

Seznam příloh:

Příloha č. 1 Obecný postup identifikace kritických bodů

Příloha č. 2 Kategorie provozoven - Metodický návod MZ ČR z 20.2.2007

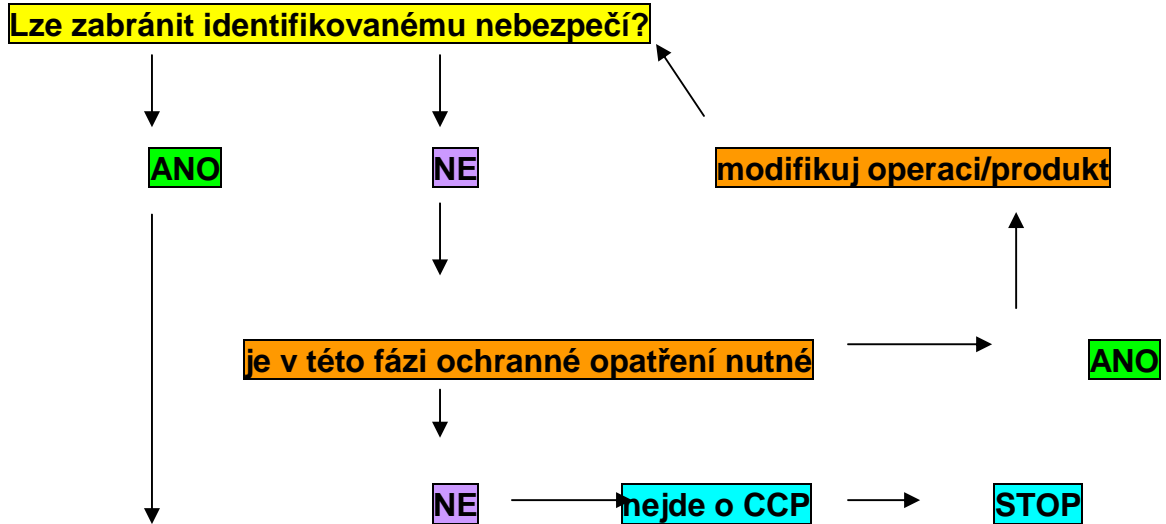
Příloha č. 3 Přehled hodnocených ukazatelů – bližší specifikace

Příloha č. 4 Přehled hodnocených ukazatelů – související právní předpisy

Příloha č. 5 Fotodokumentace některých zjištěných závad a aktuálního stavu
provozoven

Příloha č. 1 *Obecný postup identifikace kritických bodů*

Krok (otázka) č.1



Krok (otázka) č.2

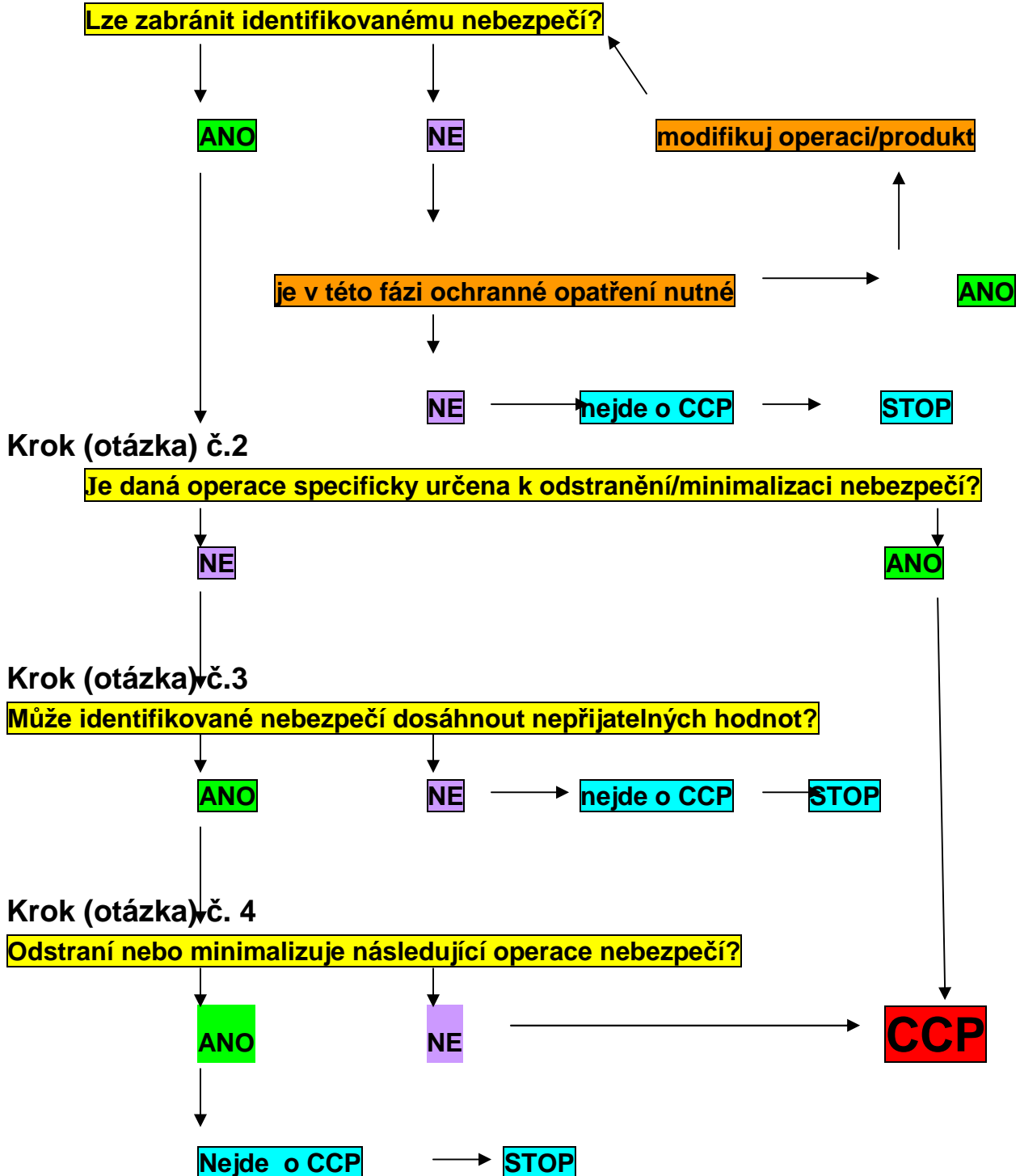
Je daná operace specificky určena k odstranění/minimalizaci nebezpečí?

Krok (otázka) č.3

Může identifikované nebezpečí dosáhnout nepřijatelných hodnot?

Krok (otázka) č. 4

Odstraní nebo minimalizuje následující operace nebezpečí?



Zdroj: Matyáš, Z. HACCP, praktická příručka k zabezpečení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin. Brno: CHPŘ v Brně, SZU Praha, 1993

Příloha č. 2 Kategorie provozoven - Metodický návod MZ ČR z 20.2.2007

Kategorie	Druh provozovny	Rozsah činnosti	Příklady provozoven	Postupy na principech HACCP
<p>1. kategorie (Nepředpokládá se riziko ohrožení zdraví spotřebitelů)</p>	<p>Provozovny bez výroby, přípravy a zpracování epidemiologicky rizikových druhů potravin</p>	<p>- příprava a podávání nápojů - jednoduchá kuchyňská úprava nerizikových potravin (př. krájení, ohřev uzenin)</p>	<p>Pivnice, bary, hery, některé stánky (párek v rohlíku)</p>	<p>Splnění nezbytných požadavků vyplývajících z platné legislativy</p>
<p>2. kategorie (Nelze vyloučit riziko ohrožení zdraví spotřebitelů)</p>	<p>Provozovny s výrobou, přípravou a zpracováním potravin a jejich uváděním do oběhu s omezeným rizikem</p>	<p>Výroba a podávání tepkých a studených pokrmů, cukrářských výrobků apod.</p>	<p>Malé a střední provozovny s nižší kapacitou výroby, malým počtem zaměstnanců, jednosortimentové provozovny (stánek s grilovanými kuřaty, výdejny jídel apod.)</p>	<p>a) Dodržování postupů pro správnou praxi b) generický postup (např. u rizikové skupiny stravníků)</p>
<p>3. kategorie (Nelze vyloučit zásadní nebezpečí ohrožení zdraví spotřebitelů)</p>	<p>Provozovny s výrobou, přípravou a zpracováním potravin a jejich uváděním do oběhu s velkým rizikem</p>	<p>Teplé a studené pokrmy, cukrářské výrobky, apod. s využitím rizikové technologie, rizikové suroviny, zaměřené na rizikové cílové skupiny stravníků, s velkým objemem výroby</p>	<p>Velké provozovny – hotelové kuchyně, sociální služby, nemocniční stravování, školní a závodní kuchyně, stravování potravinářů, centrální kuchyně, výroba chlazených a zmrazených pokrmů apod.</p>	<p>Úplný HACCP</p>

Přehled hodnocených ukazatelů – bližší specifikace

Hodnocený ukazatel	Podrobnější specifikace
a) Zavedení postupů HACCP	Vypracování systému HACCP; závady v dokumentaci HACCP
b) Dodržování postupů HACCP	Závady v uplatňování postupů dle nastaveného systému HACCP
c) Zdravotní průkazy	Vlastnictví zdravotního průkazu; předložení zdravotního průkazu
d) Školení osob ve strav. službách	Absolvování školení v otázkách hygieny; Školení odpovědných osob v používání zásad HACCP
e) Osobní hygiena personálu	Závady v dodržování zásad osobní hygieny pro provozování stravovacích služeb
f) Provozní hygiena	Závady v dodržování zásad provozní hygieny pro provozování stravovacích služeb
g) Zásobování pitnou vodou	Závady při zásobování pitnou vodou
h) Stavebně tech. stav provozovny	Závady v uspořádání, vnější úpravě, konstrukci, poloze a velikosti
i) Stav zařízení	Závady v čištění, konstrukci, instalaci, stavu a použitých materiálech
j) Podmínky skladování potravin	Závady při skladování (teplota, vlhkost, monitorování, zábrana kažení, ochrana před kontaminací)
k) Data použitelnosti, min. trvanlivosti	Výskyt potravin s prošlým datem použitelnosti či minimální trvanlivosti
l) Smyslové vlastnosti potravin	Změny sensorických vl. surovin, meziproduktů a hotových výrobků
m) Křížení činností	Závady v zajištění ochrany potravin před jakoukoliv kontaminací
n) Technologické postupy	Závady při výrobě pokrmů ohrožující jejich bezpečnost (tepelná úprava, chladicí řetězec, rozmrazování, zchlazování, zmrazování..)
o) Uvádění pokrmů do oběhu	Závady ve značení, teplotě, způsobu úchovy, době výdeje pokrmů
p) Manipulace s odpady	Závady v uložení odpadů, jejich odstraňování z prostor, kde se zachází s potravinami
q) Výskyt hmyzu a hlodavců	Zjištění přítomnosti škůdců, hmyzu, hlodavců
r) Kouření personálu v potravn. provozu	Kouření personálu ve výrobních a provozních prostorách jídelny
s) Oznamovací povinnost	Neoznámení činnosti a významných změn v činnosti OOVZ

Příloha č. 4

Školní jídelny – okres Sokolov – rok 2009

Přehled hodnocených ukazatelů – související právní předpisy

Hodnocený ukazatel	Dotčený právní předpis
a) Zavedení postupů HACCP	čl. 5 nař.č. 852; § 24 zák.č. 258
b) Dodržování postupů HACCP	čl. 5 nař.č. 852; § 24 zák.č. 258; § 38 vyhl. č. 137
c) Zdravotní průkazy	§ 19, § 20 zák.č. 258
d) Školení osob ve strav. službách	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap. XII. nař.č. 852
e) Osobní hygiena personálu	kap.II čl.4 odst. 2 příl.II. kap. VIII. nař.č. 852; § 20, §21, §24 zák.č. 258; § 50 vyhl. č. 137
f) Provozní hygiena	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap. I., V. nař.č. 852; §20, §21 zák.č. 258; § 49 vyhl. č. 137
g) Zásobování pitnou vodou	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap. I.,II., VII. nař.č. 852; §21 zák. 258; vyhl. 252
h) Stavebně tech. stav provozovny	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap. I.,II. nař.č. 852; nař.vl. 361
i) Stav zařízení	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap.V. nař.č. 852
j) Podmínky skladování potravin	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap.I., II., IX. nař.č. 852; § 24 zák. 258; § 11 zák. 110
k) Data použitelnosti, min. trvanlivosti	čl. 14 nař. 178; § 24 zák. č. 258; §10 z. 110
l) Smyslové vlastnosti potravin	čl. 14 nař. 178; kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap.IX. nař.č. 852; §11 zák.110
m) Křížení činností	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap.IX. nař.č. 852; §24 zák. č. 258
n) Technologické postupy	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap.IX. nař.č. 852; §24 zák. 258
o) Uvádění pokrmů do oběhu	Čl. 14, 18 nař. č. 178; kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap.IX. nař.č. 852; §24 zák. č. 258
p) Manipulace s odpady	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap.VI. nař. č. 852; § 24 zák. 258
q) Výskyt hmyzu a hlodavců	kap.II. čl.4 odst. 2 příl.II. kap.I., VI., IX. nař.č. 852; § 57 zák. č. 258
r) Kouření personálu v potravn. provozu	§20, §21 zák. č. 258; §49 vyhl. č. 137
s) Oznamovací povinnost	čl. 6 nař. 852; § 23 zák. č. 258

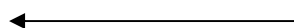
Příloha č. 5

Fotodokumentace některých zjištěných závad a aktuálního stavu provozoven:

Ukazatel e) – závady v uložení pracovního a občanského oděvu



Pohled do šatny pracovníků školní jídelny v době zahájení šetření



Stejná šatna po 10 minutách



Ukazatel f) - nehygienické osušení rukou (společný textilní ručník v předsíni WC personálu)



Ukazatel f) – nedostatky v čištění předmětů a instalací

(Všechna zobrazená zařízení nebyla v době pořízení fotodokumentace používána, nejedná se o provozní znečištění během přípravy pokrmů)



**Ukazatel f) - nepřipustné přechovávání předmětů nesouvisejících s prací
v prostorách určených pro manipulaci s potravinami a pokrmy
- neudržování zařízení (robotu) v pořádku a dobrém stavu - viz.též
ukazatel h)**



Ukazatel h) – poškozený povrch – keramický obklad stěn



Ukazatel h) – poškozené povrchy stěn, stropu a dveří



Ukazatel h) - poškozené povrchy zařízení v oblastech, kde se manipuluje s potravinami



Ukazatel j) – nepřipustné uložení potravin s rizikem mikrobiální kontaminace



Ukazatel m) – křížení činností s rizikem mikrobiální kontaminace pokrmů
Nepřípustná úchova hotových knedlíků v prostoru přípravy syrového masa



Ukazatel m) – křížení činností s rizikem mikrobiální kontaminace potravin
tzv. univerzální stůl v prostoru varny nevylučující souběžnou manipulaci se surovinami, meziprodukty i hotovými výrobky



Dva pohledy do zařízení se skutečně uvedeným systémem HACCP do praxe

