tato písemná zpráva obsahuje údaje v rozsahu stanoveném v **Příloze č. 1** a v případě aktualizace aktualizovaný provozně organizační řád. Ke zpracování této zprávy z auditu dochází v místě zvoleném Poskytovatelem.
- 1.2 V rámci plnění této smlouvy se Poskytovatel zavazuje vykonávat pro Objednatele práce a služby, které spočívají v **periodickém ročním auditu stravovacího provozu /provozy typu výdejna, kantýna/**, který spočívá v kontrole stravovacího provozu s ohledem na dodržování zásad správné výrobní praxe, funkčnosti systému HACCP a kontrole provozně organizačního řádu (spočívající v kontrole jeho aktuálnosti ve vztahu k principům správné výrobní praxe). Výstupem z auditu bude písemná zpráva o kontrole (v tištěné podobě v počtu 1 ks a současně zaslána e-mailem ve formátu PDF). Tato písemná zpráva obsahuje údaje v rozsahu stanoveném v **Příloze č. 1**, a v případě aktualizace aktualizovaný provozně organizační řád. Ke zpracování této zprávy z auditu dochází v místě zvoleném Poskytovatelem.
- 1.3 Poskytovatel se touto smlouvou dále zavazuje zajistit stravovacím **provozům typu jídelna** Objednatele s programem HASAP Gastro Software jednou ročně **upgrade produktu „HASAP GASTRO Software“**, který vznikne v souvislosti se změnou legislativy nebo novými funkčními změnami.
- 1.4 Poskytovatel se touto smlouvou dále zavazuje zabezpečit pro Objednatele **1 x do roka školení k získání a udržení odborné způsobilosti zaměstnanců provozů spadající pod jednotlivé jídelny dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění, a principy HACCP dle Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin**. Školení probíhá formou přednášky v rozsahu 2 x 1 vyučovací hodina (á 45 minut) Předmětem školení jsou zejména zásady správné výrobní praxe a platná legislativa z oblasti hygieny výživy, nebude-li mezi Objednatelem a Poskytovatelem stanoveno jinak.
- 1.5 V rámci plnění dle této smlouvy se Poskytovatel zavazuje poskytovat **poradenský servis** prostřednictvím telefonu či e-mailové komunikace, a to bezplatně v délce nejdéle 15 minut pro každý jednotlivý případ ve stravovacích provozech. V případě, že bude překročena doba 15 minut poradenského servisu pro jednotlivý případ, poradenský servis se stává úplatnou službou a výše úplaty je určena **Přílohou č. 4**.
- 1.6 V případě požadavku Objednatele na vykonání **dalších služeb neuvedených v této smlouvě**, se Poskytovatel zavazuje realizovat tyto služby na základě objednávky vystavené Objednatelem.



- 1.7 Po realizaci každé služby dle předchozího bodu této smlouvy je Poskytovatel povinen vystavit Objednateli protokol (zápis) o provedení realizované služby s její specifikací, přičemž Objednatel, resp. odpovědná osoba provozovatele realizaci služby potvrdí svým podpisem.
- 1.8 Kontaktní údaje pro zasílání objednávek, jako i komunikaci ohledně termínů vykonání jednotlivých služeb: ~~XXXXXXXXXX~~.
- 1.9 Poskytovatel bude provádět výše uvedené služby v místě stravovacího provozu – viz. *Příloha č. 2.*

2. CENA A PLATEBNÍ PODMÍNKY

- 2.1 Cena za plnění předmětu této smlouvy podle čl. 1. odst. 1.1 až 1.5 pro provozy uvedené v *Příloze č. 2* je uvedena v *Příloze č. 3*. Dílčí částky budou zaplacený po vykonání prací a služeb. Doprava není zahrnuta v ceně. Bude účtována na základě uskutečněných výjezdů 650,00 Kč bez DPH za výjezd po Praze.
- 2.2 V případě, že vznikne požadavek ze strany Objednatele na vykonání **dalších služeb nad rámec služeb uvedených v této smlouvě**, je Objednatel povinen uhradit odměnu za vykonané služby na základě reálně uskutečněných výkonů spojených s realizací objednané služby. Ceník za další služby je *Přílohou č. 4* této smlouvy a je oběma smluvními stranami odsouhlasený. O každé vykonané službě nad rámec služeb uvedených v této Smlouvě bude vystaven protokol (zápis) o provedení, který bude potvrzen Objednatelem, resp. odpovědnou osobou provozovatele. Fakturováno bude na základě takto potvrzených zápisů. Doprava není zahrnuta v ceně. Bude účtována na základě uskutečněných výjezdů 650,00 Kč bez DPH za výjezd po Praze.
- 2.3 Odměna podle odst. 2.1 a 2.2 je splatná bezhotovostním převodem na účet Poskytovatele, který je uveden v záhlaví této Smlouvy, z účtu Objednatele na základě faktur vystavených Poskytovatelem. Faktura bude mít třicetidenní splatnost, zasílána nejen v originále, ale i elektronicky. Pokud se jedná o výkon služeb nad rámec služeb uvedených v této smlouvě, přílohou faktury bude vždy zápis o vykonané službě, jehož součástí budou kopie dokladů, které potvrzují další vzniklé náklady Objednateli (ubytování apod.).
- 2.4 K fakturované ceně bez DPH bude účtována sazba DPH dle platných předpisů v době vystavení faktur.
- 2.5 Ceny dle čl. 2 této smlouvy se sjednávají na dobu neurčitou od podpisu smlouvy. Dojde-li však v následujících letech ke zvýšení inflace o více než 10 % ročně bude dohodnuta mezi účastníky smlouvy nová výše odměny do 31. 3. kalendářního roku následujícího po roce, v němž inflace převýšila 10 %. Nedojde-li mezi smluvními stranami k dohodě o nové výši odměny má právo Poskytovatel nebo i Objednatel vypovědět tuto smlouvu v roční výpovědní lhůtě, která začíná běžet doručením výpovědi druhé straně.

3. PRÁVA A POVINNOSTI SMLUVNÍCH STRAN

- 3.1 Objednatel je povinen zabezpečit pro Poskytovatele jím vyžádané doklady a ústní či písemné informace, které jsou potřebné k řádnému provedení služby a to úplně a pravdivě. Stejně tak je Objednatel povinen zajistit Poskytovateli přístup do prostor výše uvedeného provozu, kde budou Poskytovatelem prováděny pravidelné prohlídky a servisní zásahy.
- 3.2 Objednatel je oprávněn vyžadovat si průběžně zprávy a informace o plnění závazků z této smlouvy Poskytovatelem.
- 3.3 Poskytovatel je povinen při provádění služby co nejméně zasahovat do stravovacího provozu tak, aby nebyly narušeny souběžně probíhající činnosti v předmětných prostorách. Do stanovených prostor bude Poskytovatel vstupovat pouze v předem dohodnuté době.
- 3.4 Obě strany se zavazují k vzájemné součinnosti potřebné k provedení díla. Pokud jedna ze stran tuto součinnost nedodrží, uhradí poškozené straně vzniklé více náklady.
- 3.5 Poskytovatel se zavazuje provést dílo v kvalitě odpovídající účelu smlouvy, právním předpisům a závazným technickým normám.
- 3.6 Služby budou provedeny ze strany Poskytovatele tak, aby provoz předmětného stravovacího zařízení byl způsobilý fungovat při dodržení právních předpisů a norem závazně stanovených pro provozování činnosti Objednatele.
- 3.7 V případě prodloužení Objednatele s placením odměny nebo nákladů spojených s provedením služby je povinen Objednatel zaplatit Poskytovateli smluvní úrok z prodloužení ve výši 0,05 % za každý den prodloužení z dlužné částky. Je-li v prodloužení s provedením služby Poskytovatel je povinen zaplatit Objednateli smluvní pokutu ve výši 0,05 % z celkové roční účtované částky bez DPH za každý den prodloužení, nedohodne-li se jinak.
- 3.8 Objednatel bere na vědomí, že Poskytovatel neodpovídá za změny, které nemají podklad v závazných normách či právních předpisech. Poskytovatel ve své činnosti vychází z technologické úrovně projektové dokumentace, nebude-li dohodnuto mezi smluvními stranami něco jiného. Dokumentace zpracovaná Poskytovatelem pro provoz Objednatele je aktuální k datu zpracování. V případě, že dojde ke změně charakteru činností, vybavení provozu nebo změně právních předpisů, resp. jiné události, která může mít vliv na provoz, v tomto případě končí platnost zpracované dokumentace posledním dnem před tím, než dojde k příslušné změně. Veškeré změny v době platnosti smlouvy je povinen Objednavatel Poskytovateli ohlásit.
- 3.9 Na základě provedené zprávy z auditu dle čl. 1 odst. 1.1 a 1.2 bude Objednateli vystaveno **certifikační osvědčení s platností 1 rok** od posledního auditu.



4. OCHRANA OSOBNÍCH ÚDAJŮ

Objednatel, jako správce osobních údajů, zpracovává a chrání osobní údaje poskytnuté druhou smluvní stranou v souladu s Nařízením Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2016/679, ze dne 27. dubna 2016, o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů) (dále též jen „*Nařízení*“).

Právním titulem pro zpracování poskytnutých osobních údajů je zajištění oprávněného zájmu smluvních stran na plnění této smlouvy, včetně dodržení závazků ze smlouvy vyplývajících, případně může být právním titulem rovněž splnění této smlouvy, je-li druhou smluvní stranou subjekt údajů. Poskytnuté osobní údaje jsou zpracovávány v rozsahu, v jakém byly druhou smluvní stranou poskytnuty v souvislosti s jednáním o uzavření této smlouvy a jejím plněním, a to po dobu trvání této smlouvy a následně po dobu pěti (5) let po skončení její účinnosti, z důvodu řešení případných právních nároků z této smlouvy vyplývajících.

Smluvní strany souhlasně prohlašují, že ve vztahu k osobním údajům spravovaným na základě této smlouvy je každá z nich samostatně v postavení správce osobních údajů ve smyslu Nařízení a v souvislosti s tím chrání osobní údaje poskytnuté druhou smluvní stranou za účelem plnění této smlouvy v souladu s Nařízením. Smluvní strany poskytnou přístup k osobním údajům spravovaným na základě této smlouvy jen těm osobám, oddělením nebo subjektům, které je potřebují zpracovávat ze zákonných důvodů, z důvodů uplatnění práv a právních nároků smluvních stran, z důvodů interních předpisů smluvních stran a z důvodů stanovených v této smlouvě.

5. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

- 5.1 Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem **zveřejnění v registru smluv**. Tato smlouva, jakož i práva a povinnosti vzniklé na základě této smlouvy nebo v souvislosti s ní, se řídí právním řádem České republiky, zejména zákonem č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů. Na právní vztahy neupravené v této smlouvě se použije zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.
- 5.2 Tato smlouva se uzavírá na dobu **neurčitou**. Každá Smluvní strana je oprávněna vypovědět tuto smlouvu na základě písemné výpovědi doručené druhé Smluvní straně. Každá Smluvní strana je oprávněna tuto smlouvu vypovědět v tříměsíční výpovědní lhůtě bez udání důvodu, přičemž výpovědní doba počíná běžet prvním dnem kalendářního měsíce následujícího po kalendářním měsíci, v němž došlo k doručení výpovědi druhé Smluvní straně.
- 5.3 Stravovací provozy Objednatele podléhají auditu dle čl. 1, odst. 1.1 a 1.2 jedenkrát do roka počínaje od data podpisu této smlouvy v termínu předem sjednaném mezi Objednavatelem a Poskytovatelem.
- 5.4 Práva a povinnosti Smluvních stran vyplývající z této smlouvy přecházejí při jejich

zániku na jejich právní nástupce.

- 5.5 O této smlouvě, jejím plnění a obsahu jsou povinny Smluvní strany zachovávat mlčenlivost. Z obou Smluvních stran je režim smlouvy podřízen obchodnímu tajemství. Obě strany této smlouvy se zavazují, že text této smlouvy a jakékoli informace nepředají bez písemného souhlasu druhé strany třetím osobám, s výjimkou případů, kdy bude zpřístupnění vyžadováno právními předpisy nebo příslušnými orgány na základě právních předpisů. Smlouva může být taktéž předložena notářům, auditorům, daňovým poradcům nebo advokátům, tj. osobám, které o ní musí zachovávat zákonnou povinnost mlčenlivosti. Před předložením této smlouvy třetí osobě musí jedna Smluvní strana druhou Smluvní stranu vždy informovat a potřebu jejího předložení konzultovat, s výjimkou stanovenou v tomto odstavci tohoto článku této smlouvy.
- 5.6 Jakákoli písemnost se považuje za doručenu Druhé smluvní straně okamžikem, kdy si druhá strana tuto převezme, pro doručování platí adresa sídla Smluvních stran, neoznámí-li Smluvní strana jinou adresu. Poskytovatel má v hlavičce této smlouvy uvedenou adresu pro doručování. Písemná forma je zachována v případě přímého předání zásilky proti potvrzení o převzetí nebo poštovní zásilka či faxová zpráva, nikoli e-mailová korespondence.
- 5.7 Tato smlouva může být měněna pouze na základě písemných, datovaných a číslovaných dodatků, odsouhlasených Smluvními stranami. Tyto dodatky se poté stávají nedílnou součástí této smlouvy.
- 5.8 Tato smlouva se pořizuje ve čtyřech (4) vyhotoveních, z nichž každé má platnost originálu a každá ze smluvních stran obdrží po dvou (2) vyhotoveních.
- 5.9 Nedílnou součástí této smlouvy jsou tyto přílohy:

Příloha č. 1 - Obsah zprávy z auditu

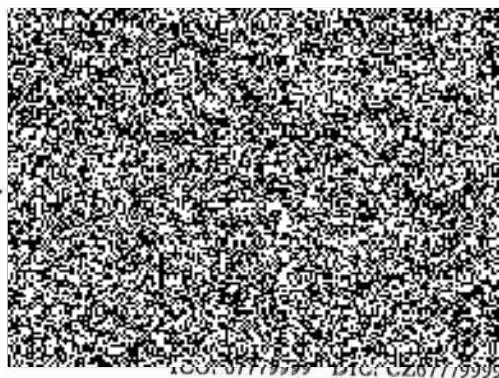
Příloha č. 2 – Přehled provozů Objednatele

Příloha č. 3 - Rekapitulace ceny – rozpočet ceny

Příloha č. 4 - Ceník služeb na objednávku (pro případ potřeby) pro rok 2021

Příloha č. 5 – Checklist – Zpráva z auditu – vzor

Příloha č. 6 – Záznam z hygienické kontroly (včetně přílohy k zápisu) – vzor



za Poskytovatele:



HASAP Consulting, s.r.o.

Provozovna: Jilovská 1167/71a, 142 00 Praha 4
Sídlo: V Propustku I, 1150, 252 45 Březová - Oleško

IČO: 26479010 DIČ: CZ26479010

Městský soud Praha odd. C v l. 84885



①

Písemná zpráva z auditu dle **Čl. 1. odst. 1.1** obsahuje hodnocení:

- dodržování platné legislativy související s provozováním stravovací služby
- úroveň uplatňování zásad **správné výrobní praxe**, dodržování výrobních postupů s uplatněním technologických a hygienických pravidel
- posouzení úrovně a funkčnosti zavedeného systému **HACCP**

Přehled provozů

Provoz	Typ provozu	Adresa
Centrotex	jídelna	Náměstí hrdinů 4/1365, 140 00 Praha 4
Letná	jídelna	Nad Štolou 3, 170 34 Praha 7
Archiv	kantýna	Archivní 4, 140 00 Praha 4
	výdejna	Archivní 4, 140 00 Praha 4
Pankrác	kantýna	Na Pankráci 1623/72, 140 00 Praha 4
Veleslavín	kantýna	Jose Martiho 384, 160 00 Praha 6
	výdejna	Jose Martiho 384, 160 00 Praha 6
Stromovka	kantýna	Za Císařským mlýnem 1063, 170 06 Praha 7
	výdejna	Za Císařským mlýnem 1063, 170 06 Praha 7
Olšanská	kantýna	Olšanská 2176/2, 130 00 Praha 3
	výdejna	Olšanská 2176/2, 130 00 Praha 3
Hrad	kantýna	Jiřská 2/3, 110 01 Praha 1

1) Provoz typu jídelna

	Cena bez DPH	DPH	Cena s DPH
odst. 1.1 audit stravovacího provozu + aktualizace dokumentace	22 000,00	21%	26 620,00
odst. 1.3 up grade programu Hasap Gastro Software	2 500,00	21%	3 025,00
odst. 1.4 školení k získání a udržení odborné způsobilosti zaměstnanců dle zákona č. 258/2000 Sb. v platném znění a principy HACCP dle Nařízení ES č. 852/2004 – 2 x 1 vyuč. hodina včetně přípravy – 2 x do roka á 3 000,- Kč	5 000,00	21%	6 050,00
odst. 1.5 poradenský servis prostřednictvím e-mailu nebo telefonu v délce do 15 minut na jednotlivý případ	0,00	21%	0,00
Cena celkem	29 500,00	21%	35 695,00

2) Provoz typu výdejna

	Cena bez DPH	DPH	Cena s DPH
odst. 1.2 audit stravovacího provozu + aktualizace dokumentace	8 000,00	21%	9 680,00
odst. 1.5 poradenský servis prostřednictvím e-mailu nebo telefonu v délce do 15 minut na jednotlivý případ	0,00	21%	0,00
Cena celkem	8 000,00	21%	9 680,00

3) Provoz typu kantýna

	Cena bez DPH	DPH	Cena s DPH
odst. 1.2 audit stravovacího provozu + aktualizace dokumentace	4 800,00	21%	5 808,00
odst. 1.5 poradenský servis prostřednictvím e-mailu nebo telefonu v délce do 15 minut na jednotlivý případ	0,00	21%	0,00
Cena celkem	4 800,00	21%	5 808,00



Rozsah činností na objednávku

ČINNOST	
Následný audit, následná kontrola stravovacího provozu – 35% sleva z ceny	
Poradenský servis prostřednictvím e-mailu nebo telefonu nad 15 minut na jednotlivý případ	950,00/hod.
Neohlášená hygienická kontrola včetně tréninku zaměstnanců (provoz typu jídelna)-zápis z kontroly na místě	7 500,00
Neohlášená hygienická kontrola včetně tréninku zaměstnanců (provoz typu výdejna)-zápis z kontroly na místě	6 900,00
Neohlášená hygienická kontrola včetně tréninku zaměstnanců (provoz typu kantýna)-zápis z kontroly na místě	1 500,00
Jednorázová konzultace	950,00/hod.
Aktualizace dokumentace	950,00/hod.
Vypracování cedulí s označením pracovišť	55,00/kus
Validace monitorovacího systému HACCP	18 500,00
Servisní zásah - monitoring	950,00/hod.
Práce IT pracovníka (programování, přeinstalace SW ..)	1 250,00/hod.
Školení na obsluhu SW Hasap Gastro Software	1 200,00/hod.
Kalibrace čidel	985,00/kus
Metrologický plán	8 000,00
Laboratorní rozbor – voda	
- Pitná voda – úplný rozbor dle vyhl. č. 252/2004 Sb. př. č. 1	7 334,00
- Pitná voda - krácený rozbor dle vyhl. č. 252/2004 Sb., př.č. 5	1 650,00
- Pitná voda - krátký rozbor dle vyhl. č. 252/2004 Sb. př.č. 5 – mikrobiologické ukazatele	1 100,00
- Teplá voda – vyrobená z vody pitné dle vyhl. č. 252/2004 Sb. dle vyhl. č. 252/2004 Sb.	725,00
- Legionella pneumophilla	470,00
- Cena za vypracování komentáře	250,00
Ověření kvality laboratorním způsobem	
- PCR metoda (zjištění DNA koniny, vepřového, hovězího aj.)	1 850,00
- ELISA test - sójová bílkovina	1 687,50
- druhové určení masa ELISA kitem - ID-kuřecí	1 215,00
- Zpracování vzorku a odeslání protokolu	250,00
Neohlášená hygienická kontrola včetně tréninku zaměstnanců -zápis z kontroly na místě	7 500,00

Doprava bude účtována na základě uskutečněných výjezdů 650,00 Kč bez DPH.

LABORATORNÍ ROZBORY POKRMŮ A LABORATORNÍ STĚRY

	Ceník
Pokrmů tepelně zpracovaných (vč. zchlazených a zmrazených)	
Položka	
Salmonella spp. *) vaječné pokrmů	210,00
Listeria monocytogenes - počet *	561,00
Listeria monocytogenes - průkaz	530,00
Bacillus cereus	156,00
Koagulázopozitivní stafylokoky	156,00
CPM	156,00
Koliformní bakterie	156,00
Plísňe **) u zchlazených	156,00
Zpracování vzorku	42,00
CELKEM	1 562,00

Není zahrnuta v celkové ceně

* zadat pouze v případě pozitivního průkazu Listeria monocytogenes

	Ceník
Pokrmů studené kuchyně - lahůdky (zeleninové, ovocné saláty ochucené)	
Položka	
Salmonella spp. *) výrobky obsahující syrová vejce	210,00
Listeria monocytogenes - počet *	561,00
Listeria monocytogenes - průkaz	530,00
Bacillus cereus	156,00
Koagulázopozitivní stafylokoky	156,00
Escherichia coli	210,00
Kvasinky	156,00
CPM (nesleduje se u potr. s kulturní mikroflórou)	156,00
Koliformní bakterie (nesleduje se u potr. s kulturní mikroflórou)	
Zpracování vzorku	42,00
CELKEM	1 616,00

Není zahrnuta v celkové ceně

* zadat pouze v případě pozitivního průkazu Listeria monocytogenes



		Ceník
Stěry		
Položka		
CPM		156,00
Koliformní bakterie		156,00
Primokultivace		125,00
<i>Zpracování vzorku</i>		42,00
CELKEM		479,00



ZPRÁVA Z AUDITU

Zadavatel auditu: (název / sídlo)	
Ověřovaná provozovna: (název / sídlo):	
Odpovědná osoba provozu: (jméno, příjmení, pracovní pozice - uveďte se "nepřítomen/a", pokud není osoba zúčastněná na auditu)	
Účastníci auditu: (další zúčastněné osoby za provozovnu nebo provozovatele - (jméno, příjmení, pracovní pozice)	
Rozsah auditu:	<i>Správná výrobní praxe Systém kritických bodů</i>
Ověřovací předpis, standard, norma:	<i>Nařízení ES č. 852/2004 v platném znění Zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění</i>
Datum provedení auditu:	
Místo provedení auditu: (v sídle provozovny / mimo sídlo provozovny - adresa)	
Audit provedl:	

1. Základní informace k auditu

Cíl auditu

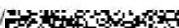
Cílem auditu bylo zjistit, zda jsou splněny požadavky na provádění činností epidemiologicky významných při provozování stravovací služby dle standardů hygieny potravin a současných hygienických předpisů, zda jsou plněny požadavky dle interních předpisů a standardů provozovatele.

Postup a rozsah auditu

V různých oblastech provozu byla provedena intenzivní prohlídka a kontrola běžného průběhu praxe. Při tom byla zkontrolována a zjištěna shoda pracovních postupů s požadavky výše uvedených podkladů. Zjištění bylo provedeno namátkovou kontrolou provozu, dotazy na pracovníky a nahlédnutím do příslušných dokumentů.

Vzhledem k namátkovému způsobu kontroly v rámci auditu je třeba upozornit, že se mohou vyskytnout nedostatky, které audit nezjistil.

2. Dotazník auditu stravovacího provozu



Vysvětlivky k bodovému hodnocení:		Max. počet bodů	Získaný počet bodů	Komentář
4 body: stav nebo situace, která není v přímém rozporu s legislativními požadavky, ale může znamenat určité nebezpečí nebo zranitelný stav, a její odstranění povede ke zlepšení systému pro bezpečnost potravin				
1 – 3 body: stav nebo situace, která je v rozporu s legislativními požadavky, ale přímé ohrožení bezpečnosti potravin nebylo patrné (podle průběhu zjištění - 1 zjištění 3 body, 2-3 zjištění 2 body, více než 3 zjištění 1 bod)		<i>V případě, že nebylo hodnoceno bude max. počet bodů 0</i>	<i>V případě, že nebylo hodnoceno bude počet bodů 0</i>	<i>Popište se zjištěný nedostatek nebo se uveďte odkaz na přílohu se zjištěnými nedostatky; případně se uveďte jiné poznámky k oblasti</i>
0 bodů: stav nebo situace, která je v přímém rozporu s legislativními požadavky a může způsobit přímé ohrožení bezpečnosti potravin				

1. Příjem potravin a pomocného materiálu				
1.1.	Stavebně technické podmínky vně provozu - technické řešení, použité materiály příjmové rampy, příjmových prostor	5	5	
1.2.	Stavebně technické podmínky uvnitř provozu - technické řešení, použité materiály v manipulačních prostorech, chodbách	5	5	
1.3.	Stav zařízení a vybavení - technické řešení, použité materiály stroju a zařízení (váhy, výtahy, vozíky apod.)	5	5	
1.4.	Je prováděn výběr dodavatelů (seznam dodavatelů), jsou stanoveny požadavky na dodávané potraviny - osvědčení o původu, je zajištěna sledovatelnost potravin?	5	5	
1.5.	Probíhá dostatečná kvalitativní kontrola zboží na příjmu s ohledem na rizikové potraviny přijímané do provozu?	5	5	
1.6.	Je ošetřeno při příjmu a manipulaci riziko křížové kontaminace (dispoziční řešení - čisté, nečisté cesty, reálné časové oddělení činností)?	5	5	
1.7.	Je zajištěno správné zacházení s obaly?	5	5	
1.8.	Jsou zpracované sanitální plány pro tuto oblast, svědčí čistota pracoviště o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
Celkem za oblast		40	40	100,0%

2. Skladové hospodářství				
2.1.	Stavebně technické podmínky skladů a jejich vybavení - technické řešení, použité materiály	5	5	
2.2.	Je v rámci dispozičního řešení provozovny zajištěno a dodržováno oddělné skladování potravin podle slučitelnosti ve vhodných podmínkách?	5	5	
2.3.	Jsou sklady výtčené a označené?	5	5	
2.4.	Je prováděn dostatečný monitoring chladicího řetězce při skladování potravin?	5	5	
2.5.	Jsou sklady vybaveny systémem pro správné ukládání potravin - je dodržováno ukládání potravin na regálech, podlažkách apod.?	5	5	
2.6.	Je dostatečně prováděna kontrola potravin ve skladech (neporušenost obalu, vizuální změny potravin, DMT, zacházení s nepotravinovými potravinami)?	5	5	
2.7.	Je ošetřeno při manipulaci s potravinami riziko křížové kontaminace (rozvažování, vybalování, předávání do výroby)?	5	5	
2.8.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků v této oblasti (pracovní oděv, převlékání zaměstnanců, mytí rukou, ochranné pracovní pomůcky apod.)?	5	5	
2.9.	Jsou zpracované sanitální plány pro tuto oblast, svědčí čistota ve skladech o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
Celkem za oblast		45	45	100,0%

3. Příprava surovin				
3.1.	Stavebně technické podmínky přípraven - technické řešení, použité materiály	5	5	
3.2.	Dostatečné vybavení přípraven - uryvadla na ruce s příslušenstvím, technologické dřozy a další zařízení dle charakteru činností	5	5	
3.3.	Umožňuje stav zařízení a vybavení odpovídající úklid a čištění (použité materiály)?	5	5	
3.4.	Je v rámci dispozičního řešení a vybavení provozu řešeno oddělené zpracování potravin podle slučitelnosti (oddělené přípravy, výtčené plochy, stroje, náčiní)?	5	5	
3.5.	Je účinně ošetřeno při zpracování potravin ve společných pracovištích riziko křížové kontaminace (reálné časové oddělení činností, správné použití náčiní)?	5	5	



3.6.	Jsou zajištěné a dodržují se podmínky chladírenského řetězce (rozmrazování potravin, dochlazovaná pracoviště, chlazené pracovní desky, účinná organizační opatření)?	5	5	
3.7.	Je ošetřeno při manipulaci s připravenými potravinami riziko kontaminace (dispoziční řešení, manipulační vozíky, uzavřené nádoby, čisté obaly)?	5	5	
3.8.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe při přípravě (zacházení s potravinami), jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
3.9.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků v této oblasti (vhodný pracovní oděv, převlékání zaměstnanců, ochranné pracovní pomůcky apod.)?	5	5	
3.10.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	

Celkem za oblast		50	50	100,0%
-------------------------	--	-----------	-----------	---------------

4. Výroba teplých pokrmů

4.1.	Stavebně technické podmínky kuchyně - technické řešení, použité materiály	5	5	
4.2.	Odpovídá vybavení pracoviště charakteru a kapacitě výroby - umyvadla na ruce s příslušenstvím, technologické dřezy, pracovní stoly, varné technologie a další	5	5	
4.3.	Umožňuje stav zařízení a vybavení odpovídající úklid a čištění (použité materiály)?	5	5	
4.4.	Je zajištěno odpovídající účinné odvětrávání pracoviště - odtah par, správné proudění vzduchu, v případě přirozeného odvětrávání sítě v oknech?	5	5	
4.5.	Je v rámci dispozičního řešení a vybavení kuchyně zajištěno oddělené zpracování potravin a hotových pokrmů podle slučitelnosti (oddělené úseky, vytyčené plochy, stroje, pracovní prkénka, náčiní)?	5	5	
4.6.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe při výrobě (zacházení s potravinami), jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
4.7.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků v této oblasti (čistý pracovní oděv, používání náčiní, ochranné pracovní pomůcky apod.)?	5	5	
4.8.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	

Celkem za oblast		40	40	100,0%
-------------------------	--	-----------	-----------	---------------

5. Výroba studených pokrmů

5.1.	Stavebně technické podmínky kuchyně - technické řešení, použité materiály	5	5	
5.2.	Odpovídá vybavení pracoviště charakteru a kapacitě výroby - umyvadla na ruce s příslušenstvím, technologické dřezy, pracovní stoly a další	5	5	
5.3.	Umožňuje stav zařízení a vybavení odpovídající úklid a čištění (použité materiály)?	5	5	
5.4.	Jsou zajištěné a dodržují se podmínky chladírenského řetězce (dochlazovaná pracoviště, chlazené pracovní desky, účinná organizační opatření)?	5	5	
5.5.	Je v rámci dispozičního řešení a vybavení provozu zajištěna oddělená výroba podle slučitelnosti (oddělená pracoviště, vytyčené plochy, oddělené stroje a náčiní)?	5	5	
5.6.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe při výrobě (zacházení s potravinami), jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
5.7.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků v této oblasti (čistý pracovní oděv, používání náčiní, dezinfekce rukou, ochranné pracovní pomůcky apod.)?	5	5	
5.8.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	

Celkem za oblast		40	40	100,0%
-------------------------	--	-----------	-----------	---------------

6. Výroba cukrářských výrobků

6.1.	Stavebně technické podmínky kuchyně - technické řešení, použité materiály	5	5	
6.2.	Odpovídá vybavení pracoviště charakteru a kapacitě výroby - umyvadla na ruce s příslušenstvím, technologické dřezy, pracovní stoly a další	5	5	





6.3.	Umožňuje stav zařízení a vybavení odpovídající úklidu a čištění (použité materiály)?	5	5	
6.4.	Jsou zajištěné a dodržují se podmínky chladičského řetězce (dochlazovaná pracoviště, chlazené pracovní desky, účinná organizační opatření)?	5	5	
6.5.	Je v rámci dispozičního řešení a vybavení provozu zajištěna oddělená výroba podle sloučitelnosti (oddělená pracoviště, vyloučené plochy, oddělené stroje a náčiní)?	5	5	
6.6.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe při výrobě (zacházení s potravinami), jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
6.7.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků v této oblasti (čistý pracovní oděv, používání náčiní, dezinfekce rukou, ochranné pracovní pomůcky apod.)?	5	5	
6.8.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
Celkem za oblast		40	40	100,0%

7. Šokové zchlazování a zmrazování produktů, regenerace

7.1.	Stavebně technické podmínky pracoviště - technické řešení, použité materiály	5	5	
7.2.	Odpovídá vybavení pracoviště charakteru a kapacitě výroby (umyvadla na ruce s příslušenstvím, technologické dřezy, pracovní stoly a další)?	5	5	
7.3.	Umožňuje stav zařízení a vybavení odpovídající úklidu a čištění (použité materiály)?	5	5	
7.4.	Jsou zajištěné podmínky a dodržují se postupy pro bezpečné balení pokrmů před zchlazením, zmrazením (zabezpečení proti kontaminaci, vhodné obaly)?	5	5	
7.5.	Je zajištěno a dodržuje se odpovídající účinné zchlazení dle pravidel SHVP (z 60°C na 10°C do 120 minut a bezprostřední dosažení konečné teploty zchlazení nebo zmrazení)?	5	5	
7.6.	Jsou zajištěné podmínky pro dodržování chladičského řetězce po zchlazení (dochlazovaná pracoviště, chladičí nebo mrazicí kapacity pro uchování, účinná organizační opatření)?	5	5	
7.7.	Jsou zajištěné a dodržují se podmínky pro účinnou rychlou regeneraci pokrmů (na minimálně + 75°C nejdéle do 60 minut)?	5	5	
7.8.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe v této oblasti, jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
7.9.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků v této oblasti (čistý pracovní oděv, používání náčiní, ochranné pracovní pomůcky apod.)?	5	5	
7.10.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
Celkem za oblast		50	50	100,0%

8. Uvádění do oběhu - plnění a balení, kompletace

8.1.	Stavebně technické podmínky pracoviště - technické řešení, použité materiály	5	5	
8.2.	Odpovídá vybavení pracoviště charakteru a kapacitě činnosti, umožňuje bezpečné balení pokrmů - umyvadla na ruce s příslušenstvím, manipulační stoly, uložení obalů a další.	5	5	
8.3.	Umožňuje stav zařízení a vybavení odpovídající úklidu a čištění (použité materiály)?	5	5	
8.4.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe v této oblasti, jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
8.5.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků v této oblasti (čistý pracovní oděv, používání náčiní, ochranné pracovní pomůcky apod.)?	5	5	
8.6.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
Celkem za oblast		30	30	100,0%

9. Uvádění do oběhu - expedice

9.1.	Stavebně technické podmínky pracoviště - technické řešení, použité materiály	5	5	
9.2.	Odpovídá vybavení pracoviště charakteru a kapacitě činnosti, umožňuje bezpečnou expedici pokrmů (manipulační vozíky, mytí expedičních obalů, uložení obalů a další)?	5	5	



9.3.	Umožňuje stav zařízení a vybavení odpovídající úklid a čištění (použité materiály)?	5	5	
9.4.	Jsou pokrmý pro expedici zabezpečené proti kontaminaci a pro udržení chladírenského nebo teplotního řetězce podle charakteru pokrmů?	5	5	
9.5.	Byla dodržena teplota pokrmů při expedici?	5	5	
9.6.	Jsou dopravní prostředky pro expedici vhodné, vytyčené pro daný účel?	5	5	
9.7.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe v této oblasti, jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
9.8.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků v této oblasti (čistý pracovní oděv, chování řidičů apod.)?	5	5	
9.9.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
Celkem za oblast		45	45	100,0%

10. Uvádění do oběhu - výdej

10.1.	Stavebně technické podmínky pracoviště - technické řešení, použité materiály	5	5	
10.2.	Odpovídá vybavení pracoviště charakteru a kapacitě činností, umožňuje bezpečný výdej pokrmů (umyvadlo na ruce, zázemí pro výdej, manipulační vozíky, výdejní linka - ochrana v dechové zóně a další)?	5	5	
10.3.	Umožňuje stav zařízení a vybavení odpovídající úklid a čištění (použité materiály)?	5	5	
10.4.	Vhodnost a čistota nádobí, obalový materiál (uložení nádobí, nepoškozený porcelán, sklo, vhodné přístroje, obalový materiál pro styk s potravinami)	5	5	
10.5.	Jsou vytvořené podmínky pro uchování pokrmů při předepsaných teplotách (zařízení pro dodržení chladírenského a teplotního řetězce)?	5	5	
10.6.	Byla dodržena teplota pokrmů na výdeji?	5	5	
10.7.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe v této oblasti, jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
10.8.	Je dodržována osobní hygiena pracovníků při výdeji (čistý pracovní oděv, používání náčiní, ochranné pracovní pomůcky)?	5	5	
10.9.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
Celkem za oblast		45	45	100,0%

11. Mytí nádobí

11.1.	Je v rámci dispozičního řešení provozu zajištěn oddělený režim provozního a stolního nádobí, mytí odpadních nádob, expedičních obalů a dalšího?	5	5	
11.2.	Stavebně technické podmínky pracoviště - technické řešení, stav zařízení a vybavení - použité materiály	5	5	
11.3.	Odpovídá technologické zařízení a vybavení pracoviště charakteru a kapacitě činností (pracovní stoly, dřezy, mycí stroje, regály na čisté nádobí)?	5	5	
11.4.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe v této oblasti, jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	
11.5.	Jsou zpracované sanitační plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
Celkem za oblast		25	25	100,0%

12. Likvidace odpadu, deratizace

12.1.	Stavebně technické podmínky úseku - technické řešení, stav zařízení a vybavení - použité materiály	5	5	
12.2.	Odpovídá technologické zařízení a vybavení úseku charakteru a kapacitě činností (omyvatelné uzavíratelné odpadní nádoby, jednorázové obaly, mytí odpadních nádob)?	5	5	
12.3.	Jsou stanoveny, dodržovány a kontrolovány postupy správné hygienické a výrobní praxe v této oblasti, jsou stanovené odpovědnosti v této oblasti?	5	5	



12.4.	Jsou zpracované sanitční plány, svědčí čistota v úseku o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	
12.5.	Je odpad (dle katalogového zařazení) předáván výhradně osobám oprávněným k nakládání s daným odpadem?	5	5	
12.6.	Jsou prováděny postupy pro ochranu provozu před škudci? Je prováděna DDD v souladu s předpisy? Jsou k dispozici záznamy, označení v provozu?	5	5	

Celkem za oblast	30	30	100,0%
-------------------------	-----------	-----------	---------------

13. Zázemí zaměstnanců

13.1.	Je v rámci dispozičního řešení provozu zajištěno zázemí pro zaměstnance v dostatečné kapacitě a členění (dostatek WC, členěné šatny se sprchami, denní místnost)	5	5	
13.2.	Stavební technické podmínky zázemí zaměstnanců - technické řešení, použité materiály	5	5	
13.3.	Vybavení zázemí - WC (umyvadla na ruce s příslušenstvím)	5	5	
13.4.	Vybavení zázemí - šatny (sprchy, dvouskříňky pro oddělené uložení civilního a pracovního oděvu)	5	5	
13.5.	Vybavení zázemí - denní místnost (vaňč, stůl a židle, přirozené osvětlení a odvětrání)	5	5	
13.6.	Jsou zpracované sanitční plány pro tuto oblast, svědčí čistota na pracovištích o pravidelném úklidu a účinné sanitaci?	5	5	

Celkem za oblast	30	30	100,0%
-------------------------	-----------	-----------	---------------

14. Předpoklady pracovníků pro výkon činnosti

14.1.	Mají všichni pracovníci zdravotní průkaz? Jsou schopni se jím prokázat?	5	5	
14.2.	Podali pracovníci důkaz o uplatňování zásad osobní hygieny (pracovní oděv, ochranné prostředky, šperky, úprava nehtů)?	5	5	
14.3.	Jsou zajišťována pravidelná školení zaměstnanců k získání a udržování jejich odborné způsobilosti, jsou vedeny záznamy?	5	5	
14.4.	Jsou zajišťována pravidelná školení zaměstnanců v oblasti BOZP, jsou vedeny záznamy?	5	5	
14.5.	Mají zaměstnanci stanovené pracovní náplně a odpovědnosti?	5	5	

Celkem za oblast	25	25	100,0%
-------------------------	-----------	-----------	---------------

Celkem za oblasti správné výrobní praxe	535	535	100,0%
--	------------	------------	---------------

15. Systém HACCP

Je systém HACCP zpracován? ☒ ruční ☐ SW

15.1.	Je k dispozici základní dokument, je dokumentace aktuální, podepsaná, odpovídá skutečnosti?	5	5	
15.2.	Je provedena analýza nebezpečí v dostatečném rozsahu, pokrývá všechny výrobní kroky?	5	5	
15.3.	Bylo provedeno stanovení kritických bodů? Odpovídá určení kritických bodů závažnosti nebezpečí a míře rizika?	5	5	
15.4.	Jsou stanoveny kritické meze, způsob sledování v kritických bodech a účinná nápravná opatření?	5	5	

Je systém HACCP zavedený a udržovaný?

15.5.	Je stanoven tým HACCP, byli členové týmu proškoleni a znají členové své odpovědnosti v rámci HACCP, je tým funkční?	5	5	
15.6.	Je zavedena evidence a dokumentace k systému? Provádí se pravidelně a pravdivě záznamy v kritických bodech, vyhodnocování záznamů a nápravná opatření? Odpovídá doba archivace požadavkům?	5	5	

Celkem za oblast	30	30	100,0%
-------------------------	-----------	-----------	---------------

16. Ověřování systému, zpětná vazba z auditů

(NC = neklasifikováno)

16.1.	Provádí se ověřování systému v rámci vnitřní kontroly - záznamy o vnitřních zjištěních a provedených opatřeních (např. Kontrolní kniha HACCP, Kniha závad apod.)?	5	5	
16.2.	Provádí se ověřování systému formou auditů a kontrol (interní / externí audity a kontroly, kontroly dozorových orgánů)?	5	5	
16.3.	Provádí se ověřování zdravotní nezávadnosti produktů, doby použitelnosti produktu formou laboratorních rozborů?	ANO/NE		



16.4.	Provádí se ověřování účinnosti sanitace formou stěrů (laboratorní rozborů stěrů, rychlotestery)?	ANO/NE		
16.5.	Provádí se ověřování kvality pitné vody formou laboratorních rozborů pitné vody a teplé vody?	ANO/NE		
16.6.	Provádí se ověřování měřidel?	ANO/NE		
16.7.	Pracuje se s výsledky auditů a kontrol - přijatá opatření, záznamy o provedených opatřeních, akční plány, plány investic, žádanky na opravy, trénink zaměstnanců apod.?	ANO/NE		
16.8.	Jsou v provozu využívané certifikáty HACCP, osobní certifikáty, vylepené samolepky o zavedení systému HACCP?	ANO/NE		
Celkem za oblast		10	10	
Celkem za oblast HACCP a ověřování		40	40	100,0%
CELKEM za provozovnu		575	575	
% dosažení		100,0		

3. Výsledek auditu - závěrečný výrok

V celkovém hodnocení provozovna dosáhla procentuální úspěšnost 100,0 procent,
za oblast správné výrobní praxe 100,0 procent,
za oblast HACCP 100,0 procent.

Dle interních pravidel naší společnosti považujeme výsledek

nad 95 %	velmi dobré
nad 85% až 95%	standardní
nad 70% až 85%	přijatelné
nad 50% až 70%	nesplňuje standard
50 % a méně	kritický stav

Při hodnocení 70% a méně nemusí být udělen certifikát SVP a HACCP. Auditor může certifikát odmítnout, podmínit splněním opatření také vždy v případě, kdy hodnocení v kterémkoliv bodě dosáhlo hodnoty 0, tzn., že bylo patrné přímé ohrožení bezpečnosti potravin.

Na základě výsledku auditu bude uděleno certifikační osvědčení: ☐ ANO / ☐ NE

Součástí zprávy z auditu je příloha k auditu, ve které jsou specifikovány hlavní zjištěné nedostatky v provozovně s ☐ ANO / ☐ NE

Auditor doporučuje přijmout ke všem zjištěným nedostatkům opatření k nápravě, provedená opatření zaznamenat a vyplnit záznam / protokol o každé zjištěné neshodě s opatřením k nápravě.

Provedený audit je současně podkladem pro certifikaci AHR v rámci projektu "Bezpečný catering": ☐ ANO / ☐ NE

***) V provozu byly zjištěné skutečnosti, které hodnotíme jako hrubé nedostatky správné výrobní praxe, které mohou způsobit přímé ohrožení bezpečnosti potravin. Auditor na základě tohoto zjištění doporučuje mimořádný následný audit ke zjištění účinnosti provedených nápravných opatření.**

☐ ANO / ☐ NE

*) Auditor může tutou část hodnocení ze zprávy odstranit, pakliže uvedený výrok není pro daný provoz relevantní.

prostředí. Test byl proveden stěrem za pomoci rychlotestu se stěrovkou PRO-Clean Surface Protein Residue Test (PRO 100) a vyhodnocen dle pokynů výrobce testu. Auditor doporučuje nápravná opatření dle výsledků níže v textu:

	stěr 1	stěr 2
Zelená - v pořádku, čistý povrch	☐	☐
Šedá - pozor, malé množství nečistoty – znovu umýt	☐	☐
Fialová - špatné – opakovat proces sanitace a znovu otestovat	☐	☐

**) Auditor může tutou část hodnocení ze zprávy odstranit, pakliže uvedený test není pro daný provoz relevantní.



Vyhodnocení provedl a zápis vyhotovil:	
--	--

Záznam z hygienické kontroly

Kontrolovaný provoz:

Datum provedení kontroly:

Příloha k záznamu: ☐ ANO ☐ NE

Hygienická kontrola potravinářského podniku (gastronomického provozu) a namátkové prověření postupů správné praxe dle platné legislativy (Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví ... v platném znění, Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích... v platném znění, Nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin, v konsolidovaném znění).

Zjištění z hygienické kontroly (check list)

Budova, vybavení provozu

.....
.....
.....

Příjem potravin a zboží

.....
.....
.....

Skladování potravin a zboží

.....
.....
.....

Příprava surovin

.....
.....
.....

Výroba teplých pokrmů, uchování a uvádění pokrmů do oběhu

.....
.....
.....

Studená výroba (CV), uchování a uvádění pokrmů do oběhu

.....
.....
.....



Umývání nádobí

.....

.....

.....

Zaměstnanci – zázemí

.....

.....

.....

Sanitace provozovny a odpadové hospodářství

(deratizace – osoba odborně způsobilá, odpady – smlouva o odvozu, úklid a čištění, bezpečnostní listy)

.....

.....

.....

Předpoklady zaměstnanců pro výkon činností a osobní hygiena

(zdravotní průkazy, zdravotní prohlídky, pracovní náplně a odpovědnosti, zákonná školení)

.....

.....

.....

Systém HACCP

(Plán HACCP, sanitační plán, záznamy v kritických bodech, záznamy o sanitaci, označování potravin, doklady o vhodnosti materiálů pro styk s potravinami, a další)

.....

.....

.....

Doporučená nápravná opatření

.....

.....

.....

*) V provozu byly zjištěné skutečnosti, které hodnotíme jako hrubé nedostatky správné hygienické praxe, které mohou způsobit přímé ohrožení bezpečnosti potravin. Auditor na základě tohoto zjištění doporučuje mimořádnou následnou kontrolu ke zjištění účinnosti provedených nápravných opatření.

*) ☐ ANO ☐ NE

*) Auditor může celou tuto část hodnocení ze záznamu odstranit (škrtnout), pakliže uvedený výrok není pro daný provoz relevantní.

Činnost provedl a záznam vyhotovil: Jméno Podpis

Odpovědný zástupce provozovny: Jméno Podpis / razítko

