

DOKUMENTACE ZALOŽENÁ NA PRINCÍPECH HACCP

Bezpodmínečně nutné požadavky na hygienu potravin a správná hygienická a „výrobní“
praxe uplatňovaná při výdeji stravy v Safari Baby Club – mateřská škola, Dašická 1261,
Pardubice 530 03

HACCP je platný od 1.12.2018

Poslední aktualizace: 1.7.2020

Zpracovala: Mgr. Patricie Koubová

Cílem tohoto dokumentu (manuálu zpracovaného pro výdej stravy v MŠ) je zavést základní hygienická pravidla v provozu. Pravidla byla vytvořena na základě platné hygienické legislativy a tvoří základní kámen pro požadavky založené na zásadách HACCP.

Při tvorbě tohoto dokumentu bylo bráno v úvahu ustanovení Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, které ve svém úvodním ustanovení v bodě (15) říká, že systém HACCP má být dostatečně flexibilní, aby byl použitelný též pro malé podniky. Připouští, že v některých případech může správná výrobní a hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů.

Jedná se pouze o výdej stravy v MŠ, v zařízení se pokrmy nevyrábějí, pouze podávají, z tohoto důvodu není pro provozovnu zpracován klasický systém HACCP, ale pravidla nutná k zajištění hygieny potravin a pokrmů založené na zásadách HACCP.

Způsob výroby stravy a výdej do gastronádob je zaznamenán v dokumentaci HACCP pro stravovací provoz.

Charakteristika provozovny – úseku stravování

Výdejna v mateřské škole se nachází v samostatném prostorovém úseku a je vybavena: kuchyňskou linkou, dvěma nerezovými dřezy – na mytí přepravních nádob a na čistou přípravu zeleniny a ovoce, lednicí s mrazákem, myčkou, troubou a dvouplotýnkovým vařičem. Umyvadlo pro mytí rukou je k dispozici přímo ve výdejně.

Postup při výdeji stravy

Studené pokrmy a potraviny vyžadující úchovu v chladu jsou po převozu přendány do lednice. Pokrmy v gastronádobách jsou po dovezení z firmy Špalda s.r.o. přemístěny na úsek výdeje na vyčleněný pojízdný vozík. Následuje výdej na bílé nádobí. Podávání a dohled nad výdejem stravy mají pracovníce MŠ. Přepravní nádoby jsou myty po výdeji stravy v dřezu kuchyně.

Pozn.: MW ohřev není doporučován, protože představuje zvýšené mikrobiologické riziko (nebudou zničeny mikroorganismy). Jestliže pokrm zchladne pod 60°C hrozí pomnožení mikroorganismů a MW ohřev nezajistí jejich likvidaci. Z toho důvodu je využíván k ohřevu pokrmů dvouplotýnkový vařič.

ANALÝZA NEBEZPEČÍ V ČINNOSTI TRANSPORT, PŘÍJEM A VÝDEJ

Druh činnosti	Nebezpečí v činnosti	Ovládání nebezpečí	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí.
Transport pokrmů na výdejnu	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení atd.), chemické	termoporty jsou čisté, správně sanitované, funkční, nepoškozené, odkládány na vyhrazené místo	Ne	Uplatňována správná hygienická praxe u výrobce, sanitace termoportů probíhá na výdejně a dodavatel je přebírá již čisté.
Příjem pokrmů	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy, atd.) chemické	Spolehlivý dodavatel, smyslová kontrola pokrmů při příjmu, kontrola čistoty gastronádob a termoportů	Ano	Teplota pokrmů je důležitá pro růst mikroorganismů. Stanoven kontrolní bod. Namátkově je měřena teplota, spolehlivý dodavatel.
Úchova a výdej pokrmů	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy, atd.) chemické (rezidua sanitačních prostředků)	Na provozovně: Provozní řád, pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, zodpovědnost pracovníků. Kontrola teplot teplých pokrmů těsně před výdejem. Studené pokrmy jsou vkládány do lednice.	Ano	Teplota pokrmů je důležitá pro růst mikroorganismů. Stanoven kritický kontrolní bod – veden záznam o teplotě pokrmů.

Nevydané pokrmy	Mikrobiologické – kontaminace obalů, špatně se myjí	Pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, zodpovědnost pracovníků. Gastronádoby myty na provozovně ihned po výdeji.	Ne	Likvidace pokrmů v souladu se zákonem o odpadech
-----------------	---	--	----	--

V rámci analýzy nebezpečí je za rizikovou operaci považována teplota pokrmů vydávaných strávníkům – teplé pokrmy.

Kontrola těchto činností je prováděna, záznamy jsou prováděny 1x denně před výdejem.

STANOVENÍ KRITICKÝCH MEZÍ V KONTROLNÍCH BODECH, POSTUPECH PŘI JEJICH SLEDOVÁNÍ, STANOVENÍ NÁPRAVNÝ OPATŘENÍ ZAJIŠŤUJÍCÍCH UVEDENÍ KONTROLNÍHO BODU DO ZVLÁDNUTÉHO STAVU IHNEDE JAKMILE DOJDE K PŘEKROČENÍ KRITICKÉ MEZE

Riziková operace – kritický bod/případně kontrolní bod	V operaci se sleduje	Kritická mez (přípustný stav) v operaci	Postup sledování	Jak často se sleduje, zapisuje	Nápravná opatření
Úchova pokrmů při požadované teplotě	Teplota pokrmů při výdeji, jakost	minimálně 60°C (teplé pokrmy), jakost potravin (vzhled, vůně, konzistence)	Vizuální odečet z teploměru	Při výdeji se zápis vede 1x denně	Dohřátí pokrmu na požadovanou teplotu (zregenerovat na + 60°C ve všech částech pokrmu), upozornění kuchyně na závadu