

Protokol z auditu HACCP

Provoz: Domov Libnič a Centrum sociálních služeb Empatie Libnič č.p. 17, 373 71 Libnič IČ 006 66 271	Datum: 18.2.2026										
Přítomni: Ved. kuchyně Skladní NT Kuchaři/kuchařky	Auditor: Ing. J. Písaříková, IČ 659 87 721 Reg.č. 00005/06 VIR 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, kuchyňky Činnosti a procesy: Příprava pokrmů od příjmu surovin do výdeje, sledování a záznamy v CP/CCP											
Předmět prověřování: 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 popsanych 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...	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Kritéria auditu:</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Klasifikace zjištění:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Legislativa ve znění pozdějších předpisů:</td> <td style="padding: 5px;">*N – Neshoda s požadavkem některého závazného předpisu</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">ES 852/2004 - o hygieně potravin, ES 853/2004, ES 178/2002,</td> <td style="padding: 5px;">*D – Doporučení – nedostatek, jež není závazně požadován legislativou</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Zák. 110/1997 Sb. + Komoditní vyhlášky Zák. 258/2000 Sb. včetně vyhlášek – vyhl. 137/2004Sb Veterinární předpisy</td> <td style="padding: 5px;">* Z – Jiná zjištění</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Vlastní dokumentace HACCP</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Kritéria auditu:	Klasifikace zjištění:	Legislativa ve znění pozdějších předpisů:	*N – Neshoda s požadavkem některého závazného předpisu	ES 852/2004 - o hygieně potravin, ES 853/2004, ES 178/2002,	*D – Doporučení – nedostatek, jež není závazně požadován legislativou	Zák. 110/1997 Sb. + Komoditní vyhlášky Zák. 258/2000 Sb. včetně vyhlášek – vyhl. 137/2004Sb Veterinární předpisy	* Z – Jiná zjištění	Vlastní dokumentace HACCP	
Kritéria auditu:	Klasifikace zjištění:										
Legislativa ve znění pozdějších předpisů:	*N – Neshoda s požadavkem některého závazného předpisu										
ES 852/2004 - o hygieně potravin, ES 853/2004, ES 178/2002,	*D – Doporučení – nedostatek, jež není závazně požadován legislativou										
Zák. 110/1997 Sb. + Komoditní vyhlášky Zák. 258/2000 Sb. včetně vyhlášek – vyhl. 137/2004Sb Veterinární předpisy	* Z – Jiná zjištění										
Vlastní dokumentace HACCP											

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.

V době auditu se připravuje nové CHB Libnič 17(pro 8 klientů). Klienti zde budou s dopomocí žít „jako doma“. Na toto pracoviště se HACCP nevztahuje, to nevylučuje možnost, že si klienti budou odebírat stravu z hlavní kuchyně a odnášet v termotašce na CHB.

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 aktualizována, přetisk pracovníci budou proškoleni do dubna 2026	
ES 852/2004	Provozní hygiena	D – Doporučuji revizi plastového nádobí – atest „vhodné na potraviny“ Z – Omítka stropu varny poškozená – v době auditu již naplánováno malování na únor až březen	

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 proběhla malování v místnosti u myčky, nákup termotašek a nádobí pro CHB Libnič. Na rampě byl nově instalován okap. 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.**

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

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

Rozbor pitné vody 20.1.2026 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.**

*** Likvidaci odpadů zajišťují firmy viz smlouvy. Máme kompostér. Zbytky z odloučených pracovišť 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 velmi 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:	