

Ing. Hana SVOBODOVÁ

Poradenství HACCP

☎ +420 606 63 88 62

ZPRÁVA O VÝSLEDKÁCH AUDITU

Datum provedení auditu:

19. 5. 2011 (zahájení auditu: 11³⁰ hod, konec auditu: 12³⁰ hod)

Auditované pracoviště (stravovací provoz):

TEP, CENTRUM SOCIÁLNÍCH SLUŽEB

K Zastávce 647

391 81 Veselí nad Lužnicí

IČO : 750 80 265

Ing. Hana SVOBODOVÁ

Osoby přítomné auditu:

- za stravovací provoz školní jídelny: **paní Pelikánová–
vedoucí stravovacího provozu**

Auditovaná(é) činnost(i) řízená(é) dle dokumentace HACCP:

- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů; a související platné předpisy
- nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin
- související platná legislativa ČR a ES k auditované problematice

1. Hodnocení systému a příručky kritických bodů:

- V roce 2006 byla zpracována dokumentace HACCP externí firmou a v roce 2008 doplněna o dodatky – změny v platné legislativě. Dokumentace je stále aktuální pouze došlo k malým změnám provozním ve stravovacím provozu. Z důvodu několika samostatných dodatků v dokumentaci HACCP doporučuji dokument aktualizovat v jeden celek.

V rámci zajištění hygieny v provozu jsou na provozovně zpracovány další dokumenty. Jedná se o provozní řád a Sanitační plán. Školení hygienického minima pracovníků stravovacího provozu bylo provedeno po provedeném auditu.

Vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele

Na provozovně jsou vyráběny teplé, studené pokrmy, moučníky, teplé a studené nápoje. Klasické dezerty tvořené cukrářskými výrobky nejsou na provozovně vyráběny. Pokrmy jsou vydávány na jídelně nebo imobilním klientům v tabletu. Vydávány jsou také pokrmy pro sociální službu do jídelnosičů – výdej je prostorově i časově oddělen od výdeje stravy na bílé nádobí.

1. Pracovníci zodpovědní za systém kritických bodů

Tým HACCP je vymezen.

Specifikace výrobků

Vyráběné pokrmy jsou uvedeny v normách. Technologické postupy jsou uvedeny v recepturách a doplněny o požadavky na přípravu pokrmů v dietním režimu. Specifikace výrobků je vymezena. Uvedeno pro koho jsou pokrmy určeny.

2. Popis technologických postupů (sestavení diagramů výrobních procesů)

Výrobní Diagramy jsou zpracovány v písemné podobě, zpracovány na teplé a studené pokrmy, pekařské výrobky, nápoje a dále je odkaz na receptury.

3. Analýza nebezpečí

Analýza nebezpečí (a ovládací opatření) je uvedena v písemné podobě v dokumentaci, zpracována na činnosti výrobu teplých a studených pokrmů, pekařských výrobků a nápojů.

4. Stanovení kritických bodů

Kritické body jsou stanoveny.

5. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupů sledování, stanovení nápravných opatření

Znaky a hodnoty kritických mezí odpovídají požadavkům legislativy. Stanovené kritické body jsou pravidelně sledovány a zjištěné hodnoty jsou zaznamenávány. Osoby zodpovědné za činnosti v rámci CCP znají stanovené kritické meze pro sledovaný kritický bod; vědí co musí udělat, když dojde k překročení stanovené

kritické meze na kritickém bodě. K monitorování teplot v CCP je používán vpichový teploměr.

Sledován jsou dva kritické kontrolní body (výdej teplých pokrmů, úchova potravin při požadovaných teplotách – zde záznam pouze při závadě).

6. Ověřování systému (ověřovací postupy)

Ověřování metod sledování v kritických bodech (**ověřovací postupy pro každý kritický bod) je prováděno. O ověření jsou vedeny záznamy.**

Vnitřní audit byl proveden v roce 2008 externím poradcem ve stravovacích službách.

7. Školení pracovníků

Rámcová témata školení:

- zásady osobní a provozní hygieny, zásady správné výrobní praxe
- principy systému kritických bodů

Pracovníci stravovacího provozu jsou pravidelně proškolení. O proškolení jsou vedeny záznamy.

8. Zavedení dokumentace a vedení záznamů

Základní dokumenty systému kritických bodů jsou zavedeny.

Související dokumenty:

- Zdravotní průkazy zaměstnanců byly předloženy.
- Sanitační řád je k dispozici na provozovně.
- Úroveň sanitace je pravidelně vizuálně kontrolována.
- Provozní řád na provozovně k dispozici.
- Dodací listy k potravinám jsou k dispozici na provozovně.

2. Prohlídka stravovacího provozu:

V době auditu neprobíhala výroba pokrmů.

⇒ Skladové zázemí

Skladové zázemí je dostatečné (je zajištěno oddělené skladování neslučitelných produktů). Podmínky skladování pro jednotlivé druhy potravin jsou dodržovány (potraviny jsou skladovány „uvnitř“ skladů). Chladnice a mraznice jsou vybaveny teploměry. **V suchém skladě není umístěn vlhkoměr. Ve skladě uchovávány potraviny, kde je na obale uvedena teplotní specifikace na vlhkost.**

Z důvodu změny uspořádání skladů byla přesunuta neočištěná zelenina do přípravního masa do samostatné police.

Úklidové prostředky jsou skladovány odděleně od potravin v originálním obalu.

⇒ Přípravný, Varna

Dispoziční členění v provozovně umožňuje manipulovat s potravinami a pokrmů v provozovně tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých operací.

Pracovní úseky na kuchyni jsou vyčleněny a označeny. Rozmrazování mraženého masa je prováděno pomocí chladicího zařízení (chladnice).

Zařízení na mytí rukou je k dispozici v kuchyni. Zařízení vybaveno mýdlem a jednorázovým ručníkem.

Mytí bílého nádobí je odděleno technologicky od mytí nádobí provozního.

⇒ Šatna - denní místnost

Provoz je vybaven odpovídajícím sociálním zařízením a odpovídající šatnou. Pracovní oděvy zaměstnanců jsou uloženy odděleně od občanských. Kouření na pracovišti je zakázáno. Pracovníci smí kouřit pouze mimo areál školy.

⇒ Ostatní prostory

Chodby a manipulační prostory jsou „prázdné“ (nezaskládané vším možným).

⇒ DDD

Kontrola výskytu hmyzu a hlodavců je prováděno vizuálně a v případě záchytu je povolána firma mající oprávnění k provádění speciální dezinsekce a deratizace.

⇒ Odpady

Nakládání s biologickým odpadem: tento druh odpadu na provozovně neleží a není zdrojem možné kontaminace pokrmů, odpad odváží oprávněná firma k odvozu.

Závěr:

Stravovací provoz je veden velmi dobře, nebyly nalezeny závažné hygienické problémy. Závady nalezené v auditu z roku 2008 byly odstraněny, pouze se opakovalo zjištění s nevybavení skladu suchého vlhkoměrem.

Dokumentace HACCP je zpracována v roce 2006, doplněna o řadu dodatků. **Z tohoto důvodu se stává nepřehlednou a doporučuji dokumentaci HACCP aktualizovat do jednoho celku kde budou kompletně zapracovány změny do roku 2011 a dokumentaci bude možné zpracovat do jednodušší a přehlednější podoby včetně doplnění správné výrobní a hygienické praxe.**



Auditor (jméno a podpis):

Ing. Hana Svobodová

Hana SVOBODOVÁ
Poradenství v gastronomii - HACCP
MÁCHOVA 2/1122
120 00 PRAHA 2
IČ: 69038511 Tel.: 606 638 882