


Aplikace principů bezpečnosti potravin v pohostinské provozovně

Barbora Wunderlichová, DiS.

Bakalářská práce
2017

 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta logistiky a krizového řízení

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta logistiky a krizového řízení

Ústav environmentální bezpečnosti

akademický rok: 2016/2017

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Barbora Wunderlichová, DiS.**
Osobní číslo: **L12399**
Studijní program: **B3953 Bezpečnost společnosti**
Studijní obor: **Řízení environmentálních rizik**
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Aplikace principů bezpečnosti potravin v pohostinské provozovně**

Zásady pro vypracování:

1. Charakterizace pojmu bezpečnosti potravin.
2. Členění veřejného stravování dle účelu, hlavní legislativní předpisy pro oblast veřejného stravování.
3. Charakterizace systému HACCP.
4. Popis zavádění a ověření funkčnosti systému HACCP ve vybrané pohostinské provozovně.



Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. Bezpečnost pokrmů v gastronomii – malé a střední provozovny: postupy na zásadách HACCP : nové předpisy EU : praktická příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování zejména malých a středních provozoven stravovacích služeb. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006, 101 s., [17] l. příl. Food Service. ISBN 80-903401-7-2.

[2] VOLDŘICH, Michal, Marie JECHOVÁ a Marcela KAUDELOVÁ. Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě: příručka pro pracovníky potravinářských prodejen. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004, 73 s. Moderní obchod. ISBN 80-903401-2-1.

[3] Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování: praktická pomůcka pro majitele provozoven veřejného stravování a jejich zaměstnance. 3. vyd. Beroun: Newsletter, 2007, 110 s. ISBN 978-80-7350-050-4.

Další odborná literatura dle doporučení vedoucího práce.

Vedoucí bakalářské práce: **doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.**
Ústav environmentální bezpečnosti

Datum zadání bakalářské práce: **3. února 2017**

Termín odevzdání bakalářské práce: **15. května 2017**

V Uherském Hradišti dne 10. února 2017



doc. RNDr. Jiří Dostál, CSc.
děkan



doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
ředitel

ABSTRAKT

Bakalářská práce se zabývá aplikací principů bezpečnosti potravin v pohostinské provozovně. V teoretické části práce jsou vymezeny základní pojmy z oblasti kontroly a bezpečnosti potravin, jsou zde kategorizovány jednotlivé druhy provozoven a následně vymezen legislativní rámec hygienických požadavků na provozovnu. Cílem práce je, na základě analýzy a zhodnocení rizik v dané provozovně, implementovat systém HACCP.

Klíčová slova: pohostinství, potravina, bezpečnost, kontrola, hygiena, HAACP

ABSTRACT

The bachelor thesis deals with application of food safety principles in a specific catering establishment. Theoretical part of the thesis defines the basic concepts of control and food safety. In bachelor thesis are classified an individual types of establishments and subsequently is defined legislative framework of hygiene requirements on the catering establishment. The main aim of the work is based on risks assessment in specific catering establishment and subsequent implementation of HACCP system.

Keywords: catering, foodstuff, safety, control, hygiene, HACCP

Moje velké poděkování patří především vedoucímu mé bakalářské práce, panu doc. Ing. Pavlu Valáškoví, CSc., za odborné rady, poznatky a podporu při zpracovávání mé bakalářské práce.

V neposlední řadě bych chtěla poděkovat mé rodině a přátelům za podporu během celého mého studia.

„Člověk má největšího nepřítele sám v sobě.“

Marcus Tullius Cicero

PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

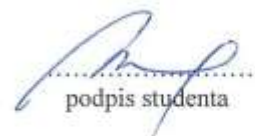
Beru na vědomí, že:

- odevzdáním bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby¹⁾;
- bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému a dostupná k nahlédnutí;
- na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3²⁾;
- podle § 60³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60³⁾ odst. 2 a 3 autorského zákona mohu užít své dílo – bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- pokud je výstupem bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se bakalářská práce skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Prohlašuji,

- že jsem na bakalářské práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.
- že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

V Uherském Hradišti 15.5.2014


.....
podpis studenta

1) zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47b Zveřejňování závěrečných prací;

(1) Vysoká škola nevydělěčně zveřejňuje bakalářské, diplomové, disertační a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy. Vysoká škola disertační práce nezveřejňuje, byla-li již zveřejněna jiným způsobem.

(2) Bakalářské, diplomové, disertační a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výtisky, opisy nebo rozmnoženiny.
(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

(4) Vysoká škola může odložit zveřejnění bakalářské, diplomové, disertační a rigorózní práce nebo jejich částí, a to po dobu trvání překážky pro zveřejnění, nejdelší však na dobu 3 let. Informace o odložení zveřejnění musí být spolu s odůvodněním zveřejněna na stejném místě, kde jsou zveřejňovány bakalářské, diplomové, disertační a rigorózní práce, jíž se týká odklad zveřejnění podle věty první, jeden výtisk práce k uchování v ministerstvu.

2) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3.

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní vnitřní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

3) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor tiskového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užit či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělků jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlíží k výši výdělků dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

OBSAH

ÚVOD	10
I TEORETICKÁ ČÁST	11
1 BEZPEČNOST POTRAVIN	12
1.1 MOŽNOSTI ZAJIŠTĚNÍ KONTROLY BEZPEČNOSTI POTRAVIN	13
2 KATEGORIZACE A KLASIFIKACE POHOSTINSKÝCH ZAŘÍZENÍ	15
2.1 KATEGORIZACE POHOSTINSKÝCH ZAŘÍZENÍ DLE EUROSTATU	15
2.1.1 Charakteristika jednotlivých kategorií pohostinských provozoven	16
2.2 KATEGORIZACE POHOSTINSKÝCH ZAŘÍZENÍ DLE KLASIFIKACE EKONOMICKÝCH ČINNOSTÍ.....	18
2.2.1 Stravování a pohostinství	18
2.3 OSTATNÍ ČLENĚNÍ STRAVOVACÍCH PROVOZOVEN	19
3 LEGISLATIVA PRO HYGIENU VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	21
3.1 EVROPSKÁ NAŘÍZENÍ	21
3.2 LEGISLATIVA ČESKÉ REPUBLIKY	22
3.3 PLATNÁ DOPORUČENÍ VYUŽITELNÉ JAKO ZDROJ INFORMACÍ PRO PROVOZOVATELE STRAVOVACÍCH SLUŽEB.....	23
4 SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ – HACCP	25
4.1 HISTORIE HACCP	25
4.2 SYSTÉM HACCP V ČESKÉ REPUBLICE	25
4.3 DEFINICE POJMŮ SOUVISEJÍCÍCH SE SYSTÉMEM HACCP	26
4.4 ZÁKLADNÍ PRINCIPY SYSTÉMU HACCP	28
4.5 ZDRAVOTNÍ NEBEZPEČÍ ZAPŘÍČINĚNÁ POTRAVINAMI.....	29
4.5.1 Biologická nebezpečí	30
4.5.2 Chemická nebezpečí.....	32
4.5.3 Fyzikální nebezpečí.....	33
4.6 HYGIENICKÉ POŽADAVKY.....	33
4.6.1 Hygienické požadavky na provozovny a zařízení	34
4.6.1.1 Požadavky na budovy	34
4.6.1.2 Požadavky na úpravu povrchů vnitřních prostor	35
4.6.1.3 Požadavky na zařízení a materiály.....	35
4.6.1.4 Požadavky na větrání v provozovně	35
4.6.1.5 Požadavky na osvětlení.....	35
4.6.1.6 Sanitární zařízení	35
4.6.2 Požadavky na suroviny.....	35
4.6.2.1 Původ surovin	36
4.6.2.2 Kvalita surovin.....	36
4.6.3 Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami	36
4.6.3.1 Dodržování technologických postupů.....	36
4.6.3.2 Dodržování teplotních řetězců	37

4.6.3.3	Předcházení kontaminaci potravin	38
4.6.4	Bezpečné nakládání s odpady	38
4.6.5	Dezinsekce, deratizace	38
4.6.6	Sanitační opatření, čištění a dezinfekce	39
4.6.7	Zajištění kvality vody	39
4.6.8	Zdravotní stav zaměstnanců, dodržování osobní hygieny	39
4.6.9	Školení zaměstnanců	40
II	PRAKTICKÁ ČÁST	41
5	APLIKACE PRINCIPŮ BEZPEČNOSTI POTRAVIN V POHOSTINSKÉ PROVOZOVNĚ	42
5.1	VYMEZENÍ ČINNOSTI A ODPOVĚDNOSTI PROVOZOVATELE	42
5.2	SESTAVENÍ TÝMU PRO TVORBU SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ	43
5.3	SPECIFIKACE VÝROBKŮ	43
5.4	PŘEDPOKLAD POUŽITÍ POKRMU	44
5.5	POPIS TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ	45
5.5.1	Rámcový diagram výrobního procesu skupiny teplých pokrmů	45
5.5.2	Rámcový diagram výrobního procesu skupiny studených pokrmů	50
5.5.3	Rámcový diagram výrobního procesu skupiny cukrářských výrobků	53
5.6	POTVRZENÍ RÁMCOVÝCH DIAGRAMŮ VÝROBNÍCH PROCESŮ ZA PROVOZU	54
5.7	PROVEDENÍ ANALÝZY NEBEZPEČÍ	54
5.8	STANOVENÍ KRITICKÝCH A KONTROLNÍCH BODŮ, SLEDOVÁNÍ ZVLÁDNUTÉHO STAVU A NÁPRAVNÉHO OPATŘENÍ V KRITICKÝCH BODECH	55
5.9	OVĚŘOVÁNÍ SYSTÉMU HACCP	55
5.9.1	Výdej teplých pokrmů	56
5.9.2	Výdej studených pokrmů	56
5.9.3	Skladování surovin v chladu	57
5.9.4	Skladování surovin v mrazu	57
5.9.5	Vyhodnocování záznamů o sledování kritických bodů	57
5.9.6	Vnitřní audit	58
5.9.7	Školení zaměstnanců	58
5.10	SOUVISEJÍCÍ DOKUMENTACE	58
	ZÁVĚR	59
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	60
	SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	63
	SEZNAM OBRÁZKŮ	64
	SEZNAM TABULEK	65
	SEZNAM PŘÍLOH	66

ÚVOD

Bezpečnost potravin lze považovat za soubor nařízení, zákonů, požadavků a podmínek, které je nutno brát v potaz v případě provozování pohostinského provozu, kde dochází k manipulaci s potravinami. Nejedná se pouze o principy samotného uchovávání či manipulace, ale vymezuje také například hygienické požadavky na prostředí, ve kterém je s potravinami manipulováno, na nástroje, které jsou ke zpracování využívány nebo také hygienické a zdravotní požadavky na osoby, jež tyto činnosti zajišťují. Principy bezpečnosti potravin lze chápat jako nástroje, které zaručují ochranu samotného spotřebitele.

Nutnost dodržování základních zásad, které se vztahují k této problematice, je klíčem k minimalizaci možnosti kontaminace potravin a následnému ohrožení zdraví spotřebitele. Samozřejmě nelze nedodržování těchto zásad vztahovat pouze na oblast stravování mimo domov, je bezpodmínečně nutné, aby základní hygienické požadavky byly dodržovány i v kuchyních samotných spotřebitelů, bohužel zde není možná kontrola a následná náprava.

Pro provozovnu stravovací služby je velmi důležité, aby byla v systému zajišťující bezpečnost potravin zapojena. Nejenom, že se jedná o zákonnou povinnost, ale aplikace a následné dodržování zásad zajišťujících bezpečnost potravin může také zvednout standard, který následně provozovna může využít ve svůj prospěch. V současné době je považováno za standard v pohostinském provozu, užití systému bezpečnosti potravin založeném na analýze a následném sledování stanovených kritických bodů (HACCP). Tento systém napomáhá k udržení kvality provádění technologických procesů v provozu.

Toto téma je pro mne velmi aktuální, a to z toho důvodu, že zavádění systému kontroly se týká i mne, potažmo podniku, který provozuji. Z tohoto důvodu jsem jako téma praktické části mé bakalářské práce zvolila zavádění systému HACCP v pohostinské provozovně. Možnost využití vlastních poznatků z praxe, považuji za velmi přínosnou.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 BEZPEČNOST POTRAVIN

Bezpečnost potravin je jedním ze základních principů evropské potravinové politiky, který zaručuje ochranu zdraví spotřebitelů.

Bezpečnost potravin zahrnuje hygienu výroby potravin, kontrolní mechanismy, monitoring potravních řetězců a bezpečnost krmiv. K zajištění bezpečnosti potravin přispívají státní organizace a instituce financované státem, a to zejména tvorbou legislativy, průběžnou a důslednou kontrolou zdravotní bezpečnosti a kvality, dlouhodobým sledováním výskytu cizorodých látek (monitoring), aplikací vědeckých stanovisek do praxe, informováním a vzděláváním spotřebitelů, mj. v zacházení s potravinami [1].

V posledních letech dochází k nárůstu počtu onemocnění z potravin. K hlavním příčinám této skutečnosti patří zejména příprava potravin, hromadné akce (např. různé oslavy) a v neposlední řadě i konzumace jídel mimo domov, zejména v pohostinských zařízeních.

Řada případů alimentárních onemocnění vzniká nesprávným zacházením s potravinami na straně spotřebitele, tudíž vznik onemocnění nelze spojovat pouze se stravováním mimo domov. Nicméně v souvislosti se společným stravováním je velmi důležité udržovat vysokou úroveň hygieny a postupy zajišťující přípravu a podávání zdravotně nezávadných pokrmů. V každém stravovacím provozu totiž hrozí určitá pravděpodobnost, že dojde k vyrobení zdravotně závadného pokrmu a to i přes to, že během přípravy pokrmu jsou dodržovány zásady správné výrobní praxe a správné hygienické praxe. Důvodem je skutečnost, že nelze vyloučit selhání lidského faktoru (např. nesprávné nebo dlouhodobé skladování potravin, špatná hygiena ze strany pracovníků, chyby při tepelné úpravě, nevhodné suroviny a obalový materiál, atp.), i to, že do jisté míry není možné ovlivnit podmínky dané prostředím stravovacího provozu (např. stavební uspořádání, materiální a strojní vybavení, atp.).

Znalost a orientace v problematice bezpečnosti potravin je užitečným vodítkem pro zajištění výroby zdravotně nezávadných pokrmů. Každý pracovník stravovacího provozu by si měl být vědom skutečnosti, že důsledné dodržování osobní a provozní hygieny, standardních postupů a plnění uložených povinností, tj. důsledné uplatňování pravidel správné výrobní a hygienické praxe, může minimalizovat rizika a tím podstatně přispět k omezení vzniku alimentárních onemocnění. Každý pracovník provozu má morální, právní a ekonomickou zodpovědnost za výrobu zdravotně nezávadných pokrmů [2].

1.1 Možnosti zajištění kontroly bezpečnosti potravin

Pro zajištění bezpečnosti potravin v celém potravinovém řetězci funguje ze strany státu systém kontroly. Na zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin dohlíží v souladu s příslušnou legislativou státní dozorové orgány.

Hlavními institucemi, které koordinují zajištění bezpečnosti potravin v České republice, jsou:

- a) ministerstvo zemědělství,
- b) ministerstvo zdravotnictví.

Na zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin, způsob jejich výroby, dodržování zásad hygieny v potravinářských provozech, dohlíží dozorové orgány (kontrolní úřady) zřízené státem:

- a) Orgány ochrany veřejného zdraví (hlavní hygienik České republiky, krajské hygienické stanice) – spadají do resortu ministerstva zdravotnictví. Vykonávají státní zdravotní dozor včetně kontroly klamání spotřebitele ve stravovacích zařízeních. Zaměřují se na kontrolu dodržování zásad hygieny, na dodržování povinností a zdravotních požadavků. Zjišťují příčiny poškození zdraví z potravin v celém potravinovém řetězci [2].
- b) Státní zemědělská a potravinářská inspekce – spadá do resortu ministerstva zemědělství. Kontroluje zejména jakost, zdravotní nezávadnost a značení potravin a dále pak povinnosti při výrobě a uvádění potravin na trh. Od 1. ledna 2015 vykonává státní dozor při výrobě a uvádění potravin na trh včetně pokrmů při poskytování stravovacích služeb. Tyto kompetence se vztahují na výrobu, uchování, přepravu i prodej (včetně dovozu). Jedná se o kontrolu cílenou, jejímž účelem je ochrana ekonomických zájmů občanů i státu – ochrana spotřebitele před nebezpečnými potravinami, před potravinami, které jsou klamavě označené, dále s prošlým datem použitelnosti nebo neznámého původu. Nedílnou součástí cílené kontroly jsou podmínky výroby a prodeje [2, 9].
- c) Státní veterinární správa – spadá do resortu ministerstva zemědělství. Zajišťuje ochranu spotřebitelů před případnými zdravotně závadnými produkty živočišného původu (maso, masné výrobky, drůbež, zvěřinu, ryby, vejce, med, mléko). Od 1. ledna 2015 vykonává státní dozor nad uváděním nezpracovaných těl nebo částí těl

živočichů, mléka, mleziva, vajec nebo včelích produktů na trh při poskytování stravovacích služeb. Státní veterinární správu tvoří Ústřední veterinární správa, krajské veterinární správy, které vykonávají svou působnost na území shodném s územím krajů podle ústavního zákona o vytvoření vyšších územních samosprávných celků, a Městská veterinární správa v Praze, která vykonává působnost krajské veterinární správy na území hlavního města Prahy [2, 10].

2 KATEGORIZACE A KLASIFIKACE POHOSTINSKÝCH ZAŘÍZENÍ

Předkládané doporučení týkající se kategorizace ubytovacích a stravovacích zařízení bylo zpracováno za základě jednání Rady cestovního ruchu ze dne 12.7.1994, které poukázalo na potřebu praxe zejména stanovit základní podmínky kategorizace ubytovacích zařízení.

Doporučení reaguje na metodiku a návrh direktivy pro statistiky cestovního ruchu zpracované Statistickou kanceláří EU (EUROSTAT) a doporučení WTO (světové organizace cestovního ruchu) ke statistice cestovního ruchu, a to zejména z důvodu sjednocení připravovaných statistických výkazů o ubytovacích zařízeních a pohostinských zařízeních v rámci zavádění výše uvedené metodiky do naší statistické praxe a na materiály upravující klasifikaci ubytovacích zařízení v zemích Evropské unie.

Vychází z podnětů, které byly zaslány k problematice kategorizace ubytovacích a pohostinských zařízení Asociace cestovních kanceláří ČR, Asociací českých soukromých cestovních kanceláří, Sdružením podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu.

V rámci zpracování tohoto doporučení byl též zohledněn materiál Národní federace hotelů a restaurací ČR vycházející z mezinárodních zkušeností v úpravě kategorizace ubytovacích zařízení.

První část doporučení obsahuje kategorizaci pohostinských zařízení. Uvedené charakteristiky se snaží akceptovat tradiční zavedené názvy pohostinských zařízení užívaných na našem území. Návrh na rozdíl od dřívější praxe neupravuje zařazování do skupin.

Druhá část pak obsahuje kategorizaci ubytovacích zařízení. Doporučení se týká ubytovacích zařízení kategorie hotel, hotel garni, motel, penzion, chatová osada, kemp, turistická ubytovna [8].

2.1 Kategorizace pohostinských zařízení dle EUROSTATU

Hostinská zařízení (provozovny) se dělí podle druhu do kategorií a zařazují se do nich dle převažujícího charakteru jejich činnosti. Základní rozdělení pohostinských zařízení restauračního typu dle statistické metodiky EU do kategorií je následující:

- 1) **Restaurace** - pro tuto kategorii pohostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možnost různých forem společenské zábavy. Jedná se zejména o následující druhy provozoven:
 - a) restaurace,
 - b) samoobslužné restaurace (jidelny),
 - c) rychlé občerstvení, ryby, hranolky,
 - d) železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících.
- 2) **Bary** - pro tuto kategorii pohostinských provozoven je dominantní prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy. Je možno též prodávat výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, podle místních podmínek teplé pokrmy, zejména minutkového charakteru. Jedná se zejména o následující druhy provozoven:
 - a) bary,
 - b) noční kluby,
 - c) pivnice,
 - d) vinárny,
 - e) kavárny, espressa.

Další členění dle statistické metodiky na kantýny a cateringové služby se netýká pohostinských zařízení restauračního typu, jedná se o prodej pokrmů a nápojů za upravené ceny zejména v závodních jídelnách, školních jídelnách a menzách atp. a dále o výrobu a přípravu pokrmů v centrálních výrobnách a jejich dodávek na objednávku leteckých společnostem, na bankety, společenské události.

U jednotlivých kategorií lze zřizovat sezónní a příležitostná odbytová střediska, která jsou součástí provozovny (terasy, atria, zahrady, předzahrádky, salónky, sály apod.).

2.1.1 Charakteristika jednotlivých kategorií pohostinských provozoven

Ad. 1) Restaurace

Restaurace je hostinské zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pokrmů základního stravování.

Pohostinství je modifikovaným typem restaurace zabezpečující základní i doplňkové stravování.

Jídelní restaurační vozy a jiná zařízení pro přepravu osob poskytují základní i doplňkové stravování ve veřejných dopravních prostředcích.

Motoresty jsou restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel budované při silnicích nebo při dálnicích, které poskytují služby především motoristům.

Samoobslužná restaurace (kafeterie) je hostinské zařízení zajišťující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem.

Bufet je hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např. mléčný bufet, rybí bufet.

Bistro je analogická forma bufetu. Obdobně jsou charakterizována i hostinská zařízení typu „fast food outlets“ jako např. McDonald's, Burger King, která však podávají pokrmy a nápoje převážně v nevratných obalech.

Občerstvení, kiosek je hostinské zařízení zabezpečující poskytování občerstvení. Zřizuje se obvykle jako sezónní, příležitostné zařízení často bez vlastní odbytové plochy. Občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny nebo střediska (prodejní okno), případně jako pochůzkový prodej, (např. pomocí prodejních košů).

Ad. 2) Bary

Denní bar je hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je barový pult. Poskytuje obslužným způsobem občerstvovací, případně i podle svého zaměření stravovací služby. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např.:

- gril bar (grilované pokrmy),
- pizzerie (pizza),
- snack bar (výrobky studené kuchyně, minutková jídla),
- aperitiv bar (výrobky studené kuchyně, různě připravované nápoje),
- lobby bar (je součástí hotelu a nabízí především různě připravené teplé i studené nápoje).

Noční bar, noční klub, varieté, dancing jsou noční zábavná hostinská zařízení poskytující obslužným způsobem pokrmy a nápoje. Dominantní vybavení tvoří barový pult a taneční parket. Podle zaměření a prostorových možností se počítá i se samostatným prostorem pro varietní vystoupení.

Vinárna je obslužné hostinské zařízení specializované především na podávání vína. Dále podává studené, případně i teplé pokrmy.

Kavárna je obslužné hostinské zařízení se zaměřením hlavně na prodej teplých nápojů, cukrářských výrobků, studené kuchyně a podle místních podmínek i teplých pokrmů. Svou funkcí a charakterem slouží k delšímu pobytu hosta. Tomu je přizpůsobeno i zařízení a vybavení (křesla, boxy, stylový nábytek, je k dispozici tisk, společenské hry atd.). Kavárny mohou být podle svého poslání specializovány (taneční kavárna, koncertní kavárna, kino – kavárna) nebo kombinovány (kavárna – cukrárna).

Espresso je obslužné hostinské zařízení, které zabezpečuje prodej teplých nápojů, zejména kávy, cukrářských výrobků a výrobků studené kuchyně. Dominantu vybavení tvoří přístroj na výrobu kávy typu espresso.

Hostinec je hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

Pivnice je obslužné hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

Výčep piva je hostinské zařízení zaměřené na prodej piva a ostatních nápojů, převážně do přinesených nádob ("přes ulici"). Může být i součástí provozovny jiné kategorie [6, 8].

2.2 Kategorizace pohostinských zařízení dle Klasifikace ekonomických činností

Podle Klasifikace ekonomických činností je stravování a pohostinství řazeno spolu s ubytováním do sekce I. Tato sekce zahrnuje krátkodobé ubytování hostů a poskytování kompletního stravování určeného k okamžité spotřebě. Tuto sekci rozdělujeme na dva oddíly a to oddíl 55 ubytování a oddíl 56 stravování a pohostinství.

2.2.1 Stravování a pohostinství

Oddíl 56 zahrnuje činnosti spojené s kompletním stravováním, vč. nápojů, s obsluhou, k okamžité spotřebě, ať už v tradičních restauracích, samoobslužných restauracích nebo restauracích, které prodávají jídla „přes ulici“, nezávisle na tom, zda jsou stálé nebo občasně, s možností posezení či nikoli. Rozhodující je skutečnost, že jsou nabízena jídla k okamžité

spotřebě, bez ohledu druhu zařízení, které je poskytuje. Nespadá sem výroba jídel, která se nehodí k okamžité konzumaci, nebo potravin, které nejsou považovány za jídlo (oddíl 10 - Výroba potravinářských výrobků a oddíl 11 - Výroba nápojů). Dále sem nepatří prodej jídla, které není vlastní výroby, nebo jídel, která nejsou určena k okamžité konzumaci (sekce G - Velkoobchod a maloobchod).

V oddílu 56 mají stravovací a pohostinské zařízení následující řazení:

- 56.1 Stravování v restauracích, u stánků a v mobilních zařízeních
 - 56.10 Stravování v restauracích, u stánků a v mobilních zařízeních
- 56.2 Poskytování cateringových a ostatních stravovacích služeb
 - 56.21 Poskytování cateringových služeb
 - 56.29 Poskytování ostatních stravovacích služeb
 - 56.29.1 Stravování v závodních kuchyních
 - 56.29.2 Stravování ve školních zařízeních, menzách
 - 56.29.3 Poskytování jiných stravovacích služeb
- 56.3 Pohostinství
 - 56.30 Pohostinství [7]

2.3 Ostatní členění stravovacích provozoven

Stravovací provozovny lze dále členit podle různých hledisek:

- a) podle formy společného stravování:
 - provozovny restauračního (veřejného) stravování,
 - provozovny institucionálního (systémového, účelového) stravování,
- b) podle právní formy:
 - podniky provozované fyzickou osobou,
 - podniky provozované právnickou osobou,
- c) podle vlastnického vztahu:
 - provozovny vlastněné,
 - provozovny v užívání (v nájmu),
- d) podle postavení v síti provozoven:
 - provozovna nezávislá/jednotlivá,
 - provozovna patřící do restauračního řetězce,

e) podle lokalizace:

- provozovny ve městech,
- provozovny na venkově,
- provozovny v lázních,
- provozovny na horách,
- provozovny v nákupních centrech,

f) podle doby provozu:

- provozovny s celoročním provozem,
- provozovny se sezónním provozem,

g) podle zaměření:

- provozovny vyvažující,
- provozovny nevyvažující,

h) podle formy obsluhy:

- provozovny s obsluhou,
- provozovny bez obsluhy,

i) podle velikosti (počtu pracovníků):

- provozovny malé (0 – 19 pracovníků),
- provozovny střední (20 – 100 pracovníků),
- provozovny velké (více než 100 pracovníků),

j) podle počtu odbytových středisek:

- provozovny s jedním odbytovým střediskem,
- provozovny s více odbytovými středisky,

k) podle vztahu k ubytovacím službám:

- provozovna je součástí ubytovacího zařízení,
- provozovna není součástí ubytovacího zařízení [11].

3 LEGISLATIVA PRO HYGIENU VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

3.1 Evropská nařízení

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002

Tímto nařízením se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje je Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin [2].

Toto nařízení je základním nařízením, které tvoří základ pro později přijaté právní předpisy i pro předpisy, které budou v budoucnu ze strany Evropských společenství vydávány.

Jsou zde obsažena základní ustanovení o požadavcích na bezpečnost potravin, vyjasnění odpovědnosti za bezpečnost potravin a je zde zakotvena zásada sledovatelnosti oběhu potravin. Dále nařízení obsahuje definice pojmů, které jsou platné pro všechna další nařízení v oblasti potravinového práva.

Bezpečnost potravin se stává primárním cílem celého potravinového práva [3].

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

Toto evropské nařízení vychází z Nařízení č. 178/2002 a rozpracovává ho do faktické podoby. Uvádí konkrétní povinnosti provozovatelů potravinářských podniků a stanovuje minimální hygienický standart v oblasti požadavků na umístění, uspořádání a vybavení potravinářských podniků, dále v oblasti výroby, přípravy, skladování, přepravy a jakýchkoli dalších činností při manipulaci s potravinami.

Nařízení přináší flexibilitu pro provozovatele stravovacích služeb a s tím související možnost přijímání různých přístupů a řešení. V nařízení se zmíněná flexibilita odráží používáním termínů „podle potřeby“, „je-li to vhodné“, „adekvátní“ nebo „dostatečné“. Při rozhodování o tom, zda je příslušný požadavek nutný, potřebný, adekvátní nebo dostatečný k dosažení cílů nařízení, je třeba vzít do úvahy rovněž povahu konkrétní potraviny a její zamýšlené použití.

Do popředí se dostávají veškeré kontrolní body provozovatele, které jsou založeny na zásadách HACCP. Alespoň jeden takový stálý postup musí mít zaveden každý potravinářský podnik. Jelikož nařízení vychází z principu flexibility, připouští, že v některých případech může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů [3].

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

Tento předpis klade důraz na preventivní přístupy pro zajištění bezpečnosti potravin, především na uplatnění postupů na principech HACCP. Současně mimo jiné uvádí kritéria bezpečnosti potravin pro jednotlivé jejich kategorie s požadavky na možnou přítomnost či nepřítomnost stanovených mikroorganismů/toxinů, metabolitů, včetně fáze, na které se kritérium vztahuje [3].

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS

Toto nařízení definuje veškeré povinnosti a předpisy, týkající se materiálů a předmětů, jež jsou používány v přímém či nepřímém kontaktu s potravinami, požadavky na tyto materiály, jejich nezávadnost, značení či uvádění na trh. Toto nařízení účelně stanovuje právní základ, kterým lze zabezpečit vysoký stupeň ochrany lidského zdraví a samotných spotřebitelů [18].

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

Toto nařízení lze chápat jako jednu z možností ochrany spotřebitele, ve smyslu získávání potřebných informací o potravinách. Definuje základní pojmy z této oblasti a v jednotlivých člancích řeší zásady, jež musí být dodržovány při značení potravin. Nedílnou součástí tohoto nařízení jsou přílohy, ve kterých jsou kritéria a zásady značení rozvedena detailněji [19].

3.2 Legislativa České republiky

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně doplnění některých souvisejících zákonů (zákon o potravinách), ve znění pozdějších předpisů

Tento zákon zpracovává předpisy a nařízení EU, konkretizuje povinnosti pro provozovatele potravinářských podniků, dovozce, maloobchodní prodejce či distributory tabákových výrobků a výrobků, jež s tabákem souvisí. Vymezuje základní povinnosti pro tyto subjekty, ať už se jedná o povinnost informační (značení), či jakékoliv jiné povinnosti vyplývající z jednotlivých oborů definovaných v tomto zákoně [20].

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Tento zákon definuje práva a povinnosti PO a FO v oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví, zmiňuje orgány veřejné správy, jež se v tomto oboru angažují a konkretizují jejich pravomoci. Tento zákon je velmi obsáhlý a zabývá se mnohými oblastmi. Např. vodou a výrobky, které s ní přichází do kontaktu, hygienické požadavky pro hrací plochy či akce pro děti, hygienické požadavky pro mnohé provozy (stravovací, ubytovací, školy). V zákoně je mj. řešena i oblast ochrany zdraví při práci, ochrana před hlukem nebo prevence infekčních onemocnění [21].

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 předpisů

Tato vyhláška řeší základní požadavky a podmínky kladené na stravovací služby či výjimečné případy, jež jsou ve vyhlášce řešeny. Definuje předpisy a povinnosti, které zajišťují správné uchovávání, výrobu, značení pokrmů, či vzorkování pro potřebu kontrolní činnosti [22].

Kromě výše zmíněných základních právních předpisů existují i specifitější právní předpisy týkající se bezpečnosti pokrmů, které se vztahují na různé oblasti (např. na přídavné látky, na označování a další) [2].

3.3 Platná doporučení využitelné jako zdroj informací pro provozovatele stravovacích služeb

Mezinárodní a národní orgány se snaží sjednotit správnou výrobní praxi v potravinářství a poskytnout provozovatelům potravinářských podniků a provozovatelům stravovacích služeb vodítko pro jejich činnost. Základním dokumentem v této oblasti je Codex Alimentarius a na něj navazující dílčí kodexy doporučení a příručky [3].

Codex Alimentarius

Cílem CA je prosazovat ochranu spotřebitelů a usnadnit celosvětový obchod s potravinami prostřednictvím vypracování potravinových norem, kodexů správné praxe a dalších poky-

nů. Codex Alimentarius přispívá k bezpečnosti, kvalitě a poctivosti mezinárodního obchodu s potravinami.

CA je mezinárodní organizací, na jejímž založení se v šedesátých letech podílely dvě organizace Spojených národů: Organizace pro potraviny a zemědělství (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO). Česká republika patří k zakládajícím členům CA. V roce 2003 se členem CAC stalo Evropské společenství (nyní EU), které si rozdělilo kompetence s členskými státy na základě úrovně harmonizace příslušné legislativy. CA je řízen Komisí, což je mezivládní orgán, ve kterém mají svůj hlas všechny členské státy.

CA vypracoval a následně schválil řadu obecných a specifických norem o bezpečnosti potravin, které byly formulovány pro ochranu zdraví spotřebitelů a zajištění správných postupů v obchodování s potravinami. Ačkoliv normy přijaté Kodexem nemají právní platnost, jsou uznávané a používány, neboť byly sestaveny na základě vědeckých poznatků [4, 5].

Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování

Tento kodex přijala Komise pro Codex Alimentarius. Kodex byl zaslán všem členským státům a přidruženým členům FAO a WHO jakožto poradní text, přičemž je rozhodnutím vlád, jak jej využijí, jelikož kodexy mohou poskytnout praktické seznamy požadavků pro národní úřady vykonávající kontrolu a prosazování předpisů v potravinářství [3].

Návod pro implementaci postupů založených na principech HACCP v určitých potravinářských firmách

Tento dokument je zaměřen na provozovatele potravinářských firem a příslušné orgány. Jeho cílem je poskytnout návod pro implementaci postupů založených na principech HACCP a flexibilitu s ohledem na malé firmy [3].

Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách

Jedná se o teoretickou i praktickou část doporučení hygieniků zpracovaných na národní úrovni. Zásady zpracovávají problematiku bezpečnosti pokrmů z hlediska povinností provozovatelů [3].

4 SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ – HACCP

Kombinace písmen HACCP je zkratkou anglického termínu „Hazard Analysis Critical Control Points“ a znamená preventivní systém zajištění zdravotní nezávadnosti potravin. Na rozdíl od tradičních přístupů k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů založených na vyšetřování produktů je vytvořen systém kontroly nad procesem výroby, manipulací, surovinami prostředím a pracovníky tak, že se předchází vzniku nebezpečí ohrožující zdraví zákazníka [12, 13].

4.1 Historie HACCP

Systém HACCP vznikl na základě požadavků Amerického úřadu pro kosmonautiku NASA ve společnosti Pillsbury Company začátkem roku 1959. Jeho cílem bylo zabezpečit astronautům hygienicky nezávadnou stravu a eliminovat tak jejich možné onemocnění ve vesmíru z důvodu konzumace hygienicky nevyhovujícího pokrmu. HACCP se využíval na testování finálních produktů, na potvrzení bezpečnosti potravin jako preventivní systém produkce bezpečných potravin, který měl univerzální uplatnění. Systém byl sestavený tak, aby vyloučil, případně na maximální možnou míru minimalizoval rizika, které by mohli astronautům způsobit infekce, onemocnění anebo poranění.

V sedmdesátých letech se HACCP pomalu rozšiřoval do některých zpracovatelských potravinářských podniků a v roce 1985 doznal širšího využití v potravinářském průmyslu poté, co ho Mezinárodní komise pro mikrobiologické specifikace potravin (ICMSF) doporučila pro kontrolu mikrobiologických rizik v potravinářském průmyslu. Systém HACCP se pak postupně rozšířil nejprve do Kanady a Austrálie a později i do Evropy.

Celosvětového uznání dosáhl systém HACCP tím, že na společném zasedání komise pro Codex Alimentarius mezinárodních organizací FAO a WHO v roce 1993 byl schválen dokument „Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi“. Tento předpis se stal základem pro první směrnici regulující systém HACCP v rámci EU – Směrnici Rady 93/43/EHS [3, 13, 14].

4.2 Systém HACCP v České republice

V České republice se systém HACCP začal zavádět ve větším rozsahu až od roku 1996, a to především v masném, mlékárenském a drůbežářském průmyslu.

Jelikož je nezbytné aplikovat systém HACCP do celého potravního řetězce, ukládá současná legislativa povinnost zavedení systému HACCP postupně pro všechny výrobce a prodejce potravin a pokrmů k těmto termínům:

- 1.1.2000 – pro všechny výrobce potravin na základě vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 174/1988 Sb.,
- 1.7.2002 – pro některá zařízení veřejného stravování od určitého objemu výroby na základě vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb.,
- 1.5.2004 – pro všechna zařízení veřejného stravování na základě vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb.,
- 1.5.2005 – pro všechny obchodníky, kteří uvádějí do oběhu potraviny na základě novely vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb. [3, 15].

4.3 Definice pojmů souvisejících se systémem HACCP

Analýza nebezpečí je proces shromažďování a vyhodnocování informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost pokrmu a o podmínkách umožňující jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro zdravotní nezávadnost pokrmu a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

Bezpečné, zdravotně nezávadné potraviny jsou potraviny, které splňují chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na bezpečnost stanovené potravinovým právem, nebo které jsou uváděny a trh se souhlasem Ministerstva zdravotnictví. Jsou způsobilé pro lidský konzum a nepoškodí zdraví spotřebitele.

Datum spotřeby (použitelnosti) ukončuje dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na bezpečnost. Po jeho uplynutí nesmí být potravina uváděna do oběhu.

Datum minimální trvanlivosti vymezuje dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na bezpečnost.

Diagram výrobního procesu je schématické znázornění posloupnosti kroků procesu výroby pokrmů.

Dokumentace systému HACCP je soubor dokumentů, který popisuje systém HACCP, včetně postupů pro zavedení systému, který současně dokumentuje jeho trvalou aplikaci.

Hygiena potravin zahrnuje podmínky a opatření nezbytné pro omezování nebezpečnosti potravin.

Kontrolní bod (CP) je jakýkoliv krok procesu, kterým mohou být biologické, chemické nebo fyzikální faktory ovládány (řízeny). Způsob vedení dokumentace o sledování v kontrolních bodech určuje sám výrobce.

Kritická mez zahrnuje znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Kritický bod (CCP) je technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí.

Nápravná opatření jsou postupy, které je třeba podniknout, jestliže kontrolní systém ukáže, že byla překročena kritická hodnota a kritický bod již není ovládán.

Nebezpečí může být biologický, chemický nebo fyzikální činitel v potravině, který může způsobit její zdravotní nezávadnost.

Ověřovací postup je posouzení, zda plán systému kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda systém pracuje podle tohoto plánu.

Ovládací opatření je jakákoli činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo vyloučení nebezpečí ohrožující zdravotní nezávadnost potravin nebo jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Potraviny jsou látky, které jsou určeny ke konzumaci člověkem.

Provozovna stravovacích služeb je soubor místností a prostor pro výrobu, přípravu a skladování pokrmů a jejich následné uvádění do oběhu.

Riziko je odhad pravděpodobnosti uplatnění nebezpečí. Vyplývá z existence určitého nebezpečí.

Sledování (monitorování) se zabývá pozorováním a měřením stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda je kritický bod ve zvládnutém stavu.

Správná hygienická praxe souvisí s dodržováním hygienických předpisů a zásad při výrobě, skladování a manipulaci s potravinami.

Správná výrobní praxe nastává tehdy, kdy výrobní systémy plně respektují zásady technologické a hygienické kázně.

Systém kontroly zahrnuje všechna plánovaná měření analýzy a pozorování kritických mezních hodnot a eventuálních mezních hodnot. Systém kontroly zjišťuje, zda jsou kritické body ovládány.

Systém kritických bodů (HACCP) je proces, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech.

Vnitřní audit je systematické sledování a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za vytvořený systém kritických bodů přímo odpovědní.

Výroba potravin zahrnuje čištění, třídění, upracování, opracování nebo zpracování produktů včetně balení za účelem uvádění na trh.

Zdravotní bezpečnost – zdravotní nezávadnost pokrmu, potraviny.

Zvládnutý stav je stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků jsou v přípustném stavu [12, 23, 24].

4.4 Základní principy systému HACCP

Řešením pro výrobu bezpečných potravin je hledání zdrojů nebezpečí na cestě od surovin po konzumenta, a proto byl formulován postup pro zavedení systému HACCP, který zahrnuje 7 základních principů:

- 1) Provedení analýzy nebezpečí – hledání všech možných zdrojů nebezpečí na cestě od surovin po konzumaci výrobku a zároveň pojmenování současných postupů, kterými je zajištěno, že pravděpodobnost ohrožení potravin bude eliminována nebo redukována na minimum.
- 2) Stanovení kritických bodů (CCP) – vymezení operací a kroků, které jsou kritické pro zdravotní nezávadnost potraviny. Na základě sledovaných znaků určujeme, probíhá-li daný krok žádoucím způsobem. V případě nedodržení požadovaných podmínek, je možné provést nápravu ještě během zpracování daného produktu.
- 3) Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech – stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech. Tyto limity tvoří hranici mezi nepřijatelným a

přípustným stavem v kritickém bodě. Jde o limit, který stanoví hranici, po kterou je produkt vyráběn za jednoznačně bezpečných podmínek. Tento limit nemusí být vždy číselný (teplota), ale může to být např. sensoricky postižitelný ukazatel.

- 4) Vymezení systému sledování v kritických bodech – pro každý kritický bod je přesně popsán postup provádění sledování, zda je systém ve zvládnutém stavu, tj. zda jsou dodržovány kritické meze v každém kritickém kontrolním bodě. Je definováno, jak často bude prováděno sledování kritického bodu a kdo bude provádět sledování. O sledování kritického bodu jsou vedeny záznamy, které vede a podepisuje odpovědný pracovník.
- 5) Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod – pro každý kritický bod jsou stanovena nápravná opatření, které jsou uplatňovány v případě, dojde-li k překročení kritických mezí v CCP.
- 6) Zavedení ověřovacích postupů – posouzení, zda plán systému HACCP účinně ovládá významná nebezpečí a zda se tento plán dodržuje. Ověřuje, zda zavedený systém funguje správně.
- 7) Zavedení evidence a dokumentace – o způsobu zavedení systému HACCP v provozně se vede evidence. Další záznamy se také vedou o měřeních v kritických bodech, o překročení kritických mezí, o přijatých nápravných opatřeních a ověřování funkčnosti systému [3, 13, 16, 17].

4.5 Zdravotní nebezpečí zapříčiněná potravinami

Člověk denně konzumuje řadu potravin rostlinného nebo živočišného původu, které obsahují řadu chemických látek. Při výrobě a zpracování se potraviny mohou dostat do kontaktu s řadou mikroorganismů, předmětů a přirozeně se vyskytujících nebo uměle vyrobených látek. Všechny potenciálně škodlivé činitele v potravinách se nazývají nebezpečím z potravin. Zahrnují mikroorganismy, kontaminanty z přírodního prostředí, nežádoucí chemické látky vznikající při tepelné úpravě potraviny, přídatné látky, pesticidy a cizí předměty. Pravděpodobnost, že se nebezpečí uplatní, tj. že bude bezprostředně ovlivněno zdraví spotřebitele, se nazývá riziko.

Nebezpečí z potravin je přímo úměrné stupni nedodržování zásad bezpečného nakládání s potravinami na úrovni prvovýroby, výrobců, distributorů a prodejců potravin a samozřejmě také spotřebitelů.

Každá potravina i pokrm mohou být kontaminovány a mohou být zdravotně závadné pro konzumenta. Zabránění kontaminace potravin je proto hlavní prioritou v prevenci onemocnění z potravin [2, 25].

Zdravotním nebezpečím z potravin jsou činitelé, kteří jsou bezprostřední příčinou ohrožení zdraví spotřebitelů. Podle své podstaty se dělí na nebezpečí biologická, chemická a fyzikální [12].

4.5.1 Biologická nebezpečí

Biologická nebezpečí jsou zdravotní nebezpečí způsobená živými organismy, přenášenými pokrmy nebo potravinami. Biologická nebezpečí představují mikroorganismy a parazité, kteří se do organismu člověka dostávají potravou a vyvolávají onemocnění, jako jsou např. salmonelóza, úplavice, tasemnice aj.

Biologické nebezpečí je obecně spotřebiteli velmi podceňováno, ale vzhledem k následkům a počtu postižených bývají biologická nebezpečí nejvýznamnější.

Ke kontaminaci mikroorganismy může dojít těmito cestami:

- a) Použitím kontaminovaných potravin – veškeré potraviny v syrovém stavu mohou obsahovat mikroorganismy.
- b) Infikovaným člověkem – lidé mohou být nakaženi mikroorganismy způsobující onemocnění.
- c) Škůdci a domácími zvířaty – škůdci a domácí zvířata mohou mikroorganismy šířit a přenášet.
- d) Kontaminovaným nářadím, náčiním, strojně technologickým zařízením – nářadí se používá na různé účely bez nedostatečného očištění či dezinfekce.

Příčiny vzniku mikrobiologických nebezpečí jsou:

- a) Primární kontaminace – přítomnost mikroorganismů nebo mikrobiálních jedů v surovinách.
- b) Během zpracování surovin, polotovarů nebo pokrmů – pomnožení mikroorganismů a jedů při nedodržení technologických postupů (např. nedodržení chladírenského řetězce).
- c) Technologické postupy – neúčinnost technologických postupů (např. nedostatečné tepelné opracování).

- d) Sekundární kontaminace – kontaminace původně zdravotně nezávadné suroviny, polotovaru, rozpracovaného nebo hotového pokrmu mikroby, tzv. „křížová kontaminace“.
- e) Citlivost skupiny populace – onemocnění může být vyvoláno pouze tzv. „infekční dávkou“ mikrobů nebo jedu. Ta závisí na odolnosti a obranyschopnosti člověka.

Aby se mikroorganismy mohli množit, získávají živné látky (bílkoviny, cukry, tuky, minerální látky) z rozkládajících se potravin (pokrmů). K tomu, aby mohli mikroorganismy růst, potřebují dostatek vody a optimální teplotu (+15 až +50°C). Počet mikroorganismů se při ideálních podmínkách může každých 20 minut zdvojnásobit. Dalšími faktory ovlivňující růst mikroorganismů jsou pH prostředí a přístup vzduchu [12, 13, 25, 26].

Onemocnění vyvolaná mikroorganismy zůstávají i v dnešní technicky vyspělé době závažným problémem.

Biologickým nebezpečím jsou také paraziti (prvoci, červi, jazyčnatky), kteří se můžou vyskytovat ve veterinárně neprohlédnutém mase a při požití nedostatečně tepelně opracovaného masa můžou vyvolat onemocnění.

Viry se v potravinách nerozmnožují, ale potraviny mohou být nositelem virových onemocnění (špatně umyté ovoce, nedodržení postupů při manipulaci s volně prodávaným pečivem, neupravená voda apod.) [26].

Teplota významně ovlivňuje rychlost kažení potravin nebo pokrmů. Nízká teplota však mikroorganismy nezabije, pouze zpomaluje, až zastavuje jejich životní pochody. Vliv teploty na mikroorganismy popisuje následující tabulka [12]:

Tab. 1 Vliv teploty na mikroorganismy [12]

Teplota	Projev
Nad +100°C	Jsou usmrceny buňky mikroorganismů a podle podmínek také spory bakterií.
+80 až +100°C	Podle podmínek (doby záhřevu) jsou usmrceny buňky mikroorganismů a spory některých bakterií.
+65 až +80°C	Mikroorganismy prakticky nerostou.
+50 až +65°C	Minimální růst omezeného spektra mikroorganismů.
+15 až +50°C	Optimální podmínky pro růst mikroorganismů.
0 až +15°C	Pomalý růst omezeného spektra mikroorganismů.
-5 až 0°C	Velmi pomalý růst vybraných mikroorganismů.
-18 až 0°C	Mikroorganismy prakticky nerostou, látková výměna částečně funguje, metabolické pochody se zastaví zpravidla při -18°C.

4.5.2 Chemická nebezpečí

Chemická nebezpečí představují chemické látky, které se do organismu člověka dostávají potravou a mohou vyvolat poškození zdraví, onemocnění či nežádoucí reakci organismu.

Mezi chemická nebezpečí patří:

- a) Přírodní toxické látky v potravinách – např. jedy hub, solanin v syrových bramborách, toxiny z mořských živočichů apod.
- b) Cizorodé látky:
 - a. agrochemikálie – rezidua pesticidů, hnojiv, veterinární léčiva apod.,
 - b. aditivní látky – látky, které se přidávají do potravin za účelem zlepšení jejich vlastností,
 - c. kontaminanty z obalových materiálů – změkčovadla, stabilizátory, antioxidanty, tiskařská barva apod.,
 - d. kontaminanty z výroby – zbytky čistících a dezinfekčních prostředků, oleje mazadla apod.,

- e. toxické látky vznikající při výrobě pokrmů – látky vznikající při přepalování tuků, dlouhodobém záhřevu pokrmů, nevhodném způsobu grilování, pečení apod.
- c) Látky vyvolávající individuální nežádoucí reakce – vztahuje se pouze na určitou skupinu konzumentů, např. jedinců s metabolickými poruchami (intolerance proti laktóze), alergie na složky potravin (mléko, ořechy, atd.), apod.

4.5.3 Fyzikální nebezpečí

Fyzikální nebezpečí nezpůsobují otravu pokrmem, ale mohou vést k poškození zdraví konzumenta.

Mezi fyzikální nebezpečí patří cizí předměty nebo mechanické nečistoty tj. ostré a tvrdé předměty, které mohou poškodit zdraví konzumenta, pocházející z prostředí nebo z provozu. Rozdělujeme je na:

- a) endogenní zdroje nebezpečí – nečistoty a předměty pocházející ze surovin, např. skořápky, hlína, kosti apod.,
- b) exogenní zdroje nebezpečí – nečistoty a předměty pocházející z prostředí, např. osobní předměty, kontaminace z technologie a prostředí apod. [17, 25].

4.6 Hygienické požadavky

Základem pro zajištění zdravotně nezávadných pokrmů, je zajištění tzv. bezpodmínečně nutných požadavků hygieny. Znalost a orientace v problematice správné výrobní a hygienické praxe pak může být vodítkem pro provádění vlastních kontrol v provozovně a může být užitečná i jako podklad pro přizpůsobení zpracovávaného systému HACCP. Důsledné dodržování pravidel správné výrobní a hygienické praxe může minimalizovat rizika a tím podstatně celý systém HACCP v provozovnách zjednodušit.

Požadavky na poskytování stravovacích služeb vyplývají ze zákona o ochraně veřejného zdraví a jeho předpisů, zejména vyhlášky o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny.

Pro zajištění zdravotně nezávadných pokrmů musí být trvale dodržována určitá pravidla tzv. „**pravidlo pěti příčin ohrožení zdravotní nezávadnosti potravin**“ a z nich vyplývající požadavky, které se týkají:

- prostředí,
- předmětů,
- používaných surovin,
- pracovních postupů,
- pracovníků.

Opomenutí nebo zanedbání dodržování hygienických požadavků v některé z uvedených oblastí může mít velmi vážné důsledky pro ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmu.

Správná výrobní a hygienická praxe je tedy dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel [12, 17].

4.6.1 Hygienické požadavky na provozovny a zařízení

4.6.1.1 Požadavky na budovy

Zařízení poskytující stravovací služby bývá umístěováno v dostatečné vzdálenosti od zdrojů znečištění, jako jsou například zemědělské objekty, různé skládky apod. Stav provozoven musí splňovat požadavky na potravinářské provozovny, tzn. musí být udržován v dobrém stavu.

Pro hygienické provádění všech postupů má být v provozovně k dispozici přiměřený pracovní prostor. To znamená, že musí být zajištěna dostatečná velikost provozních prostor, která odpovídá rozsahu činnosti, která je v provozovně realizována. Musí být zjištěna plynulost výrobního postupu od příjmu surovin až po výdej hotových produktů. Je řešeno oddělení čistých a nečistých částí provozu a dále oddělení prostorů s odlišnými nároky na teplotu. V malých zařízeních s malou kapacitou je vhodným opatření slučování úseků, např. společný pracovní úsek pro přípravu syrového masa, ryb, drůbeže a vajec.

4.6.1.2 Požadavky na úpravu povrchů vnitřních prostor

Podlahové povrchy i plochy stěn musí být udržovány v řádném stavu, musí být snadno čitelné a dezinfikovatelné.

Okna a jiné otvory mají být konstruovány tak, aby se zbránilo hromadění nečistot.

Dveře musí být zhotoveny z hladkých, snadno čistitelných materiálů.

4.6.1.3 Požadavky na zařízení a materiály

Výrobní i konzumační prostory musí být vhodně vybaveny pro provozovanou činnost a používané technologické postupy.

4.6.1.4 Požadavky na větrání v provozovně

Větrání musí zajistit dostatečnou výměnu vzduchu.

4.6.1.5 Požadavky na osvětlení

Osvětlení je třeba řešit tak, aby odpovídalo dané práci, nedocházelo k oslnění a zkreslování barvy potravin a pokrmů. Svítidla musí být chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a pokrmů. Výrobní a skladovací prostory musí být dostatečně chráněny proti nepříznivým účinkům slunečního světla.

4.6.1.6 Sanitární zařízení

K dispozici musí být kapacitně dostatečná sanitární zařízení (šatny, toalety, umývárny, případně sprchy a denní místnost).

Toalety nesmí být přímo přístupné z místností, ve kterých se uchovávají potraviny nebo produkty nebo ve kterých se s nimi manipuluje [12].

4.6.2 Požadavky na suroviny

K výrobě a přípravě pokrmů musí být používány zásadně zdravotně nezávadné potraviny, známého původu, nenarušené nebo jinak nezneškodnocené.

4.6.2.1 Původ surovin

Provozovatelé musí být schopni určit dodavatele surovin a zákazníka svého výrobku, tzv. sledovatelnost. Předpoklad, že používané suroviny budou splňovat požadavky zákona č. 110/1997 Sb. zvyšuje příjem surovin od spolehlivého výrobce či dodavatele. U dokumentů, ze kterých je zřejmý výrobce nebo dodavatel lze očekávat, že výrobek má jasný původ.

4.6.2.2 Kvalita surovin

Při přejímce musí být potraviny smyslově kontrolovány, zda nedošlo k jejich narušení nebo znehodnocení [12].

4.6.3 Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami

4.6.3.1 Dodržování technologických postupů

Podle typu suroviny a druhu pokrmu musí být voleny vhodné pracovní postupy a technologické zpracování nezbytné pro zajištění zdravotní nezávadnosti výrobku.

V průběhu celého procesu výroby pokrmů až po jejich předání spotřebitelům je nezbytné provádět kontrolu, zda jsou potřebná opatření a postupy prováděny.

Při přepravě a přejímce surovin je nezbytné dodržování správných postupů, kontrola teploty, vizuální sensorické posouzení a příjem nezávadných produktů.

Při skladování musí být dodrženy podmínky stanovené pro skladování. Např. odděleně skladovat neslučitelné druhy potravin, jelikož může dojít ke kontaminaci i nevhodnému ovlivnění smyslových vlastností, např. pachem. Z důvodu sledovatelnosti data minimální trvanlivosti a data spotřeby je důležité přehledně uspořádat skladované výrobky, tzn. dodržovat zásadu „první do skladu, první ze skladu“. Chladicí nebo mrazicí zařízení se nesmí přepřínovat výrobky, jelikož při skladování různých druhů potravin musí být zajištěna rovnoměrnost chlazení.

Nevhodná manipulace a úprava surovin může být příčinou kontaminace prostředí výroby a následně ohrozit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů.

Nedostatečná tepelná úprava je jednou častých příčin onemocnění konzumentů pokrmů v zařízeních poskytujících služby. Proto významnou úlohu při tepelném opracování hraje dostatečné tepelné opracování, jehož významem je usmrcení mikrobů. Za dostatečné tepel-

né opracování se považuje účinek záhřevu na +75 °C po dobu 5 minut v celém objemu pokrmu. Syrové potraviny, zejména maso, drůbež vejce a neočištěnou zeleninu uchováváme odděleně od hotových pokrmů. Regeneraci pokrmů je důležité provádět tak, aby pokrm byl důkladně prohřátý v celém objemu a tím byly zničeny případné škodlivé mikroorganismy, které se mohly v pokrmu od doby jeho tepelné úpravy objevit.

Proces zchlazování potraviny musí být co nejrychlejší a nejúčinnější. Zchlazování musí nastat bezprostředně po ukončení přípravy nebo výroby pokrmů. Teplota potravin v nejsilnější a neobjemnější části potraviny by měla poklesnout ze +60 °C na +10 °C za dobu kratší než dvě hodiny. Po ukončení zchlazení je nutné výrobky ihned přemístit do chladničky a dochladit na teplotu +4 °C nebo nižší a při této teplotě je dále uchovávat. Doba uchovávání zchlazených pokrmů od jejich přípravy do jejich spotřeby by neměla při této teplotě překročit 5 dní, včetně dne tepelné úpravy a dne spotřeby.

Zmrazování potravin musí proběhnout bez prodlev a to na teplotu minimálně -18 °C, která musí být dosažena v celém objemu potraviny. Procesu zmrazování předchází proces zchlazování

Před výdejem studených pokrmů je nutné předchladit chladicí vitríny, vkládat do nich pouze předchlazené potraviny a to v množství pro aktuální potřebu. Při výdeji teplých pokrmů je nutné předeheat gastronomické vitríny tak, aby měl teplý pokrm při výdeji +63 °C [12].

4.6.3.2 Dodržování teplotních řetězců

Veškeré technologické operace včetně dokončovacích prací musí na sebe navazovat bez zbytečných prodlev a pokrmy určené pro přímou spotřebu vydávat v době co nejkratší od jejich dohotovení.

Současné právní předpisy stanoví, že potraviny, které mohou podporovat růst mikroorganismů působících kažení a mikroorganismů působících onemocnění z potravin, nesmí být udržovány při teplotách, které by mohly vést k ohrožení bezpečnosti potravin a následně zdraví spotřebitele. Proto je nezbytné dodržovat teplotní řetězec – tzv. bezpečné teploty buď nad +60 °C, nebo v rozmezí chladírenských teplot pod +4 °C [12].

4.6.3.3 *Předcházení kontaminaci potravin*

Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin je nutné zabránit jakékoliv kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví, budou kontaminovány takovým způsobem, že není možno je konzumovat.

Faktory významně snižující riziko ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů jsou např. zabránění kontaminace potravin zejména nepřipustným křížení, dodržování teplotních režimů bez prodlev, dodržování osobní a provozní hygieny včetně omezení přímého kontaktu rukou zaměstnanců při manipulaci s pokrmy, používání čistých osobních ochranných prostředků. Pokrmy je nezbytné vydávat v co nejkratší době po tepelné úpravě nebo je po tepelné úpravě co nejrychleji zchladit.

Ochrana potravin před kontaminací je důležitá ve všech fázích procesu přípravy pokrmů a jejich uvádění do oběhu [12].

4.6.4 **Bezpečné nakládání s odpady**

V provozovně se nesmí hromadit odpady, jelikož mohou být zdrojem kontaminace, tzn. že musí být pravidelně vynášeny. Odpady musí být ukládány do označených nádob, k tomu určených, s možností jejich uzavírání. Likvidace odpadů musí probíhat v souladu s legislativními požadavky a jejich likvidaci je zapotřebí zajistit firmou zabývající se jejich likvidací [2, 12].

4.6.5 **Dezinsekce, deratizace**

Dezinsekce je postup či postupy vedoucí k potlačení nebo vyhubení škodlivého, hygienicky nebo epidemiologicky významného hmyzu.

Deratizace je soubor opatření směřujících k hubení nebo omezení výskytu škodlivých hlodavců.

Nejčastějšími škůdci jsou moucha domácí, masařka obecná, mravenec faraon, rus domácí, šváb obecný, myš domácí a potkan.

Mezi nejdůležitější preventivní opatření z hlediska výskytu hmyzu a hlodavců patří udržování čistoty v objektu i v jeho okolí, uskladnění odpadků v uzavřených nádobách a jejich pravidelné odstraňování, odstranění či utěsnění štěrbin a nepotřebných otvorů, oprava roz-

bitých oken, zdí a omítek, vkládání sítí do oken, oplechování prahů a spodních částí dveří, pravidelná kontrola surovin a výrobků [12, 17].

4.6.6 Sanitační opatření, čištění a dezinfekce

Sanitační opatření je soubor činností, které zamezují kontaminaci potravin, šíření mikroorganismů a škůdců. Bez řádně provedeného úklidu, čištění a případné dezinfekce není možné udržet zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin a pokrmů. Proces sanitace zahrnuje úklid a čištění, dezinfekci, dezinsekcí a deratizaci. Význam sanitace spočívá především v její prevenci.

Všechny povrchy, plochy a zařízení, které přichází do kontaktu s potravinami, musí být čisté a hygienicky nezávadné, proto je pravidelně a správně prováděný úklid a čištění podmínkou účinnosti dalších sanitačních opatření, např. dezinfekce.

Dezinfekce je soubor opatření, které vedou k usmrcení nebo odstranění mikroorganismů za pomoci fyzikálních, chemických nebo kombinovaných postupů. Dezinfekce nemůže nahradit důkladně provedený úklid, který musí vždy předcházet [2, 12].

4.6.7 Zajištění kvality vody

Voda pro přípravu a výrobu pokrmů, umývání rukou, výrobu ledu a páry, čištění a umývání nádobí i předmětů, které jsou v přímém či nepřímém kontaktu s potravinami, musí kvalitu odpovídat pitné vodě. Z tekoucí pitné vody musí být zajištěna v dostatečném množství tekoucí teplá voda o teplotě nejméně +45 °C [12, 13].

4.6.8 Zdravotní stav zaměstnanců, dodržování osobní hygieny

Pracovníci, kteří při své práci přichází do přímého kontaktu s potravinami nebo pokrmy musí být k této činnosti zdravotně způsobilí a musí mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví. Všichni pracovníci tedy musí mít zdravotní průkaz a na vyžádání ho předložit ke kontrole. Ve stanovených případech se musí neprodleně podrobit lékařskému vyšetření a neprodleně musí ohlásit onemocnění nebo jejich příznaky provozovateli potravinářského podniku. Poranění na ruku musí mít ošetřeno vodotěsným obvazem či náplastí, aby se zabránilo možnému přenosu mikroorganismů na potraviny.

Důležitou povinností pracovníků je pečování o tělesnou čistotu. Je nutné si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mýdla a to před započatím práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění. Důležité je i řádné osušení pokožky. Správnou techniku mytí rukou naleznete v příloze P1.

Při práci podle charakteru vykonávané činnosti je nutno používat vhodné a čisté osobní ochranné prostředky, např. pracovní oděv a obuv, pokrývka hlavy, rukavice, příp. rouška [12, 27].

4.6.9 Školení zaměstnanců

Předpokladem pracovníků, kteří uvádějí potraviny do oběhu je, aby pracovník uplatňoval znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, tzv. hygienické minimum.

Odborná způsobilost pracovníků musí být zajišťována příslušným proškolením, které se doporučuje provádět 1x ročně, případně při změně předpisů významných pro oblast činností ve stravovacích zařízeních.

Při nástupu do práce by měl být pracovník prokazatelně poučen o svých povinnostech, seznámen s rozsahem činnosti, kterou má vykonávat a se základními zásadami a pravidly hygieny potravin [12, 13].

II. PRAKTICKÁ ČÁST

5 APLIKACE PRINCIPŮ BEZPEČNOSTI POTRAVIN V POHOSTINSKÉ PROVOZOVNĚ

Předmětem systému HACCP zpracovaným v bakalářské práci je zavedení a používání postupů založených na zásadách HACCP při výrobě pokrmů a jejich uvádění do oběhu v konkrétní pohostinské provozovně na základě Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 (kapitoly II. čl. 5), ČSN 569606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe a Codex Alimentarius pro vařené a předvařené potraviny.

Hlavními cíli při zavádění systému HACCP v pohostinské provozovně jsou:

- Zhodnotit způsob provádění postupů a manipulace s potravinami a pokrmy v podmínkách provozu.
- Uvědomění si hrozících nebezpečí při výrobě pokrmů, které by mohly způsobit výrobu zdravotně závadných pokrmů a jejich eliminaci.
- Pochopení problému všemi pracovníky tak, aby bylo dosaženo lepšího uplatňování zásad správné výrobní a hygienické praxe v provozovně.

5.1 Vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele

Provozovatel:	Barbora Wunderlichová, DiS. IČO: 03564177 DIČ: 8861235196
Název provozovny:	Kavárna Gréta
Sídlo provozovny:	Kyjovská 498, 687 09 Boršice Tel.: 733 608 939 E-mail: Greta@gmail.com
Oblast výrobní činnosti:	hostinská činnost
Výrobní činnost:	výroba teplých a studených pokrmů, minutky, pizza, utopenec, nakládaný hermelín, zeleninové saláty, studené a teplé nápoje
Průměrná výroba:	průměrná denní výroba je do 100 porcí pokrmů
Rozsah výroby:	obědy, večeře, dezerty, speciální občerstvení podle mimořádných požadavků objednavatele, viz. příloha P2.

Sortiment: široký sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně – výroba je zajišťována podle receptur teplých a studených pokrmů, receptur cukrářských výrobků a podle vlastních podnikových receptur.

Počet zaměstnanců: provoz kavárny je zajištěn jednosměnným provozem. Složení pracovníků je 1x kuchař/ka, 1x číšník, resp. 1x servírka, 1x uklízečka.

5.2 Sestavení týmu pro tvorbu systému kritických bodů

Tým vytváří a ověřuje systém HACCP a zodpovídá za jeho uplatňování v praxi. Majitelem provozovny bylo doporučeno jmenování týmu pro zavedení systému HACCP v následujícím složení:

Tab. 2 Pracovní skupina týmu HACCP [zdroj vlastní]

Členové týmu HACCP	Jméno	Datum	Podpis
<i>Majitel, vedoucí týmu</i>	<i>Wunderlichová Barbora</i>	<i>1.4.2016</i>	
<i>Pracovník provozovny</i>	<i>Svobodová Lenka</i>	<i>1.4.2016</i>	
<i>Pracovník provozovny</i>	<i>Dvořáková Alena</i>	<i>1.4.2016</i>	
<i>Externí specialista</i>	<i>MVDr. Novák Jan</i>	<i>1.4.2016</i>	

V případě potřeby může být tým rozšířen o další interní nebo externí pracovníky [28].

5.3 Specifikace výrobků

Teplé pokrmy – pokrmy kuchyňsky upravené tepelným zpracováním, určené k přímé spotřebě a ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po dobu úchovy a výdeje.

Studené pokrmy – pokrmy kuchyňsky upravené, určené k přímé spotřebě a ke konzumaci za studena a uchovávané v chladu po dobu úchovy a výdeje.

Nápoje – studené a teplé nápoje dle nápojového lístku, viz. příloha P3.

Zchlazené masné polotovary – tepelně neopracované maso, ke kterému byly přidány potraviny, koření přípravky nebo přídatné látky a které bylo uloženo při chladírenské teplotě ve vhodných uzavíratelných nádobách s označením. Zchlazený masný polotovar je určen před spotřebou k tepelné kuchyňské úpravě.

Zmražené masné polotovary – tepelně neopracované maso, ke kterému byly přidány potraviny, koření přípravky nebo přídatné látky a které bylo uloženo do vhodných potravinářských obalů, označeno a zmrazeno v mrazírenském zařízení. Zmražený masný polotovar je určen před spotřebou k tepelné kuchyňské úpravě [29].

5.4 Předpoklad použití pokrmu

Pokrmu jsou určeny širokému okruhu strážníků kavárny, není vymezena skupina spotřebitelů, pro kterou by byla spotřeba omezena.

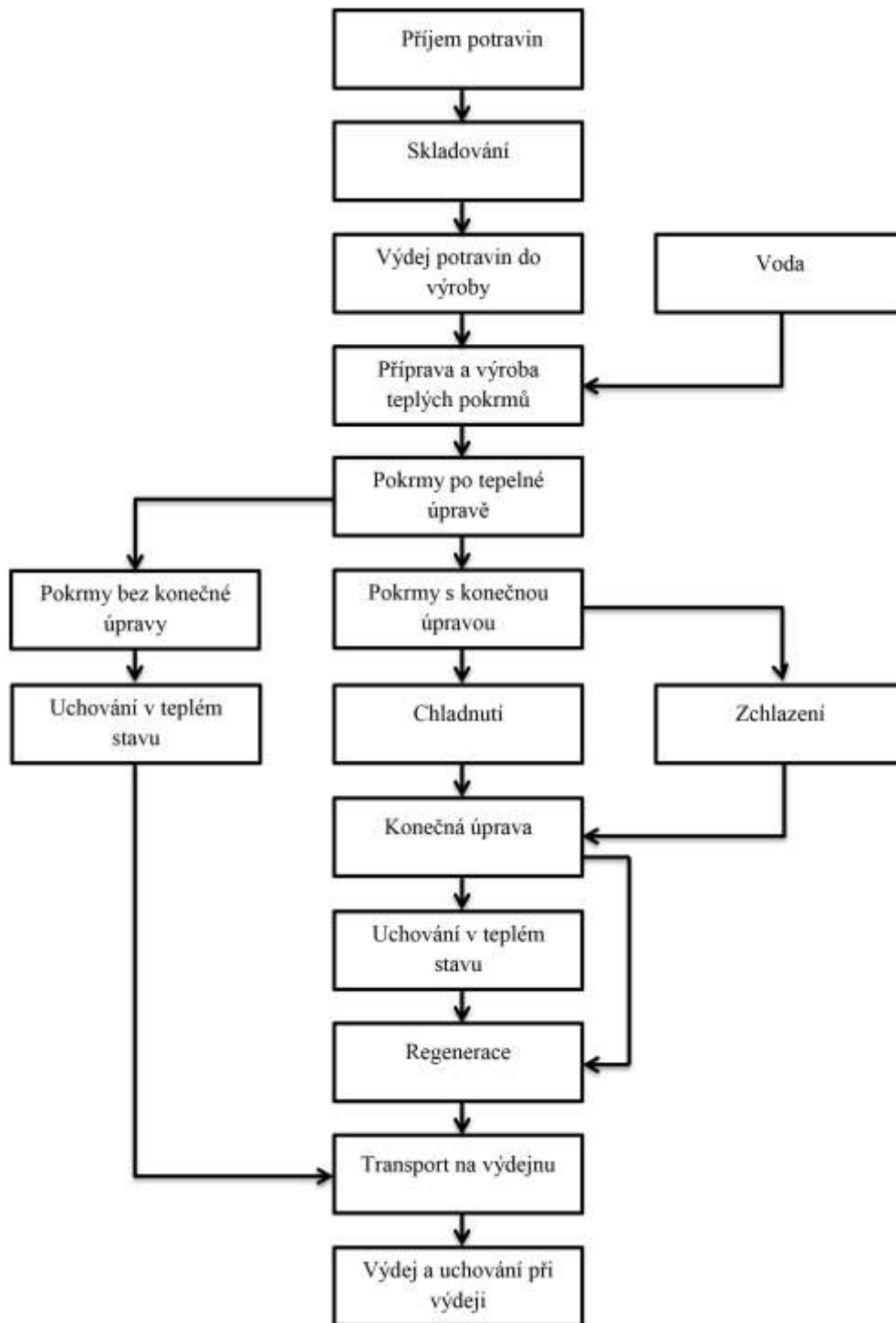
Pokrmu jsou bez zvláštních zdravotních nároků ve vztahu ke strážníkovi. Je zavedeno značení alergenů u nabízených pokrmů podle Nařízení EP a Rady č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebiteli, viz. příloha P4 [30].

Pokrmu určené ke spotřebě mimo vlastní provozovnu (např. pizza s sebou) mohou být konzumovány poté, co spotřebitel překročil dobu použitelnosti a proto zde hrozí zvýšené riziko alimentárního ohrožení.

5.5 Popis technologických postupů

Cílem popisu technologických postupů je vytvořit přehled všech pracovních kroků, v nichž se může uplatnit nějaké nebezpečí, tzn. vytvoření osnovy pro analýzu nebezpečí.

5.5.1 Rámcový diagram výrobního procesu skupiny teplých pokrmů



Obr. 1 Rámcový diagram výrobního procesu skupiny teplých pokrmů [12]

Jednotlivé kroky rámcového diagramu výroby skupiny teplých pokrmů

Příjem surovin:

- potraviny chlazené,
- potraviny zmrazené,
- potraviny ostatní.

Voda:

- zásobování vodou z vodovodního řádu.

Skladování:

- suché sklady,
- mrazicí zařízení,
- chladicí zařízení.

Výdej potravin do výroby:

- odměřování, vážení, dělení potravin,
- transport potravin do výrobní části,
- zmrazení polotovarů,
- otevírání obalů.

Příprava a výroba teplých pokrmů:

- polévky, omáčky, šťávy k masům:
 - příprava potravin,
 - míchání,
 - tepelná úprava (vaření, dušení, pečení, smažení),
 - dohotovení (přísady, mixování, cezení, dokončení tepelné úpravy),
- maso, drůbež, ryby, králík:
 - zpracování samostatně v celku,
 - zpracování jako porcovaná masa,
 - zpracování jako mletá masa a jejich směsi,
 - rozmrazování,
 - hrubá příprava masa (vykostění, odblanění, oprání),
 - čistá příprava (krájení, mletí, plnění náplněmi, špikování, obalování),
 - tepelná úprava,

- masné výrobky (uzená masa, párky, salámy), sýry:
 - čistá příprava (krájení, obalování),
 - tepelná úprava,
- zelenina, brambory, houby, ovoce:
 - použití pro další tepelnou úpravu jako přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm,
 - použití jako základní část pokrmu,
 - použití jako příloha či přízdoba pokrmů,
 - příprava průmyslově zpracovaných potravin – případné rozmrazení, otevírání obalů, vybalení z obalu a scezení z nálevu, vybalení z obalů a případné krájení,
 - příprava čerstvých potravin – hrubá příprava (opláchnutí, škrábání, loupání, okrájení, oprání), čistá příprava (krájení, strouhání, krouhání),
 - příprava loupaných brambor (syrové, vařené), praní vodou,
- rýže a další obiloviny, obilné výrobky, těstoviny, luštěniny a sójové výrobky:
 - použití pro další kuchyňskou úpravu (přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm),
 - použití jako základní část pokrmu,
 - použití jako příloha k pokrmům,
 - příprava (přebírání, máčení, propláchnutí, spaření),
 - tepelná úprava (vaření, dušení),
 - scezení, případné propláchnutí vodou,
- přílohové bramborové knedlíky, houskové knedlíky, ostatní knedlíky, výrobky z bramborového těsta a příprava těsta jako polotovaru nebo rozpracovaného pokrmu:
 - použití pro další kuchyňskou úpravu (přísada, polotovar, rozpracovaný pokrm),
 - použití jako základní část pokrmu,
 - použití jako příloha k pokrmům,
 - příprava brambor,
 - mletí brambor,
 - příprava ostatních potravin,

- zpracování těsta (tření, šlehání, míchání, hnětení),
- případná příprava náplní,
- případné zrání, kynutí,
- dělení, tvarování, případné plnění náplněmi,
- tepelná úprava,
- vejce a vaječné pokrmy:
 - použití pro další kuchyňskou úpravu,
 - použití jako základní část pokrmu,
 - čerstvá, skořápková vejce,
 - vytloukání vajec,
 - manipulace s vaječnou hmotou,
 - příprava ostatních surovin,
 - tepelná úprava,
- používání tuků, olejů:
 - tepelná úprava,
- sladké pokrmy:
 - příprava základní hmoty (z tvarohu, obilovin, těstovin, brambor, moučné),
 - zpracování těst,
 - příprava náplní,
 - zrání, kynutí,
 - dělení a tvarování,
 - smíchání přísad,
 - tepelná úprava (vaření, pečení, smažení, zapékání),
 - příprava krémů,
- pekárenské výrobky – bagety:
 - částečné rozmrazení,
 - tepelná úprava,
- výroba teplých nápojů:
 - tepelná úprava tekutiny,
 - zalití, spaření, vyluhování, míchání,

- výroba polotovarů, rozpracovaných pokrmů pro úchovu:
 - příprava potravin,
 - zchlazení a úchova v chladu,
 - tepelná úprava,

Nakládání s pokrmy po tepelné úpravě:

- pokrmy bez konečné úpravy (polévky, omáčky):
 - úchova v teplém stavu,
- pokrmy s konečnou úpravou (krájení, míchání):
 - zchladnutí pokrmu, teplota, při níž lze provést konečnou úpravu,
 - konečná úprava,
 - regenerace pokrmu,
 - úchova v teplém stavu,
- pokrmy s konečnou úpravou (přílohové knedlíky):
 - zchladnutí pokrmu, teplota, při níž lze provést konečnou úpravu,
 - konečná úprava,
 - zchlazení a úchova v chladu,
 - regenerace teploty,

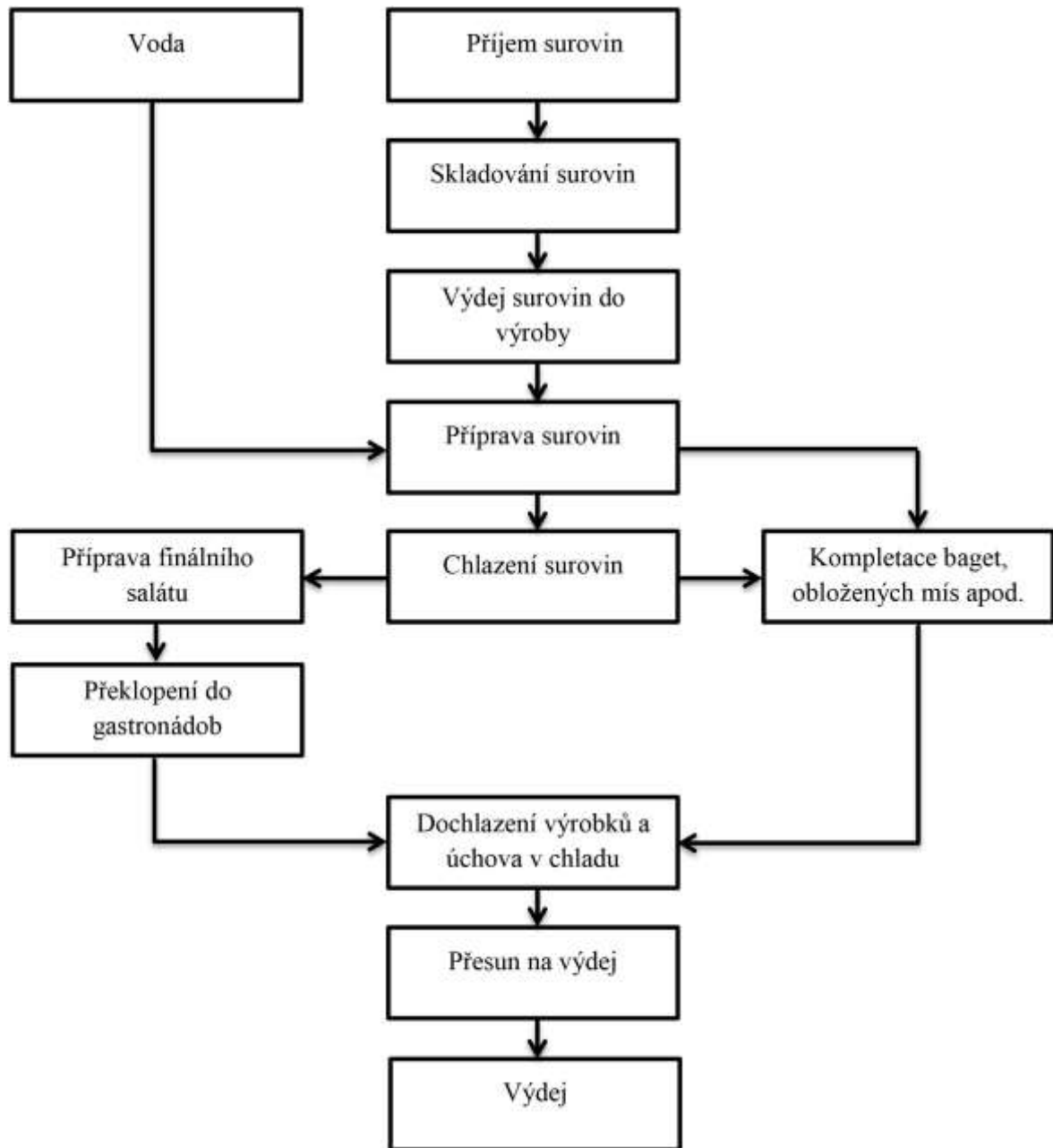
Transport pokrmů na výdejnu:

- Transport pokrmů v gastronádobách,
- transport za vhodných hygienických podmínek,

Výdej a úchova při výdeji:

- úchova pokrmů v gastronádobách,
- manipulace s nevydanými pokrmy,

5.5.2 Rámcový diagram výrobního procesu skupiny studených pokrmů



Obr. 2 Rámcový diagram výrobního procesu skupiny studených pokrmů [zdroj vlastní]

Jednotlivé kroky diagramu výroby studených pokrmů

Příjem surovin:

- suroviny chlazené,
- suroviny zmrazené,
- suroviny ostatní.

Voda:

- zásobování vodou z vodovodního řádu.

Skladování:

- suché sklady,
- mrazicí zařízení,
- chladicí zařízení.

Výdej potravin do výroby:

- odměřování, vážení, dělení potravin,
- transport potravin do výrobní části,
- otevírání obalů.

Příprava surovin:

- zelenina a ovoce:
 - hrubá příprava zeleniny a ovoce (opláchnutí, škrábání, loupání, okrájení, oprání),
 - čistá příprava zeleniny a ovoce (krájení, strouhání),
 - úchova v chladu,
- brambory:
 - hrubá příprava brambor (oplach),
 - tepelné opracování brambor (vaření ve slupce),
 - čistá příprava brambor (loupání),
 - zchlazení a úchova v chladu,
 - krájení brambor,
- těstoviny, rýže, luštěniny:
 - příprava (přebírání, oplach vodou, namáčení),
 - tepelné opracování (vaření ve vodě),
 - scezení, propláchnutí (jen těstoviny),
 - zchlazení a úchova v chladu,
- sterilované suroviny (zelenina, ovoce, houby):
 - předchlazení surovin,
 - otevírání obalů,
 - scezení nálevu,
 - úchova v chladu,

- zmrazená zelenina:
 - vybalení obsahu do gastronádoby,
 - rozmrazení,
 - tepelné opracování,
 - zchlazení,
- nálevy:
 - dávkování surovin,
 - smíchání s vodou, rozpuštění,
- loupání a krájení uzenin,
- loupání, krájení a strouhání sýrů,
- krájení pečiva,
- krájení vařených vajec,

Chlazení surovin

Příprava finálního výrobku (míchání, dochucení atd.)

Plnění do gastronádob

Dochlazení výrobků a úchova v chladu

Přesun na výdej

Výdej

5.5.3 Rámcový diagram výrobního procesu skupiny cukrářských výrobků



Obr. 3 Rámcový diagram výroby skupiny cukrářských výrobků [zdroj vlastní]

Jednotlivé kroky rámcového diagramu výroby skupiny cukrářských výrobků

Příjem surovin:

- suroviny chlazené,
- suroviny zmrazené,
- suroviny ostatní.

Skladování surovin:

- suché sklady,
- mrazicí zařízení,
- chladicí zařízení.

Příprava surovin a polotovarů:

- příprava šlehačky,
- příprava pudinku,
 - smíchání prášku s vodou,
 - tepelná úprava,
 - chlazení.
- sterilované ovoce:
 - otevírání obalů,
 - vyklopení z obalů a scezení nálevu.

VýrobaKompletace a zdobení výrobkůChlazení výrobkůVýdej

5.6 Potvrzení rámcových diagramů výrobních procesů za provozu

Rámcové diagramy výrobních procesů byly ověřovány za provozu a na základě zjištěných rozdílů byly upraveny a doplněny tak, aby odpovídaly skutečnosti.

Ověření diagramů výrobních procesů provedli členové týmu HACCP a potvrzují jejich shodnost s reálnou situací v provozu.

5.7 Provedení analýzy nebezpečí

Pro zachování zdravotní nezávadnosti čerstvě připravených pokrmů, je z mikrobiologického hlediska rozhodujícím faktorem teplota pokrmů při výdeji a předpoklad dodržování správné osobní a provozní hygieny.

Studené pokrmy jsou vyráběny z tepelně opracovaných i tepelně neopracovaných surovin a jsou zpravidla určeny k rychlé spotřebě.

Cukrářské výrobky jsou vyráběny z tepelně opracovaných i tepelně neopracovaných surovin a jsou určeny k rychlé spotřebě.

Zdravotní nezávadnost studených pokrmů a cukrářských výrobků, je tedy proto zajišťována výběrem a použitím kvalitních surovin, dohotovení pokrmů za dodržení hygienických požadavků a v časovém limitu do 30 minut, zařazením tepelného opracování a následného

rychlého zchlazení surovin, předchlazením surovin a chlazením hotových výrobků od dokončení až k výdeji a spotřebou ve dni výroby pokrmu [17].

Analýza nebezpečí je detailně popsána v příloze P5.

5.8 Stanovení kritických a kontrolních bodů, sledování zvládnutého stavu a nápravného opatření v kritických bodech

Na základě analýzy rizik a posouzení úrovně stávající praxe byly v celém procesu výroby pokrmů určeny kritické body. Při stanovení kritických bodů bylo přihlíženo zejména k významnosti nebezpečí z hlediska ohrožení zdraví spotřebitele, k pravděpodobnosti výskytu nebezpečí a ke spolehlivosti ovládacích opatření.

Při stanovení sledovaných znaků a hodnot kritických mezí vychází tým HACCP z dosavadní praxe s přihlédnutím k legislativním požadavkům. Frekvence sledování zaručuje, že výrobní proces je stále pod kontrolou. Nápravná opatření zahrnují postupy vedoucí k navrácení výrobního procesu do zvládnutého stavu.

Stanovení kritických a kontrolních bodů, sledování zvládnutého stavu a nápravného opatření v kritických bodech je detailně popsáno v příloze P6.

5.9 Ověřování systému HACCP

Ověřování funkce systému kritických bodů je činnost, kterou se ověřuje požadovaná účinnost plánu systému kritických kontrolních bodů. Záznamy o kontrole kritických kontrolních bodů se provádí do formulářů k tomu určených. Tyto záznamy se uchovávají minimálně po dobu 1 roku od jejich pořízení.

Celý systém HACCP je nutno ověřovat, zejména proto, zda neztratil svoji funkčnost. Následující tabulka uvádí jednotlivé body, které se ověřují, s jakou frekvencí se ověřují a odpovědnou osobu, která kontrolu provádí.

Tab. 3 Ověřování systému HACCP [zdroj vlastní]

Ověřování systému HACCP	Frekvence	Odpovědná osoba
Výdej teplých pokrmů	Nejméně 1x během výdeje	Pověřený pracovník
Výdej studených pokrmů	Nejméně 1x během výdeje	Pověřený pracovník
Skladování surovin v chladu	1x týdně, vždy v pondělí ráno	Pověřený pracovník
Skladování surovin v mrazu	1x týdně, vždy v pondělí ráno	Pověřený pracovník
Vyhodnocování záznamů o sledování kritických bodů	1x za 6 měsíců	Majitel provozovny
Vnitřní audit	1x ročně	Externí specialista
Školení zaměstnanců	1x ročně	Externí specialista

Systém HACCP je dále nutné přezkoumat a provést revizi systému v případě:

- změny suroviny,
- změny receptury,
- změny technologie,
- změny postupu výroby,
- v případě, že je systém při ověřování platnosti plánu hodnocen jako nevyhovující.

5.9.1 Výdej teplých pokrmů

Při výdeji teplých pokrmů hrozí nebezpečí pomnožení mikroorganismů, vyklíčení spor a tvorba toxinů a to z důvodu poklesu teploty pokrmu pod +63 °C. Proto je nutné udržovat teplotu pokrmu během výdeje, tzn. zkrátit dobu výdeje na minimum a průběžně sledovat teplotu pokrmu a nejméně 1x provést záznam o sledování do formuláře. Kontrolu teploty a záznam do formuláře provádí pověřený pracovník. Při poklesu teploty na +63 °C je nezbytně nutné pokrm neprodleně ohrát, případně při překročení kritických mezí pokrm vyřadit. Názorný formulář pro výdej teplých pokrmů se nachází v příloze P7.

5.9.2 Výdej studených pokrmů

Při výdeji studených pokrmů hrozí nebezpečí pomnožení mikroorganismů, vyklíčení spor a tvorba toxinů a to z důvodu zvýšení teploty pokrmu nad rámeč chladírenské teploty. Proto je nutné udržovat chladírenskou teplotu pokrmu během výdeje, tzn. zkrátit dobu výdeje na minimum a průběžně sledovat teplotu pokrmu a nejméně 1x provést záznam o sledování

do formuláře. Kontrolu teploty a záznam do formuláře provádí pověřený pracovník. Při zvýšení teploty nad $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ je nezbytně nutné pokrm neprodleně vychladit, případně při překročení kritických mezí pokrm vyřadit. Názorný formulář pro výdej studených pokrmů se nachází v příloze P8.

5.9.3 Skladování surovin v chladu

Při skladování surovin v chladu hrozí nebezpečí pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích podmínek. Proto je nutná kontrola teploty v chladírenském zařízení a to nejméně 1x za směnu při příchodu. Záznam do formuláře se provádí 1x týdně, vždy v pondělí. Podmínky pro skladování surovin určuje výrobce, nicméně teplota v chladícím zařízení by se měla pohybovat od 0 do $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Při zjištění nevyhovující teploty je nutné provést úpravu teploty, seřídít nebo opravit chladící zařízení a při překročení kritické meze zlikvidovat vadné suroviny. Formulář pro záznam teplot v chladících zařízení naleznete v příloze P9.

5.9.4 Skladování surovin v mrazu

Při skladování surovin v mrazu hrozí nebezpečí pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích podmínek. Proto je nutná kontrola teploty v mrazírenském zařízení a to nejméně 1x za směnu při příchodu. Záznam do formuláře se provádí 1x týdně, vždy v pondělí. Podmínky pro skladování surovin určuje výrobce, nicméně teplota v mrazírenském zařízení by měla být minimálně $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Při zjištění nevyhovující teploty je nutné provést úpravu teploty, seřídít nebo opravit mrazírenské zařízení a při překročení kritické meze zlikvidovat vadné suroviny. Formulář pro záznam teplot v mrazírenském zařízení naleznete v příloze P10..

5.9.5 Vyhodnocování záznamů o sledování kritických bodů

Vyhodnocování záznamů o sledování kritických bodů probíhá na provozní poradě jednou za půl roku (anebo dle potřeby). Při ověřování je posuzováno dodržování postupu, jsou vysvětleny příčiny překročení mezí, jsou vyhodnocovány stížnosti zákazníků apod. Záznamem je zápis z porady, který obsahuje konkrétní závěry s uvedením zodpovědných osob, postupů řešení a termínů.

5.9.6 Vnitřní audit

Vnitřní audit se provádí každoročně, zahrnuje revizi dodržování správné výrobní a hygienické praxe a úrovně celého systému HACCP, tzn. od sortimentu přes diagramy a analýzu nebezpečí po systém sledování a vedení dokumentů. Audit provádí nezávislý externí pracovník. O auditu se vede zápis, který se zakládá [31].

5.9.7 Školení zaměstnanců

Školení pracovníků zajišťuje vedoucí provozu povoláním externího specialisty. Školení pracovníků je prováděno pravidelně, nejméně však 1x ročně. O školení je veden záznam s obsahem školení a jmenovitým potvrzením účasti jednotlivých pracovníků.

Školení se zaměřuje především na legislativu platnou pro potravinářství – společné stravování, zásady osobní a provozní hygieny, zásady správné výrobní praxe, požadavky na suroviny, alimentární nákazy a celkové seznámení se se systémem HACCP a následnou diskusí.

5.10 Související dokumentace

Se systémem kritických bodů, zavedeným v provozovně, souvisí i následující dokumenty, týkající se zajištění jakosti a zdravotní nezávadnosti pokrmů:

- záznamy o sledování teplot v teplé a studené kuchyni včetně záznamů o nápravných opatřeních,
- záznamy o sledování teplot v chladících a mrazících zařízeních včetně záznamů o nápravných opatřeních,
- provozní řád (viz. příloha P11),
- sanitační řád (viz. příloha P12),
- plán deratizace,
- záznamy o kontrolách dozorových orgánů včetně záznamů o nápravných opatřeních.

ZÁVĚR

Na základě provedené analýzy a následném vytyčení kritických bodů byla vytvořena prvotní koncepce zavedení systému HACCP v modelové provozovně. Následně bylo přistoupeno k samotnému vytvoření systému pro sledování kritických bodů, při procesech výroby a úpravy potravin, jež jsou v provozovně prováděny. Tyto procesy jsou definovány na základě postupů při výrobě, používaných receptur a na základě dispozic provozovny. Součástí procesu aplikace procesu HACCP bylo mimo jiné i zpracování základních předloh nutných pro záznamy sledovaných procesů a vytvoření pravidel pro jejich použití. V neposlední řadě bylo nutno zajistit i odborný dozor, který bude figurovat v roli jak školitele, tak i kontrolního orgánu.

Cílem aplikace metody v řešeném provozu bylo nejen zajištění bezpečnosti potravin za pomoci zvoleného postupu, ale také zajištění odpovídajícího hygienického standardu, zvýšení efektivity využití surovin či případný nárůst zájmu ze strany zákazníka/spotřebitele o produkty pocházející z provozovny.

Jediným negativem se může zdát administrativní zátěž, která se z počátku může jevit jako komplikovaná. Z tohoto důvodu existuje celá řada specializovaných firem či osob, jež mohou tyto služby zajistit. Na majiteli již potom zůstává pouze udržování systému na nastavené úrovni.

Pomineme-li fakt, že již ze zákona je provozovateli uložena povinnost dodržet správné postupy výrobní a hygienické praxe, považují zavedení systému HACCP jako velmi přínosný ať už v oblasti zajištění bezpečnosti pokrmů pro spotřebitele, ale také jako jeden z faktorů, které mohou zvyšovat atraktivitu provozovny pro zákazníky. Toto se příznivě projeví zejména v oblasti předpokládané kvality pokrmů, které jsou v této provozovně připravovány a u nichž jsou spolehlivě dodrženy správné výrobní postupy a hygienická úroveň.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Bezpečnost potravin. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Portál eAGRI - resortní portál Ministerstva zemědělství* [online]. c2009-2017 [cit. 2017-05-10]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/bezpecnost-potravin/>
- [2] JANOTOVÁ, Lucie. *Bezpečnost potravin ve stravovacích provozech*. Plzeň: Jídelny.cz, 2014. ISBN 978-80-905557-1-6.
- [3] *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování: praktická pomůcka pro majitele provozoven veřejného stravování a jejich zaměstnance*. 3. vyd. Beroun: Newsletter, 2007. ISBN 80-735-0050-7.
- [4] *CODEX Alimentarius: About Codex* [online]. Italy, c2016 [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>
- [5] *Internetový portál bezpečnosti potravin* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2012 [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/codex-alimentarius-zakladni-informace.aspx>
- [6] *Kategorizace hostinských zařízení* [online]. c2009 [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <http://haccp.webnode.cz/hostinska-cinnost/kategorizace-hostinskych-zarizeni>
- [7] CZ NACE: Ubytování, stravování a pohostinství. *Www.nace.cz* [online]. c2017 [cit. 2017-04-20]. Dostupné z: www.nace.cz/nace/i-ubytovani-stravovani-a-pohostinstvi
- [8] DOPORUČENÍ UPRAVUJÍCÍ ZÁKLADNÍ UKAZATELE PRO KATEGORIZACI HOSTINSKÝCH A UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ. *Www.cestovni-ruch.cz* [online]. c1999-2015 [cit. 2017-04-20]. Dostupné z: www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/doporuzeni.htm
- [9] Kontrolní činnost SZPI. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 2016 [cit. 2017-04-23]. Dostupné z: www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118
- [10] O státní veterinární správě. *Státní veterinární správa* [online]. c2016-2017 [cit. 2017-04-23]. Dostupné z: www.svsr.cz
- [11] BUREŠOVÁ, Pavla. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie*. Praha: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-80-7478-498-9.
- [12] VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii - malé a střední provozovny: postupy na zásadách HACCP : nové předpisy EU : praktická příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování zejména malých a středních provozoven stravovacích služeb*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006. Food Service. ISBN 80-903-4017-2.

- [13] VOLDŘICH, Michal, Marie JECHOVÁ a Marcela KAUDELOVÁ. *Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě: příručka pro pracovníky potravinářských prodejen*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004. Moderní obchod. ISBN 80-903-4012-1.
- [14] PATÚŠ, Peter, Marian GÚČIK a Jaroslava MARUŠKOVÁ. *Manažment prevádzky pohostinského zariadenia*. Bánská Bystrica: DALI-BB, 2011. ISBN 978-80-89090-84-6.
- [15] Co je HACCP. *HACCP - Dočkal Petr* [online]. Dočkal Petr, c2017 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: www.haccp.estranky.cz/clanky/haccp/co-je-haccp/
- [16] VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. et al. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část I*. 1. Vydání . Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti 2006 ISBN 80-02-01822-2.
- [17] VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii: HACCP : správná výrobní a hygienická praxe : aktuální legislativa : příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004. Food Service. ISBN 80-903-4010-5.
- [18] *NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1935/2004*. In: . EU: Evropský parlament a Rada Evropské Unie, 2004, číslo 1935. Dostupné také z: www.szu.cz/uploads/documents/czcp/Legislativa/Narizeni_EU_1935_2004.pdf
- [19] *NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011*. In: . EU: Evropský parlament a Rada EU, 2011, číslo 1169. Dostupné také z: eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=celex%3A32011R1169
- [20] ČESKÁ REPUBLIKA. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 1997, 38/1997, číslo 110. Dostupné také z: eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1997-110-viceoblasti.html
- [21] ČESKÁ REPUBLIKA. Zákon o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů ČR*. Česká republika: Parlament ČR, 2000, částka 74, číslo 258. Dostupné také z: www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-258/zneni-20160919
- [22] ČESKÁ REPUBLIKA. Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. In: *Sbírka zákonů ČR*. Praha: Ministerstvo zdravotnictví, 2004, částka 1914, číslo 137. Dostupné také z: portal.gov.cz/app/zakony/zakonPar.jsp?idBiblio=57630&nr=137~2F2004&rpp=15#local-content

- [23] DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing, 2014. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-80-7418-208-2.
- [24] BERÁNEK, Jaromír. *Slovník potravinářů a gastronomů*. Praha: MAG Consulting, 2005. Hotely a restaurace. ISBN 80-867-2404-2.
- [25] Nebezpečí z potravin. *Bezpečnost potravin A - Z* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, c2012 [cit. 2017-04-25]. Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76749.aspx
- [26] Zdravotní nebezpečí z potravin a pokrmů. *Potraviny info* [online]. Praha: Voldřich Michal, 2009 [cit. 2017-04-25]. Dostupné z: www.potravinyinfo.cz/33/zdravotni-nebezpeci-z-potravin-a-pokrmu-uniqueidmRRWSbk196FNf8-jVUh4EjNQPCry0UuE-SfdPjPtKIVrJfT-GJxQrnQ/?query=spot%F8eba%20potravin%20v%20evrop%EC&serp=1
- [27] Postup při mytí rukou. In: *HEALTH MATTERS: Jak si správně mýt a desinfikovat ruce?* [online]. 2016 [cit. 2017-05-09]. Dostupné z: www.healthmatters.cz/2016/05/05/jak-si-spravne-myt-ruce/
- [28] Systém kritických bodů. *HACCP - Dočkal Petr* [online]. Dočkal Petr, c2017 [cit. 2017-04-30]. Dostupné z: www.haccp.estranky.cz/clanky/haccp/system-kriticky-bodu/system-kriticky-bodu--haccp--pri-prodeji-potravin-v-potravinarskem-maloobchodu.html
- [29] BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin: rady spotřebitelům, na co si dát pozor při nakupování a manipulaci s potravinami*. 3., aktualiz. vyd. Praha: Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin, 2012. ISBN 978-80-7434-086-4.
- [30] Seznam alergenů. *Jidelak.info* [online]. c2017 [cit. 2017-05-09]. Dostupné z: <http://jidelak.info/seznam-alergenu/>
- [31] VOLDŘICH, Michal, Marie JECHOVÁ, Jarmila ČÍHALOVÁ, et al. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006. ISBN 80-02-01823-0.
- [32] NOVÁK, Jiří. *Příručka systému kritických bodů (HACCP): Dokumentace k systému kritických bodů pro poskytování stravovacích služeb*. Kroměříž, 2016.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

CA	Codex Alimentarius.
CAC	Codex Alimentarius Commission.
CCP	Critical Control Point.
CP	Control Point.
DIČ	Daňové identifikační číslo.
DMT	Datum minimální trvanlivosti.
DS	Datum spotřeby.
ES	Evropské společenství
EHS	Evropské hospodářské společenství
EU	Evropská unie.
FAO	Food and Agriculture Organization.
FO	Fyzická osoba.
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points.
ICMSF	International Commission on Microbiological Specifications for Foods.
IČO	Identifikační číslo osoby.
PO	Právnícká osoba.
WHO	World Health Organization.

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1 Rámcový diagram výrobního procesu skupiny teplých pokrmů.....	45
Obr. 2 Rámcový diagram výrobního procesu skupiny studených pokrmů	50
Obr. 3 Rámcový diagram výroby skupiny cukrářských výrobků	53

SEZNAM TABULEK

Tab. 1 Vliv teploty na mikroorganismy	32
Tab. 2 Pracovní skupina týmu HACCP	43
Tab. 3 Ověřování systému HACCP	56

SEZNAM PŘÍLOH

- P1** Správná technika mytí rukou
- P2** Jídelní lístek
- P3** Nápojový lístek
- P4** Seznam alergenů
- P5** Analýza nebezpečí
- P6** Stanovení kritických a kontrolních bodů, sledování zvládnutého stavu a nápravného opatření v kritických bodech
- P7** Formulář pro výdej teplých pokrmů
- P8** Formulář pro výdej studených pokrmů
- P9** Formulář pro zápis teplot v chladícím zařízení
- P10** Formulář pro zápis teplot v mrazícím zařízení
- P11** Provozní řád
- P12** Sanitační řád

PŘÍLOHA P1: SPRÁVNÁ TECHNIKA MYTÍ RUKOU

 **Doba trvání celé procedury: 40–60 vteřin**



0 Navlhčete si ruce vodou.



1 Aplikujte dostatek mýdla na pokrytí celého povrchu rukou.



2 Třete ruce dlaní o dlaň.



3 Třete pravou dlaní o levý hřbet ruky se zaklesnutými prsty a naopak.



4 Třete dlaní o dlaň se zaklesnutými prsty.



5 Třete hřbety prstů o druhou dlaň se zaklesnutými prsty.



6 Krouživým pohybem třete levý palec v sevřené pravé dlaní a naopak.



7 Obousměrnými krouživými pohyby třete sevřené prsty pravé ruky levou dlaň a naopak.



8 Opláchněte si ruce vodou.



9 Ruce si pečlivě osušte ručníkem na jedno použití.



10 Použijte ručník k zastavení kohoutku.



11 Nyní jsou Vaše ruce čisté.

PŘÍLOHA P2: JÍDELNÍ LÍSTEK

KAVÁRNA GRÉTA - CENÍK

Salonek v horním patře kavárny je vhodný pro konání různých příležitostí. Od rodinných oslav, firemních večírků, školení, po smuteční hostiny. Salonek má kapacitu maximálně 40 míst pro pohodlné sezení a až 60 míst pro smuteční oslavy. Je možnost využití i spodního patra, pokud vyžadujete bezbariérový přístup.

Přípitek:

- Cízano 35 Kč / 0,1l
- Sekt 40 Kč / 0,1l
- Sekt s jahodou 45 Kč / 0,1l
- Sekt pro děti 65 Kč / lahev

Předkrmy:

- Caprese, bagetka 69 Kč
- Caesar salát, bagetka 79 Kč
- Listový salát s kozím sýrem a medovo-hořčičným dresingem, bagetka 79 Kč
- Králíčí / játrová / vepřová paštička s cibulovou marmeládou, bagetka 89 Kč
- Marinovaná červená řepa s kozím sýrem, bagetka 79 Kč
- Hovězí carpaccio s rukolou a parmezánem, bagetka 145 Kč
- Krevety s tymiánem a česnekem na grilu, bagetka 145 Kč
- Gravlax losos s hořčičnou omáčkou a listovým salátkem, bagetka 145 Kč

Polévky:

- Slepíčí vývar s domácími nudlemi 35 Kč / porce
- Hovězí vývar s domácími nudlemi 40 Kč / porce
- Slepíčí vývar s domácími nudlemi a játrovými knedličky 40 Kč / porce
- Hovězí vývar s domácími nudlemi a játrovými knedličky 45 Kč / porce
- Zeleninový vývar se zeleninovou vložkou 40 Kč / porce

Hlavní chod (včetně přílohy a omáčky):

- **Přírodní plátek kuřecí / vepřový** 150g / 135 Kč / porce 200g / 155 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Pečené brambory + omáčka dle vlastního výběru
 - šfouchané brambory se slaninou a cibulkou
- **Přírodní kuřecí / vepřová kapsa plněná šunkou a sýrem** 150g / 155 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Pečené brambory + omáčka dle vlastního výběru
 - šfouchané brambory se slaninou a cibulkou
- **Smažená kuřecí / vepřová kapsa plněná šunkou a sýrem**150g / 160 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Pečené brambory + tatarská omáčka
- **Mix Grill 100g kuřecí + 100g vepřové** 200g / 155 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Pečené brambory + omáčka dle vlastního výběru
 - šfouchané brambory se slaninou a cibulkou

- **Řízek kuřecí / vepřový** 150g / 135 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Bramborový salát s majonézou
- **Řízek 75g kuřecí + 75g vepřový** 150g / 135 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Bramborový salát s majonézou
- **Hovězí líčka na červeném víně / na černém pivě** 150g / 165 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Štuchané brambory se slaninou a cibulkou
- **Guláš vepřový** 150g / 125 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Chléb
 - Houskový knedlík
- **Guláš hovězí** 150g / 135 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Chléb
 - Houskový knedlík
- **Zvěřinové ragú** 150g / 160 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Štuchané brambory se slaninou a cibulkou
- **Kuřecí soté** 150g / 135 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Pečené brambory
- **Vepřové výpečky se zelím** 150g / 125 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Bramborový knedlík
- **Plněná vepřová panenka švestkami a slaninou** 150g / 185 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Pečené brambory
 - Gratinované brambory
 - Štuchané brambory se slaninou a cibulkou
- **Plněná vepřová panenka sušenými rajčaty a mozzarellou** 150g / 185 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Pečené brambory
 - Gratinované brambory
 - Štuchané brambory se slaninou a cibulkou
- **Hovězí svíčková na smetaně s brusinkovým terčem** 150g / 165 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Karlovarský knedlík
- **Kachní prsa na medu** 200g / 225 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Štuchané brambory se slaninou a cibulkou
- **Pečené kachní stehno s červeným zelím** 1ks / 170 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Bramborový knedlík
 - Špekový knedlík

- **Pstruh na grilu** 200-300g / 165 Kč* / porce
Doporučená příloha:
 - Pečené rozmarýnové brambory
 - Gratinované brambory
- **Pražma na grilu** 250-350g / 185 Kč* / porce
Doporučená příloha:
 - Gratinované brambory
 - Grilovaná zelenina
- **Losos na grilu** 200g / 185 Kč / porce
Doporučená příloha:
 - Gratinované brambory
 - Grilovaná zelenina

*cena ryb se odvíjí dle gramáže

Přílohy:

- Pečené brambory se slaninou, cibulkou a česnekem
- Pečené rozmarýnové brambory
- Štuchané brambory se slaninou a cibulkou
- Gratinované brambory
- Bramborový salát (s / bez majonézy)
- Grilovaná zelenina
- Dušená zelenina
- Knedlík – houskový
 - – karlovarský
 - – bramborový
 - – špekový
- Pečivo

! Hranolky a krokety nabízíme pouze do 15 porcí, bramborové pyré do 20 porcí.

Omáčky:

- Pepřová
- Hříbková
- Sýrová
- Bylinková
- Z hrubozrnné hořčice

Raut:

- Roláda kuřecí / vepřová
- Kuřecí špaličky
- Kuřecí stripsy
- Plněná vepřová panenka
- Mini řízečky
- Miniburgery
- Quesadillas

- Tatarák z hovězího
- Tatarák z lososa
- Švestky ve slanině
- Roláda sýrová
- Sýrové prkno (od 1.500 Kč / samostatné prkno s sebou)
- Salámové prkno (od 1.500 Kč / samostatné prkno s sebou)
- Marinovaná červená řepa se šlehaným kozím sýrem
- Caprese
- Plněné žampiony
- Plněná rajčata
- Plněné cibule
- Salát zelný (s koprem / s mrkví / z červeného zelí)
- Salát zeleninový
- Salát těstovinový
- Salát Caesar
- Salát ovocný
- Meloun v parmské šunce / chorizu
- Ryby
- Krevety a ostatní mořské plody
- ... a spousta dalšího, dle Vašeho přání

Minimální cena rautu 4.500 Kč, doporučená cena rautu 200 – 250 Kč / osoba.

Teplý raut, večeře:

- Guláš, ragú, soté, hovězí líčka,...

Cena teplého rautu dle objednaných porcí, viz. hlavní chod.

Dezerty:

- Jablečný závin s vanilkovou zmrzlinou a vanilkovým přelivem
- Panna Cotta s horkým lesním ovocem
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Cheesecake
- Sacher
- Medovník
- Jahodový koláč

Květinová výzdoba na stoly

- Od 650 Kč

Ovoce na stoly

- Dezertní talíř s ovocem 50 Kč

Upozorňujeme, že si účtujeme tzv. COUVERT:

- Oslava, ... 500 Kč
- Smuteční hostina 300 Kč

Je možno si s sebou přinést vlastní víno, slivovici, koláčky a zákusky. **Ostatní alkohol a pochutiny nebudou tolerovány!**

Vaříme a pečeme i pro vegetariány a vegany i pro lidi s intolerancí na určitou potravinu (lepek, laktózu,...).

Wunderlichová Barbora, DiS.
Tel.: 733 608 939
E-mail: B.Wunderlichova@seznam.cz
IČO: 03564177 DIČ: CZ8861235196

Adresa:
KAVÁRNA GRÉTA
Kyjovská 498
687 09 Boršice

Platnost ceníku do 31.12.2017

PŘÍLOHA P4: SEZNAM ALERGENŮ

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

a) pšenice, b) žito, c) ječmen, d) oves, e) špalda,
f) kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich



2 KORÝŠI

a výrobky z nich



3 VEJCE

a výrobky z nich



4 RYBY

a výrobky z nich



5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich



6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7 MLÉKO

a výrobky z něj



8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY

a) mandle, b) lískové ořechy, c) vlašské ořechy, d) kešu ořechy,
e) pekanové ořechy, f) para ořechy, g) pistácie,
h) makadamie a výrobky z nich



9 CELER

a výrobky z něj



10 HOŘČICE

a výrobky z ní



11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)

a výrobky z nich



12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13 VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14 MĚKKÝŠI

a výrobky z nich



PŘÍLOHA P5: ANALÝZA NEBEZPEČÍ

TEPLÉ POKRMY		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příjem potravin		
Příjem kontaminovaných potravin.	Biologické	Kontrola záručních lhůt a neporušenosti obalů.
Obsah přídatných a kontaminujících látek, zvlhlá potravina.	Chemické	Výběr kvalitních surovin a dodavatelů. Kontrola záručních lhůt a přepravních podmínek.
Porušený, deformovaný nebo nevhodný obal, který může mít za následek znečištění nebo kontaminaci potraviny.	Fyzikální	Důsledná vizuální kontrola obalů při přejímce. Odmítnutí potraviny s viditelně poškozenými nebo deformovanými obaly.
Neúplné údaje o výskytu alergenů v potravinách a surovinách dodávaných do provozovny.	Chemické	Výběr bezpečných dodavatelů – dočasnky známých a ověřených potravin, kde je uvedeno jejich složení, kvalitní přejímka – vyloučení záměny objednaných a dodaných potravin, kontrola předání informací o výskytu alergenů u dodávaných nebalených potravin v původní dokumentaci.
Zkažení potraviny během příjmu a manipulace při příjmu vlivem povětrnostních podmínek (nadměrné vlhko, mráz, sluneční záření).	Biologické	Neprodlené uskladnění přijatých potravin.
Kontrola DMT		
Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti mohou být uváděny do oběhu, jsou-li takto označeny, a jsou-	Biologické	Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy „minimální trvanlivost do: den/měsíc/rok“.

li zdravotně nezávadné.		
Skladování potravin		
Kontaminace z prostředí, pomnožení mikroorganismů.	biologické	Dodržení skladovacích podmínek (vlhkost, hygiena, doba skladování, neporušenost obalů, atd.) dle daného druhu suroviny.
Kontaminace nesourodými potravinami.	Biologické	Dodržování zásad neslučitelnosti některých druhů potravin.
Vniknutí cizích předmětů a mechanických nečistot, které by mohly poškodit organismus spotřebitele při konzumaci (úlomky zdiva, střepiny, třísky, součástky z náradí a zařízení).	Fyzikální	Vizuální kontrola neporušenosti obalů, uzavírání obalů, čistota prostředí skladových prostor, podlah, zdí a stropů.
Nezáměrná přítomnost alergenů v potravinách, ve kterých nebyly původně přítomny, tj. nezáměrná křížová kontaminace v průběhu skladování potravin.	Chemické	Oddělené skladování potravin obsahujících alergenní složku od ostatních potravin. Zabezpečení otevřených balení (sypkých) potravin, které mohou při manipulaci kontaminovat ostatní potraviny.
Kontaminace chemikáliemi.	Chemické	Neskladovat potraviny v prostředí, v němž se vyskytují kontaminující látky, které mohou potravinu nevhodně ovlivnit (pachy, výpary, těkavé látky).
Ochrana před znečištěním a škůdci.	Fyzikální	Pravidelné čištění regálů s potravinami, které mají delší dobu spotřeby a malou obměnu.
Nevhodné skladovací podmínky, mající za následek kontaminaci nebo znehodnocení potraviny.	Fyzikální	Stanovení a kontrola podmínek skladování (teplota, relativní vlhkost vzduchu, zamezení přístupu světla atd.).

Kontrola data použitelnosti		
Prošlé datum použitelnosti potravinu značí zdravotně závadnou potravinu, kterou nelze dále uvádět do oběhu.	Biologické	<p>Datum použitelnosti se uvádí slovy „Spotřebujte do“. Následuje den, měsíc a rok ukončení této doby. Rok nemusí být uveden u potravin, které mají dobu použitelnosti kratší než 3 měsíce. Datum použitelnosti je uveden na všech balených potravinách, které podléhají rychle zkáze, a musí být proto rychle spotřebovány.</p> <p>Kontrolu data použitelnosti je nutno provádět ve všech fázích manipulace s potravinou od příjmu přes skladování a použití pro výrobu.</p> <p>Je nutno přednostně odebírat ze skladu potravinu, kterým končí doba použitelnosti.</p> <p>Bezprostředně před použitím potravinu pro výrobu zkontrolovat datum použitelnosti a prošlou potravinu vyřadit do odpadu.</p>
Skladování v suchém skladu		
Kontaminace z prostředí, pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Dodržení skladovacích podmínek, zejména teplota, vlhkost, doba skladování a neporušenost obalů.
Skladování v chladu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v chladicím zařízení.
Skladování v mrazu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích	Biologické	Dodržování předepsané teploty v mrazicím zařízení.

teplot.		
Výdej potravin do výroby		
Vniknutí cizích předmětů a mechanických nečistot.	Fyzikální	Vizuální kontrola, používání uzavíratelných nádob, čistota prostředí. Používání vhodných manipulačních nádob. Oddělení neslučitelných potravin – potraviny v rizikových obalech předit do vhodných, potravinářských obalů.
Kontaminace z prostředí. Zdroj kontaminace ostatních potravin.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu. Plyvnost přesunu potravin. Používání vhodných manipulačních nádob. Oddělení neslučitelných potravin.
Odměřování		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Vážení		
Kontaminace z nástrojů, prostředí nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dělení		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Otevírání obalů		
Úlomky a mechanické nečistoty z obalů a prostředí.	Fyzikální	Vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci.
Výroba pokrmu		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení prostředí,	Biologické	Dodržování sanitačních a výrobních postupů, dodržování hygienických

pracovníků. Křížová sekundární kontaminace.		pravidel. Plynulost výroby.
Kontaminace mechanickými nečistotami.	Fyzikální	Čistota prostředí, vizuální kontrola.
Nezáměrná křížová kontaminace v průběhu zpracování potravin při výrobě pokrmů (náradím, plochami, technologickým zařízením). Nestandardní operace – např. použitím jiné kořenící směsi s alergenem, dodatečné zahuštění pokrmu moukou apod.).	Chemické	Vyhrazení pracovního nářadí, ploch a technologického zařízení při zpracování potravin a výrobě pokrmů obsahujících alergeny. Časové oddělení postupů zpracování potravin a výroby pokrmů obsahující alergeny, záznam o nestandardní operaci a zajištění přenosu informace o přítomnosti alergenu v pokrmu spotřebiteli (při každé změně suroviny, receptury, technologického postupu apod.
Skladování odpadu		
Pomnožení mikroorganismů, vznik rozkladných produktů, zdroj kontaminace potravin.	Biologické	Skladování organického odpadu v chladu, oddělné skladování od potravin, pravidelný odvoz odpadu. Vyčleněná a uzavíratelná a označená nádoba.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Kontaminace toxickými látkami při přepalování tuků, dlouhodobém zahřevu, nevhodném způsobu grilování, pečení apod.	Chemické	Dodržování technologického postupu. Tuky a oleje nezahřívát nad 180°C (pokud výrobce nestanoví jinak). Pro individuální přípravu pokrmů na pánvi (minutky) použít vždy novou dávku tuku nebo oleje.

Úchova v teple		
Vyklíčení spor, pomnožení mikroorganismů, tvorba toxinů. Sekundární kontaminace.	Biologické	Úchova při předepsané teplotě, co nejkratší doba zdržení. Zakryté nádoby. Promíchávání pokrmů.
Výdej teplého pokrmu		
Množení mikroorganismů při poklesu teploty pokrmu od jeho uvaření po dobu výdeje konzumentovi.	Biologické	Udržení požadované teploty pokrmu do okamžiku jeho výdeje.

STUDENÉ POKRMY		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příjem potravin		
Příjem kontaminovaných potravin.	Biologické	Kontrola záručních lhůt a neporušenosti obalů.
Obsah přídavných a kontaminujících látek, zvlhlá potravina.	Chemické	Výběr kvalitních surovin a dodavatelů. Kontrola záručních lhůt a přepravních podmínek.
Poškozený nebo nevhodný obal, cizí předměty v potravine.	Fyzikální	Důsledná vizuální kontrola při přejímce.
Neúplné údaje o výskytu alergenů v potravinách a surovinách dodávaných do provozovny.	Chemické	Výběr bezpečných dodavatelů – doávky známých a ověřených potravin, kde je uvedeno jejich složení, kvalitní přejímka – vyloučení záměny objednaných a dodaných potravin, kontrola předání informací o výskytu alergenů u dodávaných nebalených potravin v původní dokumentaci.
Příjem hotových výrobků		
Příjem kontaminovaných výrobků	Biologické	Výběr spolehlivých a prověřených dodavatelů. Kontrola atestů, záručních

		lhůt a přepravních podmínek.
Kontrola DMT		
Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti mohou být uváděny do oběhu, jsou-li takto označeny a jsou-li zdravotně nezávadné.	Biologické	Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy: „minimální trvanlivost do: den/měsíc/rok“
Skladování potravin		
Kontaminace z prostředí, pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Dodržení skladovacích podmínek (vlhkost, hygiena, doba skladování, neporušenost obalů, atd.) dle daného druhu suroviny.
Kontaminace nesourodými potravinami.	Biologické	Dodržování zásad neslučitelnosti některých druhů potravin.
Vniknutí cizích předmětů a mechanických nečistot.	Fyzikální	Vizuální kontrola neporušenosti obalů, uzavírání obalů, čistota prostředí.
Nezáměrná přítomnost alergenů v potravinách, ve kterých nebyly původně přítomny, tj. nezáměrná křížová kontaminace v průběhu skladování potravin.	Chemické	Oddělené skladování potravin obsahujících alergenní složku od ostatních potravin.
Kontrola data použitelnosti		
Prošlé datum použitelnosti potravinu značí zdravotně závadnou potravinu, kterou nelze dále uvádět do oběhu.	Biologické	Datum použitelnosti se uvádí slovy „Spotřebujte do“. Následuje den, měsíc a rok ukončení této doby. Rok nemusí být uveden u potravin, které mají dobu použitelnosti kratší než 3 měsíce. Datum použitelnosti je uveden na všech balených potravinách, které podléhají rychle zkáze, a musí být proto rychle spotřebovány. Kontrolu data použitelnosti je nutno provádět ve všech fázích manipulace

		<p>s potravinou od příjmu přes skladování a použití pro výrobu.</p> <p>Je nutno přednostně odebírat ze skladu potraviny, kterým končí doba použitelnosti.</p> <p>Bezprostředně před použitím potraviny pro výrobu zkontrolovat datum použitelnosti a prošlou potravinu vyřadit do odpadu.</p>
Skladování v suchém skladu		
Kontaminace z prostředí, pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Dodržení skladovacích podmínek, zejména teplota, vlhkost, doba skladování a neporušenost obalů.
Skladování v chladu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v chladicím zařízení.
Skladování v mrazu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v mrazicím zařízení.
Výdej potravin do výroby		
Vniknutí cizích předmětů a mechanických nečistot.	Fyzikální	Vizuální kontrola, používání uzavíratelných nádob, čistota prostředí. Používání vhodných manipulačních nádob. Oddělení neslučitelných potravin – potraviny v rizikových obalech předělat do vhodných, potravinářských obalů.
Kontaminace z prostředí. Zdroj kontaminace ostatních potravin.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu. Plynnost přesunu potravin. Používání vhodných manipulačních nádob. Od-

		dělení neslučitelných potravin.
Nezáměrná křížová kontaminace v průběhu zpracování potravin při výrobě pokrmů (nářadím, plochami, technologickým zařízením). Nestandardní operace (např. použití jiné kořenící směsi s alergenem, dodatečné zahuštění pokrmu moukou apod.)	Chemické	Vyhrazení pracovního nářadí, ploch a technologického zařízení při zpracování potravin a výrobě pokrmů obsahujících alergeny. Časové oddělení postupů zpracování potravin a výroby pokrmů obsahující alergeny, záznam o nestandardní operaci a zajištění přenosu informace o přítomnosti alergenu v pokrmu spotřebiteli (při každé změně suroviny, receptury, technologického postupu apod.
Odměřování		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Vážení		
Kontaminace z nástrojů, prostředí nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dělení		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Otevírání obalů		
Úlomky a mechanické nečistoty z obalů a prostředí.	Fyzikální	Vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci.
Výroba pokrmu		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení prostředí, pracovníků. Křížová sekundární	Biologické	Dodržování sanitačních a výrobních postupů, dodržování hygienických pravidel. Plynulost výroby.

kontaminace.		
Kontaminace mechanickými nečistotami.	Fyzikální	Čistota prostředí, vizuální kontrola.
Vychlazení		
Množení mikroorganismů	Biologické	Chlazení zpracovaných surovin, dodržování plynulosti výroby.
Porcování		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbyty surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Úchova v chladu		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí.	Biologické	Dodržování doby a teploty pro úchovu v chladu. Čistota prostředí.
Výdej studeného pokrmu		
Množení mikroorganismů, vyklíčení spor a tvorba toxinů při zvýšení teploty pokrmu po dobu jeho výdeje.	Biologické	Udržení požadované teploty studených pokrmů po dobu výdeje. Zkrátit dobu výdeje studených pokrmů na minimum od vyhotovení.

NÁPOJE		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příjem surovin		
Příjem kontaminovaných potravin nebo potravin s prošlým datem použitelnosti nebo minimální trvanlivosti nebo neznámého původu.	Biologické	Kontrola záručních lhůt a neporušenosti obalů. Výběr spolehlivých dodavatelů, kontrola dokladů o původu zboží a přepravních podmínek.
Poškozený nebo nevhodný obal, cizí předměty v surovině.	Fyzikální	Důsledná vizuální kontrola při přejímce.
Zkažení potraviny během příjmu a	Biologické	Neprodlené uskladnění přijatých po-

manipulace při příjmu vlivem povětrnostních podmínek.		travin.
Kontrola DMT		
Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti mohou být uváděny do oběhu, jsou-li takto označeny a jsou-li zdravotně nezávadné.	Biologické	Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy: „minimální trvanlivost do: den/měsíc/rok“
Narážení sudů		
Kontaminace ze zařízení.	Chemické	Údržba a sanitace zařízení dle pokynů výrobce.
Skladování surovin		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení skladovacích teplot u surovin vyžadujících skladování v chladu.	Biologické	Dodržování předepsané teploty při skladování.
Kontaminace z prostředí, pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Dodržení skladovacích podmínek (vlhkost, hygiena, doba skladování, neporušenost obalů, atd.) dle daného druhu suroviny.
Kontaminace nesourodými potravinami.	Biologické	Dodržování zásad neslučitelnosti některých druhů potravin.
Příprava surovin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků, prací vody. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu. Osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Vaření nápoje		
Přežit vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené doby vaření.
Chlazení nápoje		
Množení mikroorganismů, sekun-	Biologické	Chlazení nápoje na požadovanou tep-

dární kontaminace z prostředí a nádob.		lotu, čistota nádob.
Otevírání obalů		
Úlomky a mechanické nečistoty z obalů a prostředí.	Fyzikální	Vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Čištění výčepního zařízení		
Kontaminace mikroorganismy a usazeninami v potrubí.	Biologické	Čištění a desinfekce potrubí a výčepního zařízení dle požadavků a doporučení výrobců nápojů.
Vaření vody		
Kontaminovaná voda	Biologické	Používat pouze pitnou vodu.
Otevírání sklenic		
Poškození hrdla při otevírání sklenice a vniknutí úlomků skla do nápoje.	Fyzikální	Vizuální kontrola, opatrnost při otevírání sklenic.
Chlazení nápoje		
Množení mikroorganismů, sekundární kontaminace z prostředí a nádob.	Biologické	Chlazení nápoje na požadovanou teplotu, čistá nádoba.
Příprava ledu		
Kontaminace vodou, sekundární kontaminace při nedostatečné a nepravidelné desinfekci zařízení.	Biologické	Používání pitné vody, pravidelné čištění a desinfekce.
Nalévání do nádob		
Sekundární kontaminace nápoje mikroorganismy a nečistotami z nedostatečně umytých nádob a sklenic, ze kterých se nápoj konzumuje.	Biologické	Důkladné umytí nádob a sklenic po každém použití. Vizuální kontrola nádob a sklenic před naléváním nápoje.

Příprava nápoje		
Kontaminace z prostředí, zařízení náčiní, rukou pracovníků, vody.	Biologické	Dodržování hygieny pracoviště a pracovníků.
Servírování		
Kontaminace z prostředí a pracovníků	Biologické	Čistota prostředí, hygiena pracovníků. Vizuální kontrola při servírování.
Opařen konzumenta horkým nápojem.	Fyzikální	Opatrnost při servírování horkých nápojů.

MASO		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Rozmrazování masa		
Nadměrné pomnožení patogenních mikroorganismů na povrchu rozmrazovaného masa, kontaminace ostatních ploch nebo ploch z odkapávající vody.	Biologické	Vymezené pracoviště pro rozmrazování, sanitace ploch. Dodržování stanoveného technologického postupu: <ul style="list-style-type: none"> • V lednici při teplotě cca +4°C. vyloučit přítomnost potravin, které nejsou určeny k dalšímu tepelnému zpracování. • V mikrovlnné troubě dle programu n rozmrazování. • V tekoucí pitné vodě o teplotě max. +21°C a po dobu max. 4 hodiny. • V konvektomatu nebo elektrické troubě při nízké okolní teplotě tak, aby se povrch potraviny nezahřál na teplotu vyšší než 21°C a doba rozmrazování nepřesáhla 4 hodiny.

Skladování v chladu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v chladícím zařízení.
Omytí		
Kontaminace vodou.	Biologické	Používat pouze pitnou vodu.
Přípravna masa		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků, prací vody.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu. Osobní hygiena pracovníků.
Čištění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Mletí		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zřízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Vykostění		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zřízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Krájení masa		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Naklepání		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zřízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.

Odblání		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Obalování		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Špikování		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Plnění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Příprava přísad		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace prostředí, ze zařízení z nástrojů, z pracovníků.	Biologické	Dodržování technologického postupu, plynulosti výroby, hygieny pracovníků, sanitace.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Dohotovení pokrmu		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota nástrojů a hygiena pracovníků.

Dochucení		
Kontaminace přídatnými látkami (kořením).	Biologické	Opětovné provaření pokrmu.
Porcování		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Kontaminace toxickými látkami při přepalování tuků, dlouhodobém zahřevu, nevhodném způsobu grilování, pečení apod.	Chemické	Dodržování technologického postupu, tuky a oleje nezahřívát nad 180°C (pokud výrobce nestanoví jinak). Pro individuální přípravu pokrmů na pánvi (minutky) vždy použít novou dávku tuku nebo oleje.

VEJCE		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Vytloukání vajec		
Přítomnost patogenních bakterií. Zdroj kontaminace ostatních potravin.	Biologické	Dostatečné tepelné opracování v dalším kroku. Oddělený úsek pro vytloukání – příprava masa.
Přítomnost úlomků skořápek	Fyzikální	Vytloukání po malých dávkách, vizuální kontrola, dostatečné osvětlení.

POLOTOVARY Z MASA

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Skladování v chladu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v chladicím zařízení.
Příprava masa		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků, prací vody.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu. Osobní hygiena pracovníků.
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Čištění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Vykostění		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Odblanění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Omytí		
Kontaminace vodou.	Biologické	Používání pitné vody.
Mletí		
Pomnožení mikroorganismů. Kon-	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů,

taminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.		dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Plnění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Obalování		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Naklepání		
Pomnožení mikroorganismů. Kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Příprava přísad		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí, ze zařízení, z nástrojů, z pracovníků.	Biologické	Dodržování technologického postupu, plynulosti výroby, hygieny pracovníků, sanitace.
Špikování		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Marinování		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Příprava nálevu		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí, ze zařízení,	Biologické	Dodržování technologického postupu, plynulosti výroby, hygieny pracovní-

z nástrojů, z pracovníků.		ků, sanitace.
Zchlazení		
Nedostatečné zchlazení, prodlení při zchlazení, sekundární kontaminace a následné pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Dodržován technologického postupu, zejména doby teploty zchlazování. Dokončený polotovár neprodleně zchladit na teplotu +4°C a nižší ve všech částech výrobku.
Balení		
Kontaminace z prostředí, pracovníků a obalů.	Biologické	Čistota prostředí, obalů a hygiena pracovníků. Zabalení polotovaru do vhodných potravinářských uzavíratelných obalů.
Označování		
Riziko nevhodné manipulace s nedostatečně označeným polotovarem	Biologické	Provést řádné označení polotovaru (druh, datum výroby a datum použitelnosti).
Zmrazení		
Nedostatečné zmrazení, prodlení při zmrazení, sekundární kontaminace a následné pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Dodržování technologického postupu, zejména doby a teploty zmrazování. Polotovár po ukončení výroby neprodleně zmrazit na teplotu -18°C a nižší ve všech částech polotovaru. Používat dostatečně uzavřené obaly.
Skladování v chladu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v chladícím zařízení na syrové maso a masné polotovary.
Skladování v mrazu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v mrazícím zařízení.

ZELENINA

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Otevírání obalů		
Úlomky a mechanické nečistoty z obalů a prostředí.	Fyzikální	Vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci.
Otevírání sklenic		
Poškození hrdla při otvírání sklenice a vniknutí úlomků do potravin.	Fyzikální	Vizuální kontrola, opatrnost při otvírání sklenic.
Hrubá příprava		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků, prací vody.	Biologické	Dodržování sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků.
Scezení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Čištění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Loupání		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Rozmrazování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace ostatních surovin z odkapávající vody nebo plochy pro rozmrazování.	Biologické	Dodržování technologického postupu, vymezené pracoviště, sanitace ploch.

Omytí		
Kontaminace vodou.	Biologické	Používání pitné vody.
Okrájení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Škrábání		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Přebírání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Krájení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Vážení		
Kontaminace z nástrojů, prostředí nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Strouhání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Krouhání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí,	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hy-

pracovníků.		gieny pracovníků.
Mixování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Čistá příprava		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků, prací vody.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu, osobní hygiena pracovníků.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Vychlazení		
Pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Chlazení zpracovaných surovin, dodržování plynulosti výroby.
Úchova v chladu		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí.	Biologické	Dodržování doby a teploty pro úchovu v chladu, čistota prostředí.

OVOCE		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Otevírání obalů		
Úlomky a mechanické nečistoty z obalů a prostředí.	Fyzikální	Vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci.
Otevírání sklenic		
Poškození hrdla při otevírání sklenice a vniknutí úlomků do potravin.	Fyzikální	Vizuální kontrola, opatrnost při otevírání sklenic.
Scezení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí,	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hy-

pracovníků.		gieny pracovníků.
Čištění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Loupání		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Rozmrazování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace ostatních surovin z odkapávací vody nebo plochy pro rozmrazování.	Biologické	Dodržování technologického postupu, vymezené pracoviště, sanitace ploch.
Omytí		
Kontaminace vodou.	Biologické	Používání pitné vody.
Okrájení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Škrábání		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Přebírání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.

Krájení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Vážení		
Kontaminace z nástrojů, prostředí nebo rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Strouhání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Mixování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Čistá příprava		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků, prací vody.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu, osobní hygiena pracovníků.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Vychlazení		
Pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Chlazení zpracovaných surovin, dodržování plynulosti výroby.
Úchova v chladu		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí.	Biologické	Dodržování doby a teploty pro uchovu v chladu, čistota prostředí.

PIZZA		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava těsta		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologická	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Míchání těsta		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologická	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Kynutí těsta		
Kontaminace ze zařízení a z prostředí.	Biologické	Čistota zařízení a prostředí.
Dělení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Balení		
Kontaminace z prostředí, pracovníků a obalů.	Biologické	Čistota prostředí, obalů a hygiena pracovníků. Použití vhodného potravinářského obalu.
Skladování v chladu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v chladicím zařízení.
Tvarování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Potírání		
Kontaminace z prostředí nebo	Biologické	Čistota nástrojů a hygiena pracovní-

z rukou pracovníků.		ků.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Tření		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Zdobení		
Kontaminace z prostředí nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota nástrojů a hygiena pracovníků.
Pečení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.

UTOPENEC

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitárního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Loupání		
Kontaminace plísněmi, mikroorga-	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů,

nismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.		dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Teplná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Plnění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Chladnutí		
Vykličení spor, kontaminace z prostředí.	Biologické	Čistota prostředí, vizuální kontrola.
Vložení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota nástrojů a hygiena pracovníků.
Zalítí		
Kontaminace z nástrojů, prostředí nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Uzavření		
Kontaminace z prostředí, pracovníků, obalů.	Biologické	Čistota prostředí, obalů a hygiena pracovníků.
Označení		
Riziko nevhodné manipulace s nedostatečně označeným pokrmem.	Biologické	Provést řádné označení výrobku dle platné legislativy.
Zrání		
Pomnožení nežádoucí mikroflóry a	Biologické	Dodržování výrobního postupu,

přechod k nežádoucím zracím procesům při zrání.		osobní a provozní hygieny, udržování zracího procesu při chladírenské teplotě.
Skladování v chladu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v chladícím zařízení.

HERMELÍN NAKLÁDANÝ		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Krájení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Rozkrojení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Obalování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Plnění		
Kontaminace plísněmi, mikroorga-	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů,

nismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.		dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Zalítí		
Kontaminace z nástrojů, prostředí nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Balení		
Kontaminace z prostředí, pracovníků a obalů.	Biologické	Čistota prostředí, obalů a hygiena pracovníků.
Označení		
Riziko nevhodné manipulace s nedostatečně označeným pokrmem.	Biologické	Provést řádné označení výrobku dle platné legislativy.
Zrání		
Pomnožení nežádoucí mikroflóry a přechod k nežádoucím zracím procesům při zrání.	Biologické	Dodržování výrobního postupu, osobní a provozní hygieny, udržování zracího procesu při chladírenské teplotě.
Skladování v chladu		
Pomnožení mikroorganismů při nedodržení stanovených skladovacích teplot.	Biologické	Dodržování předepsané teploty v chladícím zařízení.

POKRMY Z POLOTOVARŮ		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Rozmrazování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace ostatních surovin nebo ploch z odkapávající vody.	Biologické	Dodržování technologického postupu, vymezené pracoviště, sanitace ploch.
Úchova v chladu		

Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí.	Biologické	Dodržování doby a teploty pro úchovu v chladu, čistota prostředí.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Kontaminace toxickými látkami při přepalování tuků, dlouhodobém záhřevu, nevhodném způsobu grilování, pečení apod.	Chemické	Dodržování technologického postupu. Tuky a oleje nezahřívat nad +180 °C pokud výrobce nestanoví jinak. Pro individuální přípravu na pánvi použít vždy novou dávku tuku nebo oleje.
Smažení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Pečení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů při nedosažení požadované pečicí teploty po stanovenou dobu.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené doby a teploty pečení.
Vaření		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené doby a teploty pečení.
Zapečení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.

POLÉVKY		
Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Krájení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Opražení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologických postupů.
Osmažení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Dušení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů při nedosažení požadované pečící teploty po stanovenou dobu.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dohotovení pokrmu		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota nástrojů a hygiena pracovníků.

ního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.		
Mixování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Scezení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dochucení		
Kontaminace přídatnými látkami (kořením).	Biologické	Opětovné provaření pokrmu.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.

KNEDLÍKY, TĚSTA

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Příprava těsta		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.

Tření		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Šlehání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Míchání těsta		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Hnětení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Zrání těsta		
Kontaminace ze zařízení a prostředí.	Biologické	Čistota zařízení a prostředí, zakrývání nádob.
Příprava náplní		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Kynutí těsta		
Kontaminace ze zařízení a z prostředí.	Biologické	Čistota zařízení a prostředí.
Dělení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Plnění		
Kontaminace plísněmi, mikroorga-	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů,

nismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.		dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Tvarování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.

LUŠTĚNINY

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Přebírání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Máčení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Proplachování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů,

minace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.		dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Osmažení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Opražení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Vaření		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené doby vaření.
Příprava přísad		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí, ze zařízení, z nástrojů, z pracovníků.	Biologické	Dodržování technologického postupu, plynulosti výroby, hygieny pracovníků, sanitace.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dochucení		
Kontaminace přídatnými látkami (kořením).	Biologické	Opětovné provaření pokrmu.

OMÁČKY

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Krájení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Opražení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Osmažení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Dušení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů při nedosažení požadované pečící teploty po stanovenou dobu.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dohotovení pokrmu		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrob-	Biologické	Čistota nástrojů a hygiena pracovníků.

ního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.		
Mixování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dochucení		
Kontaminace přídatnými látkami (kořením).	Biologické	Opětovné provaření pokrmu.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.

ŠŤÁVY K MASŮM

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Krájení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Opražení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.

Osmažení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Dušení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů při nedosažení požadované pečící teploty po stanovenou dobu.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dohotovení pokrmu		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota nástrojů a hygiena pracovníků.
Mixování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Scezení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dochucení		
Kontaminace přídatnými látkami (kořením).	Biologické	Opětovné provaření pokrmu.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.

SLADKÉ POKRMY

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitačního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Příprava těsta		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Příprava náplní		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Zrání těsta		
Kontaminace ze zařízení a prostředí.	Biologické	Čistota zařízení a prostředí, zakrývání nádob.
Příprava korpusů		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Kynutí těsta		
Kontaminace ze zařízení a z prostředí.	Biologické	Čistota zařízení a prostředí.
Dělení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.

Tvarování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Plnění		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Kontaminace toxickými látkami při přepalování tuků, dlouhodobém zahřevu, nevhodném způsobu grilování, pečení apod.	Chemické	Dodržování technologického postupu. Tuky a oleje nezahřívát nad +180 °C pokud výrobce nestanoví jinak. Pro individuální přípravu na pánvi použít vždy novou dávku tuku nebo oleje.
Vaření		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené doby a teploty pečení.
Pečení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Smažení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.

Zapečení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Dochucení		
Kontaminace přídatnými látkami (kořením).	Biologické	Opětovné provaření pokrmu.
Dozdobení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků	Biologické	Čistota nástrojů a hygiena pracovníků.

RÝŽE A OBILOVINY

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Přebírání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Máčení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Proplachování		

Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Vaření		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené doby vaření.
Dušení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů při nedosažení požadované pečící teploty po stanovenou dobu.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Příprava přísad		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí, ze zařízení, z nástrojů, z pracovníků.	Biologické	Dodržování technologického postupu, plynulosti výroby, hygieny pracovníků, sanitace.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dochucení		
Kontaminace přídatnými látkami (kořením).	Biologické	Opětovné provaření pokrmu.

TĚSTOVINY

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Máčení		
Kontaminace plísněmi, mikroorganismy nebo zbytky surovin z výrobního zařízení, nástrojů nebo z rukou pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Příprava složek		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování provozní hygieny a sanitčního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Zapečení		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Dodržování technologického postupu.
Vaření		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené doby vaření.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Příprava přísad		
Pomnožení mikroorganismů, konta-	Biologické	Dodržování technologického postu-

minace z prostředí, ze zařízení, z nástrojů, z pracovníků.		pu, plynulosti výroby, hygieny pracovníků, sanitace.
Proplachování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologická	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Dochucení		
Kontaminace přídatnými látkami (kořením).	Biologické	Opětovné provaření pokrmu.

VAJEČNÉ POKRMY

Popis nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
Vejce čerstvá		
Přítomnost patogenních mikroorganismů, původce salmonely.	Biologické	Používat pouze značené tržní druhy vajec. Zákaz používání vajec s narušenou skořápkou. Tepelná úprava vajec a vaječných hmot.
Přesun vajec		
Zdroj sekundární kontaminace.	Biologické	K vnášení vajec do kuchyně používat pouze čisté omyvatelné nádoby nebo plata.
Vytloukání vajec		
Přítomnost patogenních bakterií. Zdroj kontaminace ostatních potravin.	Biologická	Dostatečné tepelné opracování v dalším kroku. Oddělený úsek pro vytloukání vajec.
Přítomnost úlomků skořápek	Fyzikální	Vytloukání po malých dávkách, vizu-

		ální kontrola, dostatečné osvětlení.
Vaření vajec		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů při nedosažení požadované doby a teploty vaření.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené doby vaření.
Příprava potravin		
Kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, rukou pracovníků, prací vody. Sekundární a křížová kontaminace.	Biologické	Dodržování sanitačního řádu, osobní hygiena pracovníků. Oddělené pracoviště, plynulost výroby.
Míchání		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Smísení		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Mixování		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků.	Biologické	Čistota výrobního zařízení a nástrojů, dodržování výrobního postupu a hygieny pracovníků.
Loupání vajec		
Zbytky skořápek	Fyzikální	Vizuální kontrola, opláchnutí vejce pitnou vodou.
Tepelná úprava		
Přežití vegetativních forem mikroorganismů, spor, nedostatečná inaktivace termostabilních toxinů.	Biologické	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Vychlazení		
Pomnožení mikroorganismů.	Biologické	Chlazení zpracovaných surovin, dodržování plynulosti výroby.

Úchova v chladu		
Pomnožení mikroorganismů, kontaminace z prostředí.	Biologické	Dodržování doby a teploty pro úchovu v chladu, čistota prostředí.

PŘÍLOHA P6: STANOVENÍ KRITICKÝCH A KONTROLNÍCH BODŮ, SLEDOVÁNÍ ZVLÁDNUTÉHO STAVU A NÁPRAVNÉHO OPATŘENÍ V KRITICKÝCH BODECH

TEPLÉ POKRMY

PŘÍJEM POTRAVIN	
Popis nebezpečí	PŘÍJEM KONTAMINOVANÝCH POTRAVIN
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Kontrola záručních lhůt a neporušenosti obalů.
Sledovaný znak	Bez závad.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola průvodních dokladů a neporušenosti obalů při každé dodávce. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Okamžité pozastavení dodávky, vrácení dodavateli apod.
Význam (bod)	Kontrolní.
Popis nebezpečí	NEÚPLNÉ ÚDAJE O VÝSKYTU ALERGENŮ V POTRAVINÁCH A SUROVINÁCH DODÁVANÝCH DO PROVOZOVNY
Typ nebezpečí	Chemické.
Ovládací opatření	Výběr bezpečných dodavatelů – dodávky známých a ověřených potravin, kde je uvedeno jejich složení, kvantitativní přejímka – vyloučení záměny objednaných a dodaných potravin, kontrola předání informací o výskytu alergenů u dodávaných nebalených potravin v průvodní dokumentaci.
Sledovaný znak	Bez závad.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola při každé přejímce. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Vyžádání specifikací od dodavatelů nebalených potravin, pozastavení

ní	dodávky.
Význam (bod)	Kontrolní.

KONTROLA DATA MINIMÁLNÍ TRVANIVOSTI	
Popis nebezpečí	POTRAVINY S PROŠLOU DOBOU MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI
Typ nebezpečí	Biologické
Ovládací opatření	Datum minimální trvanlivosti (DMT) se uvádí slovy: „minimální trvanlivost do: den/měsíc/rok“.
Sledovaný znak	Datum minimální trvanlivosti.
Kritické meze	Prošlé / neprošlé.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžné kontrolování DMT ve všech fázích manipulace s potravinou – skladování a distribuce.
Nápravná opatření	Vyřadit potraviny s prošlým DMT z oběhu, odděleně skladovat, označit.
Význam (bod)	Kontrolní.

KONTROLA DATA POUŽITELNOSTI	
Popis nebezpečí	PROŠLÉ DATUM POUŽITELNOSTI POTRAVINY ZNAČÍ ZDRAVOTNĚ ZÁVADLOU POTRAVINU, KTEROU NELZE DÁE UVÁDĚT DO OBĚHU
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Datum použitelnosti (DP) se uvádí slovy: „spotřebujte do: den/měsíc/rok“. Rok nemusí být uveden u potravin, které mají DP kratší než 3 měsíce. DP je uveden na všech balených potravinách, které podléhají rychle zkáze, a musí být proto rychle spotřebovány. Kontrolu DP provádět ve všech fázích manipulace s potravinou od příjmu přes skladování a použití pro výrobu. Přednostně odebírat ze skladu potraviny, kterým končí doba použitelnosti. Bezprostředně před použitím potraviny pro výrobu zkontrolovat DP a prošlou potravinu vyřadit do odpadu.

Sledovaný znak	Datum použitelnosti.
Kritické meze	Prošlé / neprošlé.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžné denní kontrolování DP ve všech fázích manipulace s potravinou všemi pracovníky.
Nápravná opatření	Vyřadit potraviny s prošlým DP z oběhu.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V SUCHÉM SKLADU

Popis nebezpečí	KONTAMINACE Z PROSTŘEDÍ, POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení skladovacích podmínek, zejména teplota, vlhkost, doba skladování a neporušenosti obalů.
Sledovaný znak	Teplota a vlhkost.
Kritické meze	Teplota do +20°C a 75% relativní vlhkosti.
Sledování zvládnutého stavu	Sledovat podmínky uskladnění potravin ve skladovém zařízení, denně kontrolovat teplotu a vlhkost ve skladu (ráno), bez zápisu.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V CHLADU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLIT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v chladicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení.
Kritické meze	Dle druhu potravin.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí.

	Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V MRAZU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLOT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v mrazícím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v mrazícím zařízení
Kritické meze	Teplota minimálně -18°C a nižší
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v mrazícím zařízení 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

VÝDEJ POTRAVIN DO VÝROBY

Popis nebezpečí	VNIKNUTÍ CIZÍCH PŘEDMĚTŮ A MECHANICKÝCH NEČISTOT.
Typ nebezpečí	Fyzikální.
Ovládací opatření	Vizuální kontrola, používání uzavíratelných nádob, čistota prostředí. Používání vhodných manipulačních nádob. Oddělení neslučitelných potravin – potraviny v rizikových obalech předělat v přípravě do vhodných potravinářských obalů.
Sledovaný znak	Bez závad.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola stavu všech rizikových obalů při manipulaci s nimi, vizuální kontrola.

	Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Při zjištění poškození obalu a pomůcek a možném riziku vniknutí úlomků do pokrmů okamžitě pozastavení přípravy pokrmů.
Význam (bod)	Kontrolní.

TEPELNÁ ÚPRAVA

Popis nebezpečí	PŘEŽITÍ VEGETATIVNÍCH FOREM MIKROORGANISMŮ, SPOR, NEDOSTATEČNÁ INAKTIVACE TERMOSTABILNÍCH TOXINŮ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Sledovaný znak	Doba / teplota.
Kritické meze	Minimálně 5 minut / minimálně 75°C.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžná kontrola teploty a doby tepelné úpravy obsluhujícím pracovníkem. Smyslová kontrola (vzhled, barva, vůně, propečenost, provařenost,...). Provádí pověřený pracovník – kuchař.
Nápravná opatření	Upravení technologického postupu.
Význam (bod)	Kontrolní.
Popis nebezpečí	KONTAMINACE TOXICKÝMI LÁTKAMI PŘI ŘEPALOVÁNÍ TUKŮ, DLOUHODOBÉM ZÁHŘEVU, NEVHODNÉM ZPŮSOBU GRILOVÁNÍ, PEČENÍ APOD.
Typ nebezpečí	Chemické.
Ovládací opatření	Dodržování technologického postupu. Tuky a oleje nezahřívat nad +180°C (pokud výrobce nestanoví jinak). Pro individuální přípravu pokrmů na pánvi použít vždy novou dávku tuku nebo oleje.
Sledovaný znak	Kvalita tuku nebo oleje.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžná smyslová kontrola (barva, pach) obsluhujícím pracovníkem. Kontrola chemickými rychlotesty.

	Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Výměna tuku nebo oleje.
Význam (bod)	Kontrolní

VÝDEJ TEPLÉHO POKRMU

Popis nebezpečí	MNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI POKLESU TEPLOTY POKRMU OD ODBY JEHO UVAŘENÍ PO DOBU VÝDEJE KONZUMENTOVI.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Udržení požadované teploty pokrmu do okamžiku jeho výdeje. Zkrátit dobu výdeje pokrmu na minimum.
Sledovaný znak	Teplota hotového pokrmu.
Kritické meze	Nejméně +63°C.
Sledování zvládnutého stavu	Sledovat průběžně teplotu pokrmu po dobu výdeje, minimálně 1x během výdeje provést záznam o sledování do formuláře. Provádí pověřený pracovník – kuchař.
Nápravná opatření	Při poklesu teploty na +63°C neprodleně ohřát pokrm. Při překročení kritických mezí vyřadit pokrm.
Význam (bod)	Kritický.

STUDENÉ POKRMY

PŘÍJEM POTRAVIN

Popis nebezpečí	NEÚPLNÉ ÚDAJE O VÝSKYTU ALERGENŮ V POTRAVINÁCH A SUROVINÁCH DODÁVANÝCH DO PROVOZOVNY.
Typ nebezpečí	Chemické.
Ovládací opatření	Výběr bezpečných dodavatelů – dodávky známých a ověřených potravin, kde je uvedeno jejich složení.

	Kvantitativní přejímka zboží – vyloučení záměny objednaných a dodaných potravin. Kontrola předání informací o výskytu alergenů u dodávaných nebalených potravin v průvodní dokumentaci.
Sledovaný znak	Bez závad.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola při každé přejímce. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Vyžádání specifikací od dodavatelů nebalených potravin, pozastavení dodávky.
Význam (bod)	Kontrolní.

KONTROLA DATA MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI

Popis nebezpečí	POTRAVINY S PROŠLOU DOBOU MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Datum minimální trvanlivosti (DMT) se uvádí slovy: „minimální trvanlivost do: den/měsíc/rok“.
Sledovaný znak	Datum minimální trvanlivosti.
Kritické meze	Prošlé / neprošlé.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžné kontrolování DMT ve všech fázích manipulace s potravinou – skladování a distribuce.
Nápravná opatření	Vyřadit potraviny s prošlým DMT z oběhu, odděleně skladovat, označit.
Význam (bod)	Kontrolní.

KONTROLA DATA POUŽITELNOSTI

Popis nebezpečí	PROŠLÉ DATUM POUŽITELNOSTI POTRAVINY ZNAČÍ ZDRAVOTNĚ ZÁVADNOU POTRAVINU, KTEROU NELZE DÁLE UVÁDĚT DO OBĚHU.
Typ nebezpečí	Biologické.

Ovládací opatření	Datum použitelnosti (DP) se uvádí slovy: „spotřebujte do: den/měsíc/rok“. Rok nemusí být uveden u potravin, které mají DP kratší než 3 měsíce. DP je uveden na všech balených potravinách, které podléhají rychle zkáze, a musí být proto rychle spotřebovány. Kontrolu DP provádět ve všech fázích manipulace s potravinou od příjmu přes skladování a použití pro výrobu. Přednostně odebírat ze skladu potraviny, kterým končí doba použitelnosti. Bezprostředně před použitím potraviny pro výrobu zkontrolovat DP a prošlou potravinu vyřadit do odpadu.
Sledovaný znak	Datum použitelnosti.
Kritické meze	Prošlé / neprošlé.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžné denní kontrolování DP ve všech fázích manipulace s potravinou všemi pracovníky.
Nápravná opatření	Vyřadit potraviny s prošlým DP z oběhu.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V SUCHÉM SKLADU	
Popis nebezpečí	KONTAMINACE Z PROSTŘEDÍ, POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení skladovacích podmínek, zejména teplota, vlhkost, doba skladování a neporušenosti obalů.
Sledovaný znak	Teplota a vlhkost.
Kritické meze	Teplota do +20°C a 75% relativní vlhkosti.
Sledování zvládnutého stavu	Sledovat podmínky uskladnění potravin ve skladovém zařízení, denně kontrolovat teplotu a vlhkost ve skladu (ráno), bez zápisu.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V CHLADU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLŮT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v chladicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení.
Kritické meze	Dle druhu potravin.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V MRAZU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLŮT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v mrazicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v mrazicím zařízení.
Kritické meze	Teplota minimálně -18°C a nižší.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v mrazicím zařízení 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

VÝDEJ POTRAVIN DO VÝROBY

Popis nebezpečí	VNIKNUTÍ CIZÍCH PŘEDMĚTŮ A MECHANICKÝCH NEČISTOT.
-----------------	----------------------------------------------------------

Typ nebezpečí	Fyzikální.
Ovládací opatření	Vizuální kontrola, používání uzavíratelných nádob, čistota prostředí. Používání vhodných manipulačních nádob. Oddělení neslučitelných potravin – potraviny v rizikových obalech předělat v přípravně do vhodných potravinářských obalů.
Sledovaný znak	Bez závad.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola stavu všech rizikových obalů při manipulaci s nimi, vizuální kontrola. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Při zjištění poškození obalu a pomůcek a možném riziku vniknutí úlomků do pokrmů okamžité pozastavení přípravy pokrmů.
Význam (bod)	Kontrolní.
Popis nebezpečí	NEZÁMĚRNÁ KŘÍŽOVÁ KONTAMINACE V PRŮBĚHU ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN PŘI VÝROBĚ POKRMŮ (nářadím, plochami, technologickým zařízením). NESTANDARTNÍ OPERACE (např. použití jiné koření směsi s alergenem apod.)
Typ nebezpečí	Chemické.
Ovládací opatření	Vyhrazením pracovního náčiní, ploch a technologického zařízení při zpracování potravin a výrobě pokrmů obsahujících alergeny. Časové oddělení postupů zpracování potravin a výroby pokrmů obsahující alergeny. Záznam o nestandartní operaci a zajištění přenosu informace o přítomnosti alergenu v pokrmu spotřebiteli (při každé změně suroviny, receptury, technologického postupu).
Sledovaný znak	
Kritické meze	
Sledování zvládnutého stavu	Barevné odlišení pracovních pomůcek a nástrojů, vyčlenění pracovních úseků (zpracování ryb). Časové oddělení postupů spojené s důkladným čištěním nářadí, ploch a technologických zařízení mezi jednotlivými operacemi. O nestandartní operaci je neprodleně informován vedoucí směny, který

	odpovídá za včasný přenos informací o alergenech v pokrmu spotřebiteli.
Nápravná opatření	
Význam (bod)	Kontrolní.

VÝDEJ STUDENÉHO POKRMU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ, VYKLÍČENÍ SPOR A TVORBA TOXINŮ PŘI ZVÝŠENÍ TEPLoty POKRMU PO DOBU JEHO VÝDEJE.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Udržení požadované teploty pokrmu do okamžiku jeho výdeje. Zkrátit dobu výdeje pokrmu na minimum.
Sledovaný znak	Teplota hotového pokrmu. Doba výdeje.
Kritické meze	Teplota maximálně +8°C Doba výdeje studeného pokrmu maximálně 24 hodin.
Sledování zvládnutého stavu	Sledovat čas začátku výdeje studeného pokrmu. Sledovat průběžně teplotu pokrmu po dobu výdeje vpichovým teploměrem. Provádí pověřený pracovník – kuchař.
Nápravná opatření	Při zvýšení teploty nad +8°C neprodleně vychladit pokrm. Při překročení kritických mezí vyřadit pokrm.
Význam (bod)	Kontrolní

NÁPOJE

KONTROLA DATA MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI

Popis nebezpečí	POTRAVINY S PROŠLOU DOBOU MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI.
-----------------	----------------------------------------------------------

Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Datum minimální trvanlivosti (DMT) se uvádí slovy: „minimální trvanlivost do: den/měsíc/rok“.
Sledovaný znak	Datum minimální trvanlivosti.
Kritické meze	Prošlé / neprošlé.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžné kontrolování DMT ve všech fázích manipulace s potravinou – skladování a distribuce.
Nápravná opatření	Vyřadit potraviny s prošlým DMT z oběhu, odděleně skladovat, označit.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ SUROVIN

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ SKLADOVACÍCH TEPLOT U SUROVIN VYŽADUJÍCÍCH SKLADOVÁNÍ V CHLADU.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty při skladování.
Sledovaný znak	Teplota při skladování.
Kritické meze	Dle druhu surovin.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty ve skladu 1x za směnu (ráno).
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných surovin.
Význam (bod)	Kontrolní.

PŘÍPRAVA SKLADU

Popis nebezpečí	KONTAMINACE VODOU, SEKUNDÁRNÍ KONTAMINACE PŘI NEDOSTATEČNÉ A NEPRAVIDELNÉ DESINFEKCI ZAŘÍZENÍ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Používání pitné vody, pravidelné čištění a desinfekce.

Sledovaný znak	Čistota a desinfekce výrobniku ledu.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Pravidelné čištění a desinfekce výrobniku ledu. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Ihned provést sanitaci výrobniku ledu.
Význam (bod)	Kontrolní.

NALÉVÁNÍ DO NÁDOB

Popis nebezpečí	SEKUNDÁRNÍ KONTAMINACE NÁPOJE MIKROORGANISMY A NEČISTOTAMI Z NEDOSTATEČNĚ UMYTÝCH NÁDOB A SKLENIC, ZE KTERÝCH SE NÁPOJ KONZUMUJE.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Důsledné umytí nádob a sklenic po každém použití. Vizuální kontrola nádob a sklenic před naléváním nápoje.
Sledovaný znak	Čistota nádob a sklenic.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžná kontrola čistoty nádob a sklenic obsluhujícím pracovníkem. Namátková kontrola vedoucím pracovníkem.
Nápravná opatření	Umytí nebo opláchnutí, výměna nádobí nebo sklenice.
Význam (bod)	Kontrolní.

MASO

ROZMRAZOVÁNÍ MASA

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ PATOGENNÍCH MIKROORGANISMŮ NA POVRCHU ROZMRAZOVANÉHO MASA, KONTAMINACE OSTATNÍCH POTRAVIN NEBO PLOCH Z ODKAPÁVAJÍCÍ VODY.
-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Typ nebezpečí	Biologické
Ovládací opatření	Vymezené pracoviště pro rozmrazování, sanitace ploch. Dodržování stanoveného technologického postupu: <ul style="list-style-type: none"> • V lednici při teplotě cca 4°C. vyloučit přítomnost potravin, které nejsou určeny k dalšímu tepelnému zpracování. • V mikrovlnné troubě dle programu na rozmrazování. • V tekoucí pitné vodě o teplotě max. 21°C a doba rozmrazování nepřesáhla 4 hodiny.
Sledovaný znak	Teplota při rozmrazování.
Kritické meze	Překročení teploty při rozmrazování.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty.
Nápravná opatření	Zvolit vhodný způsob rozmrazování. Zamrazovat po malých porcích.
Význam (bod)	Kontrolní

SKLADOVÁNÍ V CHLDU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVÝCH TEPLOT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v chladicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení.
Kritické meze	Maximálně +4°C.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

VYTLOUKÁNÍ VAJEC

Popis nebezpečí	PŘÍTOMNOST PATOGENNÍCH BAKTERIÍ. ZDROJ KONTAMINACE OSTATNÍCH POTRAVIN.
-----------------	-------------------------------------------------------------------------------

Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dostatečné tepelné opracování v dalším kroku. Oddělený úsek pro vytloukání – příprava masa.
Sledovaný znak	Teplota v chladícím zařízení.
Kritické meze	Překročení teploty v chladícím zařízení.
Sledování zvládnutého stavu	Sledování teploty v chladícím zařízení.
Nápravná opatření	Dodržování technologických postupů.
Význam (bod)	Kontrolní.

TEPELNÁ ÚPRAVA

Popis nebezpečí	PŘEŽITÍ VEGETATIVNÍCH FOREM MIKROORGANISMŮ, SPOR, NEDOSTATEČNÁ INAKTIVACE TERMOSTABILNÍCH TOXINŮ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Sledování a dodržování stanovené teploty a doby tepelné úpravy.
Sledovaný znak	Doba / teplota.
Kritické meze	Minimálně 5 minut / minimálně 75°C.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžná kontrola teploty a doby tepelné úpravy obsluhujícím pracovníkem. Smyslová kontrola (vzhled, barva, vůně, propečenost, provařenost,...) Provádí pověřený pracovník – kuchař.
Nápravná opatření	Upravení technologického postupu.
Význam (bod)	Kontrolní.
Popis nebezpečí	KONTAMINACE TOXICKÝMI LÁTKAMI PŘI PŘEPALOVÁNÍ TUKŮ, DLOUHODOBÉM ZÁHŘEVU, NEVHODNÉM ZPŮSOBU GRILOVÁNÍ, PEČENÍ APOD.
Typ nebezpečí	Chemické.
Ovládací opatření	Dodržování technologického postupu. Tuky a oleje nezahřívát nad

	+180°C (pokud výrobce nestanoví jinak). Pro individuální přípravu pokrmů na pánvi použít vždy novou dávku tuku nebo oleje.
Sledovaný znak	Kvalita tuku nebo oleje.
Kritické meze	Vyhovuje / nevyhovuje.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžná smyslová kontrola (barva, pach) obsluhujícím pracovníkem. Kontrola chemickými rychlotesty. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Výměna tuku nebo oleje.
Význam (bod)	Kontrolní.

POLOTOVARY Z MASA

SKLADOVÁNÍ V CHLADU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLOT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v chladicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení.
Kritické meze	Dle druhu potravin.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

ZCHLAZENÍ

Popis nebezpečí	NEDOSTATEČNÉ ZCHLAZENÍ, PRODLENÍ PŘI ZCHLAZENÍ, SEKUNDÁRNÍ KONTAMINACE A NÁSLEDNÉ
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------

	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržování technologického postupu, zejména doby teploty zchlazování. Dokončený polotovar neprodleně zchladit na teplotu +4°C a nižší ve všech částech výrobku.
Sledovaný znak	Teplota polotovaru ve všech částech.
Kritické meze	+4°C a nižší.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty při zchlazování, při každé výrobě polotovaru. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných polotovarů.
Význam (bod)	Kontrolní.

ZMRAZENÍ	
Popis nebezpečí	NEDOSTATEČNÉ ZMRAZENÍ, PRODLLENÍ PŘI ZMRAZENÍ, SEKUNDÁRNÍ KONTAMINACE A NÁSLEDNÉ POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržování technologického postupu, zejména doby a teploty zmrazování. Polotovar po ukončení výroby neprodleně zmrazit na teplotu -18°C a nižší ve všech částech polotovaru. Používat dostatečně uzavřené obaly.
Sledovaný znak	Teplota polotovaru ve všech částech.
Kritické meze	-18°C a nižší.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty při zmrazování. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných polotovarů.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V CHLADU	
Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLIT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v chladicím zařízení – na syrové maso a masné polotovary.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení. Datum použitelnosti.
Kritické meze	Maximálně +4°C. Datum použitelnosti 3 dny včetně dne výroby.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných polotovarů.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V MRAZU	
Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLIT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v mrazicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v mrazicím zařízení. Datum použitelnosti.
Kritické meze	Teplota minimálně -18°C a nižší. Datum použitelnosti 1 měsíc od data výroby.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v mrazicím zařízení 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných polotovarů.

Význam (bod)	Kontrolní.
--------------	------------

PIZZA

SKLDOVÁNÍ V CHLADU	
Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLIT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v chladicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení. Datum použitelnosti těsta.
Kritické meze	Maximálně +8°C. Datum použitelnosti 7 dní včetně dne výroby.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

PEČENÍ	
Popis nebezpečí	PŘEŽITÍ VEGETATIVNÍCH FOREM MIKROORGANISMŮ, SPOR, NEDOSTATEČNÁ INAKTIVACE TERMOSTABILNÍCH TOXINŮ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Sledování a dodržení předepsané teploty a doby tepelné úpravy.
Sledovaný znak	Doba / teplota.
Kritické meze	Minimálně 3-5 minut / minimálně +350°C.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžná kontrola teploty a doby pečení. Smyslová kontrola (vzhled, barva, vůně,...).

	Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava technologického postupu.
Význam (bod)	Kontrolní.

UTOPENEC

ZRÁNÍ

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ NEŽÁDOUCÍ MIKROFLÓRY A PŘECHOD K NEŽÁDUCÍM ZRACÍM PROCESŮM PŘI ZRÁNÍ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení výrobního postupu, osobní a provozní hygieny, udržování zracího procesu při chladírenské teplotě.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení. Doba zrání.
Kritické meze	Maximálně +8°C. Doba zrání maximálně 14 dní od výroby.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Při zjištění nejakostních znaků okamžitá likvidace.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V CHLADU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLŮT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v chladicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení.

	Datum spotřeby.
Kritické meze	Maximálně +8°C. Datum použitelnosti 30 dní včetně dne výroby.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

NAKLÁDANÝ HERMELÍN

ZRÁNÍ	
Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ NEŽÁDOUCÍ MIKROFLÓRY A PŘECHOD K NEŽÁDUCÍM ZRACÍM PROCESŮM PŘI ZRÁNÍ.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení výrobního postupu, osobní a provozní hygieny, udržování zrácího procesu při chladírenské teplotě.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení. Doba zrání.
Kritické meze	Maximálně +8°C. Doba zrání maximálně 7 dní od výroby.
Sledování zvládnutého stavu	Průběžná vizuální kontrola při zrácím procesu včetně teploty v chladírenském zařízení. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Při zjištění nejakostních znaků okamžitá likvidace.
Význam (bod)	Kontrolní.

SKLADOVÁNÍ V CHLADU

Popis nebezpečí	POMNOŽENÍ MIKROORGANISMŮ PŘI NEDODRŽENÍ STANOVENÝCH SKLADOVACÍCH TEPLŮT.
Typ nebezpečí	Biologické.
Ovládací opatření	Dodržení předepsané teploty v chladicím zařízení.
Sledovaný znak	Teplota v chladicím zařízení. Datum použitelnosti.
Kritické meze	Maximálně +8°C. Datum použitelnosti 30 dní včetně dne výroby.
Sledování zvládnutého stavu	Kontrola teploty v chladicím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí. Provádí pověřený pracovník.
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.
Význam (bod)	Kontrolní.

PŘÍLOHA P7: FORMULÁŘ PRO VÝDEJ TEPLÝCH POKRMŮ

Sledování kritického bodu: VÝDEJ TEPLÝCH POKRMŮ			
Datum	Druh pokrmu	Teplota ve °C	Podpis
28.4.2017	<i>Pizza</i>	+88 °C	
29.4.2017	<i>Hovězí guláš</i>	+74 °C	
30.4.2017	<i>Zeleninový vývar</i>	+61 °C	
Způsob sledování	Sledovat průběžně teplotu pokrmu po dobu výdeje. Nejméně jedenkrát během výdeje provést záznam o sledování do formuláře.		
Kritické meze	Teplota pokrmu – nejméně +63 °C.		
Nápravná opatření	Při poklesu teploty na +63 °C neprodleně ohřát pokrm.		
Záznamy o nápravných opatřeních	<i>30.4.2016 byl zaznamenán pokles teploty zeleninového vývaru, vývar byl neprodleně přiveden k varu.</i>		

PŘÍLOHA P8: FORMULÁŘ PRO VÝDEJ STUDENÝCH POKRMŮ

Sledování kritického bodu: VÝDEJ STUDENÝCH POKRMŮ			
Datum	Druh pokrmu	Teplota ve °C	Podpis
28.4.2017	<i>Bramborový salát</i>	+26 °C	
29.4.2017	<i>Ovocný salát</i>	+6 °C	
Způsob sledování	Sledovat čas začátku výdeje studeného pokrmu. Sledovat průběžně teplotu pokrmu po dobu výdeje vpichovým teploměrem. Nejméně jedenkrát během výdeje provést záznam o sledování do formuláře.		
Kritické meze	Teplota maximálně +8°C Doba výdeje studeného pokrmu maximálně 24 hodin.		
Nápravná opatření	Při zvýšení teploty nad +8°C neprodleně vychladit pokrm. Při překročení kritických mezí vyřadit pokrm.		
Záznamy o nápravných opatřeních	<i>28.4.2017 byla zaznamenána nevyhovující teplota bramborového salátu, salát byl neprodleně zlikvidován.</i>		

PŘÍLOHA P9: FORMULÁŘ PRO ZÁPIS TEPLOT V CHLADÍCÍM ZAŘÍZENÍ

Sledování kritického bodu: SKLADOVÁNÍ SUROVIN V CHLADU				
Datum	Lednice 1. (°C)	Lednice 2. (°C)	Lednice 3. (°C)	Podpis
3.4.2017	+4 °C	+5 °C	+16 °C	
10.4.2017	+4 °C	+6 °C	<i>Mimo provoz</i>	
17.4.2017	+3 °C	+5 °C	<i>Mimo provoz</i>	
Způsob sledování	Kontrola teploty v chladícím zařízení nejméně 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí.			
Kritické meze	Překročení chladírenské teploty.			
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.			
Záznamy o nápravných opatřeních	<i>3.4.2017 byla lednice č.3. vyřazena z provozu z důvodu poruchy. Z důvodu porušení teplotního řetězce byly všechny potraviny zlikvidovány.</i>			

PŘÍLOHA P10: FORMULÁŘ PRO ZÁPIS TEPLOT V MRAZÍCÍM ZAŘÍZENÍ

Sledování kritického bodu: SKLADOVÁNÍ SUROVIN V MRAZU				
Datum	Mrazák 1. (°C)	Mrazák 2. (°C)		Podpis
<i>3.4.2017</i>	<i>-19 °C</i>	<i>-15 °C</i>		
<i>10.4.2017</i>	<i>-20 °C</i>	<i>-20 °C</i>		
<i>17.4.2017</i>	<i>-20 °C</i>	<i>-21 °C</i>		
Způsob sledování	Kontrola teploty v mrazicím zařízení 1x za směnu (ráno). Provést záznam do formuláře 1x týdně, vždy v pondělí.			
Kritické meze	Teplota minimálně -18°C a nižší			
Nápravná opatření	Úprava teploty, seřízení nebo oprava zařízení. Likvidace vadných potravin.			
Záznamy o nápravných opatřeních	<i>3.4.2017 byla zaznamenána v mrazáku č. 2. Nevyhovující teplota. Byl neprodleně zvýšen výkon mrazicího zařízení.</i>			

PŘÍLOHA P11: PRVOZNÍ ŘÁD

Požadavky na zdravotní stav pracovníků

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci podrobit preventivní prohlídce u lékaře a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

Požadavky na osobní hygienu pracovníků

Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky, atd.) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou.

Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. Pracovníci při vaření musejí používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci.

Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- Mít zdravotní způsobilost.
- Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
- Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
- Užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potravin podezřelých z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování.
- Chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami.
- Udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv.
- Mít na pracovišti zdravotní průkaz.

- Dbát na svůj zdravotní stav.
- Dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- Aby práci v kuchyni zajišťovaly jen osoby zdravotně způsobilé.
- Aby prověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin.
- Aby pracovníci do jednoho roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí.
- Aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel.
- Vhodné podmínky pro osobní hygienu.
- Osobní ochranné a pracovní pomůcky.
- Čistotu provozních a pomocných zařízení.
- Oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejícího do přímého kontaktu s potravinami.
- Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách.
- Provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost mohou provádět jen osoby k tomu způsobilé).
- Aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován.

Požadavky na hygienu provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- Pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu.
- Malování kuchyně 1x ročně.
- Provádění a obnova nátěrů dle potřeby.
- Odstranění námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc.
- Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném mechanickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné.
- V kuchyni musí být používána jen pitná voda.
- Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.

- Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení.
- Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost prověřený pracovník.

Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Vejce je možno skladovat pouze s balenými poživatinami a to v uzavíratelných obalech resp. v chladicím zařízení společně se syrovým masem.

Příprava a zpracování pokrmů musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravnách, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strávníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a doporučuje se jejich označení.

Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku.

Na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu minimálně 12 minut.

Maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí.

Na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově – 20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat.

Nesmí se používat ani podávat vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů, vejce s porušenou skořápkou.

Na výslovné přání strávníka lze podávat vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza), syrová masa typu tatarských bifteků.

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Při výdeji je třeba použít vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně.
- Zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.
- Syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním.
- Všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody.
- Tuky se nesmí přepalovat.

Provozní řád je závazný pro všechny pracovníky.

PŘÍLOHA P12: SANITAČNÍ ŘÁD

Denní úklid

Úklid pracovních ploch provádějí pracovníci průběžně během dne.

Po dokončení výdeje pokrmů provádějí:

- Mytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí.
- Mytí pracovních ploch.
- Mytí sporáku, ostatních spotřebičů a všech ploch k výdeji.
- Mytí podlah v kuchyni a přípravě.
- Mytí umyvadla.
- Průběžné odstraňování odpadků z kuchyně.

Týdenní úklid

Pracovníci 1x týdně, kromě běžného úklidu, provádějí:

- Odmrazení a vymytí lednic.
- Umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch.
- Čištění pečicí trouby.
- Úklid skladových prostor.

Měsíční úklid

Pracovníci 1x měsíčně, kromě běžného úklidu provádějí:

- Odmrazení a vymytí mrazáku.
- Vyřazení poškozeného nádobí.
- Mytí obkladů a zařizovacích předělů v kuchyni.

Čtvrtletní úklid

Pracovníci 1x za čtvrt roku, kromě běžného úklidu provádějí:

- Celkový úklid všech pracovišť.
- Vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů.
- Údržba a opravy zařízení.
- Mytí dveří, oken, těles ústředního vytápění, omyvatelných obkladů.
- Čištění svítidel, odsávacích zákrytů a vyústek vzduchotechniky.

Úklid kuchyně, přípraven a skladů potravin zajišťují pracovníci kuchyně či prověřená uklízečka. Prostory pro strážníky a všechna hygienická zařízení uklízí denně uklízečka. Ta také zajišťuje čistotu stanoviště odpadových nádob.

Na všechny periodicky opakující se činnosti popsané v sanitačním řádu jsou vypracovány standardní postupy.