

Plán rozborů 2018

Costa	pobočka	audit	Rozbory krácené
	všechny	1x ročně	1x ročně (1,3,5,7,8,9,10,11)

Paul	pobočka	audit	Rozbory krácené
	výrobní (hlavní provozovna)	1x ročně	4x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10) 1x ročně (11)
	nevýrobní (stánek)	1x ročně	1x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11)

Mr. Baker	pobočka	audit	Rozbory krácené
	výrobní	1x ročně	4x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10) 1x ročně (11)
	nevýrobní	1x ročně	1x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11)
Hello	pobočka	audit	rozbory
	výrobní	1x ročně	4x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10) 1x ročně (11)
	nevýrobní	1x ročně	1x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11)
Pizza Stazione	pobočka	audit	Rozbory krácené
	výrobní	1x ročně	4x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10) 1x ročně (11)
	nevýrobní	1x ročně	1x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11)
UGO	pobočka	audit	rozbory
	všechny	1x ročně	1x ročně (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11)

Aiport Food Services	pobočka	audit	Rozbory krácené
	Výrobní (CK, Porto)	1x ročně	2x ročně (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10) 1x ročně (11)
	nevýrobní	1x ročně	1x ročně (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11)

Jednotlivé rozbory jsou vyjádřeny číslem, vysvětlení je v Příloze.

Rozbory jsou prováděny zkrácené. Celkový rozbor pouze u vybraných produktů – rizikových/ nevyhovujících.

Nevyhovující rozbor je vždy řešen, po nápravném opatření se provede rozbor znovu.

PŘÍLOHA:

- 1. Pokrmy upravené z potravin nebo surovin rostlinného původu například omytím, očištěním, zbavením slupky, sušením na vzduchu, rozkrájením, nastroháním, rozmělněním a tím způsobilé k přímé spotřebě bez tepelné úpravy nebo bez chemické konzervace (například ovocné, zeleninové saláty, pokrmy z obilovin, luštěnin nebo semen).**

Celkový rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^6	10^8
Escherichia coli	10^2	10^4
Koliformní bakterie	10^3	10^5
Salmonella	0/25	-
Listeria monocytogenes	0/25	-
Bacillus cereus	$5 * 10^3$	-
Kvasinky	10^5	10^5
Shiga toxin (Escherichia coli) jen s klíčky	2073/2005	

Krácený rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^6	10^8
Escherichia coli	10^2	10^4
Salmonella	0/25	-
Listeria monocytogenes	0/25	-
Shiga toxin (Escherichia coli) jen s klíčky	2073/2005	

- 2. Pokrmy z potravin a surovin převážně živočišného původu (například pokrmy z tepelně neopracovaných mas včetně masa ryb, měkkýšů, koryšů a hlavonožců)**

Celkový rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^5	10^6
Escherichia coli	10^3	10^4
Salmonella	0/25	-
Listeria monocytogenes	0/25	-
Bacillus cereus	$5 * 10^3$	-
Kvasinky	10^5	10^5
Histamin (jen ryby)	200 mg/kg	200 mg/kg

Krácený rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^5	10^6
Escherichia coli	10^3	10^4
Salmonella	0/25	-
Listeria monocytogenes	0/25	-
Histamin (jen ryby)	200 mg/kg	200 mg/kg

3. Studené pokrmy připravované z potravin rostlinného a živočišného původu (například saláty s majonézou i bez majonézy, studené mísy, obložené chlebičky a plněné bagety, pomazánky, pěny, výrobky v aspiku, nakládané uzeniny, nakládané sýry)

Celkový rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Listeria monocytogenes	0/25	-
Escherichia coli	10^2	10^4
Koliformní bakterie	10^3	10^5
Salmonella	0/25	-
Bacillus cereus	$5 * 10^3$	-
Kvasinky	$5 * 10^4$	10^6

Krácený rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Listeria monocytogenes	0/25	-
Escherichia coli	10 2	10^4
Salmonella	0/25	-

4. Cukrářské a pekařské výrobky s bílkovými, máslovými, tukovými, žloutkovými a pudinkovými krémy a náplněmi, punčové, s ovocem**Celkový rozbor**

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	$5 \cdot 10^5$	10^8
Koliformní bakterie	$5 \cdot 10^2$	10^4
Salmonella	0/25	
Plísně	10^2	
Kvasinky	10^5	10^5
Enterobacteriaceae (vaječné výrobky)	10KTJ/g	100KTJ/g

Krácený rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	$5 \cdot 10^5$	10^8
Salmonella	0/25	
Enterobacteriaceae (vaječné výrobky)	10KTJ/g	100KTJ/g

5. Zmrzliny a mražené krémy i dezerty**Celkový rozbor**

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^5	10^6
Koliformní bakterie	10^2	10^4
Salmonella	0/25	-
Koagulázopozitivní stafylokoky	<50	-
Enterobacteriaceae	10KTJ/g	100KTJ/g

Krácený rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^5	10^6
Koliformní bakterie	10^2	10^4
Salmonella	0/25	-
Enterobacteriaceae	10KTJ/g	100KTJ/g

6. Pokrmy připravené z potravin pro tepelnou úpravou jako je vaření, pečení, smažení, fritování, mikrovlnný ohřev nebo smíchání s vroucí vodou a tím způsobilé k přímé spotřebě v teplém nebo studeném stavu včetně pokrmů zchlazených a zmrazených (například hotové pokrmy nebo jejich části ve stravovacích službách včetně pokrmů rychlého občerstvení jako hamburgery, palačinky, langoše, bramboráky, tousty.

Celkový rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^4	10^6
Koliformní bakterie	$5 \cdot 10^2$	10^4
Salmonella	0/25	-
Bacillus cereus	10^3	-
Plísňe	10^2	-
Koagulázopozitivní stafylokoky	10^2	-

Krácený rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^4	10^6
Koliformní bakterie	$5 \cdot 10^2$	10^4
Salmonella	0/25	-

7. Výrobky z nápojových automatů, vířičů a přenosných nádob (například káva, čaj, nealkoholické nápoje, kakao, cappuccino, polévky)

Celkový rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^4	10^6
Koliformní bakterie	10^2	10^4
Kvasinky	10^2	10^5

Krácený rozbor

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Celkový počet mikroorganismů	10^4	10^6
Koliformní bakterie	10^2	10^4

8. Míchané nápoje mléčné a ostatní, nápoje z čerstvého ovoce a zeleniny**Krácený rozbor**

Mikroorganismus	Tolerované hodnoty v gramu vzorku nebo ml vzorku	Nejvyšší mezní hodnoty v gramu nebo ml vzorku
Listeria monocytogenes	0/25	
Salmonella	0/25	
E.Coli	10 ⁻²	

9. Led (jako přídavek do nápojů nebo pro přímý styk s pokrmy)**Celkový rozbor**

č. ukazatel	jednotka	limit
1 Clostridium perfringens	KTJ/100ml	0
2 Intestinální enterokoky	KTJ/100ml	0
3 Escherichia coli	KTJ/100ml	0
4 koliformní bakterie	KTJ/100ml	0
5 počty kolonií při 22 °C	KTJ/ml	200
6 počty kolonií při 36 °C	KTJ/ml	40
7 Pseudomonas aeruginosa	KTJ/250 ml	0

Krácený rozbor

č. ukazatel	jednotka	limit
1 koliformní bakterie	KTJ/100ml	0
2 počty kolonií při 22 °C	KTJ/ml	200
3 počty kolonií při 36 °C	KTJ/ml	40
4 E.Coli	KTJ/100ml	0

10.Stěry:**11.Voda krácený rozbor:**

Stěry
CPM (10²), Salmonella (bez
záchyty),
Listeria monocytogenes (bez
záchyty)

Mikrobiologie
viz. vyhláška 252/2004 Sb.

*mikroorganismy v šedém políčku jsou předepsány Evropským nebo Národním předpisem (Nařízení 2073/2005 a připravovaná vyhláška provádějící povinnosti ze zákona 110/1997 Sb. ve znění novely č.180).

Schválil:

Platnost od: 25.1.2018