

**Upozornění:**

Návod pro vytvoření postupu založeného na zásadách HACCP v odkazu čl. 5 Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 je zpracován pro výrobu a prodej točené zmrzliny z výrobniku a zároveň pro prodej hlubozmrazené zmrzliny a je nezbytné jej podle poskytované služby upravit.

Pro snadnější úpravu textu jsou určité části textu určené pouze pro **prodej hlubokozmrazené zmrzliny** vyznačeny zelenou barvou.

Vzor je dále nutno doplnit (v textu označeno červenou barvou ... *s příkladem*) dle podmínek vlastního provozu (používané suroviny, pokyny výrobců a dodavatelů, konkrétní sanitační prostředky apod.).

**V odkazu Nařízení EP a Rady (ES) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům musí být spotřebitel informován o výskytu alergenů v nabízeném sortimentu.**

Způsob poskytnutí této informace je popsán na [www.khsjih.cz](http://www.khsjih.cz) ve složce „Otázky a odpovědi“ → „Stravovací služby a dotazy v oblasti hygieny potravin“ (<http://www.khsjih.cz/otazky-odpovedi/?otazka=12>).

### Výroba a prodej zmrzliny Prodej hlubokozmrazené zmrzliny



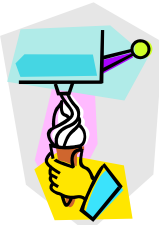
Název a adresa provozovny:


Údaje o provozovateli – název, sídlo, IČ:

Poskytované služby: Výroba a prodej cukrářské zmrzliny, **prodej hlubokozmrazené zmrzliny**

**Splnění bezpodmínečně nutných požadavků legislativy (realizace požadavků legislativy s uvedením kontrolních opatření zpracovaná s přihlédnutím k rozsahu činnosti a zjištěnému riziku na provozovně):**

Ohlášení provozovny KHS Kraje Vysočina (datum):	.... (datum)
Dispoziční řešení a technologické vybavení provozovny:	<p>Stánek je vybaven výrobníkem zmrzliny, chladícím zařízením, pracovní plochou s dřezem, skříňkami, policemi a zásuvkami pro skladování potravin a pracovních pomůcek, <b>mrazicí vitrínou pro prodej hlubokozmrazené zmrzliny</b>, pracovními pomůckami a náčiním, výdejním okénkem s odkládací plochou, skříňkou pro uložení oděvu obsluhy a prostorem pro uložení čisticích a úklidových prostředků.</p> <p>Záchod pro obsluhu je zajištěn ... (smluvně v sousedním objektu prodejny).</p> <p>Zásobování stánku vodou je zajištěno napojením na veřejný vodovod.</p>
Personál provozovny:	<p>Všichni pracovníci mají zdravotní průkazy a jsou poučení o povinnosti nosit je u sebe.</p> <p>Školení pracovníků je prováděno při nástupu do zaměstnání (brigády apod.) a je o něm pořízen písemný záznam. Součástí školení jsou mimo požadavků na osobní a provozní hygienu též seznámení s programem k zajištění bezpečnosti poskytovaných stravovacích služeb včetně požadovaných povinností (povědomí o možných rizicích, důsledné dodržování preventivních opatření, obsluha technologie aj.).</p>

<p>Úklid provozovny a nakládání s odpadem:</p>	<p>Úklid je prováděn podle zpracovaného sanitačního řádu, který je samostatnou přílohou programu.</p> <p>V případě výskytu škůdců bude zajištěno provedení represivní dezinfekce či deratizace (ničení přítomného hmyzu, hlodavců) odbornou firmou.</p> <p>V provozovně vzhledem k činnosti nevzniká potravinářský odpad, likvidace komunálního odpadu je zajištěna ... <i>(smlouvou s ... s týdenním odvozem)</i>.</p>
<p>Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami, dodržování teplotních řetězců, zabránění křížení činností:</p>	<p>Veškerý dodávaný sortiment zboží je přivážen vozidly dodavatele, příp. vozidlem provozovatele způsobem, který nemůže způsobit kontaminaci potravin.</p> <p>Při přejímce či nákupu zboží je vždy kontrolován jeho stav, neporušenost obalů, doba použitelnosti nebo minimální trvanlivosti. V případě závady není zboží převzato. Po přejímce jsou potraviny ihned uloženy do odpovídajícího skladovacího nábytku.</p> <p>Průběžně je kontrolována doba použitelnosti surovin. Potraviny, které vykazují jakostní vady, jsou okamžitě staženy z uvádění do oběhu.</p> <p>Provozovna je vybavena dostatečnými kapacitami pro vhodné uložení všech potravin - police, skříňky, chladicí a mrazicí zařízení, která jsou nastavena tak, aby byly dodrženy teplotní požadavky výrobců.</p> <p><b>Chladicí a mrazicí zařízení jsou vybavena teploměry pro kontrolu podmínek skladování potravin udávaných výrobcí.</b></p>
<p>Výroba a prodej zmrzliny:</p> 	<p>Zmrzlina je vyráběna dle návodu výrobce (smíchání směsi, následné zmrazení ve výrobníku), po naplnění výrobníku směsí je provedeno mytí a úklid použitých pomůcek a pracovních ploch. Po zmrazení směsi je zahájen prodej zmrzliny přímo z výrobníku.</p> <p><b>Během dne je průběžně kontrolována správná funkčnost výrobníku zmrzliny a teploty v chladících a mrazících zařízeních.</b> Případné závady jsou ihned hlášeny provozovateli a jsou provedena nápravná opatření (opravy, likvidace zmrzliny aj.).</p> <p><b>Doba spotřeby takto vyrobené zmrzliny je stanovena s přihlédnutím na údaje výrobce a vlastní podmínky provozovny následovně: v den výroby (v případě, že výrobce umožňuje dobu spotřeby 48 hodin způsobem funkce rozmrazení směsi a jejího znovuzmrazení druhý den, upravit přesný způsob manipulace se směsí v samotné provozovně s ohledem na technologické vybavení a hygienické podmínky).</b></p> <p><b>Při vlastním prodeji zmrzliny obsluha při manipulaci s kornouty používá ... (papírové ubrousky, rukavice, podávku apod.).</b></p> <p>Po ukončení pracovního dne je provedena sanitace výrobníku a úklid provozovny dle sanitačního řádu.</p>

<p>Prodej hlubokozmrazené zmrzliny:</p> 	<p><b>Při otevření zásobníku se zmrzlinou se na obal vyznačí aktuální datum.</b> Doba spotřeby se řídí údaji výrobce o době použitelnosti po otevření – tj. do ..... <i>(obvykle od 48 hodin do 14 dnů).</i></p> <p><b>Průběžně je prováděna vizuální kontrola teploty mrazicí vitríny.</b> Případné závady jsou ihned hlášeny provozovateli a jsou provedena nápravná opatření (opravy, likvidace zmrzliny aj.).</p> <p><b>Pro manipulaci s kornouty při prodeji zmrzliny obsluha používá ...</b> <i>(papírové ubrousky, rukavice, podávku apod.).</i></p> <p><b>Dle potřeby je prováděna dostatečná výměna vody v nádobě sloužící pro oplachování kleští.</b></p> <p>Po ukončení provozní doby jsou zásobníky se zmrzlinou uzavřeny víkem a je proveden celkový úklid provozovny dle sanitačního řádu.</p>
---	--

## Vyhodnocení a kontrola rizik v provozovně

Splněním nezbytně nutných požadavků, ve kterých jsou zároveň popsána kontrolní opatření a aktivity, bezpečným postupem zpracování suroviny, znalostí ovládání výrobce zmrzliny a dodržováním standardní provozní a osobní hygieny je v provozovně dosaženo účinného cíle kontroly rizik v potravinách (tj. rizik biologických – mikroorganismy, hmyz, hlodavci; chemických - zbytky sanitačních prostředků; fyzikálních - střípky, úlomky).

Povinnost obsažená v čl. 5 odst. 1 Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin je tímto považována za splněnou a není nutné zavádět povinnost mít k dispozici, implementovat a udržovat permanentní postup založený na principech HACCP.

## Ověřování účinnosti vytvořeného programu

System je ověřován průběžně, neustále je kontrolováno plnění povinností uložených personálu, dodržování provozní hygieny v provozovně.

Při případné změně surovin, sortimentu, technologického zařízení bude provedena revize dokumentu.

V samostatném sešitu je sledován a ověřován výskyt stížností ze strany spotřebitelů, reklamace u dodavatelů, závady na zařízení provozovny s provedenými nápravnými opatřeními.

Přílohy:

1. Sanitační řád
2. Požadavky na osobní hygienu zaměstnanců
3. Školení zaměstnanců – formulář

Příloha č. 1:

## Sanitační řád

Provozovna musí být udržována v čistotě. Za tímto účelem je průběžně prováděn úklid v takovém rozsahu, aby byla zachována provozní čistota a pro potraviny byly používány jen čisté předměty a zařízení: úklid pracovních ploch, nádobí a náčiní, technologického zařízení, doplňování mýdla a papírových ručníků.

Po ukončení provozní doby se provede celkový úklid technologie, podlah a likvidace odpadků.

Podle návodu k obsluze zmrzlinového stroje je provedeno jeho čištění:

*... po vypuštění zbytků zmrzliny stroj naplníme studenou vodou s následným vypuštěním tak dlouho, dokud ze stroje neteče čistá voda. Potom napustíme teplou vodu, přidáme mycí přípravek a necháme propláchnout, umyjeme zásobníkové vany a opět vypustíme. Nakonec opláchneme vodou pro zbavení mycího přípravku. Sundáme výdejní hlavu, rozebereme míchadla a vše důkladně umyjeme v teplé vodě s mycím přípravkem a opláchneme. Zvláštní pozornost je nutné věnovat řádnému vymytí ložiska, gumových těsnění apod., kde se udržuje zmrzlinová směs.*

*Vše necháme oschnout, příp. otřeme papírovou utěrkou, namažeme písty vazelínou a sestavíme zpět (výdejní hlava se utahuje až před nalitím směsi do stroje).*

*Všechny součásti a plochy, které přicházejí do styku se zmrzlinovou směsí je možné dezinfikovat, po dezinfekci je nezbytné provést řádné opláchnutí vodou.*

**Používané dezinfekční přípravky:** ... (uvést konkrétní přípravek s návodem na jeho správně ředění, tj. potřebné množství přípravku, které se doplní vodou do výsledného objemu).

**Používané mycí přípravky:** ... (uvést konkrétní názvy).



Příloha č. 2:

## Osobní hygiena zaměstnanců

Při práci v potravinářských provozech je velmi důležitá osobní hygiena všech pracovníků (získání správných hygienických návyků), stejně tak získání „citu“ pro hygienu celého provozu.

**Základní zásady osobní hygieny jsou:**

1. Před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (úklid, manipulace s odpady), po použití záchodu, si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku, opláchnout pod tekoucí teplou vodou a osušit jednorázovými papírovými ručníky.
2. Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti (pracovní oděv, obuv, rukavice – viz seznam osobních ochranných pracovních prostředků), jejich udržování v čistotě.
3. Ukládání pracovního i občanského oděvu odděleně na vyčleněném místě (skříňka).
4. Péče o ruce (nehty ostříhané na krátko, čisté, bez lakování a ozdobných předmětů), vhodná úprava vlasů.
5. Pracovníci byli poučeni, že jsou povinni provozovateli ohlásit alimentární onemocnění, příp. jiná onemocnění (hnisající rány apod.) včetně kontaktu s osobami s infekční nemocí provozovatele a lékaře.

Příloha č. 3:

**Zápis o školení pracovníků**

Provozovna:		
Školící pracovník:		Podpis:
Rozsah školení:	<ul style="list-style-type: none"><li>- zásady osobní hygieny a znalosti pracovníka vykonávajícího činnosti epidemiologicky závažné</li><li>- zásady provozní hygieny</li><li>- seznámení s vytvořeným programem bezpečnosti poskytovaných stravovacích služeb a stanovenými preventivními opatřeními, sanitačním řádem, způsobem hlášení případných závad a nedostatků</li></ul>	
Datum školení:		
Jméno a příjmení zaměstnance:		Podpis:

Zpracoval: Pavla Musilová

Dne: 25.2.2013