

Protokol z auditu HACCP

Provoz: Domov Libníč a Centrum sociálních služeb Empatie č.p. 17, 373 71 Libníč IČ 006 66 271	Datum: 12.6.2025				
Přítomni: Zástupce ředitele Ved. kuchyně Skladní Kuchaři/kuchařky	Auditor: Ing. J. Písaříková, IČ 659 87 721 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, kuchyňky Činnosti a procesy: Příprava pokrmů od příjmu surovin do výdeje, sledování a záznamy v CP/CCP					
Předmět prověřování: - Posouzení funkčnosti a účinnosti systému HACCP - Posouzení stupně uplatňování SVHP a požadavků platné legislativy - Namátkové ověření spolehlivosti teploměrů - Namátkové ověření podmínek skladování - Porozumění dokumentovaným postupům - Posouzení popsanych a prováděných činností - Správná funkce ověřovacích postupů a jejich provádění, zajištění udržování systému - Stav a funkčnost související dokumentace (provozní, sanitační řád, výrobní postupy...	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Kritéria auditu:</th><th style="text-align: left; padding: 5px;">Klasifikace zjištění:</th></tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> 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 </td><td style="padding: 5px;"> * N – Neshoda – s požadavkem některého závazného předpisu * D – Doporučení – nedostatek, jež není závazně požadován legislativou * Z – Jiná zjištění </td></tr> </table>	Kritéria auditu:	Klasifikace zjištění:	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	* N – Neshoda – s požadavkem některého závazného předpisu * D – Doporučení – nedostatek, jež není závazně požadován legislativou * Z – Jiná zjištění
Kritéria auditu:	Klasifikace zjištění:				
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	* 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...

V době auditu kuchyně připravuje stravu pro cca 220 strážníků, z toho pro cca 150 je celodenní strava na domově se zvláštním režimem.

Organizace expedice a transportu vlastním autem do externí výdejny Empatie Pražská ul. - beze změn. Na Výdejně Pražská nová výdejna s jídelnou s kapacitou cca 60-70 strážníků v běžném provozu – dovoz teplých obědů, studených i teplých večeří a surovin na snídani a svačiny. Nově zavedený výdej snídani formou bufetových stolů (podporuje samoobslužnost klientů) na Pražské se osvědčil. Z nevydaných surovin jsou připraveny svačiny a přesnídávky s sebou. Změna zapracována do HACCP. Pro tuto výdejnu platí shodné CP/CCP jako pro hlavní kuchyni, záznam teplot výdeje na jídelní lístek.

Došlo ke změně časů výdeje večeří.

Zjištění z auditu Provoz získal pro období 1/2025 až 1/2027 certifikát potvrzující splnění standardů KVALITNÍ NUTRIČNÍ PÉČE.			
Odkaz na předpis	Popis požadavku:	Zjištění - Z, D, N	nápravné opatření
ES 852/2004 Čl.5	Aktuálnost dokumentace, shoda s realitou	Z-dokumentace HACCP – příručka aktuální, pracovníci proškoleni, doporučuji vložit i plánek výdejny Pražská, D – doporučuji zapsat na Pražské teploty výdeje i teplých složek snídání – např. míchaná vajíčka, kaše...	

Pozitivní výstupy:

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

Od minulého auditu proběhla oprava digestoře nad myčkou a stůl vyměněn za delší. Byla vyměněna těsnící guma dveří chladicího boxu a zakoupena „Chafing“ na Pražskou. Používání kompostéru významně snížilo objem odpadů. Dávkovač čistících prostředků u mytí se osvědčil. Tyto změny zlepšily správnou praxi provozu.

*Čisto a pořádek. Stupeň uplatňování správné výrobní a hygienické praxe je-velmi dobrý.

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

* Doložitelnost původu potravin zajištěna s výhradou.

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

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

Rozbor pitné vody z 11.3.2025 a 12.9.2024 vyhovuje.

* Zavedená SVHP a použitá technologie umožňuje dosažení bezpečných teplot při výdeji. Všechny kontrolně měřené pokrmů na obou výdejních místech vyhovovaly požadavkům zákona i vlastním pravidlům HACCP.

* Záznamy CCP/CP jsou vedeny pečlivě a čitelně.

* Teploměr používaný v době auditu v CCP výdej (vpichový digitální) je spolehlivý a svou přesností vyhovuje požadavkům provozu- platí pro oba provozy

* Likvidaci odpadů zajišťují firmy viz smlouvy. Máme kompostér. Zbytky z Pražské jsou uloženy v uzavřené nádobě předány k likvidaci na hlavní provoz. Svoz zbytků z výdejny zajištěn.

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

* Porozumění problematiky zajištění bezpečnosti pokrmů je ze strany vedení i zaměstnanců dobré.

Celkový dojem – Kuchyně, zázemí i kuchyňky na odděleních – vybavení, čistota, uspořádání, záznamy CP/CCP, odborné povědomí o požadavcích správné praxe – na vysoké úrovni.

* 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:

12.6.

12.6.2025