

Protokol z auditu HACCP

Provoz: Domov Libnič a Centrum sociálních služeb Empatie Libnič 17, 373 71 Libnič IČ 006 66 271	Datum: 14.3.2023	
Přítomni: Zástupce ředitele - Ved. kuchyně - Skladní - Kuchaři/kuchařky -	Auditor: Ing. J. Písaříková, IČ 659 87 721 Reg.č. 00005/06 V.R dle ČSJ-CE-151 Ke Střelnici 1838/7 České Budějovice Mob.	
Cíl: Objektivní posouzení funkčnosti a účinnosti systému bezpečnosti potravin (HACCP) a návrh zlepšení stávající správné výrobní a hygienické praxe		
Prověřovaná místa: kuchyně, sklady a další související prostory, z časových důvodů do auditu nezahrnuta externí výdejna Činnosti a procesy: Příprava pokrmů od příjmu surovin do výdeje, sledování a záznamy v CP/CCP		
Předmět prověřování: <ol style="list-style-type: none"> a) Posouzení funkčnosti a účinnosti systému HACCP b) Posouzení stupně uplatňování SVHP a požadavků platné legislativy c) Namátkové ověření spolehlivosti teploměrů d) Namátkové ověření podmínek skladování e) Porozumění dokumentovaným postupům f) Posouzení popsaných a prováděných činností g) Správná funkce ověřovacích postupů a jejich provádění, zajištění udržování systému h) Stav a funkčnost související dokumentace (provozní, sanitární řád, výrobní postupy... 	Kritéria auditu: Legislativa ve znění pozdějších předpisů: ES 852/2004 - o hygieně potravin, ES 853/2004, ES 178/2002, Zák. 110/1997 Sb. + Komoditní vyhlášky Zák. 258/2000 Sb. včetně vyhlásek – vyhl. 137/2004Sb Veterinární předpisy Vlastní dokumentace HACCP	Klasifikace zjištění: *N – Neshoda - s požadavkem některého závazného předpisu *D – Doporučení – nedostatek, jež není závazně požadován legislativou * Z – Jiná zjištění

Předložené dokumenty: Příručka HACCP, záznamy sledování CCP/CP – teploty skladování, teploty při výdeji teplých pokrmů, sanitární řád, jídelní lístek s informacemi o alergenech...

Organizace expedice a transportu vlastním autem do externí výdejny beze změn.

Výdejna SD Milady Horákové – zrušena.

Na Výdejně Pražská postavena nová výdejna s jídelnou s předpokládanou kapacitou cca 60 strážníků. Změna zapracována do HACCP 11.1.2023.

Zjištění z auditu			
Odkaz na předpis	Popis požadavku:	Zjištění - Z, D, N	nápravné opatření
ES 852/2004 Čl.5	Aktuálnost dokumentace, shoda s realitou	Z-dokumentace HACCP –změny zapracovány, příručka aktuální	

		V době auditu končí jeden Sanitační řád a připravuje se přechod na nový s jinými přípravky D – doporučuji vlastní rozpracované pokrmy důsledně označovat datem přípravy i spotřeby. Nyní jen jeden datum-nejasné.	
ES 852/2004 Příloha II	Uspořádání, vnější úprava a konstrukce ...provozů musí umožňovat uplatnění správné praxe	Z/N – zárubně chladicího boxu ve skladu– poškozené dřevo	
ES 852/2004 Čl.5	Aktuálnost dokumentace, shoda s realitou	Oddělení – zjištění Z/N – různá frekvence záznamu teplot lednic Z – doporučuji na kuchyňkách doplnit mýdlo (papírové utěrky jsou všude) N – ještě v 10.15-10.30h na kuchyňkách u pití vlažná bílá káva – neshoda s pravidly pitného režimu D – doporučuji řešit úchovu pečiva na kuchyňce	*

Pozitivní výstupy:

**** Od minulé návštěvy na provoze nedošlo k žádné alimentární nákaze a ani závažnému problému se zdravotní nezávadností pokrmů, který by řešily dozorové orgány.**

Od minulého auditu zakoupena nerez police na administrativu a koření v kuchyni. Vyměněny dveře před boxem na chodbě. Vymalováno. Na Pražské zcela nová výdejna. Došlo k personálním změnám. Tyto změny zlepšily správnou praxi provozu.

*** Rozbor pitné vody z 25.1. a 1.2. 2023 vyhovuje**

*** Čisto a pořádek. Stupeň uplatňování SVHP je velmi dobrý.**

Provoz je logicky členěn do pracovních úseků, které byly během auditu dodržovány.

*** Doložitelnost původu potravin zajištěna, včetně vlastních rozpracovaných pokrmů.**

*** Teploty a podmínky skladování jsou ve shodě s požadavky zákona**

*** Jsou prováděny pravidelné rozborů pitné vody z vlastního zdroje a jejich výsledky sledovány**

*** Zavedená SVHP a použitá technologie umožňuje dosažení bezpečných teplot při výdeji. Všechny kontrolně měřené pokrmy vyhovovaly požadavkům zákona i vlastním pravidlům HACCP.**

*** Záznamy CCP/CP jsou vedeny pečlivě a čitelně. Doporučuji vyřešit záznamy na kuchyňkách.**

± Teploměr používaný v době auditu v CCP výdej (vpichový digitální) je spolehlivý a svou přesností vyhovuje požadavkům provozu.

*** Porozumění problematiky zajištění bezpečnosti pokrmů je ze strany vedení i zaměstnanců je dobré. Doporučuji s pracovníky dále pracovat a vykonávat dohled nad plněním správné praxe na oddělení.**

*** Likvidaci odpadů zajišťují firmy viz smlouvy. Zbytky jsou uloženy v uzavřené nádobě předány k likvidaci odborné firmě. Svoz zbytků z výdejny zajištěn.**

*** Dokumentace a systém je aktualizován včetně zapracování nových požadavků informovat o alergenech. Alergeny jsou uvedeny na jídelním lístku na www stránkách organizace.**

*** Zjištění z minulého auditu byla vyřešena.**

Závěr: HACCP je funkční

Datum a podpis auditora:

Datum a podpis vedoucí prověřované oblasti:

Datum a podpis vedení: