

Řád HACCP

1. Úvodní ustanovení

HACCP (z angličtiny *Hazard Analysis and Critical Control Point*) je Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů. Zavedení postupů založených na principech HACCP je zákonem stanovená povinnost, která platí pro celý proces výroby potravin od prvovýroby až po konečného spotřebitele.

Řád HACCP je zpracován v souladu s požadavky na hygienické předpisy:

- a) Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších změn a doplňků
- b) Nařízení Evropského parlamentu a rady ES č. 852/2004 o hygieně potravin.

2. Kritické body

Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně byl vytvořen tým. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy u vedoucí školní jídelny. Rovněž mají platné pracovní smlouvy a pracovní náplně založené v osobním spise. Čtyřikrát ročně (leden, březen, červen, září) se uskuteční provozní porada zaměstnanců školní kuchyně, na které se vyhodnotí funkčnost HACCP.

Na základě nařízení ES 852/2004 byly pro provoz školní jídelny Odborného učiliště, Křenovice 8, stanoveny tyto kritické body:

- a) Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin v chladícím a mrazícím zařízení

V lednicích a v mrazácích jsou umístěny teploměry, teplota je kontrolována a zapisována 1x denně do formuláře. Dle Kodexu hygienických pravidel CA-CA/RCP 39 – 1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, upraví se nastavení termostatu; v případě poruchy lednice, mrazáku je volán pracovník servisní firmy.

- b) Kritický bod – sledování teploty a času při výdeji pokrmů

se bude provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. + 60°C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že sledované teploty nedosáhnou uvedené hodnoty, bude ihned provedena regenerace pokrmu na požadovanou teplotu.

3. Další ustanovení

- a) Příjem na sklad – vizuální kontrola.

U přijímaného zboží je kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava.

b) Rozmrazování

Na základě Kodexu hygienických pravidel – zmrazené produkty, zvláště zmrazenou zeleninu, lze vařit bez rozmrazování. Nicméně velké kusy masa nebo drůbeže je často zapotřebí před tepelným opracováním rozmrazit. Pokud se rozmrazování provádí jako operace oddělená od tepelného opracování, provádí se výhradně v chladnici nebo účelové rozmrazovací skříni, kde je udržována max. teplota 4°C pod tekoucí pitnou vodu při teplotě nepřevyšující 21°C po dobu nepřesahující 4 hodiny.

c) Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu, který je přílohou provozního řádu školní jídelny.**d) Kritické body se evidují takto:**

- změny systému kritických bodů po dobu 1 roku
- výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku

4. Závěrečné ustanovení

a) Jeden výtisk Řádu HACCP školní jídelny je trvale uložen ve školní jídelně. Seznámení s Provozním řádem a jeho přílohami tvoří součást vstupního a periodického školení zaměstnanců školy.

b) Kontrolou provádění ustanovení tohoto řádu je statutárním orgánem školy pověřen zástupce ředitele školy.

c) O kontrolách provádí písemné záznamy.

V Křenovicích dne 18.11.2010

Zpracovala:

Monika Vránová
vedoucí ŠJ

Schválil:

Mgr. Josef Plesník
ředitel školy