Speciální základní škola a Speciální mateřská škola, Teplice, Trnovanská 1331, příspěvková organizace

Zavedení systému kritických kontrolních bodů (HACCP)
Příloha č. 4 ke směrnici „ O školním stravování“ – řád HACCP

ve stravovacím zařízení v základní škole speciální a mateřské škole speciální

Platná legislativa týkající se kritických kontrolních bodů:

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 Sb. o hygieně potravin, čl.5

Systém HACCP (kritické kontrolní body) je preventivní postup, který určuje a vyhodnocuje analýzu nebezpečí. Jeho cílem je dodržování správné výrobní praxe především v těch místech, kde je největší nebezpečí výroby zdravotně nezávadného pokrmu.
Postupy na principu HACCP = nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, čl. 5
HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points
Hazard Analysis = stanovení analýzy nebezpečí tak, aby nedošlo k narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravinářského výrobku nebo pokrmu.
Critical Control Points = identifikace kritických kontrolních bodů.

Tým pro zavedení systému kritických kontrolních bodů

Členové týmu HACCP	Jméno:	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu:	Hulinská Lucie	THP školního stravování	01.09.2020	
Pracovníci provozovny:	Ludvíková Mária Benešová Dagmar	kuchařka kuchařka	01.09.2020	

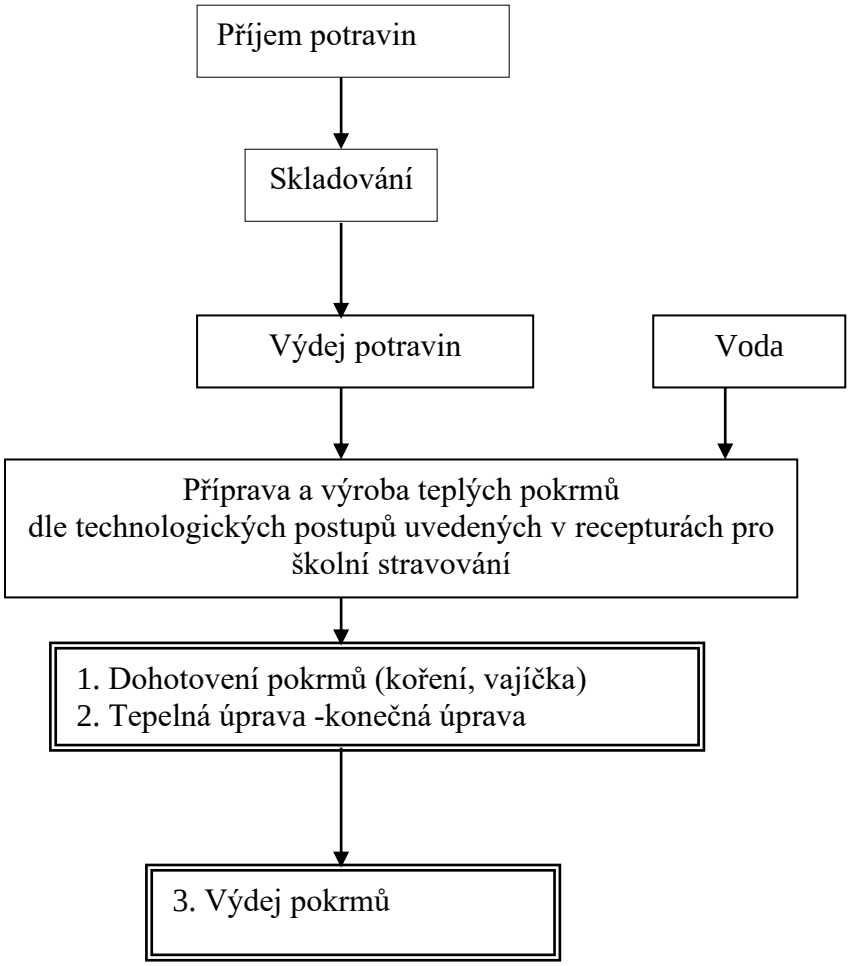
Vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce:

Výrobce:	Školní jídelna při Speciální základní škole a Speciální mateřské škole, Teplice, Trnovanská 1331, příspěvková organizace
Název:	Školní jídelna
Oblast výrobní činnosti:	Stravovací služby
Výrobní činnost:	Výroba teplých pokrmů Výroba studených pokrmů
Průměrná výroba:	
Předmět výroby (výběr, denní nabídka)	- přesnídávky - obědy - svačiny - nápoje - výrobky studené kuchyně - dezerty, moučníky
Sortiment:	Pokrmy teplé a studené kuchyně, výroba je zajišťována podle receptur pro školní stravování
Počet zaměstnanců:	3
Struktura systému kritických bodů:	Výroba pokrmů byla rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby

Popis výrobku - teplé pokrmy

Druh výrobků:	**Teplé pokrmy**
Charakteristika druhu výrobků:	Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu.
Určení výrobků:	Pro konzumaci ve školním stravování.
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků, technologické postupy	Všechny parametry uvedeny v recepturách pro školní stravování.
Způsob použití:	Výrobky jsou určené k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Do tří hodin po ukončení tepelné úpravy.
Výdej (expedice):	Po dobu výdeje jsou pokrmy uchovávány při teplotě vyšší než +60 ^{o} C ve vyhřívaných výdejních zařízení.

Základní diagram výrobního procesu ve školní jídelně:



Analýza možných nebezpečí ve výrobním procesu:

Pro každý výrobní krok je nutno provést analýzu možných nebezpečí. Nebezpečí můžeme rozdělit do tří základních skupin: fyzikální, chemická a biologická.
Fyzikální nebezpečí: jedná se o mechanické nečistoty, které mohou v pokrmu poškodit zdraví strávníka, např. kamínky, kosti, ale i části zařízení a nástrojů – šroubky, loupající se nátěr, úlomky z drátěnek.
Chemická nebezpečí: chemické látky, které se mohou objevit v potravině – přirozené toxické látky (např. toxin rýže, jed hub apod.). Cizorodé jedy (např. zbytky dezinfekčních a čistících prostředků, mazadla apod.).
Biologická nebezpečí: jedná se o nebezpečí způsobené živými organizmy v pokrmu:
primární kontaminace – surovina obsahuje mikroorganismy
sekundární kontaminace – surovina je zdravotně nezávadná – pokrm je kontaminován mikroorganizmy – z prostředí, nástrojů, rukama apod.
Rozmnožení mikroorganizmů při nedodržování technologických postupů.

Stanovení kritických kontrolních bodů:

1. Sledování času při přípravě teplých pokrmů a teplot při dokončení teplých pokrmů.
2. Sledování skladovacích teplot u potravin v chladících a mrazících zařízeních.
3. Sledování data použitelnosti a minimální trvanlivosti potravin.

Každý kritický kontrolní bod je evidován (formou zápisu do tabulky nebo sešitu), vyjma bodu 3. Naměřené hodnoty jsou zapisovány zodpovědnou osobou a zápis je podepsán. Je stanoven zástupce, který bude provádět měření při nepřítomnosti zodpovědné osoby.

Stanovení kontrolních bodů:

1. Kontrola potravin **při nákupu či přejímce potravin** – neporušenost obalu, kontrola dat použitelnosti a minimální trvanlivosti, vizuální kontrola (plíseň, zápach apod.).
2. Kontrola **při skladování potravin** - dodržování skladovacích podmínek, neslučitelnost jednotlivých druhů potravin, dodržování hygienických zásad při skladování potravin, dodržování sanitačního plánu apod. – teploměry ve skladech potravin, v chladících a mrazících boxech. Ve stravovacím provozu je zakázáno skladování soukromých potravin.
3. Kontrola data použitelnosti a minimální trvanlivosti potravin – při příjmu zboží od dodavatelů, pravidelná kontrola skladových zásob minimálně 1x měsíčně.

Stanovení mezí u kritických kontrolních bodů:

U každého CCP je určena kritická mez, např. teplota pokrmu při dohotovení (v jádře pokrmu minimálně 75 stupňů Celsia), teplota pokrmu při výdeji (nejméně 60 stupňů Celsia), minimální a maximální teploty v chladících a mrazících zařízeních pro uskladnění jednotlivých druhů potravin, např. mléčné výrobky: min. +3° C a max. + 5° C, mraznička na ryby, mraženou zeleninu a drůbež: min. - 18° C a max. -22° C).

Nápravná opatření:

Pro každý kritický kontrolní bod se musí stanovit nápravná opatření, která se musí provést, pokud se zjistí odchylky od stanovených mezí. Nápravnými opatřeními se musí pracovní operace vrátit do předepsaného stavu. Musí též existovat instrukce o zacházení s produktem, který nesplnil kritéria a nelze jej dále použít. Jestliže je např. při měření překročena kritická mez, je nutno do protokolu zapsat jaká nápravná opatření jsou navržena a jak jsou následně splněna.
Příklady:
1. Při dokončení pokrmu není v jeho jádru odpovídající teplota, prodlouží se doba opracování.
2. Jestliže při výdeji pokrmů klesne teplota pokrmu pod 60 ° C, do opatření se uvede regenerace pokrmu, provede se opětovné měření a zápis, že pokrm byl regenerován nad 60 stupňů Celsia.
3. Při zjištění nevyhovující teploty při skladování potravin v chladícím nebo mrazícím zařízení se u těchto zařízení termostatem nastaví odpovídající teplota, která je stanovena výrobcem potravin nebo se potraviny uloží do jiného zařízení a provede se co nejrychleji bude možné jeho oprava.
4. Při dodávce smyslově narušených potravin bude provedeno nepřijetí dodávky.

Písemné záznamy ze sledování stanovených kritických kontrolních bodů

- **Teploty pokrmu při jeho dokončení a výdej pokrmů**

Studená kuchyně

Datum	Recept				Příprava						Výdej		Kontrola
	Číslo	Název	Kniha	List	Připravil	Teplota surovin	Zač.	Konec	Doba minut	Teplota prostředí	Teplota	Dokončen	

Teplá kuchyně

Datum	Recept				Příprava						Výdej		Kontrola
	Číslo	Název	Kniha	List	Připravil		Zač.	Konec	Doba minut	Teplota	Teplota	Dokončen	

Technologický postup zamrazování masa

Objednávky masa jsou prováděny dle odhadu a může se stát, že dojde k neočekávanému poklesu počtu strávníků nebo je potřeba změna jídelního lístku. V tomto případě je povoleno provést zamrazení přebytečného masa, ale jen za podmínek níže stanovených.

1. Maso se nejprve musí upravit na polotovar (nakrájet na plátky, kostky, naporcovat na části, očistit od kůže, apod.)
2. Takto opracovaný polotovar se vloží do mikrotenového sáčku určenému k uskladňování potravin o váze jednoho balíčku maximálně do 1 kg.
3. Na každém balíčku masa určeného k zamrazení musí být čitelně uvedeny následující údaje:

DRUH MASA	
DATUM ZPRACOVÁNÍ	
VÁHA	
DATUM SPOTŘEBY	

4. Skladujeme v mrazícím boxu při teplotě -21C.
5. Datum spotřeby se zamrazením neprodlužuje.

Technologický postup rozmrazování masa

Rozmrazování masa se provádí jako operace oddělená od tepelného opracování a provádí se výhradně:

- pozvolným rozmrazením přes noc v chladnici, kde je teplota udržována max 4C
- pod tekoucí pitnou vodou při teplotě nepřevyšující 21C po dobu nepřesahující 4 hodiny

Časový harmonogram ověřování účinného fungování opatření uvedených v písmenech a) až e) v bodě 2 čl. 5 Nařízení ES č.852/2004 o hygieně potravin – 1x ročně. Shora uvedeným ověřením se zjišťuje správnost a účinnost postupu založeného na zásadách HACCP. O provedeném ověření postupů bude vyhotoven písemný záznam.

Proškolování pracovníků:

Školení pracovníků je prováděno minimálně 1x za rok. Při nástupu nového pracovníka provede vedoucí organizace proškolení tohoto pracovníka, včetně provedení záznamu o školení. O prováděném pravidelném školení budou vedeny písemné záznamy.

Rozsah základního školení pracovníků:

- zásady osobní hygieny
- zásady provozní hygieny
- zásady správné výrobní praxe
- k čemu slouží systém kritických bodů
- metoda sledování kritických bodů
- vedení dokumentace – ústní proškolování a v případě pochybení, bude učiněn zápis.

Tato příloha č. 4 je nedílnou součástí Směrnice o školním stravování v platném znění a nabývá účinnosti dne 01. 09. 2020 a v plném znění nahrazuje Přílohu č. 4 ze dne 31. 03. 2020, která tímto pozbývá platnosti.

V Teplicích dne: 28. 08. 2020

Mgr. Bc. Vanda Korandová,
ředitelka organizace