

Protokol z auditu HACCP

Provoz: Domov Libnič a Centrum sociálních služeb Empatie Libnič 17, 373 71 Libnič IČ 006 66 271	Datum: 12.2.2024	
Přítomni: Zástupce ředitele - Ved. kuchyně - Skladní – Kuchaři/kuchařky –	Auditor: <p style="text-align: right;">IČ 659 87 721</p> Reg.č. 00005/06 V.R dle ČSJ-CE-151 Ke Střelnici 1838/7 České Budějovice Mob.	
<p style="text-align: center;">Cíl: Objektivní posouzení funkčnosti a účinnosti systému bezpečnosti potravin (HACCP) a návrh zlepšení stávající správné výrobní a hygienické praxe</p> <p>Prověřovaná místa: kuchyně, sklady a další související prostory, externí výdejna</p> <p>Činnosti a procesy: Příprava pokrmů od příjmu surovin do výdeje, sledování a záznamy v CP/CCP</p>		
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, sanitační 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, sanitační řád, jídelní lístek s informacemi o alergenech...

Organizace expedice a transportu vlastním autem do externí výdejny beze změn.
Na Výdejně Pražská postavena nová výdejna s jídelnou s předpokládanou kapacitou cca 60 strážníků. Změna zapracována do HACCP 2023. Nyní již užívána v plném rozsahu kapacity.

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 jeden jednotný Sanitační řád - postupy vyvěšeny v místě používání, pracovníci proškoleni	
ES 852/2004 Příloha II	Uspořádání, vnější úprava a konstrukce ...provozů musí umožňovat uplatnění správné praxe	Z – záručně chladícího boxu ve skladu– opravené	
ES 852/2004 Čl.5	Aktuálnost dokumentace, shoda s realitou	Oddělení – zjištění Z/N – kavárna – nová po rekonstrukci, doporučuji obě lednice zahrnout do sledování CP/CCP skladování. Chybí mýdlo a papírové utěrky na ruce.	*

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 škrabka, myčka, konvektomat a kompostér. Nově zakoupeny dělené jídelní boxy na mixovanou stravu. Vymalováno. Tyto změny zlepšily správnou praxi provozu.

***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 rozборы pitné vody z vlastního zdroje a jejich výsledky sledovány.**

*** Rozbor pitné vody z 29.11.2023 vyhovuje.**

*** 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) na Pražské je spolehlivý a svou přesností vyhovuje požadavkům provozu.**

*** Porozumění problematice 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 výdejn zajištěn. Nově zakoupen kompostér.**

*** Dokumentace a systém je aktualizován včetně zapracování požadavků informovat o alergenech.**

Alergeny jsou uvedeny na jídelním lístku na www stránkách organizace.

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

Závěr: HACCP je funkční, velmi dobrá praxe

Datum a podpis auditora:

Datum a podpis vedoucí prověřované oblasti:

Datum a podpis vedení:

12. 2. 2024