

CUKRÁRESNKÁ VÝROBŇA – KIKÁ

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK CUKRÁRENSKÉJ VÝROBNE – KIKÁ

Dátum:

.....

Spracoval:
Mária Kašická

.....

Schválil:
Mária Kašická

.....

Obsah

1. Identifikačné údaje prevádzky	2
2. Telefónne čísla tiesňových volaní	2
3. Charakteristika prevádzkarne	3
4. Dispozičné riešenie prevádzky (príloha č. 1)	3
5. Inžinierske siete a odpady (príloha č. 2)	4
6. Dokumentácia a nakladanie s odpadom a tuhým odpadom (príloha č. 3,4 – Zmluvy o odvoze odpadov)	5
7. Zodpovednosti zamestnancov (príloha č.5 odborná spôsobilosť, ZP)	6
8. HACCP	8
9. Sanitačný program	8
10. Zoznam príloh	9
11. Prehlásenie	9

ZOZNAM PRÍLOH:

Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky

Príloha č. 2 Zmluva o dodávke pitnej vody z vodovodnej siete ŽSR

Príloha č. 3 Zmluva o odvážaní komunálneho odpadu

Príloha č. 4 Zmluva o likvidácii tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu.

Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov – odborná spôsobilosť, zdravotný preukaz

Príloha č. 6 Sanitačný program

Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE PREVÁDZKY

Názov zariadenia: CUKRÁRENSKÁ VÝROBŇA KIKA

Adresa zariadenia: Hlavná 177, 056 01 Gelnica

**Prevádzkovateľ: Mária Kašická – cukrárenská výrobná KIKA,
č.d. 452, 055 64 Mníšek nad Hnilcom
č. ŽR: 861-2910**

Telefón: 0918 542 280

IČO: 40111636

DIČ: 1031699801

2. TELEFÓNNE ČÍSLA TIESŇOVÝCH VOLANÍ

112	RZP
155	Prvá pomoc
158	Polícia
150	Požiarna ochrana
053/4186211	Nemocnica s pol. Krompachy
0905423085	Elektrárne operátora
0850111727	Porucha plynu
055/2293282	RÚVZ so sídlom v Košiciach
053/4813202	RVaPS so sídlom v Spišskej Novej Vsi

3. CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE

DRUH (typ) PREVÁDZKY

Ide o typ prevádzky CUKRÁRENSKÉJ VÝROBNE, ktorá vyrába cukrárenské výrobky na zákazku podľa požiadaviek zákazníkov z vlastného ponukového listu. Ďalej cukrárenská výrobná ponúka na predaj jedine prebytky, ktoré vznikli pri výrobe cukrárenských výrobkov na zákazku.

CHARAKTER ČINNOSTI PREVÁDZKY

Ide o prípravu a predaj cukrárenských výrobkov prevádzky pre verejnosť.

URČENIE ROZSAHU ČINNOSTI PREVÁDZKY

V zariadení cukrárenskej výroby sa len vyrábajú cukrárenské výrobky (cukrárenské výrobky sa v cukrárenskej výrobni NEPODÁVAJÚ)

POČET CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV, KTORÉ SA VO VÝROBNI VYRÁBAJÚ

V cukrárenskej výrobni sa denne vyrába do 200 ks cukrárenských výrobkov

VÝDAJ CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV JE REALIZOVANÝ

Výdaj cukrárenských výrobkov je v cukrárenskej výrobni realizovaný v prevádzkarni kde sa cukrárenské výrobky pripravujú v na to vyhradenom priestore

PRÍPRAVA CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV

Cukrárenské výrobky sa pripravujú zo surovín ale niektoré z častí aj z polotovarov

4. DISPOZIČNÉ RIEŠENIE PREVÁDZKY

Cukrárenská výrobná sa nachádza na prízemí jednopodlažnej budovy č.177. Budova je vo vlastníctve ŽSR Bratislava.

Priestory cukrárenskej výroby KIKA boli uvedené do prevádzky rozhodnutím

.....
Priestory cukrárenskej výroby sú prevádzkovo rozdelené na:

- Hrubú prípravovňu korpusov
- Čistú prípravovňu korpusov
- Umyváreň použitého kuchynského riadu
- Dokončovacia časť na dohotovenie cukrárenských výrobkov
- Baliaci priestor
- Prípravovňa na výklep vajec
- Čistá prípravovňa poliev a čokoládových výrobkov
- Hrubá prípravovňa plniek
- Čistá prípravovňa marcipánových a fondánových ozdôb

- Suchý sklad
- Chladiaca miestnosť
- WC pre zamestnancov
- Šatňa pre zamestnancov

Cukrárenská výroba pripravuje a dohotovuje svoje cukrárenské výrobky výhradne podľa svojich vlastných receptúr.

PRÍLOHA č.1

Nákres dispozičného členenia cukrárenskej výroby (grafická forma)

1. Uvedené v náčrte základné členenie cukrárenskej výroby
2. V nákrese vyznačená plocha každej miestnosti v m²
3. V nákrese vyznačený názov každej miestnosti alebo jej časti
4. V nákrese je taktiež zakreslené umiestnenie technologických zariadení
5. V nákrese je zakreslené umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením (vrátane umývadiel a dresov na umývanie)

Príloha č.1 je opatrená dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky.

5. INŽINIERSKE SIETE A ODPADY

NAPOJENIE NA ZDROJ PITNEJ VODY

Prevádzka cukrárenskej výroby je napojená na verejný vodovod mesta Gelnica.

Počet vyšetrených vzoriek: Podľa potreby, pri haváriách, zásahoch na potrubí

Zmluvná strana dodávateľa: Zmluva o dodávke pitnej vody a odvádzaní odpadových vôd č. 108/Zo/SŽB/2017/OR Košice zo dňa 8.12.2017

Dodávateľ: Železnice Slovenskej republiky, Bratislava
V skrátenej forme „ŽSR“
Klemensova 8
813 61 Bratislava

PRÍLOHA č.2

1. Zmluva o dodávke pitnej vody z vodovodnej siete ŽSR

ZÁSOBOVANIE TEPLOU TEČÚCOU VODOU

Ohrev teplej tečúcej vody v cukrárenskej výrobe je zabezpečený prietokovým plynovým ohrievačom vody so zásobníkom teplej vody. Uvedený prietokový plynový ohrievač vody je umiestnený v priestoroch nájomcu.

NAPOJENIE NA KANALIZÁCIU

Prevádzka cukrárenskej výroby je napojená na verejnú (mestskú) kanalizáciu.

Zmluvná strana dodávateľa: Zmluva o dodávke pitnej vody a odvádzaní odpadových vôd č. 108/Zo/SŽB/2017/OR Košice zo dňa 8.12.2017

Dodávateľ: Železnice Slovenskej republiky, Bratislava
V skratenej forme „ŽSR“
Klemensova 8
813 61 Bratislava

PRÍLOHA č.2

1. Zmluva o dodávke pitnej vody z vodovodnej siete ŽSR

6. DOKUMENTÁCIA A NAKLADANIE S KOMUNÁLNYM ODPADOM A TUHÝM ODPADOM

ODSTRAŇOVANIE KOMUNÁLNEHO ODPADU

Zmesový komunálny odpad (zaradený ako ostatný odpad), teda odpad podobných vlastností a zloženia ako odpady z domácností.

Zmluvná strana dodávateľa: Záväzné rozhodnutie mesta Gelnica č. 4727, číslo konanie 0/2017 zo dňa: 31.10.2017

Dodávateľ: Mesto Gelnica
Banícke námestie 763/4
056 01 Gelnica

PRÍLOHA č.3

1. Zmluva o odvážaní komunálneho odpadu.

ODSTRAŇOVANIE TUHÉHO ODPADU

Tuhý kuchynský – cukrárenský odpad, teda biologicky rozložiteľný odpad, vedľajšie cukrárenské odpadové produkty, odpad môže obsahovať aj vedľajšie živočíšne produkty

SPÔSOB NAKLADANIA S TUHÝMI ODPADMI

Tuhý kuchynský – cukrárenský odpad sa v priebehu dňa zhromažďuje na vyčlenenom mieste v určených nádobách. Zmluvný dodávateľ na odstraňovanie tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu 2x do mesiaca (každý druhý týždeň) odváža tento uvedený odpad vo vlastných nádobách na likvidáciu. Na výmenu jednu nádobu na ukladanie tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu necháva v prevádzke cukrárenskej výroby.

Zmluvná strana dodávateľa:

PRÍLOHA č.4

1. Zmluva o likvidácii tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu.

7. ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV

SYSTÉM ZÁSOBOVANIA A PREBERANIA TOVARU

Zodpovednosť za kvalitu preberaného tovaru má vedúci a poverený pracovník.

SYSTÉM PRÍPRAVY CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV

Všetci pracovníci musia dodržiavať receptúry a technologické postupy, dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe a požiadavky na výrobu , prípravu cukrárenských výrobkov podľa platnej legislatívy.

ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV

VEDÚCEHO PREVÁDZKY (v prípade ak nejde o tú istú osobu prevádzkovateľa):

- zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne
- zabezpečiť v zariadení dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45°C a dostatočný prívod studenej pitnej vody
- zabezpečovať zdravotnú neškodnosť a kvalitu surovín, polovýrobkov a hotových cukrárenských výrobkov, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy cukrárenských výrobkov, vrátane vody používanej pri výrobe.
- zabezpečovať čistotu prostredia a okolia, prevádzkových a pomocných zariadení a inventáru, vrátane zariadení na osobnú hygienu,
- udržiavať všetky priestory prevádzky v dobrom technickom stave,
- zabezpečiť skladovanie potravín a hotových pokrmov v jednotlivých potravinových skladoch tak, aby bol dodržaný teplotný reťazec a aby sa navzájom nepriaznivo neovplyvňovali po zmyslovej alebo mikrobiologickej stránke,
- zabezpečiť dodržiavanie schválených technologických postupov pri výrobe cukrárenských výrobkov a aby sa postupovalo podľa zásad správnej výrobnéj praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP.
- zabezpečovať opatrenia proti riziku prenosných chorôb,
- zabezpečiť odstraňovanie odpadu z prevádzky, podľa rozvozného plánu odpadu
- oboznámiť pracovníkov s hygienickými požiadavkami na preberanie, skladovanie, prípravu a obeh cukrárenských výrobkov a kontrolovať ich dodržiavanie,
- zabezpečiť a kontrolovať, aby výrobu a manipuláciu s cukrárenskými výrobkami vykonávali len osoby s osvedčením o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností a viesť zoznam týchto osôb, prijímať len osoby zdravé, po absolvovaní vstupnej lekárskej prehliadky,
- prihlásiť pracovníkov na požadované lekárske prehliadky a viesť o týchto prehliadkach evidenciu,
- zabezpečiť pracovníkom vhodný pracovný odev, obuv a pokrývku hlavy,

- zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce cukrárov a pomocných pracovníkov,
- zodpovedá za vedenie operatívno-technickej evidencie (jednotnú účtovnú evidenciu)
- zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie cukrárenskej výroby vyplývajúcej z platnej legislatívy.

HLAVNÉHO CUKRÁRA:

- uchováva potraviny za podmienok určených výrobcom, dodržiava dobu spotreby potravín
- zabezpečí oddelené skladovanie potravín, ktoré by sa navzájom nepriaznivo ovplyvňovali (zápach - vôňa, tepelne opracované - neopracované, balené - nebalené, potravinársky tovar - nepotravinársky tovar),
- pri predaji nebalených cukrárenských výrobkov používa čisté náčinie a náradie – naberačky, kliešte, lopatky, lyžice, vidlice, podnosy a pod.,
- zodpovedá za dodržiavanie hygienických požiadaviek na predaj cukrárenských výrobkov, za zdravotnú neškodnosť predávaných cukrárenských výrobkov, za udržiavanie všetkých priestorov predajne, vnútorného zariadenia a inventáru v čistote,
- udržiava čistotu a poriadok na svojom pracovisku,
- dodržiava hygienické a bezpečnostné predpisy,
- dodržiava základné hygienické predpisy a návyky pri príprave cukrárenských výrobkov
- manipuluje s riadom, náradím a ostatným kuchynským zariadením tak, aby sa zabránilo znečisťovaniu pracovných plôch, surovín a ostatných cukrárenských výrobkov,
- používa len suroviny, polotovary a polovýrobky zdravotne nezávadné,
- zabezpečí aby cukrárske výrobky boli čerstvé, spotrebované v deň výroby,
- zodpovedá za prácu ostatných pomocných cukrárov
- zodpovedá za technický a hygienický stav technologických zariadení
- zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov
- zodpovedá za odber vzoriek cukrárenských výrobkov a vedie predpísanú evidenciu

POMOCNÁ SILA:

- dodržiava hygienické a bezpečnostné predpisy,
- podľa vypracovaného harmonogramu sa zúčastňuje týždennej a mesačnej sanitácie,
- pri zadelení na pracovisko – výrobnia – plne rešpektuje príkazy nadriadeného,
- -do zoznamu prác patrí:
 - umývanie riadu a zariadenia kuchyne
 - čistenie personálnych priestorov
 - umývanie priestorov cukrárenskej výroby

ZÁSADY DODRŽIAVANIA OSOBNEJ HYGIENY

ZAMESTNANCI SÚ POVINNÍ:

- mať osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností,
- podrobiť sa vstupnej lekárskej prehliadke a pravidelným lekárske prehliadkam,
- podrobiť sa lekárskej prehliadke vždy, keď sa u nich alebo v ich domácnosti vyskytne hnačkové, hnisavé alebo iné horúčkavé ochorenie alebo iná prenosná choroba a lekára upozorniť na to, že pracuje v potravinárstve,
- ihneď nahlásiť zamestnávateľovi infekčné ochorenie (svoje, ale aj členov domácnosti),

- poznať a dodržiavať hygienické požiadavky na výrobu a podávanie cukrárenských výrobkov, skladovanie a predaj potravín,
- dodržiavať zásady osobnej hygieny, predovšetkým umývanie rúk,
- vstupovať na pracovisko len v čistom pracovnom odevu,
- pri príprave pokrmov a nápojov si úplne zakryť vlasy vhodnou pokrývkou hlavy,
- počas vlastnej práce na pracovisku nevykonávať toaletné úpravy zovňajšku, pred začatím práce odložiť z rúk ozdobné predmety, nechty nakrátko ostrihané, nenalakované,
- udržiavať všetky priestory v čistote, dodržiavať zákaz fajčenia.

Kontrolu dodržiavania hygieny na jednotlivých úsekoch je poverená osoba - vedúci zariadenia. Tento pracovný poriadok a sanitačný režim je súčasťou pracovnej náplne zamestnancov.

PRÍLOHA č.5

1. Zoznam zamestnancov školenie

8. HACCP

Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP bola vypracovaná dokumentácia.

Dátum vypracovania dokumentácie: 30.11.2017

Meno osoby zodpovednej za uplatnenie zásad HACCP: Mária Kašická

9. SANITAČNÝ PROGRAM

Dokumentácia – Sanitačný program bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu HACCP.

Dátum vypracovania dokumentácie: 30.11.2017

Meno osoby zodpovednej za uplatnenie zásad HACCP: Mária Kašická

Dokumentácia bola vypracovaná a je súčasťou prílohy č.6

PRÍLOHA č.6

1. Sanitačný program

10.ZOZNAM PRÍLOH

Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky

Príloha č. 2 Zmluva o dodávke pitnej vody z vodovodnej siete ŽSR

Príloha č. 3 Zmluva o odvážaní komunálneho odpadu

Príloha č. 4 Zmluva o likvidácii tuhého kuchynského – cukrárenského odpadu.

Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov – odborná spôsobilosť, zdravotný preukaz

Príloha č. 6 Sanitačný program

Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny

11.PREHLÁSENIE

PREHLÁSENIE:

Týmto prehlasujem, že všetky údaje uvedené v prevádzkovom poriadku sú pravdivé, úplné a správne.

Prevádzkový poriadok vypracoval:	Mária Kašická
Dátum:	30.11.2017
Podpis:	

CUKRÁRESNKÁ VÝROBŇA – KIKÁ

ZOZNAM PRÍLOH

Dátum:

.....

Spracoval:
Mária Kašická

.....

Schválil:
Mária Kašická

.....