

PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)



**JEDEN STROM Z.Ú.
CENTRUM PRO DĚTI A RODIČE**

**adresa PROVOZOVNY:
DOLNOČERNOŠICKÁ 443
LIPENCE – DOLNÍ ČERNOŠICE
252 28**

**SÍDLO JEDEN STROM Z.Ú.
VYKOUKOVÝCH 623/7
PRAHA 5- RADOTÍN
153 00**

IČ: 265 65 129

1. VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ODPOVĚDNOSTI VÝROBCE

| | |
|------------------------------------|--|
| Název provozovny: | Cetrum pro děti a rodiče os Jeden strom, školka Jednoho stromu |
| Sídlo provozovny: | Dolnočernošická 443, Lipence- Dolní Černošice, 252 28 |
| Oblast činnosti: | Stravovací služby |
| Výrobní činnost: | A./ výdej teplých pokrmů B./ příprava a výdej dopoledních a odpoledních svačin |
| Průměrný výdej/denně: | 38 porcí dopoledních svačin 38 porcí obědů 34 porcí odpoledních svačin |
| Rozsah výdeje: | Dopolední svačina Obědy: 1druh polévky 1druh hlavního jídla (teplé jídlo, někdy i v případě sladkých jídel, salátů nebo pirohů studené jídlo) Odpolední svačinka |
| Sortiment: | pokrmly teplé a studené kuchyně |
| Počet zaměstnanců: | 1 vedoucí výdejny, 7 pracovníků výdejny |
| Struktura systému kritických bodů: | Systém zahrnuje příjem pokrmů k transportu, transport pokrmů, úchovu při výdeji, výdej pokrmů a likvidaci nevydaných pokrmů, přípravu svačin |
| Přeprava pokrmů | Pokrmly jsou do MŠ přepravovány ze Školní kuchyně a jídelny Zbraslav, Elišky Přemyslovny 592 156 00 Praha-Zbraslav přeprava probíhá vyčleněným automobilem v termoportech (teplé pokrmly) a jiných vhodných nádobách (dle charakteru potravin a pokrmů) - přepravní vzdálenost 7 km, čas přepravy 10 min přepravu zajišťuje os Jeden strom |
| Odpovědnost výrobce | Výrobce odpovídá za veškerou činnost v rámci své služby (přeprava a výdej pokrmů, příprava) v souladu s platnými právními předpisy. |

2. POPIS VÝROBKU, ZJIŠTĚNÍ JEHO OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ

Informace o skupinách výrobků: Široký sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně určených pro děti Jeden strom z.ú. (školka Jednoho stromu, školička RARÁŠKŮ)

Technologický postup: dle receptur teplých a studených pokrmů a podle tradičních receptur

Způsob a podmínky uvádění do oběhu:

Dopolední svačiny jsou vydávány 1 hodinu až 1,5 hodiny po jejich přípravě, tj. cca v 9:00 – 9,30.

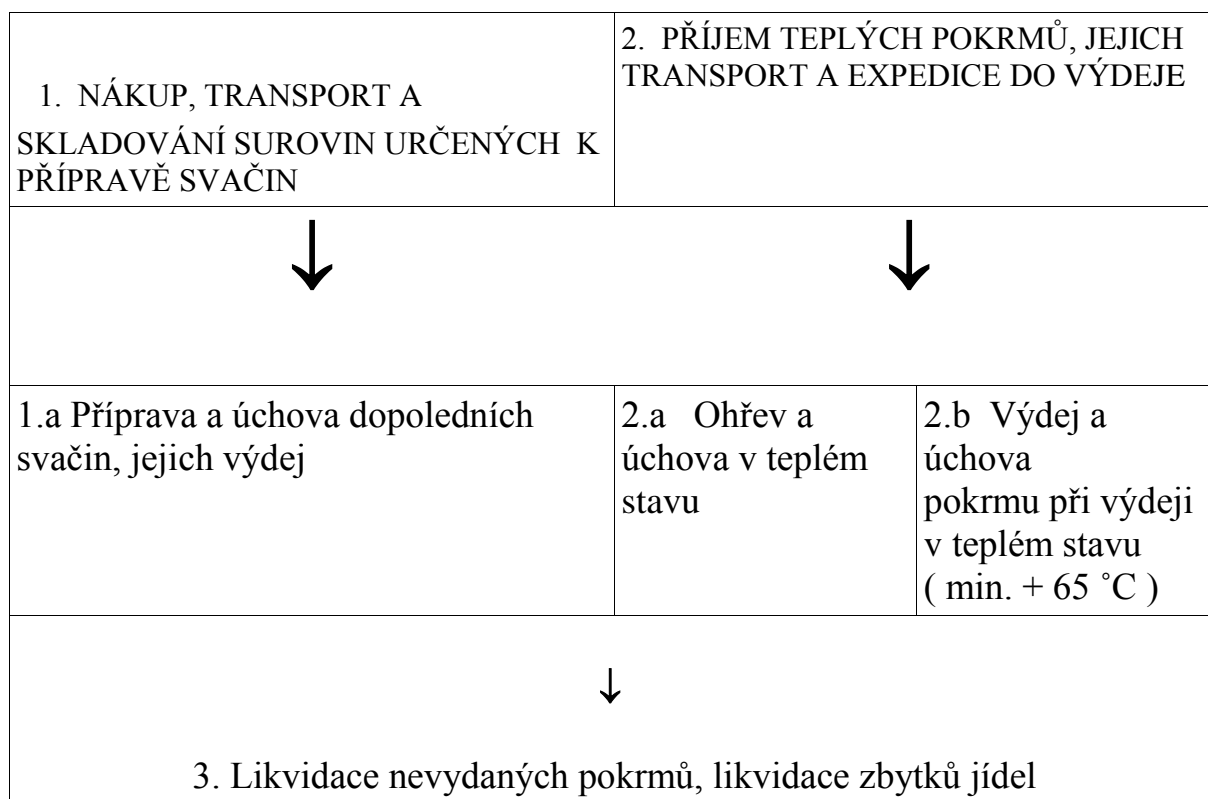
Jejich úchova je zajištěna v k tomu určených policích chladícího zařízení tak, aby nedošlo ke křížové kontaminaci se skladovanými výrobky z běžné spotřební sítě.

Odpolední svačiny jsou vydávány bezprostředně po jejich přípravě v časovém rozmezí 14,30 – 15,00. Teplé pokrmy jsou vydávány bezprostředně po jejich transportu do výdejny, tj. cca v 11:55- 12,25 h.

3. SESTAVENÍ TÝMU PRO ZAVEDENÍ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

| Členové týmu HACCP | Jméno | Funkce | Datum | Podpis |
|---------------------------|-------------------|---|--------------|---------------|
| Vedoucí týmu | ANNA KUBÁSKOVÁ | vedoucí VÝDEJNYA KUCHAŘKA | | |
| Pracovníci provozovny: | ALENA LALÁKOVÁ | Ředitelka Jeden strom z.ú. PEDAGOG | | |
| | RENÁTA VONZOVÁ | VEDOUcí ŠKOLIČKY RARÁŠKŮ PEDAGOG | | |

4. DIAGRAM VÝROBNÍHO PROCESU



5. POTVRZENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU ZA PROVOZU

Diagram výrobního procesu byl ověřován za provozu a na základě zjištěných rozdílů byl upraven a doplněn tak, aby odpovídal skutečnosti.

| Členové týmu HACCP | Potvrzení diagramu | |
|--------------------|--------------------|--------|
| | datum | podpis |
| | | |
| | | |
| | | |

6. ANALÝZA NEBEZPEČÍ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ

| Číslo kroku | Typ nebezpečí | Nebezpečí | Ovládací opatření |
|---|---------------|--|--|
| Výrobní operace | | | |
| 1. Nákup, transport, skladování surovin určených k přípravě svačina | B, F, CH | <ul style="list-style-type: none"> - Výrobky s prošlou expirací - mechanické poškození při transportu - Biologická a chemická kontaminace surovin, které nejsou prodávány v ochranném obalu | <ul style="list-style-type: none"> - kontrola expirace výrobku při nákupu a pravidelná kontrola 1x týdně při skladování - senzorická kontrola obalu a kvality potravin a surovin při nákupu a před přípravou svačin - přeprava v odpovídajících obalech zabráňujících sekundární kontaminaci - skladování ve vymezených prostorech či zařízeních k tomuto účelu určených, zabráňujících sekundární kontaminaci |
| 1.a Příprava svačin | B, F | <ul style="list-style-type: none"> - rozmnožení MO - sekundární kontaminace | <ul style="list-style-type: none"> - Dodržení zásad provozní hygieny - Min. časové zdržení při přípravě svačin - Skladování svačin před výdejem v chladicím zařízení k tomu určeném |
| 2. Příjem teplých pokrmů, jejich transport a expedice do výdeje | B, F | <ul style="list-style-type: none"> - pokles teploty pod + 60 st. C - vyklíčení spor, rozmnožení MO | <ul style="list-style-type: none"> - příjem pokrmů pro transport při teplotě + 70 st. C - dodržení časového úseku určeného pro transport a pro výdej |
| 2.a Ohřev a uchova v teplém stavu | B | <ul style="list-style-type: none"> - přežití vegetativních forem MO | <ul style="list-style-type: none"> - dodržování postupu pro ohřev - ohřev pokrmu při naměřené teplotě + 65 °C u příjmu na + 70 °C |
| 2.b Výdej a uchova pokrmu při výdeji v teplém stavu (min. + 65 °C) | B,F | <ul style="list-style-type: none"> - vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace | <ul style="list-style-type: none"> - uchova v teplém stavu, co nejkratší doba zdržení při výdeji - prevence sekundární kontaminace při výdeji (výdejní zařízení, náčiní, pracovníci, spotřebitel, mechanické nečistoty) - výdej do 4 hodin po ukončení tepelné úpravy pokrmů |
| 3. Likvidace nevydaných pokrmů a zbytků jídel | B | <ul style="list-style-type: none"> - vyklíčení spor, rozmnožení MO | <ul style="list-style-type: none"> - likvidace nevydaného teplého pokrmu po ukončení výdeje - likvidace zbytků a olejů |

7. STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ

| Krok | Nebezpečí | Je identifikované nebezpečí významné? (Ano/Ne) | Zdůvodněte vaše rozhodnutí o významnosti nebezpečí | CCP/CP |
|--|---|--|--|--------|
| 1. Nákup, transport, skladování surovin určených k přípravě svačina | <ul style="list-style-type: none"> - prošlá expirace výrobku nebo suroviny - biologická kontaminace - mechanické poškození obalu potravin a následná kontaminace | Ne | <p>Senzorická kontrola při nákupu potravin/ surovin</p> <p>Kontrola expirační doby potravin / surovin</p> <p>Transport v ochranných obalech.</p> <p>Pro skladování potravin a surovin jsou vymezeny 3 chladicí zařízení, přičemž jedno je určeno pouze na skladování ovoce a zeleniny</p> <p>Udržování čistoty skladovacích prostor (úklid 1x týdně). Skladovaná zeď</p> <p>Kontrola expirace (1x týdně)a senzorická kontrola skladovaných potravin/ surovin.</p> <p>Kontrola teplot v chladicích zařízeních</p> | Ne |
| 1.a Příprava svačin | <ul style="list-style-type: none"> - Nedodržení hygienických a provozních zásad při přípravě svačin. - Biologická kontaminace - sekundární kontaminace při skladování a přípravě | Ne | <p>Pracovníci, kteří se podílejí na přípravě a výdeji svačin mají zdravotní průkaz, dodržují zásady provozní hygieny, udržují pracoviště v čistotě, pracují s kuchyňským náčiním určeným pro přípravu svačin. Skladování připravených svačin probíhá ve vymezených policích chladicího zařízení, aby nedošlo k sekundární kontaminaci</p> | Ne |
| 2. Příjem teplých pokrmů, jejich transport a expedice do výdeje | <ul style="list-style-type: none"> - pokles teploty při příjmu pro převoz (+70 st. C) - převoz v nevhodných transportních nádobách, které nezabrání sekundární kontaminaci a neudrží teplotu jídla vyšší než + 65st. C | Ne | <p>Zajištěn transport v nádobách určených pro transport teplých pokrmů</p> <p>Dodržení teploty při příjmu</p> | Ne |
| 2.a Ohřev a uchova v teplém stavu | - přežití vegetativních forem MO | Ne | Při důsledném dodržování SVP, SHP a všech ovládacích opatření stanovených při analýze | Ne |

| | | | | |
|---|--|-----|--|------------|
| | | | nebezpečí v tomto kroku výrobního procesu není ohrožena zdravotní nezávadnost pokrmu | |
| 2.b Výdej a úchova pokrmu při výdeji v teplém stavu (min. + 65 °C) | - vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace | Ano | Zdůvodnění nebezpečí, které je významné v tomto kroku výrobního procesu je popsáno v analýze nebezpečí a ovládacího opatření | CCP |
| 3. Likvidace nevydaných pokrmů a zbytků jídel | - vyklíčení spor, rozmnožení MO | Ne | Zbytky nevydaných jídel a zbytky jídel jsou skladovány v uzavíratelné nádobě k tomu určené mimo budovu Četna os Jeden strom, 1x za 2 dny jsou správcem objektu transportovány k likvidaci k malochovateli. | Ne |

8. STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ

9. VYMEZENÍ SYSTÉMU SLEDOVÁNÍ ZVLÁDNUTÉHO STAVU V KRITICKÝCH BODECH

10. STANOVENÍ NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ A VERIFIKAČNÍCH POSTUPŮ PRO KAŽDÝ KRITICKÝ BOD

| operace | Sledovaný znak | Kritické meze | Postup sledování | Frekvence sledování | Nápravná opatření | Verifikace |
|---|--|----------------------------|--|--|--|--|
| <i>Výdej a úchova pokrmů na výdejních</i> | <i>• teplota jednotlivých složek pokrmů během výdeje</i> | <i>• Teplota min 65 °C</i> | <i>• Měření teploty složek pokrmů vpichovým teploměrem</i> | <i>• měření jednotlivých částí pokrmů u všech jídel denního jídelníčku během výdeje na výdejně (1x během výdeje)</i> | <i>• pozastavení výdeje a vrácení k ohřevu (k dispozici mikrovlnná trouba)</i> | <i>- Kontrola dodržování stanovených postupů, které jsou popsány v systému HACCP - Ověření používaných měřidel kalibrovaným teploměrem - Kontrola provádění měření a záznamů - Zodpovědná osoba: A. Kubásková</i> |

1. STANOVENÍ ČASOVÉHO HARMONOGRAMU OVĚŘOVACÍCH POSTUPŮ A VNITŘNÍCH AUDITŮ

ověřování metod sledování v kritických bodech

viz tabulka Stanovení znaků a hodnot kritických mezí

ověřování funkce systému

Je prováděno formou provozní porady 1x ročně

Záznamem o prověření je zápis z porady a navazující záznamy o nápravných opatřeních.

vnitřní audit

Je prováděn 1x ročně, o provedeném auditu je sepsán záznam

školení zaměstnanců

Prováděno 1x ročně, o absolvovaném školení je sepsán záznam (datum, jména zaměstnanců, náplň školení, podpisy)

12. POŽADAVKY NA ZDRAVOTNÍ STAV PRACOVNÍKŮ VÝDEJNY

Všichni pracovníci Centra pro děti a rodiče os Jeden strom, kteří se podílejí na přípravě svačin pro děti a na výdeji jídel vlastní zdravotní průkaz, který je při kontrole k dispozici v Centru pro děti a rodiče os Jeden strom.

13. OSOBNÍ HYGIENA

Všichni pracovníci, kteří připravují svačiny a vydávají jídlo, dodržují zásady osobní a provozní hygieny (omytí rukou teplou tekoucí vodou a mýdlem, čisté nehty, z rukou sundané ozdoby rukou, pracovní bílé bavlněné tričko nebo zástěra). Pracovní oděv je 1 x týdně prán společně s dalším prádlem z Centra pro děti a rodiče os Jeden strom ve smluvní prádelně. Ve výdejně a jídelně Centra pro děti a rodiče os Jeden strom platí v době provozu centra zákaz kouření a vstupu domácích zvířat.

Další povinnosti pracovníků:

- Znat a dodržovat požadavky na přípravu a vydávání jídla
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy
- chránit potraviny a hotové výrobky před hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě, pracoviště, pracovní nářadí, ochranný oděv
- mít na pracoviště i k nahlédnutí zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav.

14. ČASOVÝ HARMONOGRAM PROVOZU VÝDEJNY

- 7,30 – 7,55 příprava svačin (úklid pracovní plochy, uchova svačin v chladicím zařízení)
- 8,00 – 8,10 příprava ovoce nebo zeleniny
- 9,00 svačina Rarášci (úklid nádobí do myčky)
- 9,30 svačina školka (úklid nádobí do myčky, spuštění myčky, likvidace zbytků jídel a nevydaných jídel)
- 10,30 – 11,30 nepravidelně (cca 2x do měsíce) výchovně- vzdělávací činnost
- 11,40 dovoz obědů ze Školní jídelny Zbraslav
- 11,55 změření teploty vydávaných obědů (případná ovládací opatření)
- 12,00 výdej obědů Rarášci
- 12,30 výdej obědů školka
- 13,00 úklid výdejny a jídelny, likvidace zbytků nevydaných jídel a zbytků jídel

- 14,15 příprava odpoledních svačín
- 14,30 výdej svačín
- 15,00 úklid výdejny a jídelny

15. NÁKUP POTRAVIN A SUROVIN NA PŘÍPRAVU SVAČÍN

Potraviny a suroviny na přípravu svačín jsou nakupovány vedoucí výdejny A. Kubáskovou a pracovníkem odpovědným za stravování v Jeden strom z.ú. Mgr. Martinou Hujerovou.

Velký nákup probíhá 1x týdně nejčastěji v maloobchodní síti (prodejny Penny, Billa, Albert Radotín) a transportovány automobilem do Centra pro děti a rodiče Jeden strom z.ú. Při nákupu je kontrolována expirace výrobků, je provedena senzorická kontrola obalu i kvality potravin a surovin. Senzorická kontrola probíhá po transportu před uskladněním.

Čerstvé pečivo je vyzvedáváno v den použití v potravinách Hurdálek Radotín, potraviny Albert Černošice, Penny market Černošice a v ochranném obalu transportováno příslušným pracovníkem pro přípravu svačín v daný den do Centra Jeden strom.

16. SKLADOVÁNÍ POTRAVIN A SUROVIN

Ve výdejně a jídelně v Centru se nachází 2 skříně a 3 chladicí zařízení pro uchovávání potravin. Pravidelně 1x týdně probíhá kontrola expirace výrobků, senzorická kontrola potravin a surovin, úklid skladových prostor.

17. VÝCHOVNĚ VZDĚLÁVACÍ ČINNOST

V rámci provozu výdejny a jídelny probíhá nepravidelně zhruba 2x měsíčně výchovně vzdělávací činnost s dětmi ze školky Jednoho stromu a školičky Rarášků, jejímž obsahem je příprava pokrmů podle obvyklých receptur, které se vztahují k tradičním svátkům v průběhu roku (pečení jablečného závinu, perníčků, vánočního cukroví, tříkrálových hvězd, jidášů, vánoček, pampeliškový med, aj.)

Děti jsou pod dohledem pedagoga, mají ochranný oděv (zástěru), dodržují zásady osobní a provozní hygieny. Výrobky jsou zhotoveny z potravin a surovin z běžné spotřebitelské sítě, jejichž nákup zajišťují buď rodiče dětí nebo Jeden strom.

18. POŽADAVKY NA HYGIENU VÝDEJNY

Všechny pracovní plochy, vybavení a nástroje se udržují čisté. Všechno vybavení je v řádném technickém stavu, elektrospotřebiče prochází pravidelnou elektro revizí (protokoly k nahlédnutí v kanceláři Jeden strom). Ve výdejně je pracováno pouze s pitnou vodou a baterie u dřezů mají regulaci na teplou i studenou vodu.

Nádobí je přizpůsobeno na mytí v myčce na nádobí. Provádí se v dostatečně teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku Ecover.

Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid a hygienických zařízení.

Likvidace odpadu je zajišťována včas a pravidelně.

Mytí pracovník linek, stolů a židlí je prováděno vždy po ukončení konzumace jídel (po dopolední svačině, obědě, odpolední svačině, po případné výchovně vzdělávací činnosti)

Každý den po ukončení provozu Centra je ve výdejně obědů a svačin prováděno mytí podlahy s dostatečně teplou vodou s mycím přípravkem určeným na podlahy.

19. PLÁNEK VÝDEJNY

Viz příloha č. 1

20. ZÁVĚR

Na správné dodržování a plnění povinností pracovníků výdejny Centra pro děti a rodiče os Jeden strom a hygienických postupů popsanych v protokolu HACPP dohlíží vedoucí pracovník výdejny, který zodpovídá za náležitou realizaci protokolu.

Protokol byl schválen na poradě pracovníků dne 20.5. 2013

V platnost přechází dne 27.5. 2013

Revize HACPP provedena 10.4. 2015

V Praze dne 20.5. 2013

Mgr. Alena Laláková
předsedkyně sdružení os Jeden strom

DODATEK Č. 1 ze dne 15.2. 2014

k
Příručce kritických bodů (HACPP) os Jeden strom
schválené dne 25.3. 2013

článek 1. upravující článek 17. v HACPP os Jeden strom

Výchovně vzdělávací činnost

Dodatek upravuje bod č. 17 v rámci Příručky kritických bodů os Jeden strom schválené dne 25.3. 2013.

Klíčení semen

Výchovně vzdělávací činnost je rozšířena o klíčení semen (řeřicha, fazole mungo, cizrna, čočka), která jsou v naklíčeném stavu ihned po naklíčení používána k přípravě svačín. Nespotřebovaná naklíčená semena se neskladují a jsou zpracována do kompostu na zahradě.

Klíčení je prováděno v přípravně, na vatovém lůžku bez kontaktu se zahradnickým substrátem a vhlčena pitnou vodou.

- Pěstování zeleniny

Výchovně vzdělávací činnost je rozšířena o pěstování zeleniny (řepa, rukola, salát, zelí, petržel, pažitka, ředvičky, hrášek) na pozemku zahrady os Jeden strom.

Zelenina je pěstována ze sadby zakoupené v maloobchodní síti nebo ze zasetych semen zakoupených v maloobchodní síti. Pozemek určený k pěstování zeleniny není chemicky ošetřen.

Zelenina je určena k okamžité spotřebě bez předchozího skladování a je využívána k přípravě svačinek dle tradičních receptur. Při zpracování zeleniny jsou dodrženy všechny hygienické postupy dobré praxe. Zelenina je řádně omyta teplou vodou. K jejímu zpracování se v přípravně využívá samostatné prkénko. Nespotřebovaná zelenina se využívá k dokrmění malých domácích zvířat (králik, morčata), která jsou v rámci výchovně vzdělávacího procesu součástí zahrady Centra Jednoho stromu.

V Praze, dne 15.2. 2014

.....
A. Kubásková

.....
Mgr. A. Laláková

.....
Mgr. M. Hujerová

členové týmu HACPP