

Postup založený na zásadách HACCP



Název provozovny:	
Adresa:	
Poskytované služby:	Výčep piva, studené a teplé nápoje

Provozovatel:	
IČ:	
Počet pracovníků:	

Prohlášení o splnění bezpodmínečně nutných požadavků

Požadavek	Forma splnění, odkaz na postup
Ohlášení provozovny KHS kraje Vysočina	Provedeno v roce ... Kolaudační rozhodnutí (rozhodnutí o změně v užívání stavby) bylo vydáno dne
Požadavky na suroviny	Suroviny nakupujeme pouze od ověřených dodavatelů či výrobců, případně v prodejní síti. Nakoupené potraviny jsou doloženy dodacími listy nebo fakturami.
Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy)	Veškerý dodávaný sortiment je přivážen vozidly dodavatelů nebo vozidlem provozovatele způsobem, který nemůže způsobit kontaminaci potravin. Při převážení zboží je vždy kontrolován stav zboží, neporušenost obalů, doba použitelnosti nebo minimální trvanlivosti. V případě závad není zboží převzato.
Dodržování teplotních řetězců, zabránění křížení činností, dodržování technologických postupů	V provozovně jsou tato chladírenská a mrazírenská zařízení: - lednice .. ks sloužící pro skladování nápojů - mrazák .. ks sloužící pro skladování mražených výrobků – nanuky chlazený výčepní pult. Chladírenský nábytek je vybaven teploměry s denní vizuální kontrolou teploty.
Způsob značení alergenů	Obsah alergenů je uveden v nápojovém lístku / v nápojovém lístku je uvedeno sdělení, že informaci o obsahu alergenů poskytne na vyžádání obsluha , která má tyto informace zpracovány na upraveném nápojovém listu.
Bezpečné nakládání s odpadem	V provozovně vzhledem k činnosti nevzniká potravinářský odpad, komunální odpad je odvážen v týdenních intervalech (viz smlouva s).
Bezpečné postupy regulace škůdců	Deratizaci je prováděna .. x ročně smluvní firmou (viz smlouva nebo jiný doklad s firmou).
Sanitační opatření (čištění a desinfekce)	Úklid se provádí dle úklidového a sanitačního řádu, který je přílohou prohlášení. O sanitaci a údržbě výčepního zařízení je vedena „Provozní a sanitační kniha výčepního zařízení“, která je uložena na provozovně.
Zajištění pitné vody	Provozovna je napojena na veřejný vodovod obce (zásobování ze studny: provozní řád studny schválen dne)
Zdravotní stav zaměstnanců	Všichni pracovníci mají zdravotní průkazy a jsou poučeni o povinnosti nosit je u sebe.
Dodržování osobní hygieny	Pracovníci používají čisté pracovní oděvy a obuv. Všichni pracovníci jsou poučeni o dodržování zásad osobní hygieny (správné hygienické návyky - mytí rukou, péče o ruce; zdravotní stav, ukládání pracovního a civilního oděvu).
Školení personálu	Pracovníci budou pravidelně jednou do roka školeni ve znalostech hygienického minima, účast bude doložena prezenční listinou.

Prohlášení vydáno dne:

Podpis statutárního představitele provozovny:

SANITAČNÍ ŘÁD

Čistící pomůcky a prostředky se ukládají na vyčleněném místě.

Postup sanitace:

1. předčištění (odstranění velkých nečistot)
2. čištění (uvolnění nečistot pomocí roztoku detergentu a vody za použití hadrů, houbiček, kartáčů, s dostatečně častou výměnou již špinavé či studené vody)
3. oplach (odstranění zbytků nečistot a detergentů pomocí čisté horké vody)
4. dezinfekce
5. závěrečný oplach čistou teplou vodou pro odstranění zbytků dezinfekčního prostředku
6. sušení vzduchem (nejlépe samovolné vysušení odpařením do sucha) nebo papírovými utěrkami na jedno použití (textilní utěrky nejsou používány)

Intervaly čištění a dezinfekce	Předmět, povrch, plocha	
	Čištění (...používaný prostředek)	Dezinfekce (...používaný prostředek)
průběžný úklid (úklid prováděný během provozu v takovém rozsahu, aby byla v celé provozovně zachována provozní čistota a pro zacházení s potravinami a pokrmy byly používány jen čisté předměty a zařízení)	<ul style="list-style-type: none"> • mytí pívního skla, nádobí od zákazníků, otírání stolů v odbytové části • větrání • doplňování papírových ručníků, mýdla, toaletního papíru 	<ul style="list-style-type: none"> • štětky na umývání záchodových mís jsou trvale uloženy v dezinfekčním roztoku s denní výměnou
denní úklid	<ul style="list-style-type: none"> • pracovní plochy, náčiní, nádobí a zařízení • dřezy, umyvadla včetně baterií • podlahy • výčepní zařízení • větrání, likvidace odpadků 	<ul style="list-style-type: none"> • hygienické zařízení pro návštěvníky a zaměstnance (zdravotechnické zařízení – záchodové mísy, pisoáry, umyvadla, vodovodní baterie, držáky splachovadel, kliky u dveří, omyvatelné povrchy stěn, podlahy) • nádoby na odpadky • prostředky na sanitaci (kartáče, houbičky, hadry) se důkladně vymáčhají v čisté vodě, v dezinfekčním roztoku a nechají se uschnout
týdenní úklid	<ul style="list-style-type: none"> • chladicí zařízení, 1x za měsíc mrazicí zařízení • skříně na nádobí • obklady stěn, dveře, okenní parapety, povrchy otopných těles 	<ul style="list-style-type: none"> • pomůcky na úklid, příp. se vyřadí
velký úklid (1 x ročně)	<ul style="list-style-type: none"> • okna, svítidla • provedení drobných potřebných oprav, odstranění nepotřebných věcí • provedení ochranné dezinfekce a deratizace (zamezení přítomnosti hmyzu, hlodavců) • vymalování celé provozovny (1 x za 2 roky) 	