

Mária Kašická - Cukrárenská výroba KIKA

č.d. 452

055 64 Mníšek nad Hnilcom

Prevádzka:

Cukrárenská výroba KIKA

Hlavná č. 177

056 01 Gelnica

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX HACCP

Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín

Vypracoval:

Mária Kašická

Schválil:

Mária Kašická

Vedúca výrobnéj prevádzky

.....

.....

Vydanie číslo: 1

Číslo výtlačku: 1

Dátum vyhotovenia: 01.12.2017

Tím pre bezpečnosť potravín

Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica

Vedúci tímu pre bezpečnosť potravín: **Mária Kašická**, vedúca výrobnjej prevádzky

Meno a priezvisko	Úsek/funkcia	Podpis

Poznámka: Členovia tímu pre bezpečnosť potravín boli oboznámení s povinnosťou, ktorá vyplýva zo systému manažérstva bezpečnosti potravín a potvrdzujú to svojím podpisom.

Dňa:

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 1
Kapitola 0	OBSAH	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

OBSAH

Číslo kapitoly	Názov kapitoly	Počet strán
1.	Zmenový list	1
2.	Vysvetlenie pojmov	2
3.	Organizačná schéma, zodpovednosti a požiadavky na pracovníkov	5
4.	Hygienické požiadavky	8
5.	Sanitačný režim	15
6.	Prúdové diagramy	29
7.	Metrologický program	40
8.	Dispozičné riešenie prevádzky	42
9.	Analýza rizík	43
10.	Kritické kontrolné body a kontrolné body	46
11.	Systém vedenia a dokumentácie	52
12.	Validácia a verifikácia systému HACCP	53
13.	Zoznam formulárov	56

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Penzión Piller Kaštieľ , Zemanská 1, 053 42 Krompachy		Strana 1 z 3
Kapitola 2.	VYSVETLENIE POJMOV	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

2 VYSVETLENIE POJMOV

Cudzorodé látky v potravinách – sú prídavné látky, technologické pomocné látky a kontaminanty, ktoré nie sú pre určitý druh potraviny charakteristické a nie sú jej prirodzenou zložkou.

Čistenie - je odstraňovanie nečistôt a iných nežiaducich látok zo surovín, prostredia, zariadení a výrobkov, pričom

- a) suché čistenie - je čistenie vykonávané mechanicky alebo aeromechanicky,
- b) mokré čistenie - je čistenie vykonávané hydromechanicky.

Dezinfekcia – je ničenie choroboplodných mikroorganizmov.

Deratizácia – je ničenie epidemiologicky závažných hlodavcov, ako sú potkany a myši, ako aj iné živočíchy, prenášajúce choroboplodné zárodky.

Dezinsekcia – je ničenie článkonožcov (hmyz, roztoče) prenášajúcich choroboplodné zárodky; vykonáva sa mechanicky, termicky a najmä chemicky.

Dusenie – je úprava potravín pôsobením vlhkého tepla s malým množstvom vody v uzatvorenej nádobe.

Hygiena výroby, manipulácie a obehu – je súhrn opatrení na vytváranie a udržiavanie ustanovených podmienok na ochranu a podporu zdravia.

Hygienicky bezchybné potraviny – sú potraviny a zložky potravín, ktoré sa získavajú a vyrábajú, s ktorými sa manipuluje a ktoré sa uvádzajú do obehu podľa ustanovených požiadaviek na výrobu, manipuláciu a obeh potravín; z hľadiska ich biologických, chemických a fyzikálnych vlastností, ako aj ich kvality, zloženia a výživovej hodnoty sú vhodné na výživu ľudí.

Hygienický režim – je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procesoch výroby, manipulácie a obehu výrobkov.

Kontaminácia – je nežiaduce znečistenie surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.

Kontaminanty – sú látky, ktoré sa nepridali do potravín ako prídavné alebo pomocné látky, ale ktoré sú prítomné v potravinách ako dôsledok ich výroby, vrátane výroby surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu počas spracúvania, prípravy, ošetrovania, balenia, prepravy alebo skladovania, ako aj z prostredia, čím sa samy alebo ich vedľajšie produkty stali súčasťou potravy; za kontaminanty sa nepovažujú aj zdravie škodlivé látky, ktoré nie sú prirodzenou súčasťou potravín a možno ich pri laboratórnom skúšaní oddeliť a určiť, živí alebo mŕtvi živočíšny škodcovia a mikróby a parazity.

Kontrolný bod (CP) – bod, v ktorom sa nebezpečenstvo síce minimalizuje, ale nie je úplne pod kontrolou.

Kritický kontrolný bod (CCP) – je priestor, miesto, krok alebo postup, ktorý možno kontrolovať a ovládať a v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenie zdravotnej neškodnosti.

Kritický limit – je taká hraničná hodnota, ktorá je rozhodujúca pre dodržiavanie alebo nedodržiavanie stanoveného režimu výroby podľa požiadaviek správnej výrobnéj praxe.

Mletie – je rozdeľovanie surovín alebo výrobkov na jemné častice pomocou mlecích strojov.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Penzión Piller Kaštieľ , Zemanská 1, 053 42 Krompachy		Strana 2 z 3
Kapitola 2.	VYSVETLENIE POJMOV	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Nápravné opatrenie – znamená činnosť, ktorá sa musí vykonať na odstránenie alebo zmiernenie zisteného rizika.

Overovanie – je vykonávanie skúšok, vyšetroaní alebo previerok na rámec sledovania, v záujme preverovania toho, či uplatňovaním plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín sa zaručuje dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti potravín.

Pečenie – je úprava potravín pôsobením suchého tepla.

Plán systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín – je písomný dokument vyhotovený podľa zásad systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín, v ktorom sú uvedené opatrenia potrebné na zabezpečenie kontroly a ovládania konkrétneho technologického alebo pracovného postupu súvisiaceho s výrobou, manipuláciou alebo uvádzaním potravín do obehu.

Pokrm – je upravená potravina na bezprostredné požívanie; je pripravený z niektorej základnej potraviny.

Potraviny – sú látky určené na to, aby ich ľudia požívali v nezmenenom, upravenom alebo spracovanom stave na výživové účely; sú skupinou požívatín.

Prídavná látka – je taká zložka potraviny, ktorá sa spravidla nepoužíva samostatne ako potravina ani ako potravinová zložka a ktorá sa zámerne pridáva do potravín bez ohľadu na jej výživovú hodnotu z technologických dôvodov pri výrobe, spracúvaní, príprave, ošetrovaní, balení, preprave alebo skladovaní, čím sa sama alebo jej vedľajšie produkty stávajú alebo sa môžu stať súčasťou potraviny alebo inak ovplyvňujú jej vlastnosti. Za prídavnú látku sa nepovažujú látky pridané do potraviny na úpravu výživovej hodnoty, ako sú minerálne látky, stopové prvky, vitamíny a iné.

Prísada – je látka používaná na výrobu výrobkov v malom množstve na zlepšenie vlastností hotového výrobku.

Receptúra (materiálová norma) - je kvalitatívny a kvantitatívny súpis zložiek výrobkov, a to surovín, prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok na výrobu výrobku.

Rezanie a krájanie – rozdeľovanie surovín alebo výrobkov pomocou nožov na menšie kusy.

Riziko – je pravdepodobnosť určitého nebezpečenstva vyplývajúceho zo situácie, ktorá môže spôsobiť nebezpečný stav, spôsobiť, že požívanie potraviny je škodlivé alebo rizikové zo zdravotného hľadiska. Riziko môže mať pôvod biologický, mikrobiologický, chemický alebo fyzikálny.

Rozbor rizík a ovládanie kritických bodov – je systém činností, ktorými sa zisťuje miera nebezpečenstva vzniku zdravotnej škodlivosti potravín a ktorými sa ustanovujú preventívne opatrenia na ich ovládanie pri výrobe, manipulácii alebo uvádzaní potravín do obehu (ďalej len systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín).

Rozmrazovanie – je zvyšovanie teploty mrazenej potraviny na teplotu vhodnú na jej spracovanie.

Sanitácia – je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia.

Schladzovanie – je znižovanie teploty potravín na teplotu medzi kryoskopickým bodom a +5 °C.

Sledovanie – je nepretržité alebo plánovité pozorovanie alebo meranie ustanovených hodnôt informujúcich o dodržiavaní príslušných parametrov v kritických kontrolných bodoch.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Penzión Piller Kaštieľ , Zemanská 1, 053 42 Krompachy		Strana 3 z 3
Kapitola 2.	VYSVETLENIE POJMOV	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Správna výrobná prax – je súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík.

Surovina- je základná látka, ktorá sa spracúva na výrobok alebo polovýrobok.

Technologická fáza – je časť technologického procesu, pozostávajúca z určitého počtu jednotlivých úkonov (jednotkových operácií).

Technologická pomocná látka – je látka, ktorá sa pridáva do potraviny vo výrobnom procese z dôvodov technologických, prepravných alebo skladovacích úmyselne, avšak nie preto, aby sa stala súčasťou potraviny. Ak technologická pomocná látka zanechá v potravine zvyšky, tieto nesmú spôsobovať zdravotné riziko pre ľudí alebo mať negatívny vplyv na potravinu.

Toxické látky v potravinách – sú zdraviu škodlivé chemické zlúčeniny ako ich prirodzené škodliviny a jedy, ako produkty sekundárneho metabolizmu mikroorganizmov, najmä ako toxíny a cudzorodé látky.

Varenie – je úprava potravín vo vriacej vode, kvapaline alebo pare.

Vyprážanie – je úprava potravín v horúcom tuku.

Záznam – je písomný zápis o skutočnostiach súvisiacich so zabezpečovaním hygieny a zdravotnej neškodnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní potravín do obehu.

Zdravotne neškodné potraviny – sú potraviny, ktoré možno v odporúčaných množstvách prijímať denne po celý život bez nepriaznivého vplyvu na zdravie.

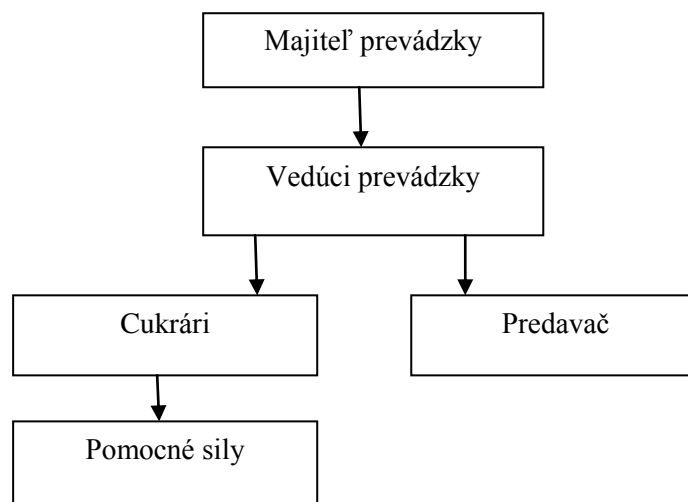
Zdraviu škodlivé potraviny – sú potraviny, ktorých zmyslové vlastnosti, chemické zloženie, obsah jedovatých a škodlivých látok, stav mikrobiálnej kontaminácie, skazenosť alebo neznámy pôvod predstavujú možnosť rizika pre zdravie ľudí.

Zložka (ingredient) – je každá látka, ktorá sa používa na výrobu výrobkov a zostáva v nich.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKÁ, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 3
Kapitola 3.	ORGANIZAČNÁ SCHÉMA, ZODPOVEDNOSTI A POŽIADAVKY NA PRACOVNÍKOV	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

3 ORGANIZAČNÁ SCHÉMA, ZODPOVEDNOSTI A POŽIADAVKY NA PRACOVNÍKOV

3.1 ORGANIZAČNÁ SCHÉMA PREVÁDZKY



3.2 ZODPOVEDNOSTI PRACOVNÍKOV A POŽIADAVKY NA PRACOVNÍKOV POVINNOSTI PRACOVNÍKOV PREVÁDZKY

Majiteľ prevádzky/ konateľ spoločnosti

- zodpovednosť – zabezpečenie správneho chodu celej výrobnjej prevádzky
- požiadavka – znalosť potravinárskej legislatívy a hygienických predpisov týkajúcich sa prevádzky
- požiadavka – zdravotná spôsobilosť pre prácu v potravinárstve (absolvovanie vstupnej lekárskej prehliadky a pravidelných preventívnych lekárskech prehliadok) – zdravotný preukaz

Vedúci prevádzky

- zodpovednosť – zabezpečenie správneho chodu celej prevádzky, zabezpečenie organizácie práce v prevádzke
- zodpovednosť – kontrola dodržiavania technologických, pracovných a výrobných predpisov
- zodpovednosť – oboznámenie pracovníkov s hygienickými predpismi a kontrolným systémom HACCP a zabezpečenie pravidelného preškoľovania z týchto predpisov
- zodpovednosť – kontrola dodržiavania systému HACCP v celej prevádzke
- zodpovednosť – kontrola vedenia záznamov z monitorovania kontrolných bodov
- zodpovednosť – zmenové konanie v systéme HACCP

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 2 z 3
Kapitola 3.	ORGANIZAČNÁ SCHÉMA, ZODPOVEDNOSTI A POŽIADAVKY NA PRACOVNÍKOV	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

- zodpovednosť – kontrola dodržiavania hygienického režimu a sanitačného programu v prevádzke
- požiadavka – znalosť potravinárskej legislatívy a hygienických predpisov týkajúcich sa prevádzky
- požiadavka – vlastniť osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností, resp. vzdelanie v potravinárskom odbore
- požiadavka – zdravotná spôsobilosť pre prácu v potravinárstve (absolvovanie vstupnej lekárskej prehliadky a pravidelných preventívnych lekárskech prehliadok) – zdravotný preukaz
- požiadavka – znalosť potravinárskej technológie prípravy cukrárenských výrobkov

Cukrári

- zodpovednosť – dodržiavanie technologických postupov prípravy cukrárenských výrobkov
- zodpovednosť – dodržiavanie osobnej hygieny a hygienických zásad pri príprave cukrárenských výrobkov
- zodpovednosť – vykonávanie senzorickej kontroly spracovávaných surovín pred ich použitím na prípravu cukrárenských výrobkov a vyradenie surovín po prekročení dátumu ich spotreby alebo dátumu minimálnej trvanlivosti
- zodpovednosť – vedenie denných záznamov o priebehu prípravy cukrárenských výrobkov a všetkých určených záznamov v rámci HACCP pre zverený úsek – cukrárenskú výrobu
- organizovanie práce vo výrobni tak, aby boli dodržané všetky zásady správnej prípravy cukrárenských výrobkov
- požiadavka – osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností, resp. vzdelanie v potravinárskom odbore pre vykonávanú činnosť
- požiadavka – zdravotná spôsobilosť pre potravinársku výrobu (absolvovanie vstupnej lekárskej prehliadky a pravidelných preventívnych lekárskech prehliadok – 1-krát ročne)
- požiadavka – znalosť potravinárskej technológie prípravy cukrárenských výrobkov, znalosť potravinárskej legislatívy a hygienických predpisov pre zverený úsek – výrobu

Predavači

- zodpovednosť – dodržiavanie kontrolného systému HACCP na zverenom úseku
- zodpovednosť – dodržiavanie zásad správnej obsluhy zákazníkov
- zodpovednosť – vedenie záznamov o dennom chode zvereného úseku
- zodpovednosť – kontrola dodržiavania hygienických predpisov a sanitačného programu na zverenom úseku
- zodpovednosť – zabezpečenie správneho chodu zvereného úseku, vrátane zabezpečenia technologických zariadení, tak, aby mohli byť dodržané zásady správnej praxe na zverenom úseku
- požiadavky – osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností, resp. vzdelanie v potravinárskom odbore
- požiadavky – zdravotná spôsobilosť pre potravinársku výrobu (absolvovanie vstupnej lekárskej prehliadky a pravidelných preventívnych lekárskech prehliadok – 1-krát ročne)

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 3 z 3
Kapitola 3.	ORGANIZAČNÁ SCHÉMA, ZODPOVEDNOSTI A POŽIADAVKY NA PRACOVNÍKOV	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Pomocné sily

- zodpovednosť – dodržiavanie zásad osobnej hygieny pri manipulácii s potravinami
- zodpovednosť - vykonanie zápisov do určených záznamov v SVP a systéme HACCP
- zodpovednosť – úzku spoluprácu s vedúcim prevádzky a jeho informovanie o zistených akýchkoľvek nedostatkoch, ktoré by mohli priamo alebo nepriamo ohroziť hygienickú nezávadnosť cukrárenských výrobkov
- požiadavka – znalosť platnej legislatívy a hygienických predpisov týkajúcich sa pracovného zariadenia a pracovnej náplne, znalosť bezpečnostných predpisov
- požiadavka – zdravotná spôsobilosť pre potravinársku výrobu – manipuláciu s potravinami, zvlášť s pokrmami (absolvovanie vstupnej lekárskej prehliadky, pravidelných a mimoriadnych preventívnych lekárskeho prehliadok).

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 7
Kapitola 4.	HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

4 HYGIENICKÉ POŽIADAVKY

4.1 HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA STAVEBNO-TECHNICKÉ RIEŠENIE, PRIESTOROVÉ USPORIADANIE, VYBAVENIE, VNÚTORNÉ ČLENENIE A NA PREVÁDZKU ZARIADENIA CUKRÁRENSKEJ VÝROBNE

- 1) Zariadenie cukrárenskej výroby je riešené tak, aby nepriaznivo neovplyvňovalo okolie a aby nebolo nepriaznivo ovplyvňované z okolia pachmi, dymom alebo inými látkami, ktoré by mohli byť príčinou kontaminácie.
- 2) Zariadenie cukrárenskej výroby je udržiavané v čistote a v dobrom technickom stave.
- 3) Priestorové usporiadanie a vnútorné členenie zariadenia cukrárenskej výroby vytvára podmienky na
 - a) čistenie a dezinfekciu,
 - b) zabránenie hromadeniu nečistôt, styku s toxickými materiálmi, vytváraniu kondenzačnej vody a rastu plesní na povrchoch,
 - c) ochranu proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami alebo počas pracovných operácií s potravinami a pokrmami, technologickými zariadeniami, prívodom vzduchu alebo pohybom zamestnancov a zdrojmi vonkajšej kontaminácie,
 - d) hygienické spracovanie a skladovanie potravín a pokrmov.
- 4) Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu umožňuje dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx.
- 5) Prevádzka zariadenia cukrárenskej výroby je stavebne alebo prevádzkovo oddelená podľa prílohy č. 1 tejto kapitoly.
- 6) Výrobný proces zariadenia cukrárenskej výroby je plynulý a jednosmerný, aby sa nekrížili čisté prevádzky a nečisté prevádzky.
- 7) Zariadenie cukrárenskej výroby má vhodné a dostatočné prostriedky na prirodzené vetranie, aby sa zabránilo mechanickému prúdeniu vzduchu z nečistej prevádzky do čistej prevádzky.
- 8) Zariadenie cukrárenskej výroby má zriadené podľa svojho účelu sklady, ktoré sú stavebne oddelené.
- 10) Na potraviny je zriadený sklad
 - a) suchý, ktorý je sklad s teplotou podľa druhu potravín a s relatívnou vlhkosťou najviac 70 %,
 - b) chladený, ktorým je sklad s teplotou 2 až 6 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 až 90 %,
 - c) mraziarenský, ktorým je sklad s teplotou -18°C a nižšou.
- 11) Sklady podľa bodu 10 sú vybavené meracím zariadením, ktoré umožní dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania potravín.
- 12) Sklad podľa bodu 10 písm. c) je nahradený mrazničkami.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 2 z 7
Kapitola 4.	HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

- 13) Veľkosť skladu potravín umožňuje uloženie potravín na hygienicky vyhovujúcich podlažkách, v regáloch alebo zavesení, prúdenie vzduchu okolo uložených potravín, dobrý prístup k uloženým potravinám pri manipulácii s nimi a pri kontrole ich neškodnosti a použitie mechanizačných prostriedkov pri preprave potravín. Polotovary, rozpracované polotovary a hotové výrobky v nádobách sa neskladujú priamo na podlahe.
- 14) Priestory zariadenia cukrárenskej výroby, v ktorých sa potraviny opracúvajú, upravujú alebo spracúvajú na výrobky, majú
 - a) povrchy podláh udržiavané v dobrom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nesajúcich, umývateľných, netoxických a protišmykových materiálov;
 - b) povrchy stien udržiavané v dobrom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nesajúcich, umývateľných, netoxických materiálov,
 - c) stropy a stropné konštrukcie vyhotovené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistôt a znižovali kondenzáciu vodných pár, rast plesní a odpadávanie čiastočiek,
 - d) okná a iné otvory vyhotovené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistôt; okná sú opatrené ľahko snímateľnými a ľahko čistiteľnými sieťami proti hmyzu,
 - e) dvere ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z hladkých a nesajúcich materiálov; vonkajšie dvere sú v spodnej časti zabezpečené proti vnikaniu hlodavcov,
 - f) povrchy prichádzajúce do styku s potravinami vrátane povrchov zariadení sú udržiavané v dobrom stave, sú ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z hladkých, umývateľných a netoxických materiálov.
- 15) O vykonanej dezinfekcii, dezinsekcii a deratizácii je vedená evidencia.
- 16) Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín má dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody a je udržiavaný v čistote.
- 17) Cez skladové priestory a prevádzkové priestory cukrárenskej výroby neprechádza nechránené kanalizačné alebo teplovodné potrubie.
- 18) V zariadení je zabezpečený dostatočný prívod teplej vody s teplotou minimálne 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody. Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami, sú vybavené umývadlom s tečúcou studenou pitnou vodou a teplou vodou.
- 19) Zariadenie má šatne pre zamestnancov – oddelené od prevádzkových miestností a skladov.
- 20) Vzhľadom na to, že v zariadení pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, je jeden záchod spoločný pre mužov a ženy.
- 21) Kuchynský odpad je likvidovaný 2-krát do mesiaca firmou na odvoz kuchynského odpadu.
- 22) Nádoby na odpad sú označené, ľahko umývateľné a uzavierateľné. Po vyprázdení odpadu sa pravidelne čistia a dezinfikujú.
- 23) Pracovné pomôcky, ktoré sa používajú na upratovanie podláh, sú zreteľne označené a uložené oddelene od pracovných pomôcok na čistenie pracovných plôch a zariadení prichádzajúcich do priameho styku s potravinami a výrobkami.
- 24) Čistiace a dezinfekčné prostriedky sú uložené oddelene od potravín a výrobkov.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 3 z 7
Kapitola 4.	HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

25) Stavebné úpravy, technické úpravy a nátery sa zabezpečujú podľa potreby, maľovanie vo výrobných priestoroch a skladovacích priestoroch najmenej jedenkrát ročne.

4.2 HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU, PRÍPRAVU A PODÁVANIE CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV

- 1) Výroba cukrárenských výrobkov podlieha zásadám správnej výrobnéj praxe.
- 2) Na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti vyrábaných cukrárenských výrobkov a zachovanie ich výživovej hodnoty
 - a) používajú sa len potraviny zdravotne neškodné, pri ktorých možno predpokladať, že nie sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami, toxickými látkami alebo chemickými látkami, a so zachovanou výživovou hodnotou; potraviny a hotové pokrmy musia vyhovovať mikrobiologickým požiadavkám na cudzorodé látky,
 - b) uskladňujú sa požívatiny v priestoroch na to vyhradených so zreteľom na ich povahu, prehľadne a tak, aby nedošlo k ich mikrobiálnej alebo chemickej kontaminácii a nepriaznivému ovplyvňovaniu ich výživovej hodnoty,
 - c) uchovávať sa len polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy, ktoré sú uvedené v prílohe č. 2 tejto kapitoly; čas a teplota ich uchovávaní podľa prílohy nesmú byť prekročené,
 - d) zmrazené potraviny, polotovary a hotové cukrárenské výrobky sa rozmrazujú na určených pracovných miestach alebo v chladničke pri teplote najviac 4 °C; ich rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote je neprípustné,
 - e) zmrazené potraviny, polotovary a hotové cukrárenské výrobky sa po ich rozmrazení opätovne nezmrazujú; takisto sa nezmrazujú potraviny, polotovary a hotové cukrárenské výrobky dodané do cukrárenskej výroby v nezmrazenom stave,
 - f) hotové pokrmy cukrárenských výrobkov sa pripravujú len z potravín vychladených na teplotu najviac 10 °C,
 - g) na prípravu pokrmov sa používajú čerstvé slepačie vajcia len po ich dôkladnom tepelnom opracovaní,
- 3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov
 - a) potraviny sa tepelne spracúvajú len nevyhnutný čas, avšak postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov;
 - b) nepridávajú sa do pokrmov počas posledných 20 minút ich tepelnej úpravy prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu; ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako 20 minút, do pokrmov sa pridávajú len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo sa pridávajú prísady len pred začatím takého tepelného spracovania,
 - c) vaječné pokrmy sa dôkladne tepelne spracovávajú,
 - d) hotové cukrárenské výrobky sa podávajú bezprostredne po ich dohotovení, najneskôr však tri dni po ukončení ich technologického spracovania;
 - e) nevychladené cukrárenské polotovary a výrobky sa nedávajú do chladiareň; chladiareň nesmie byť preplnená cukrárenskými polotovarmi a výrobkami.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 4 z 7
Kapitola 4.	HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

- 4) Na vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu pri príprave cukrárenských výrobkov.
 - a) na prípravu cukrárenských výrobkov sa používajú len elektrické rúry, ktoré majú registráciu vnútornej teploty; pri ich používaní sa musí dodržiavať návod výrobcu,
 - b) používajú sa vhodné pracovné pomôcky (napr. rukavice), aby sa vylúčil priamy styk rúk zamestnancov s cukrárenskými výrobkami, najmä v konečnej fáze ich technologického spracovania a pri obsluhu,
 - c) manipuluje sa s kuchynským riadom, náradím, stolovým riadom a ostatným kuchynským zariadením tak, aby sa zabránilo znečisťovaniu pracovných plôch, potravín, polotovarov a cukrárenských výrobkov,
 - d) používa sa len čistý kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu a so súvislým a nepoškodeným povrchom; kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie z hliníka bez povrchovej úpravy sa nepoužíva,
 - e) je zabezpečené dostatočné množstvo oddelených pracovných plôch so zreteľom na druh suroviny a spôsob jej spracovania a ich viditeľné označovanie; zámena týchto pracovných plôch pri ich používaní nie je prípustná,
 - f) pred strojovým aj ručným umývaním kuchynského riadu, náradia, stolového riadu a ostatného kuchynského zariadenia sú mechanicky odstránené zvyšky cukrárenských výrobkov,
 - g) kuchynský riad, náradie a stolový riad sa umýva vo vode s teplotou najmenej 45 °C s prídavkom umývacích prostriedkov a oplachuje pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 45°C pri ručnom umývaní a s teplotou 80 °C pri strojovom umývaní; umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad sa ukladajú do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutierajú sa,

4.3 POŽIADAVKY NA DODRŽIAVANIE OSOBNÉJ HYGIENY A DODRŽIAVANIE HYGIENICKÝCH POŽIADAVIEK ZAMESTNANCAMI CUKRÁRENSKEJ VÝROBNE

Zásady dodržiavania osobnej hygieny zamestnancov

- 1) zamestnanec musí mať osvedčenie o zdravotnej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností. Pred nástupom do zamestnania musí absolvovať vstupnú lekársku prehliadku,
- 2) zamestnanec je povinný oznámiť zamestnávateľovi ochorenia na prenosnú chorobu (hnačkové, hnisavé alebo iné horúčkovité ochorenia alebo inú prenosnú chorobu). Zamestnávateľovi musí hlásiť ochorenie svoje ako aj infekčné ochorenia členov domácnosti alebo spolubývajúcich. V týchto prípadoch sa musí podrobiť lekárskej prehliadke,
- 3) pred vstupom na pracovisko musí mať zamestnanec čistý pracovný odev (svetlej pastelovej farby, pokrytý vlasovú časť hlavy, podľa potreby ochranné rukavice, vhodnú pracovnú obuv),
- 4) na pracovisko nesmie vstupovať po konzumácii alkoholických nápojov,
- 5) zamestnanec musí byť dôkladne upravený, na pracovisku nesmie vykonávať žiadne toaletné úpravy ako česanie, strihanie nechťov a iné kozmetické úpravy. Musí mať ostrihané čisté nechty, nesmie ich mať pri práci nalakované,

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 5 z 7
Kapitola 4.	HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

- 6) na rukách nesmie mať prstene, na oblečení nesmú byť ostré predmety, kde je riziko znehodnotenia alebo ohrozenia pripravovaného výrobku. Vo vreckách pracovného odevu nesmú mať iné predmety okrem vreckovky,
- 7) vzhľadom na to, že celá prevádzka je riešená ako nefajčiarske pracovisko, pracovníci nesmú v priestoroch prevádzky fajčiť,
- 8) zamestnanci nesmú jesť v miestnostiach, kde sa nachádzajú suroviny, polotovary a hotové výrobky,

Ďalšie zásady

- 9) neprechádzať z čistej prevádzky do nečistej,
- 10) nevykonávať počas prevádzky – výroby potravín čistenie podláh, úkony týkajúce sa sanitácie prevádzky,
- 11) dôkladne si umývať ruky pred začatím činnosti, ihneď po znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na iný, po fajčení, po úprave šatstva, osobitne po použití WC,
- 12) pred vstupom na pracovisko (za predpokladu, že neprechádza na iné nečisté časti prevádzky) umyť si ruky až po predlaktie pod tečúcou vodou s použitím tekutého mydla a kefk (s dôrazom na miesta najväčšej kontaminácie, vrátane medzi prstných priestorov a nechťových lôžok po dobu 1-2 minút, následne musia byť ruky dezinfikované buď ponorom do dezinfekčného roztoku na 2-3 minúty alebo dezinfekcia alkoholovým roztokom 2 x 5 ml roztoku sa vtiera po dobu 2 minút),
- 13) používať pri podávaní pokrmov pracovné pomôcky a vyhýbať sa priamemu kontaktu rúk s podávaným pokrmom,
- 14) zanechať po skončení práce (pracovnej zmeny) svoje pracovné miesto čisté a v poriadku,
- 15) uložiť po skončení práce použitý (znečistený) pracovný odev na určené miesto a to oddelene od čistého pracovného odevu, je dodržiavaná zásada oddeleného ukladania pracovného odevu od civilného odevu.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 6 z 7
Kapitola 4.	HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Príloha č. 1 ku kapitole 4.

Požiadavky na členenie prevádzok v cukrárenskej výrobni

Počet vyrábaných cukrárenských výrobkov denne	do 200
Hrubá prípravovňa korpusov a plniek	P
Prípravovňa na výklep vajec	P
Čistá prípravovňa korpusov a plniek	P
Čistá prípravovňa poliev a čokoládových výrobkov	P
Čistá prípravovňa marcipánových a fondánových ozdôb	P
Dokončovacia časť na dohotovovanie cukrárenských výrobkov	P
Umyváreň kuchynského riadu	P
Baliaci priestor	P

Poznámky:

P – prevádzkovo oddelený priestor

Prevádzky sa zriaďujú podľa rozsahu výroby a sortimentu cukrárenských výrobkov.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 7 z 7
Kapitola 4.	HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Príloha č. 2 ku kapitole 4.

**Podmienky uchovávaní cukrárenských polotovarov, rozpracovaných cukrárenských výrobkov
a hotových cukrárenských výrobkov**

Polotovary, rozpracované cukrárenské výrobky a hotové cukrárenské výrobky	Teplota a čas uschovávaní		Poznámka
	0 – 4 °C	5 – 8 °C	
Polotovary			
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napr. ovocie, pretlaky, sladené mlieka, presladzované ovocie, kondenzované mlieko...)	24 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, antikora alebo plastu.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu tvarohu, mascarpone, ricotty, smotany, šľahačky....	48 h	0 h	
Cukrárske cesto	24 h	12 h	
Gaštanové pyrė alebo iné ovocné pyrė	48 h	24 h	
Džemy a marmelády, lekvár	48 h	24 h	
Rozpracované pokrmy			
Varené plnky	12 h	0 h	
Krémy, peny (vlastná výroba)	12 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky			
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a pod.	24 h	0 h	
Cukrárske výrobky			
Zdobené, plnené krémami a šľahačkou	24 h	0 h	
Suché, trvanlivé cukrárske výrobky plnené lekvárom, džemom alebo marmeládou	48 h	0 h	

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

5 SANITAČNÝ REŽIM

- Sanitácia je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia.
- Podstatou sanitačného programu sú zásady personálnych, materiálnych, technických a organizačných postupov komplexne zabezpečujúcich hygienické podmienky na manipuláciu s potravinami.

5.1 SPÔSOB UPRAŤOVANIA PREVÁDZKY

1) Spôsob upratovania prevádzky spočíva v šiestich etapách

- **Príprava**
 - upratať pracovisko, odstrániť hrubé nečistoty, vyvetrať všetky priestory
- **Čistenie**
 - pripraviť mycí roztok pri dodržaní dávkovania a teploty (teplota vody min. + 45 °C). S pomocou čistiacieho prostriedku a mechanických pomôcok uvoľniť nečistoty.
- **Opláchnutie**
 - opláchnutím čistou teplou vodou odstrániť zvyšky nečistôt a čistiacieho prostriedku
- **Dezinfekcia**
 - pripraviť dezinfekčný roztok podľa odporúčania výrobcu, aplikovať za účelom zničenia mikroorganizmov a nechať pôsobiť do zaschnutia alebo odporúčanú expozičnú dobu
- **Konečné opláchnutie**
 - v prípade, ak je to potrebné, opláchnutím sú odstránené zvyšky dezinfekčného prostriedku
- **Sušenie**
 - sušiť voľne vzduchom alebo používať jednorazové papierové utierky; textilné utierky zvyšujú riziko kontaminácie

Použitie kombinovaného prípravku pre súčasné čistenie a dezinfekciu dovoľuje zlúčiť etapy čistenie – opláchnutie – dezinfekcia do jednej samostatnej operácie. Kombinované prípravky sú však menej účinné a preto je nutné prísne dodržiavať návod na použitie a pri týždennnej sanitácii čistenie a dezinfekciu robiť v 6 etapách dvoma samostatnými prostriedkami.

2) Vybavenie pre čistenie a dezinfekciu

- metly, kefy, vedrá, mopy, handry, škrabky, stierka, hubky, papierové utierky na jedno použitie

3) Označenie čistiacich pomôcok a prostriedkov

- Pulty, pracovné pomôcky, pracovné stoly, regály, obklady stien, okná, dvere, chladničky a mrazničky a iné zariadenia v tzv. čistej časti prevádzky

Farba značenia: BIELA

- na umývanie sa môžu používať aj rôznofarebné umývacie žinky, špeciálne handry a pod., ktoré sa svojim vzhľadom a materiálom odlišujú od pomôcok na iné povrchy, resp. iné časti prevádzky

- Podlaha
- Sociálne zariadenia

Farba značenia: SIVÁ
Farba značenia: MODRÁ

SPRÁVNA VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 2 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Čistiace pomôcky musia byť výrazne označené príslušnou farbou alebo názvom čisteného úseku tak, aby nedošlo k ich zámene.

Farebné odlíšenie dosiek používaných na krájanie

- biela – hotové cukrárenské výrobky
- červená – čokoláda
- zelená – ovocie

4) Textilné čistiace pomôcky (handry a pod.) a čistiace kefy sa musia

- denne vypláchnuť v teplej vode (min. + 45°C), ak je potrebné aj s použitím čistiaceho prostriedku, dezinfikovať v roztoku dezinfekčného prostriedku minimálne 10 minút, prepláchnuť v studenej a dokonale vysušiť
- týždenne vyvárať vo vode zahriatej na minimálne 80 °C s pridaním vhodného čistiaceho prostriedku a dôkladne vypláchnuť vo vode o teplote minimálne 80 °C a dokonale vysušiť
- nie je dovolené opätovne použiť nevysušené čistiace pomôcky

5) Používané čistiace, odmasťujúce a dezinfekčné prostriedky

- aktuálny zoznam čistiacich, odmasťujúcich a dezinfekčných prostriedkov je u vedúceho prevádzky (vzor – príloha)
- vedúci prevádzky zodpovedá za aktualizáciu uvedeného zoznamu a za zabezpečenie dostatočného množstva sanitačných prostriedkov a pomôcok
- vedúci prevádzky zodpovedá za to, aby sa v prevádzke používali len čistiace, odmasťujúce a dezinfekčné prípravky vhodné pre potravinársku výrobu
- čistiace a dezinfekčné prostriedky sa používajú vždy čerstvo pripravené tesne pred samotným čistením
- musí sa voliť taký čistiaci a dezinfekčný prostriedok a proces, aby nedošlo k poškodeniu a narušeniu čisteného povrchu

5.2 FREKVENCIA UPRAŤOVANIA ZARIADENIA

- 1) Denná sanitácia pracovných plôch, podláh a zariadení na osobnú hygienu je vykonávaná pred začatím alebo po skončení prevádzky a priebežne počas výkonu práce.
- 2) Týždenná sanitácia je vykonávaná každý pondelok, mimo prevádzkových hodín.
- 3) Mesačná sanitácia je vykonávaná každý prvý pondelok v mesiaci.
O vykonanej sanitácii prevádzky (všetky druhy – denná, týždenná, mesačná) sú vedené záznamy (vzory záznamov – príloha).

Pracovníci vykonávajúci sanitáciu musia byť oblečení v čistom pracovnom odevu a obuvi, ktoré môžu byť použité výhradne len na túto činnosť.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 3 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

5.3 SANITAČNÝ PROGRAM

Čistený objekt	Frekvencia čistenia	Čistiaci postup
DOKONČOVACIA ČASŤ		
Chladiace vitríny na cukrárenské výrobky	Podľa potreby, minimálne 1-krát mesačne	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) dezinfekcia c) pretretie vlhkou čistou handrou d) voľné vysušenie
Váha	Udržiavanie v čistote, podľa potreby	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) opláchnutie vodou c) voľné vysušenie
Umývateľné plochy stien a iné umývateľné plochy, svietidlá, radiátory, dvere a pod.	Podľa potreby, minimálne 1-krát mesačne	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom s použitím čistiacich kief b) dezinfekcia c) odstránenie zvyškov prostriedku d) voľné vysušenie
Rýchlovarná kanvica	1-krát denne	a) podľa návodu na čistenie od výrobcu zariadenia b) podľa potreby odstránenie vodného kameňa
Okná	1-krát mesačne vnútorné strany, 1-krát štvrťročne celé okná	a) umytie prostriedkom na okná a sklo b) utretie dosucha
Predajný pult, Baliaci priestor	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	a) udržiavanie v čistote b) umytie teplým roztokom odmasťujúceho prostriedku c) voľné vysušenie - 1-krát do týždňa po umytí aj dezinfekcia
Odpadkové koše	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	a) vyprázdenie b) dezinfekcia c) voľné vysušenie d) vloženie čistého vrecúška
Podlaha	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	a) umytie horúcou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) voľné vysušenie - 1-krát týždenne po umytí aj dezinfekcia

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 4 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Čistený objekt	Frekvencia čistenia	Čistiaci postup
HRUBÁ PRÍPRAVOŇA		
Chladiace zariadenia	Podľa potreby, minimálne 1-krát týždenne	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) dezinfekcia c) pretretie vlhkou čistou handrou d) voľné vysušenie
Mraziace zariadenia	Podľa potreby minimálne 1-krát za polrok	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) dezinfekcia c) pretretie vlhkou čistou handrou d) voľné vysušenie
Úložné priestory otvorené, uzatvorené	Podľa potreby, minimálne 1-krát mesačne	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) dezinfekcia c) pretretie vlhkou čistou handrou d) voľné vysušenie
Misy, príbory, poháre, varechy, naberačky.. („biely, sklenený a nerezový riad“)	Po každom použití	a) oplach hrubšej nečistoty, zvyškov pokrmov b) ručné alebo strojové umytie teplým roztokom odmasťujúceho prostriedku, podľa potreby s použitím čistiacej kefy, umývacej žinky a pod., následný oplach tečúcou vodou c) voľné vysušenie
Kuchynský riad („čierny riad“)	Po každom použití	a) oplach hrubšej nečistoty, zvyškov pokrmov, surovín b) ručné alebo strojové umytie teplým roztokom odmasťujúceho prostriedku, podľa potreby s použitím čistiacej kefy, umývacej žinky a pod., následný oplach tečúcou vodou c) vysušenie
Drevené dosky, pracovné stoly a plochy, výdajné pulty	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	udržiavané v čistote: a) 1-krát denne umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom s použitím čistiacej kefy b) dezinfekcia c) oplach vodou d) voľné vysušenie
Kuchynské roboty	1-krát denne	a) rozobratie b) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom c) opláchnutie vodou d) voľné vysušenie
Sporáky, rúry, ohrevné stoličky, konvektomat	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	podľa návodu na údržbu a čistenie: a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim čistiacim prostriedkom, podľa potreby aj čistiaca kefka b) odstránenie zvyškov prostriedku (pitnou vodou) c) voľné vysušenie
Umývadlo a umývacie drezy	1-krát denne	a) umytie čistiacim prostriedkom (tekutým alebo práškovým) b) oplach vlažnou vodou c) voľné vysušenie - 1-krát mesačne aj dezinfekcia

SPRÁVNA VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 5 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Čistený objekt	Frekvencia čistenia	Čistiaci postup
HRUBÁ PRÍPRAVOŇA		
Mikrovlnné rúry	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	<p>podľa návodu na údržbu a čistenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim čistiacim prostriedkom, podľa potreby aj čistiaca kefka b) odstránenie zvyškov prostriedku (pitnou vodou) c) voľné vysušenie
Pracovné náradie	Po každom použití	<ul style="list-style-type: none"> a) oplach vodou – odstránenie hrubších zvyškov b) v prípade potreby – odmočenie v teplej vode c) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom s použitím čistiacej kefky d) oplach prúdom teplej vody e) voľné vysušenie
Umývateľné plochy stien a iné umývateľné plochy v prevádzke, svietidlá, radiátory a pod.	Podľa potreby, minimálne 1-krát mesačne	<ul style="list-style-type: none"> a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom s použitím čistiacich kief b) dezinfekcia c) odstránenie zvyškov prostriedku d) voľné vysušenie
Odtokové kanály s výpustami a ich okolie	1-krát mesačne	<ul style="list-style-type: none"> a) vydrhnutie okolia a prepláchnutie horúcou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) dezinfekcia okolia výpustov a prepláchnutie dezinfekčným prostriedkom c) oplach čistou vodou d) voľné vysušenie
Podlaha	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	<ul style="list-style-type: none"> a) umytie horúcou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) voľné vysušenie <p>- 1-krát týždenne aj dezinfekcia</p>
Odpadkové koše	1-krát denne	<ul style="list-style-type: none"> a) vyprázdenie b) dezinfekcia c) voľné vysušenie d) vloženie čistého vrecúška

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKÁ, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 6 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Čistený objekt	Frekvencia čistenia	Čistiaci postup
SKLADY		
Chladiace zariadenia	Podľa potreby, minimálne 1-krát týždenne	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) dezinfekcia c) pretretie vlhkou čistou handrou d) voľné vysušenie
Mraziace zariadenia	Podľa potreby, minimálne 1-krát za polrok	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) dezinfekcia c) pretretie vlhkou čistou handrou d) voľné vysušenie
Pracovné stoly a plochy	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	udržiavať v čistote a) 1-krát denne umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom s použitím čistiacej kefky b) dezinfekcia c) oplach vodou d) voľné vysušenie
Úložné priestory otvorené, uzatvorené	Podľa potreby, minimálne 1-krát mesačne	a) umytie teplou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) dezinfekcia c) pretretie vlhkou čistou handrou d) voľné vysušenie
Podlaha	1-krát denne	a) zametanie b) podľa potreby umytie teplou vodou s čistiacim prostriedkom c) voľné vysušenie - 1-krát mesačne aj dezinfekcia

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 7 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Čistený objekt	Frekvencia čistenia	Čistiaci postup
KANCELÁRIA, ŠATŇA, CHODBY, SOCIÁLNE ZARIADENIE		
WC	Podľa potreby, minimálne 1-krát denne	WC misy, pisoáre, umývadlá, vodovodné batérie, kľučky: a) dezinfekcia, podľa potreby s použitím čistiacich kief b) voľné vysušenie c) doplnenie toaletného papieru d) výmena uterákov, resp. doplnenie jednorazových utierok
	1-krát týždenne	Umývateľné povrchy stien: a) umytie teplou vodou s čistiacim a dezinfekčným prostriedkom a s použitím čistiacej kefy b) odstránenie zvyškov prostriedku c) voľné vysušenie
Odpadkové koše	1-krát denne	a) vyprázdnenie b) dezinfekcia c) voľné vysušenie d) vloženie čistého vrecúška
Podlaha	1-krát denne	a) umytie horúcou vodou s odmasťujúcim prostriedkom b) voľné vysušenie - 1-krát týždenne po umytí aj dezinfekcia

5.4 DEZINFEKCIA

- Na proces dôkladne vykonaného čistenia v potravinárskej prevádzke nadväzuje dezinfekcia.
- Dezinfekcia v potravinárstve znamená ničenie choroboplodných organizmov, ako i hygienicky a technologicky nežiaducich mikroorganizmov.
- V potravinárskych prevádzkach je dôležité, aby sa dezinfekciou zničili alebo odstránili všetky choroboplodné zárodky a počty ostatných škodlivých mikroorganizmov znížili do takej miery, že nemôžu mať negatívny vplyv na vyrábané potravinárske produkty.
- Dezinfekciu je možné vykonávať
 - fyzikálnymi prostriedkami
 - chemickými prostriedkami
 - kombinovanými prostriedkami
- **Fyzikálnymi dezinfekčnými prostriedkami** sú prostriedky založené na tepelnom účinku (horúca voda, horúci vzduch), na žiarení (ionizujúce, ultrafialové) alebo na iných fyzikálnych účinkoch (ultrazvuk).

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 8 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Chemická dezinfekcia znamená ničenie choroboplodných mikroorganizmov pomocou chemických látok.

Výslednú mikrobiálnu čistotu po chemickej dezinfekcii ovplyvňujú viaceré činitele:

- 1) Obsah aktívnej látky v dezinfekčnom roztoku (pre jednotlivé druhy dezinfekčných prípravkov sú stanovené koncentrácie účinnosti)
- 2) Čas pôsobenia (expozícia dezinfekčného prostriedku). Predlžovaním času sa účinok zvyšuje. Tak ako koncentrácia aktívnej látky i čas pôsobenia musia byť pre daný prípravok dodržané.
- 3) Teplota dezinfekčného roztoku. Teplotou sa zosilňuje účinok len po určitú hranicu.
- 4) Hodnota pH prostredia výrazne ovplyvňuje účinok dezinfekčných prostriedkov. Vhodne zvolená hodnota pH zosilňuje účinok.
- 5) Množstvo a druh nečistôt. Ak je nesprávne vykonané čistenie pracovných plôch, nečistoty znižujú mikrobicídny účinok dezinfekčných roztokov. Sťažujú ich prenikanie k mikroorganizmom, prípadne sa na ne viažu alebo s nimi reagujú.
- 6) Druh a počet mikroorganizmov. Odolnosť jednotlivých druhov mikroorganizmov je veľmi rozdielna. Pri pozitívnom náleze so špecifikáciou mikroorganizmu musí byť cieľené pôsobenie dezinfekčného prípravku.

Najčastejšími chybami pri čistení prevádzok sú nízka teplota čistiaceho roztoku, vody na oplachovanie a nedostatočný mechanický účinok. Z hľadiska dezinfekcie najväčším problémom je adaptácia mikroorganizmov na dezinfekčné prostriedky, ktorá vzniká vtedy, ak sa používa nedostatočná koncentrácia dezinfekčných prostriedkov, nedodržiava sa stanovená teplota roztoku, ako i čas potrebný na ich pôsobenie. V týchto prípadoch časť mikroflóry môže prežiť proces dezinfekcie a postupne sa adaptuje na nové podmienky prostredia. Okrem dodržiavania prepísaných podmienok čistenia a dezinfekcie k zásadám prevencie pred vznikom rezistencie mikroorganizmov na dezinfekčné prostriedky patrí i kvalifikovaný výber dezinfekčného prostriedku, dôkladná mechanická očista, striedanie dezinfekčných prostriedkov, dokonalé oplachovanie.

Každý dezinfekčný a čistiaci prostriedok podlieha schvaľovaniu MZ SR.

Pozor na výrobky, ktoré nezodpovedajú požiadavkám na ich využitie v sanitačnej praxi pre potreby potravinárskych zariadení!

Pri výbere dezinfekčného prostriedku je treba vychádzať z charakteru výroby, znečistenia prostredia, pH prostredia, vplyvu na mikroorganizmy, vplyvu na kontaktný materiál.

Tabuľka riedenia dezinfekčných roztokov

Objem roztoku	Koncentrácia roztoku							
	0,50 %	0,75 %	1 %	1,50 %	2 %	3 %	4 %	5 %
1 liter	5	7,5	10	15	20	30	40	50
3 litre	15	22,5	30	45	60	90	120	150
5 litrov	25	37,5	50	75	100	150	200	250
8 litrov	40	60	80	120	160	240	320	400
10 litrov	50	75	100	150	200	300	400	500
15 litrov	75	92,5	150	225	300	450	600	750

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 9 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Poznámka:

Hodnoty v tabuľke sú uvedené v gramoch alebo mililitroch

1 polievková lyžica = 10 g alebo ml, 1 čajová lyžička = 5 g alebo ml, pohár = 200 g alebo ml

5.5 MAĽOVANIE STIEN

- maľovanie stien vo výrobných priestoroch a suchých skladoch sa musí robiť podľa potreby, minimálne však 1-krát ročne; maľovanie stien v chodbách, WC a ostatných priestoroch podľa potreby, minimálne 1-krát za 2 roky; bieliaca farba musí obsahovať protiplesňový prípravok
- vymaľovaná miestnosť sa musí nechať vetrať a dôkladne preschnúť minimálne 24 h
- po ukončení maľovania a preschnutí stien sa musí urobiť dôkladná sanitácia vymaľovaných priestorov
- o maľovaní sú vedené záznamy, ktoré sú uložené u vedúceho prevádzky (vzor záznamu – príloha)

5.6 DEZINSEKCIA

Do sanitačných procesov patrí aj komplex opatrení, ktoré zabezpečujú vnikanie a hubenie hmyzu (dezinsekcia) do výrobných priestorov.

Všeobecne pod pojmom dezinfekcia rozumieme vykonávanie všetkých opatrení so zameraním na ničenie hmyzu a ostatných článkonožcov prenášajúcich pôvodcov nákazlivých chorôb, obťažujúcich človeka, domáce zvieratá a spôsobujúcich hospodárske škody poškodzovaním a znehodnocovaním uskladnených výrobkov a produktov.

Škody spôsobené hmyzom delíme na:

- hospodárske – priamo súvisia s kontamináciou a požieraním uskladnených zásob, s negatívnym ovplyvnením chodu techniky a nepriamo so škodami vzniknutými v súvislosti s ničením škodcov
- hygienické – priamo súvisia s prenosom pôvodcov rôznych vírusových, bakteriálnych i parazitárnych ochorení a nepriamo s nákladmi na liečbu zvierat a ľudí

PREVENTÍVNA DEZINSEKCIA

Preventívna dezinfekcia je súhrn opatrení, ktoré majú sťažiť alebo znemožniť život hmyzu:

- vyčistiť objekty, príslušenstvo a nádvorie, udržiavať ich v poriadku a čistote tak, aby neposkytovali hmyzu úkryt, obživu a možnosť zahniezdzenia a množenia
- správne uskladňovať potraviny, odstraňovať odpadky potravín a iný biologický odpad z dôvodu znemožnenia a obživy hmyzu
- otvory do objektov, slúžiace ako sklady potravín, výrobné potravinárskych produktov alebo sklady ich odpadov vybaviť ochrannými sieťkami a tým zabrániť prenikaniu hmyzu do objektov

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 10 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

REPRESÍVNA DEZINSEKCIA

Represívna dezinfekcia je súbor opatrení na zníženie hustoty populácie hmyzu pomocou na to určených fyzikálnych, biologických alebo chemických metód.

Dezinsekcii môžu vykonávať len pracovníci, ktorí majú **odbornú spôsobilosť** podľa platných právnych úkonov.

1. Fyzikálne metódy

- ionizujúce žiarenie
- vysoké teploty
- elektrické a iné lapače s kombináciou vábiacich látok

2. Biologické metódy

3. Chemické metódy

- a) podľa technológie:
 - postrekom – motorové a prenosné postrekovače
 - aerosólom – termomechanicky, ULV aplikácia, dymovnice
 - aplikácia tuhých látok popraškom, pastou (gélom)
 - plynovaním (fumigácia) – bomby, tabletky
- b) podľa mechanizmu vstupu do tela hmyzu:
 - kontaktné (dotykové) – postreky
 - požerové (nástrahové) – popraše, gély
 - respiračné (vstupujúce dýchacími cestami) – aerosóly (pary) a plyny
- c) podľa typu účinnej látky ich môžeme charakterizovať ako zlúčeniny:
 - anorganické – napr. kyselina boritá
 - prírodné látky rastlinného pôvodu, napr. pyrethriny
 - syntetické produkty (pyrethroidy, organofosfáty, karbamáty)
 - rastové regulátory (juvenoidy, inhibítory rastu)
 - fumiganty (plyny)
 - mikroskopické preparáty

Nepovolené sú: DDT, HCH, chemosterilanty,

PRACOVNÝ POSTUP

Prehliadka a stanovenie stupňa zamorenia objektu:

- pracovník, ktorý bude robiť dezinfekciu, si od majiteľa alebo prevádzkovateľa objektu vyžiada sprístupnenie všetkých častí objektu, v ktorých sa hmyz vyskytuje alebo kde by sa mohol vyskytovať

Harmonogram prác

- stanoví sa druh a aplikačná forma dezinfekčných prípravkov, metódu ich použitia a časový plán dezinfekcie v jednotlivých častiach objektu

Zabezpečenie objektu

- opatrenia na ochranu osôb a domácich zvierat

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 11 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Vlastná aplikácia insekticídov

- na dezinfekciu sa zásadne použijú prípravky na tento účel schválené hlavným hygienikom SR. Insekticídne prípravky sa zásadne aplikujú tak, ako je to uvedené na schválenej etike.

Prevenencia vzniku a prekonávania rezistencie

- striedanie používaných dezinfekčných prípravkov v polročných, maximálne ročných cykloch.

Opakovanie aplikácií

- k zabezpečeniu dostatočnej účinnosti dezinfekčného zásahu plošným reziduálnym postrekom musí byť asanácia opakovaná asi po 6 týždňoch, najlepšie v plnom rozsahu. V prípade použitia mikroenkapsulovaných prípravkov postačí opakovanie akcie po 3 mesiacoch.

Prevenencia ďalšieho zavliekania

- obmedzenie alebo vylúčenie ciest, ktorými sa hmyz do objektov zavlieka.

VYHODNOTENIE ÚČINNOSTI DEZINSEKCIE OBJEKTÍVNOU METÓDOU

- firma, ktorá urobila dezinfekciu, je po predbežnej dohode so zákazníkom povinná urobiť kontrolu účinnosti dezinfekčného zásahu

Účinnosť dezinfekcie v % = 100 – (počet odchytených jedincov po zásahu delená počtom odchytených jedincov pred zásahom krát 100)

Účinnosť dezinfekčného zásahu by mala byť v prípade, keď boli dodržané všetky preventívne hygienické opatrenia, najmenej 90 %. Pri aplikácii insekticídov v niektorých objektoch so sprísneným hygienickým režimom, by malo byť dosahovanie účinnosti blízke 100 %.

5.7 DERATIZÁCIA

PREVENTÍVNA DERATIZÁCIA

Preventívna deratizácia je súhrn opatrení, ktoré majú sťažiť alebo znemožniť život hlodavcov:

- odobratím potravy – potravinové odpady musia byť likvidované tak, aby neposkytovali potravu pre hlodavce
- zabránením ich zahniezdzeniu
 - dostatočne pevnými múrmi
 - kanalizačné výpusty musia mať dostatočne pevné a husté mriežky
 - pivničné okná a ventilačné otvory musia mať ochranné siete
 - na drevených dverách skladov potravín – ochranné oplechovanie
 - permanentne opravovať prechody vodovodných, plynových a kanalizačných prípojok cez murivo

REPRESÍVNA DEATIZÁCIA

Represívna deratizácia je súbor opatrení na zníženie hustoty populácie hlodavcov pomocou na to určených chemických prípravkov.

1. Deratizáciu môžu vykonávať len pracovníci, ktorí majú **odbornú spôsobilosť** podľa platných právnych úkonov.
2. **Termín** výkonu deratizácie stanoviť tak, aby bolo zachytené obdobie pred nárastom populácie po invázii hlodavcov do budov s cieľom prezimovať (november, december).
Pri zistení premnoženia hlodavcov – operatívny lokálny zásah.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 12 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

PRACOVNÝ POSTUP

Príprava deratizačných opatrení

1. zistiť druh hlodavcov + stupeň zamorenosti
2. určiť druh deratizačného prípravku
3. zistené údaje zapísať do protokolu

Kladenie nástrah

1. na deratizáciu používať len na ten účel **povolené a registrované prípravky**
2. nástrahy ukladať tak, aby:
 - boli neprístupné pre cieľové organizmy
 - potkany mali pocit bezpečia pri ich konzumácii (napr. vkladať priamo do nor)
3. v prípade použitia **jedovej staničky** túto označiť:
 - výstražným nápisom „JED“
 - názvom firmy, ktorá deratizáciu vykonala
 - názvom použitého prípravku

Rozmiestnenie jedových staničiek v objekte je uvedené v dokumentácii u vedúceho prevádzky.

Rôzne úpravy používaných prípravkov:

- a) Voskové bloky**
 - sú vhodné do vlhkého prostredia, účinná látka sa vo vlhku nevyplavuje, nie je kontaminované životné prostredie, neplesnivejú
 - sú neatraktívne pre cieľové organizmy, sú bezpečné aj pre človeka
- b) Sypké nástrahy**
 - nie sú vhodné do vlhkého prostredia – kontaminujú životné prostredie, vo vlhku plesnivejú
- c) Granulované nástrahy**
 - do jedovatých staničiek

! Nie je dovolené sypať ich na rôzne podložky a voľne ukladať v objektoch!

- d) Obilné zrno morené účinnou látkou**
 - sú vhodné len do jedových staničiek

Zabezpečenie miesta deratizácie

Označiť **výstražným letákom**, ktorý obsahuje informácie o:

- dátume začiatku deratizácie
- druhu použitého prípravku
- názve a adrese firmy vykonávajúcej deratizáciu s uvedením mena a telefónneho čísla zodpovedného pracovníka
- zdôrazniť nebezpečenstvo otráv domácich zvierat a človeka

Kontrola účinnosti deratizácie

1. podľa typu použitej účinnej látky v určených časových intervaloch kontrolovať spotrebu nástrah hlodavcami
2. doplňovať deratizačné nástrahy podľa zisteného stavu
3. zakresliť, resp. popísať miesta uloženia nástrah do dokumentácie (pracovníci vykonávajúci deratizáciu musia opakovane nájsť miesta, do ktorých bola vložená deratizačná nástraha)

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 13 z 13
Kapitola 5.	SANITAČNÝ REŽIM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Zber uhynutých hlodavcov

1. priebežne, počas deratizácie
2. po skončení deratizácie

Ukončenie deratizácie

Odstrániť:

1. zvyšky dostupných nespotrebovaných deratizačných nástrah
2. varovné letáky
3. dostupné uhynuté hlodavce (zákonným spôsobom)

Protokol o deratizácii

Musí obsahovať nasledujúce údaje:

- meno (názov firmy) objednávateľa a jeho adresu, podpis zodpovednej osoby (pečiatka)
- názov (odtlačok pečiatky) firmy vykonávajúcej deratizáciu (meno, podpis, adresu a telefónne číslo pracovníka, ktorý deratizáciu vykonal)
- typy a podpisy ošetrovaných objektov
- druh hlodavca, proti ktorému bola deratizácia vykonaná
- veľkosť ošetrenej plochy
- stupeň zamorenia (napr. bez známkov zamorenia, slabo, silno, veľmi silno a pod.)
- druh a spotreba použitého prípravku
- termín začiatku a ukončenia deratizácie
- významné nedostatky v objekte, odporúčané opatrenia
- ďalšie poznatky a dodatky.

VYHODNOTENIE ÚČINNOSTI DERATIZÁCIE

Porovnanie hustoty a početnosti populácie hlodavcov zistený pred deratizáciou a po nej za rovnakú časovú alebo na rovnakú plošnú jednotku aspoň jedným z nasledujúcich spôsobov:

- počtom hlodavcov odchytených do pascí
- spotrebou množstva alebo kusov návnad (jablká, zemiaky, krmné granule a pod.)
- počtom novootvorených vchodov do nor v lokalitách, kde je možné väčšiu časť z nich upchať alebo označiť (stebлом trávy a pod.)
- počtom stôp na prachových plochách (vytvorených šrotom, sadrou, pieskom a pod.)
- množstvom nového trusu
- počtom hlodavcov zistených priamo pozorovaním

Získané hodnoty (počet kusov, g, počet stôp a pod.) dosadiť do nasledujúceho vzťahu:

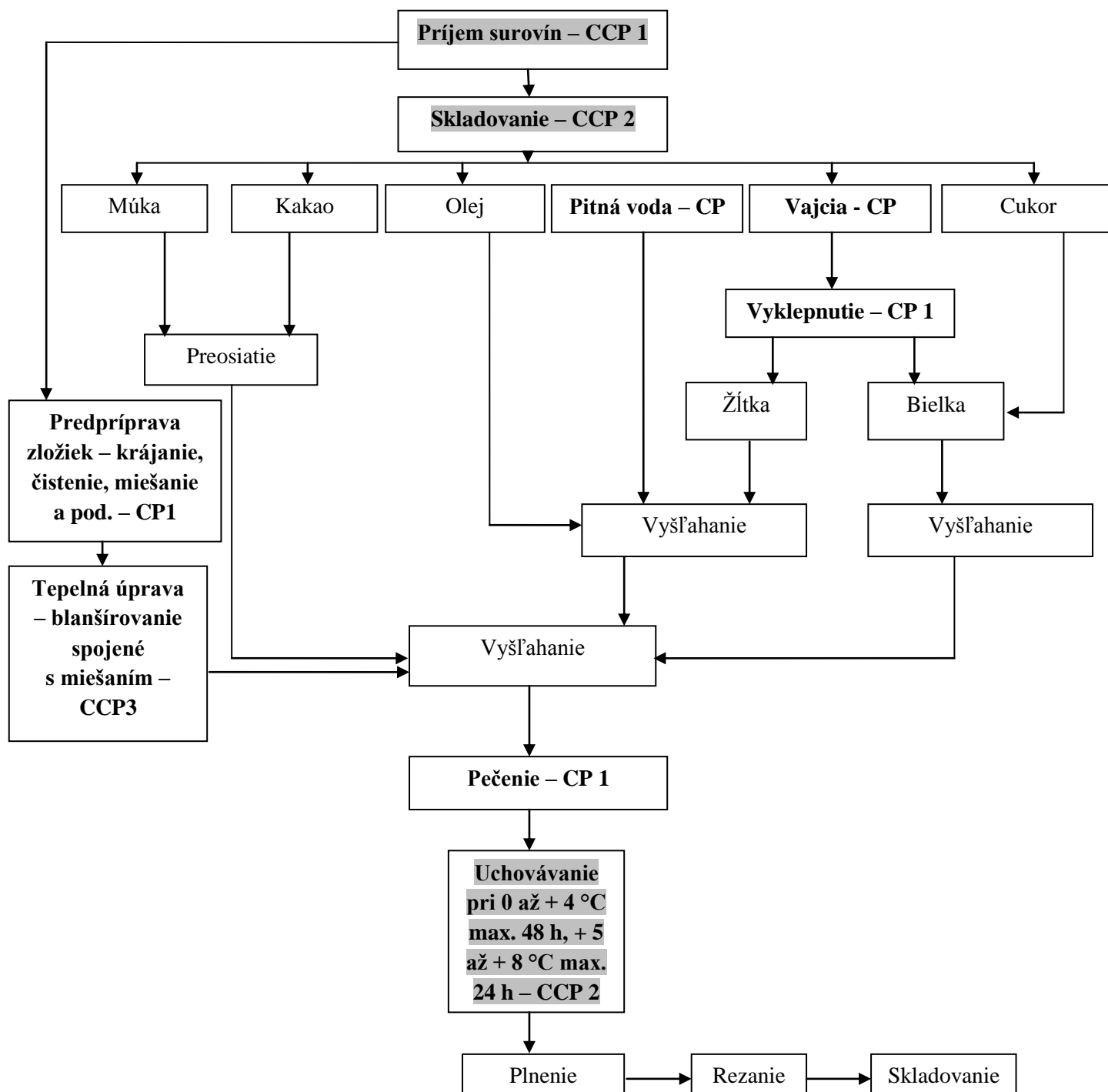
$$\text{Účinnosť deratizácie v \%} = 100 - (\text{hodnota po zásahu} \\ \text{delená hodnotou pred zásahom krát 100})$$

Účinnosť deratizácie zásahu by mala byť najmenej 90 %. Pri aplikácii deratizačných prípravkov v niektorých objektoch so sprísneným hygienickým režimom, by malo byť dosahovanie účinnosti blízke 100 %.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6 PRÚDOVÉ DIAGRAMY

6.1 KORPUSY Z LAHKÝCH ŠLAHANÝCH HMÔT – tortové korpusy, piškótové cestá na rezy, piškótové cesta na zákusky, mini dezerty, rolády a iné

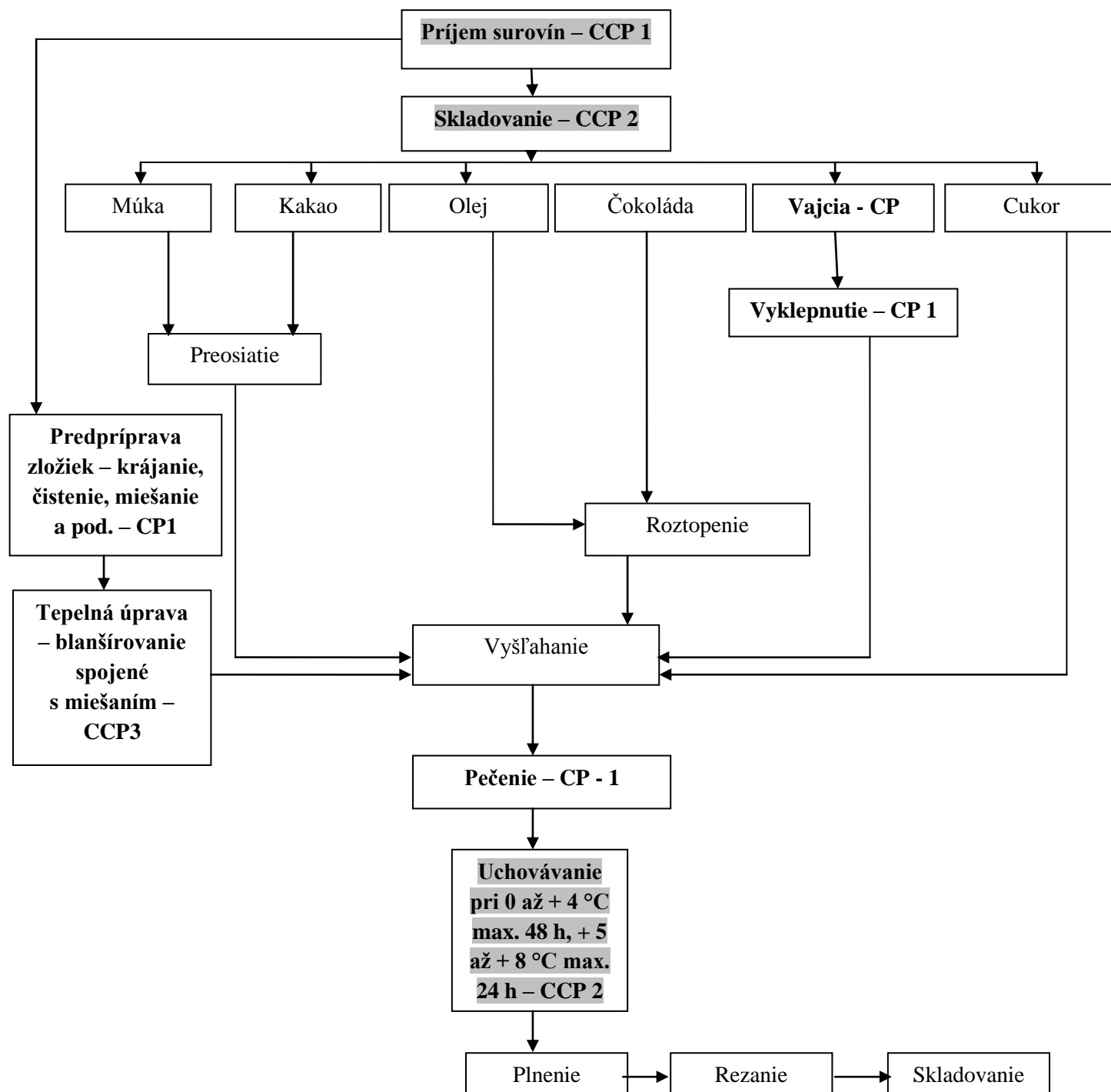


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKÁ, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 2 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.2 KORPUSY Z ŤAŽKÝCH TRENÝCH HMÔT – tortové korpusy, muffiny, cestá na rezy a zákusky a iné

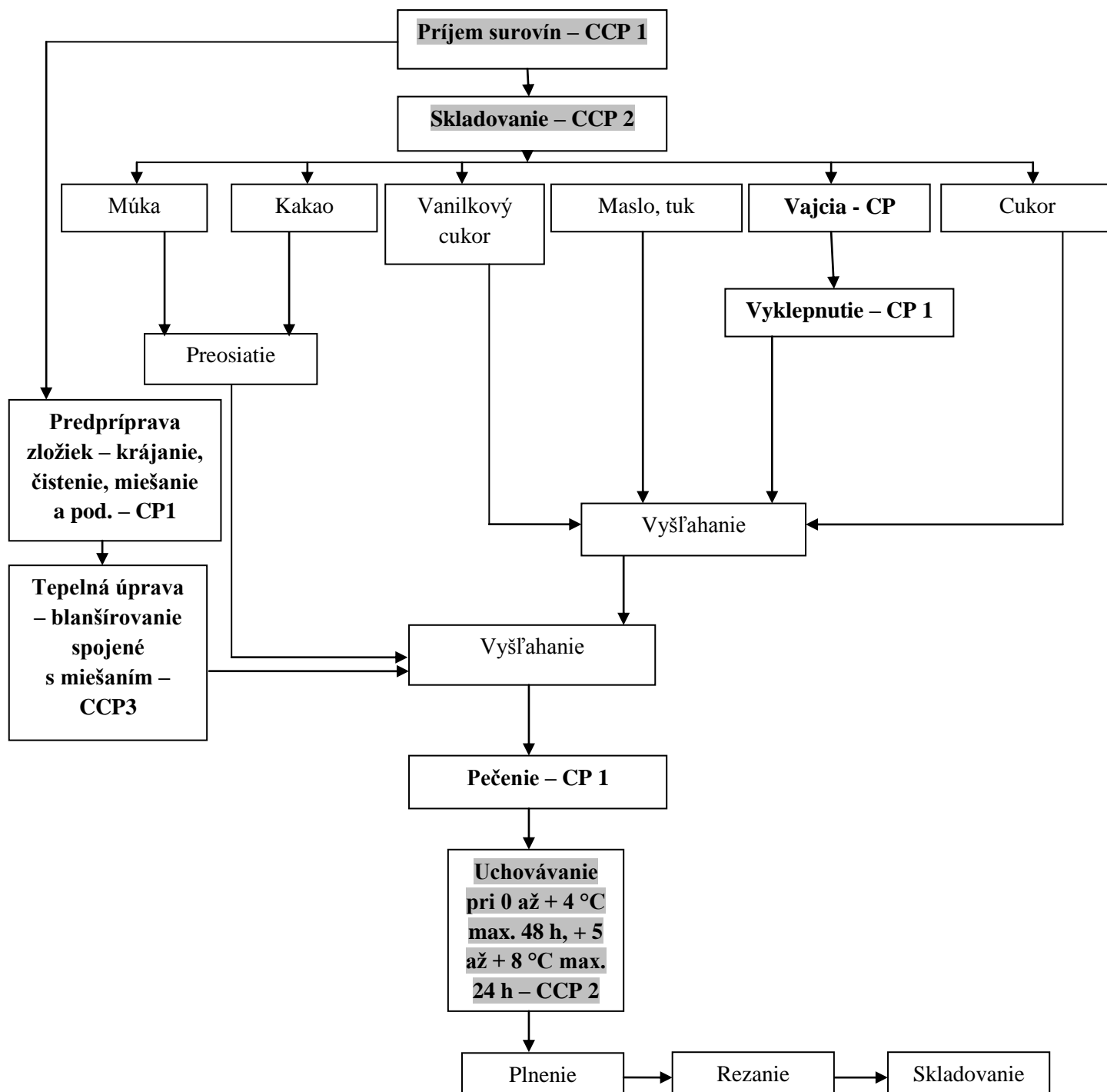


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKa, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 3 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.3 CESTÁ NA TRVANLIVÉ PEČIVO – linecké, linecké trené, tartaletky, ostatné pečivo trvanlivejšieho charakteru

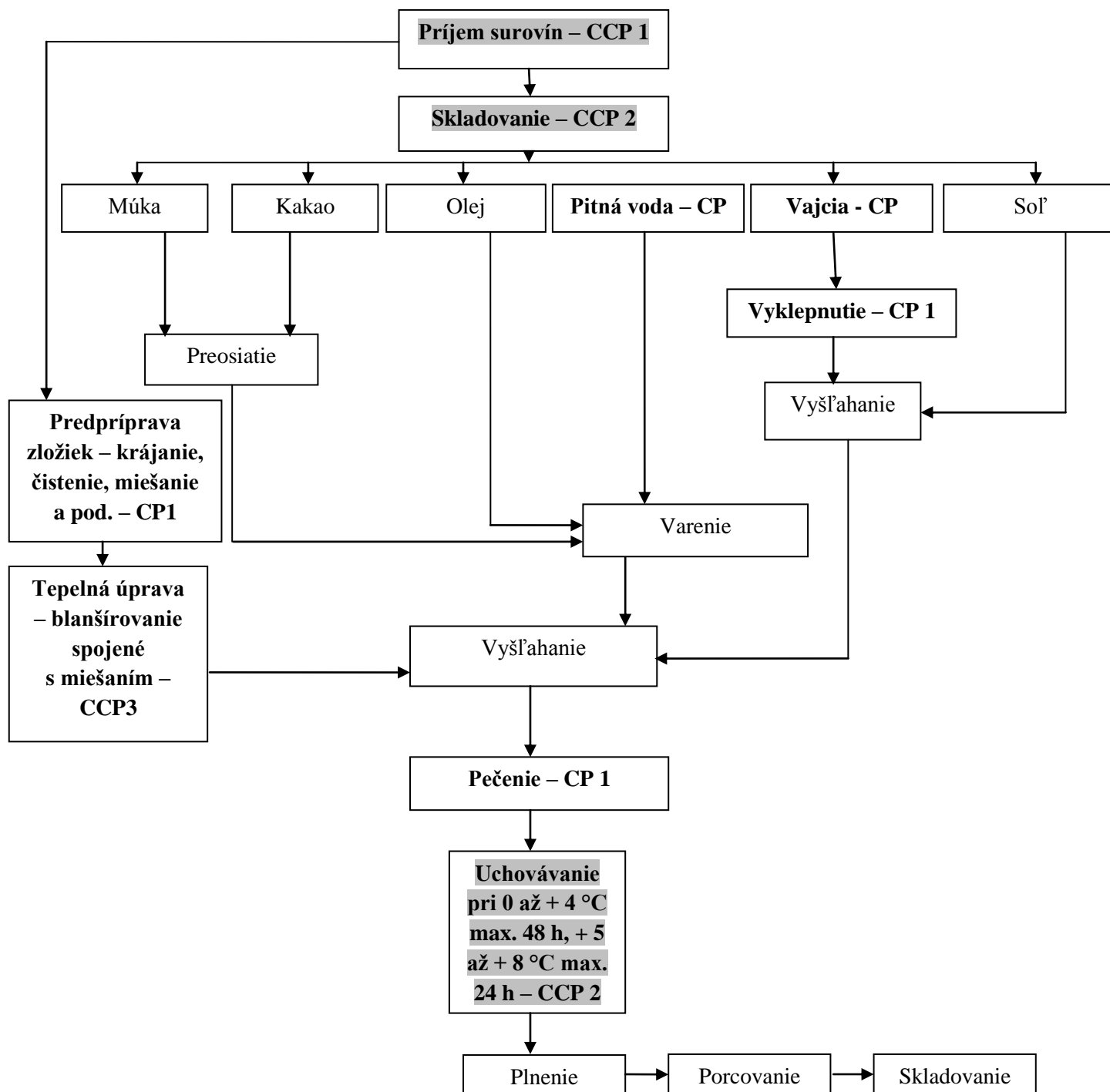


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 4 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.4 ODPALOVANÉ CESTÁ – venčeky, veterníky, profíterolky, rezy plnené profíterolkami, banániky, mini eclairs a iné

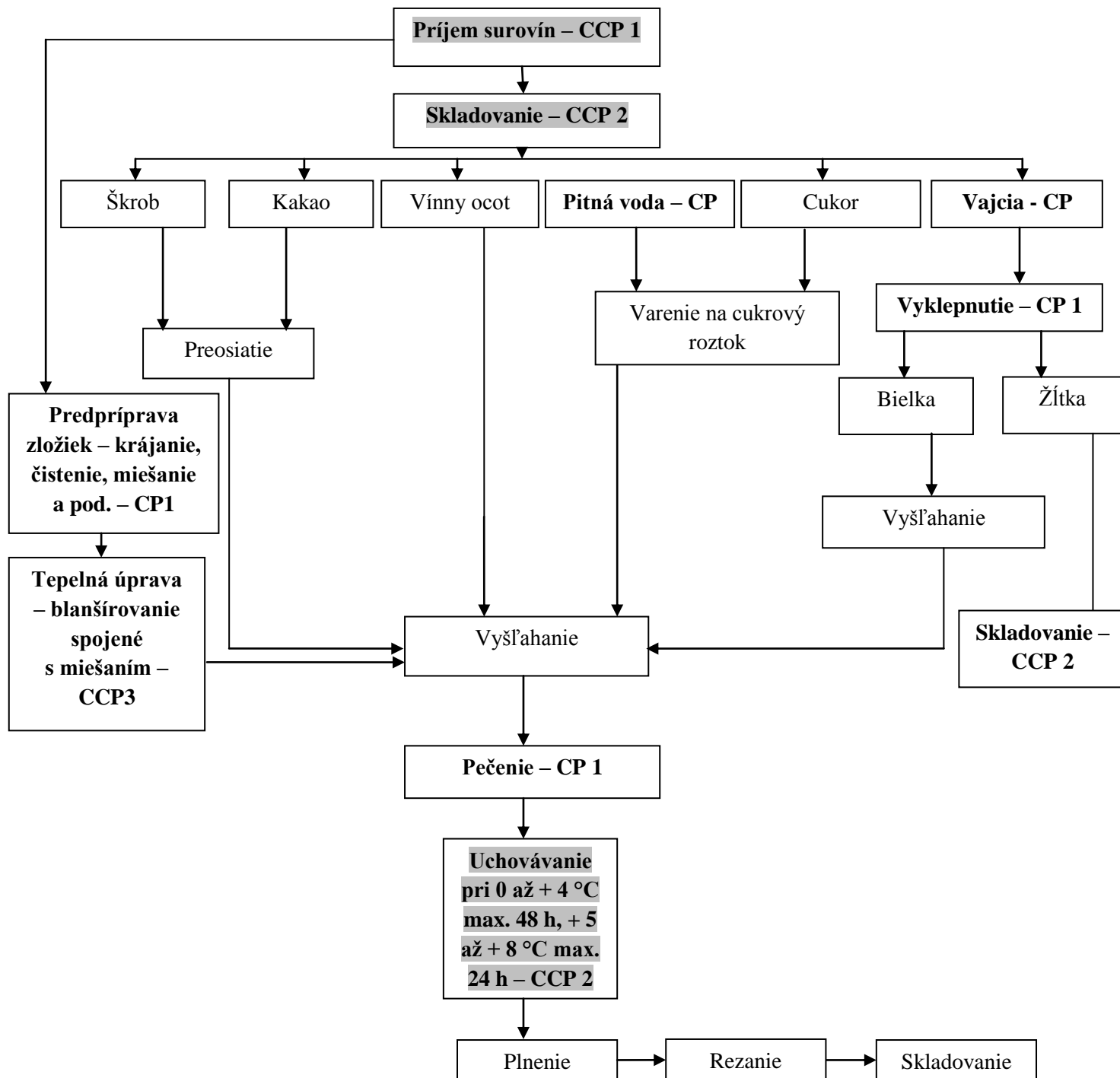


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 5 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.5 BEZÉ HMOTY – snehové pečivo, bezé pláty na rezy a zákusky, pavlové torty, mini pavlové torty a iné

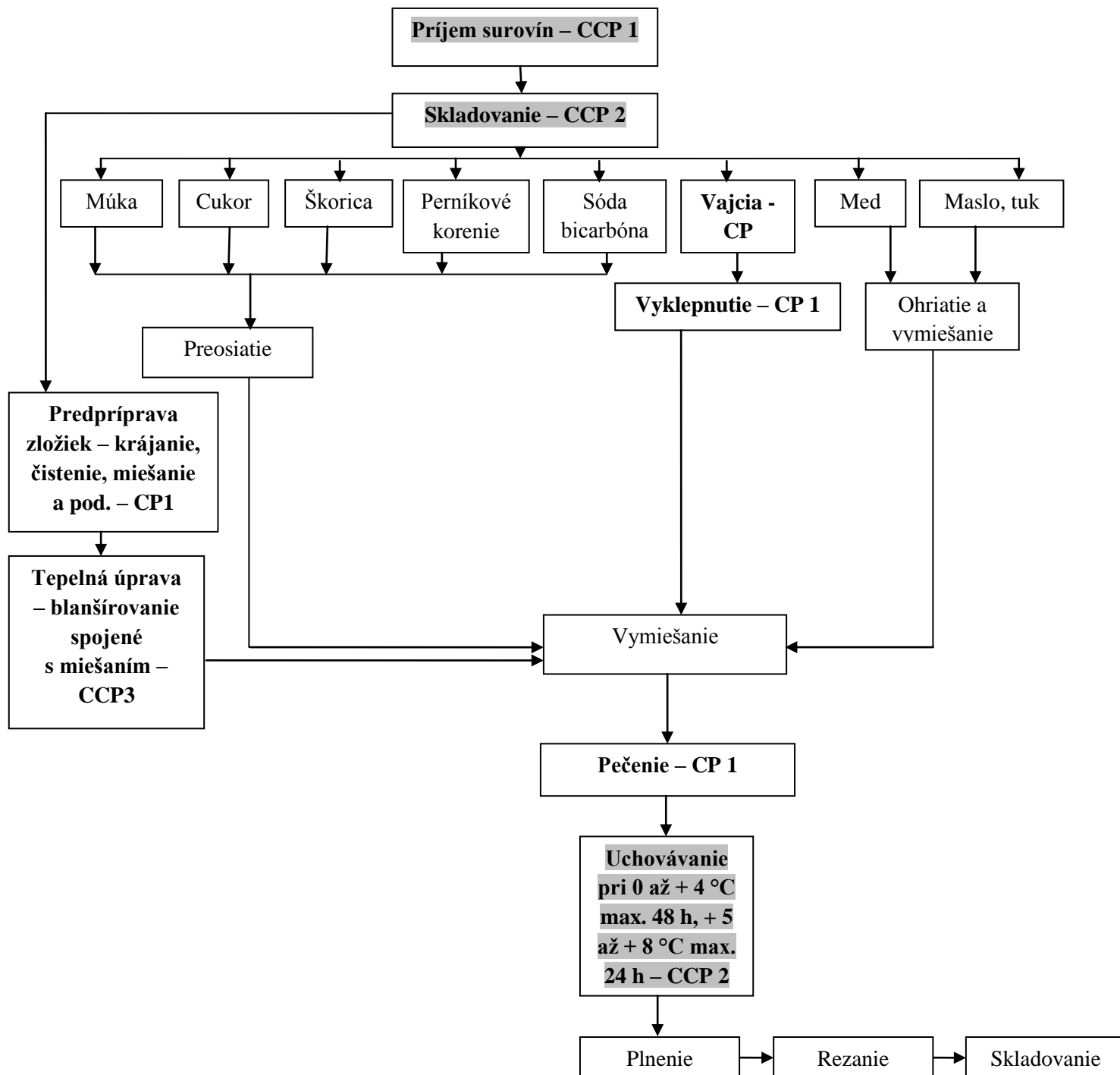


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 6 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.6 PERNÍKOVÉ A MEDOVNÍKOVÉ CESTÁ – medovníčky, plnené medovníčky, perníčky, plnené perníčky, medové pláty a cestá

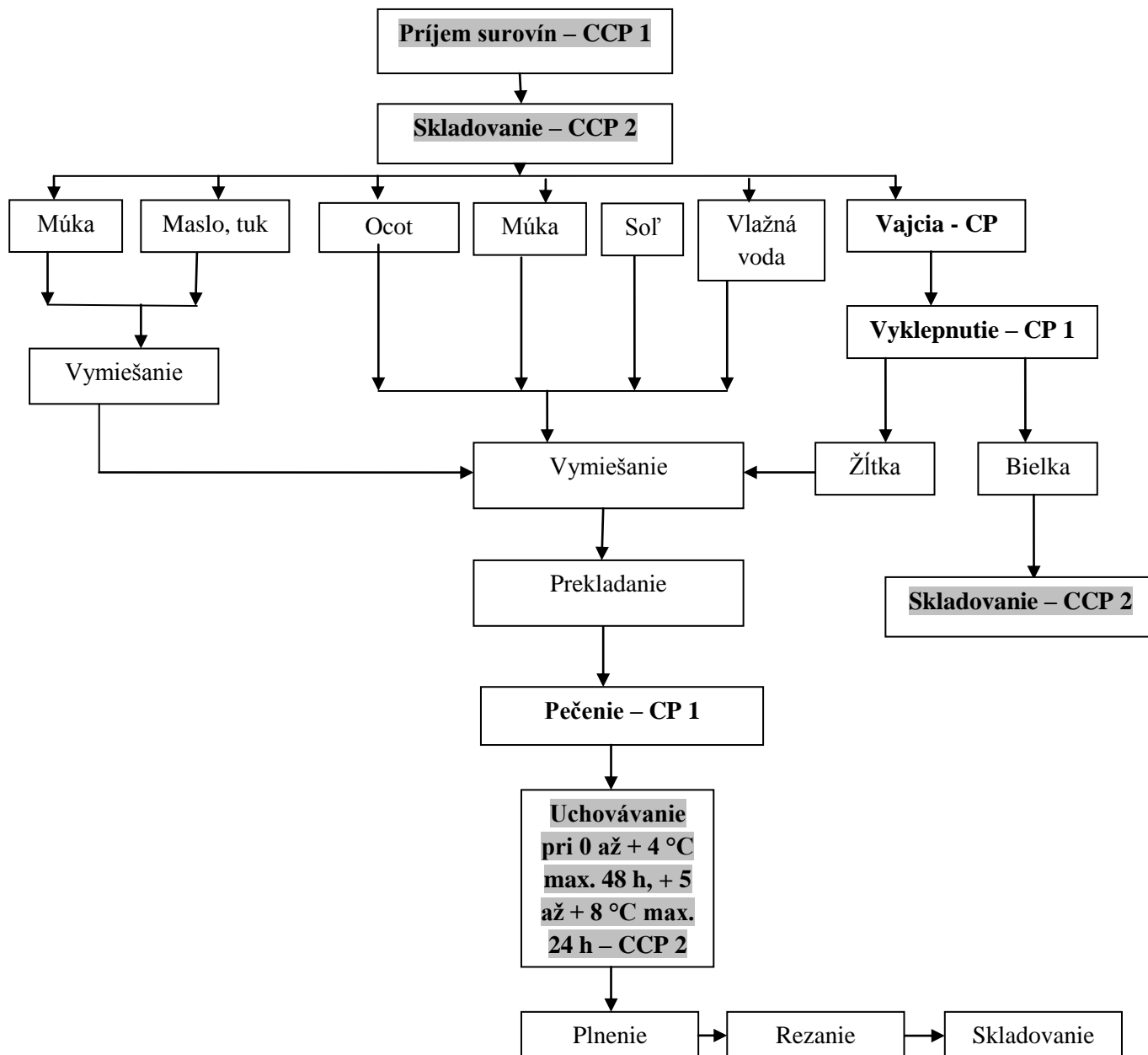


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKÁ, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 7 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.7 LÍSTKOVÉ CESTÁ – lístkové trubičky, lístkové pečivo plnené, lístkové rohlíčky plnené, krémeše z lístkového cesta a iné

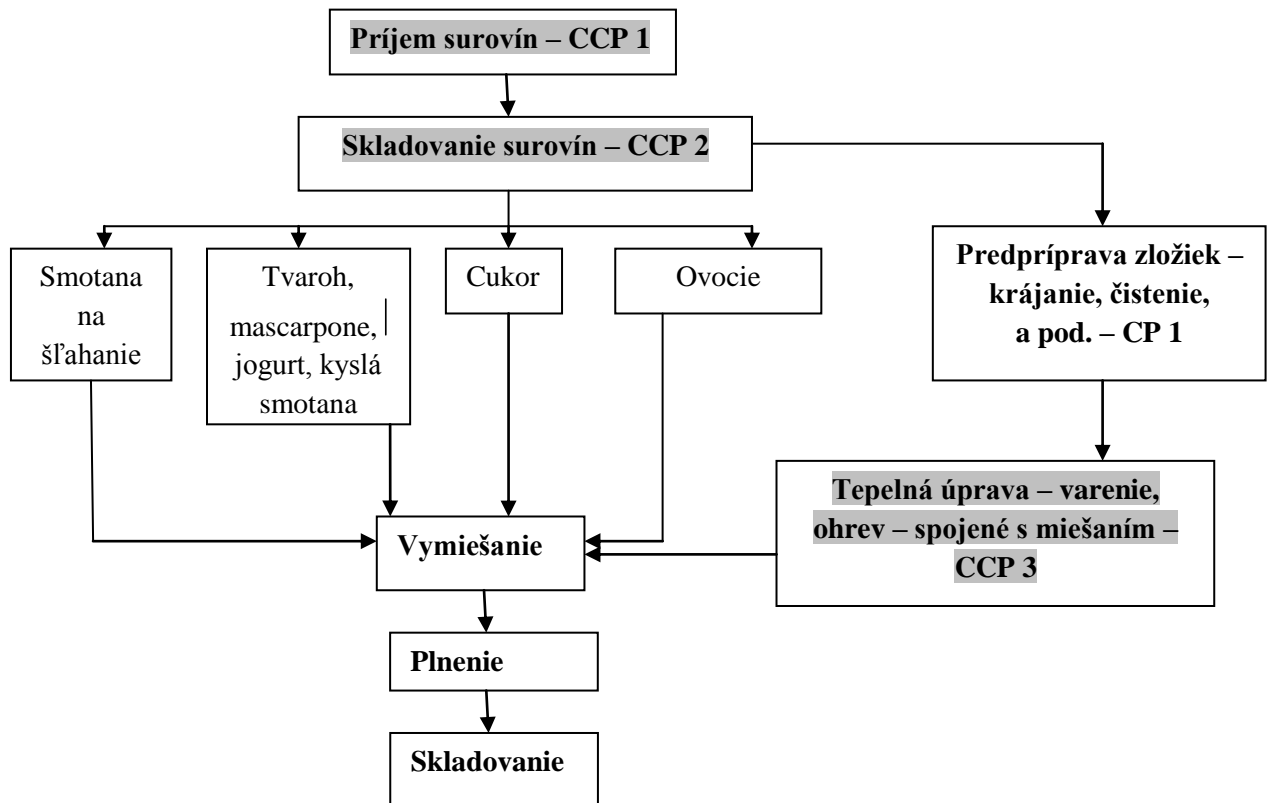


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKÁ , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 8 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.8 PLNKY ŠLAHANÉ – plnky do tort, rezov, zákuskov, profiteroliiek, eclairs a iné

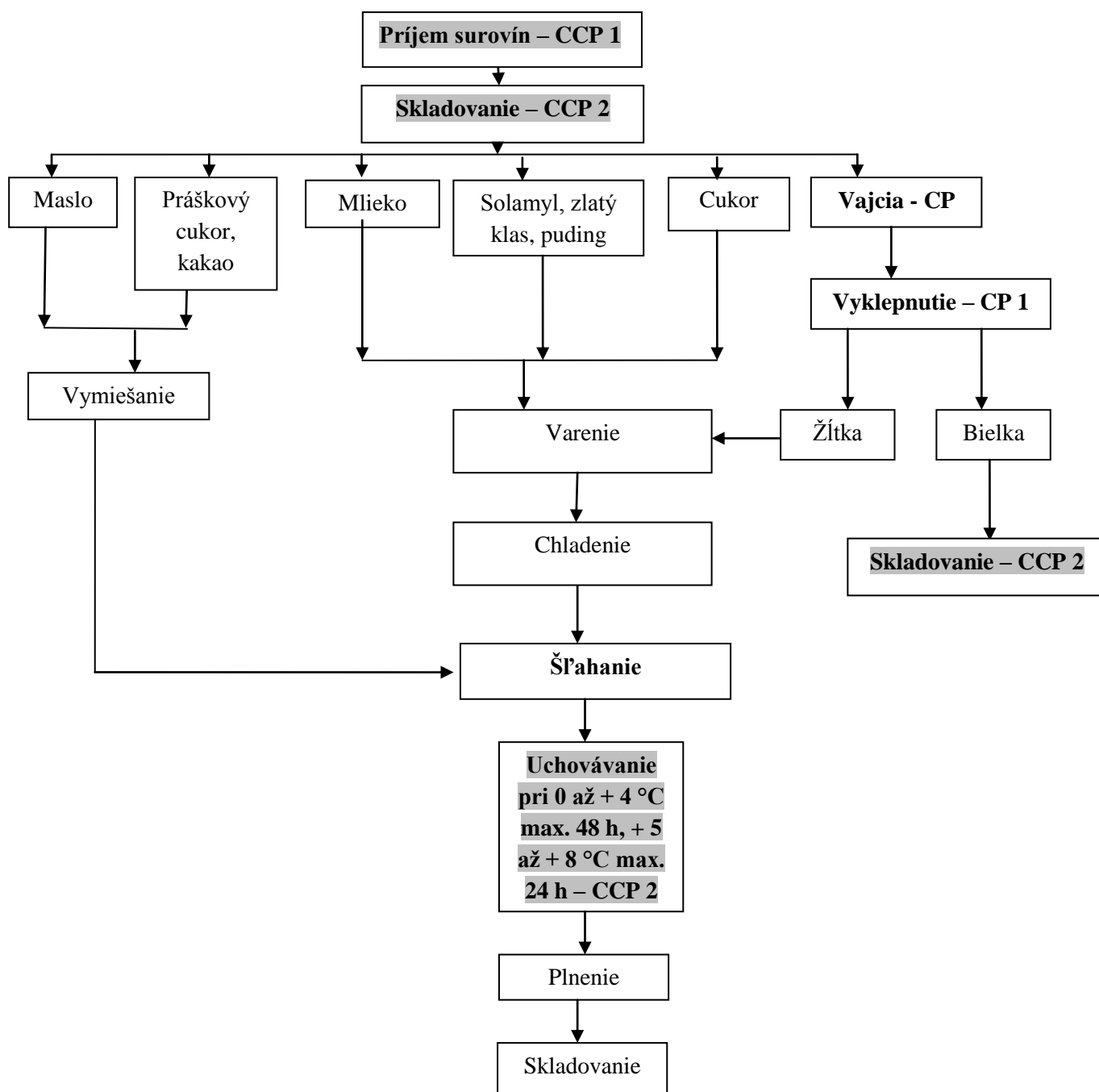


CP 3 – pitná voda, **CP 4** – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKÁ, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 9 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.9 PLNKY VARENÉ – plnky do rolád, rezov, zákuskov

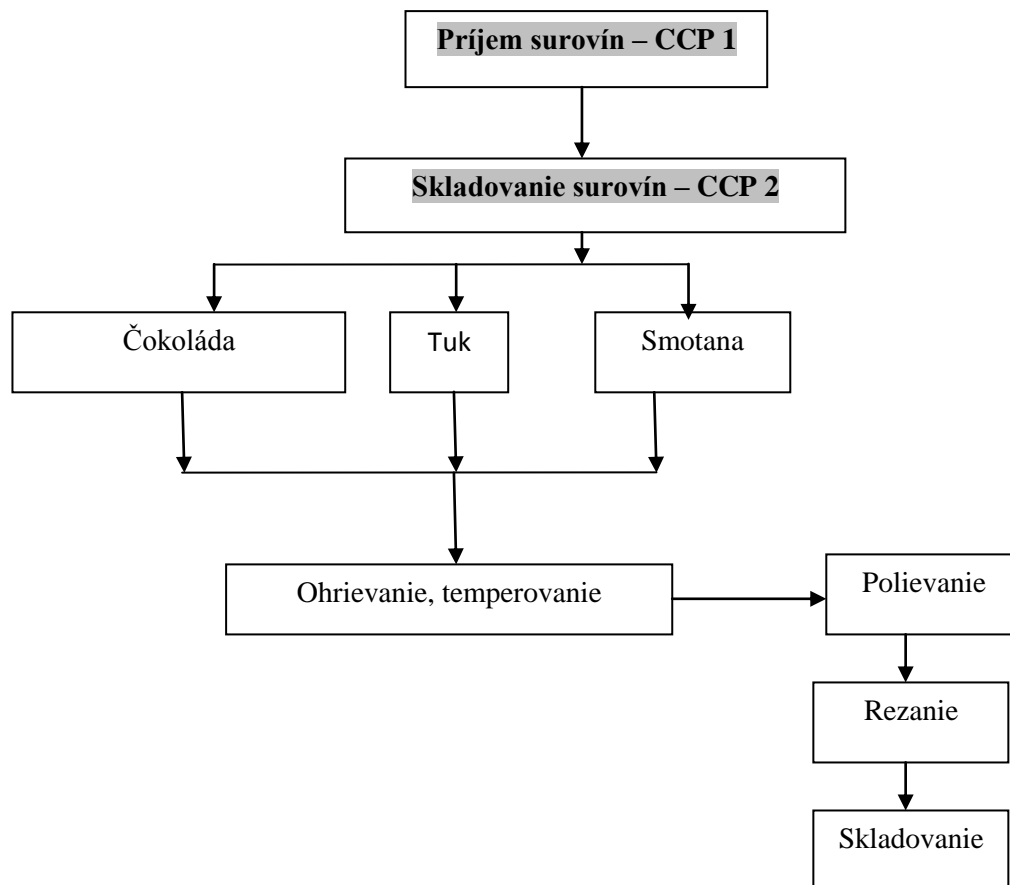


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 10 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.10 TUKOVÉ POLEVY – čokoládové, karamelové, ganache

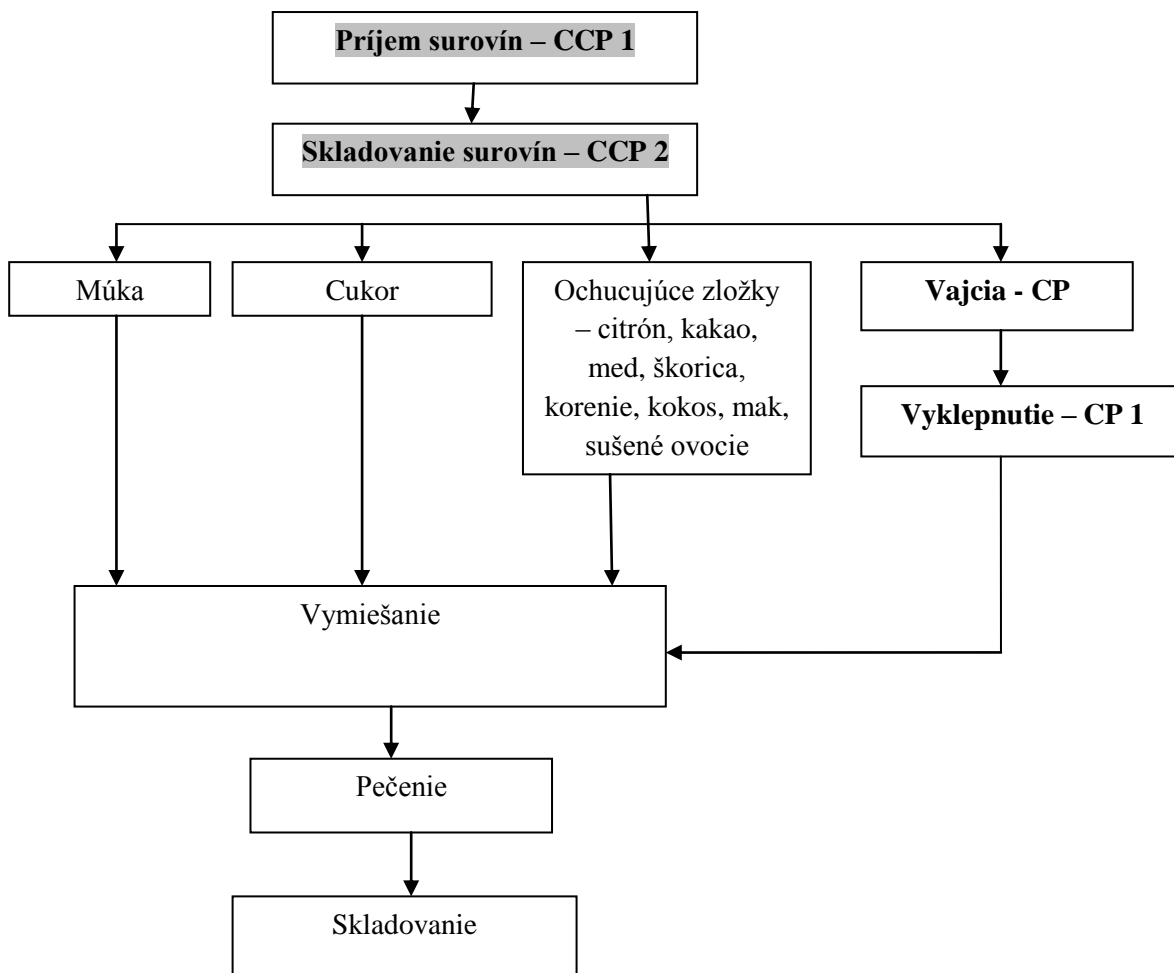


CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 11 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.11 SUŠIENKY

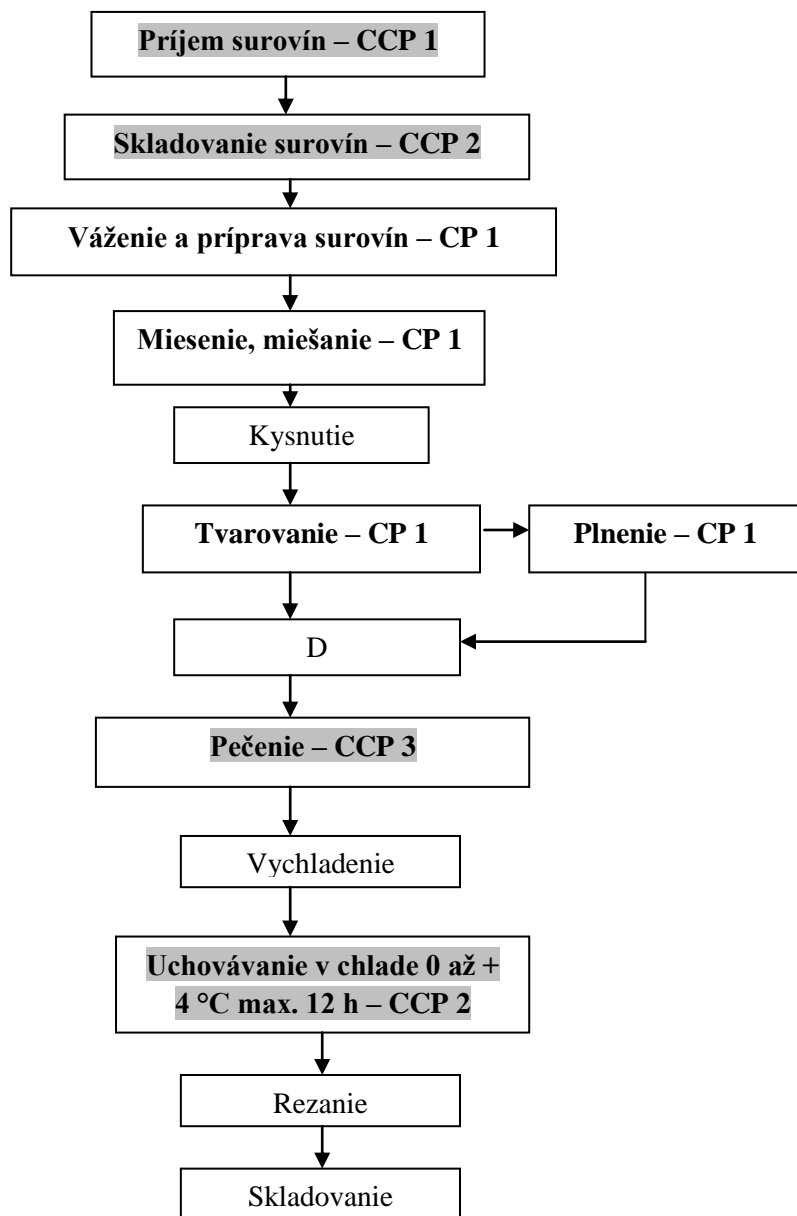


CP 3 – pitná voda, **CP 4** – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 12 z 12
Kapitola 6.	PRÚDOVÉ DIAGRAMY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

6.12 KYSNUTÉ ZÁVINY, MORAVSKÉ TLAČENÉ KOLÁČE, BRATISLAVSKÉ ROŽKY



CP 3 – pitná voda, CP 4 – osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky

Vypracoval:	Preskúmal:	Schválil:
Mária Kašická, november 2017		

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 2
Kapitola 7.	METROLOGICKÝ PROGRAM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

7 METROLOGICKÝ PROGRAM

7.1 URČENIE ZODPOVEDNOSTI PRI METROLOGICKOM ZABEZPEČENÍ PREVÁDZKY

7.1.1 Vedúci prevádzky

- zodpovedá za vedenie a aktualizovanie evidencie používaných meradiel a technologických zariadení
- zabezpečuje opravy, prípadne vyradenie meradiel a zariadení, ktoré boli kontrolou stanovené ako nevyhovujúce, resp. sú nefunkčné
- zodpovedá sa oboznámenie užívateľov meradiel a zariadení so všetkými predpismi, ktoré súvisia s metrologickým a bezpečnostným zabezpečením týchto prístrojov a meracích zariadení, zabezpečenie pravidelných školení
- zabezpečuje predloženie meradiel k overeniu a kalibrácii
- je povinný nakupovať zariadenia a meradlá, ktoré sú vhodné pre potravinárske účely a je povinný vyžiadať od výrobcu, resp. dovozcu o tom dokumentáciu

7.1.2 Ostatní pracovníci prevádzky zariadenia

- sú povinní dodržiavať predpisy a postupy merania a obsluhy zariadení, dodržiavať bezpečnostné pravidlá a zásady, o ktorých boli poučení a vyškolení
- sú povinní informovať vedúceho prevádzky o všetkých zmenách stavu meradiel a technologických zariadení

7.2 DOKUMENTÁCIA K ZARIADENIAM

Technická dokumentácia k technologickým zariadeniam, meracím zariadeniam používaným v prevádzke je uložená a je k dispozícii u vedúceho prevádzky. Súčasťou dokumentácie musí byť aj návod na obsluhu, návod na čistenie a údržbu, bezpečnostné upozornenia a pod. V opodstatnených prípadoch je návod na obsluhu, návod na čistenie a údržbu, bezpečnostné upozornenia k dispozícii aj pri samotnom zariadení.

7.3 PORUCHY ZARIADENÍ

- Vedúci prevádzky v prípade poruchy technologických, resp. meracích zariadení zabezpečí ich opravu.
- Po ukončení opravy musí byť zariadenie, ktoré priamo prichádza do styku s potravinami, dôkladne očistené a dezinfikované.
- Po uskutočnení opravy alebo údržby a následnej sanitácii sa urobí záznam (vzor záznam – kapitola 13).

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 2 z 2
Kapitola 7.	METROLOGICKÝ PROGRAM	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

7.4 ZOZNAM MERADIEL

- Rozsah a presnosť používaných meradiel v prevádzke musí zodpovedať požiadavkám prevádzky a požiadavkám uvedeným v platných zákonoch a predpisoch.
- Evidenčné karty meradiel (vzor – kapitola 13) a overovacie, príp. kalibračné listy sú uložené u vedúceho prevádzky a podľa platnej legislatívy sú aktualizované.
- Aktuálny zoznam všetkých meradiel používaných v prevádzke je uložený u vedúceho prevádzky (vzor záznamu – kapitola 13), prehľad používaných meradiel je uvedený v tabuľke:

Meradlo	Umiestnenie
Teplomer a vlhkomer	Suchý sklad potravín
Teplomery	Všetky chladiace a mraziace zariadenia v prevádzke

SPRÁVNA VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKÁ, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 1
Kapitola 8.	DISPOZIČNÉ RIEŠENIE PREVÁDZKY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

8 DISPOZIČNÉ RIEŠENIE PREVÁDZKY

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 3
Kapitola 9.	ANALÝZA RIZÍK	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

9 ANALÝZA RIZÍK

Operácia	Riziká			Príčiny	KB
	M	CH	S, F		
Prevoz a príjem surovín	+	Z	+	<ul style="list-style-type: none"> príjem surovín, tovaru po prekročení DS alebo DMT poškodenie obalu, deformovanie tovaru, poškodenie suroviny nevyhovujúce senzorické znaky (vôňa, farba, chuť, výskyt škodcov, plesní) nevyhovujúce prepravné podmienky, poškodenie obalu počas prepravy, porušenie tepelných limitov a pod. nekompletná sprievodná dokumentácia 	CCP 1
Skladovanie surovín	+	Z	+	<ul style="list-style-type: none"> nedodržanie skladovacích podmienok odporúčaných výrobcom prekročenie DS alebo DMT křížová kontaminácia nebalených výrobkov nesprávnym skladovaním neoddelenie výrobkov, surovín, ktoré sa nesmú skladovať spolu s inými výrobkami 	CCP 2
Umytie, krájanie, váženie, tvarovanie a iná predpríprava a manipulácia so surovinami alebo polotovarmi pred ich ďalším spracovaním	+	+	Z	<ul style="list-style-type: none"> nedodržanie pokynov na spracovanie surovín v určenej časti, na určenom stole vyhradenom len na spracovanie daného druhu suroviny nedodržanie predpísaných receptúr 	CP 1
Tepelná úprava (varenie, pečenie, flambovanie, vyprážanie)	+	-	+	<ul style="list-style-type: none"> nedodržanie minimálneho času a teploty tepelnej úpravy – prežitie nežiaducich mikroorganizmov prienik škodlivín vznikajúcich v prepálenom tuku, oleji do pokrmu nedodržanie technologických postupov – nedovarenie, pripečenie, pripálenie, rozvarenie a pod. 	CCP 3
Pridanie ďalších zložiek pokrmu počas tepelnej úpravy (zahustenie, dochutenie a pod.)	+	-	Z	<ul style="list-style-type: none"> nedodržanie času tepelnej úpravy – minimálne 20 minút pred ukončením tepelnej úpravy, teplota min 70 °C – prežitie nežiaducich mikroorganizmov 	CCP 3

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 2 z 3
Kapitola 9.	ANALÝZA RIZÍK	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

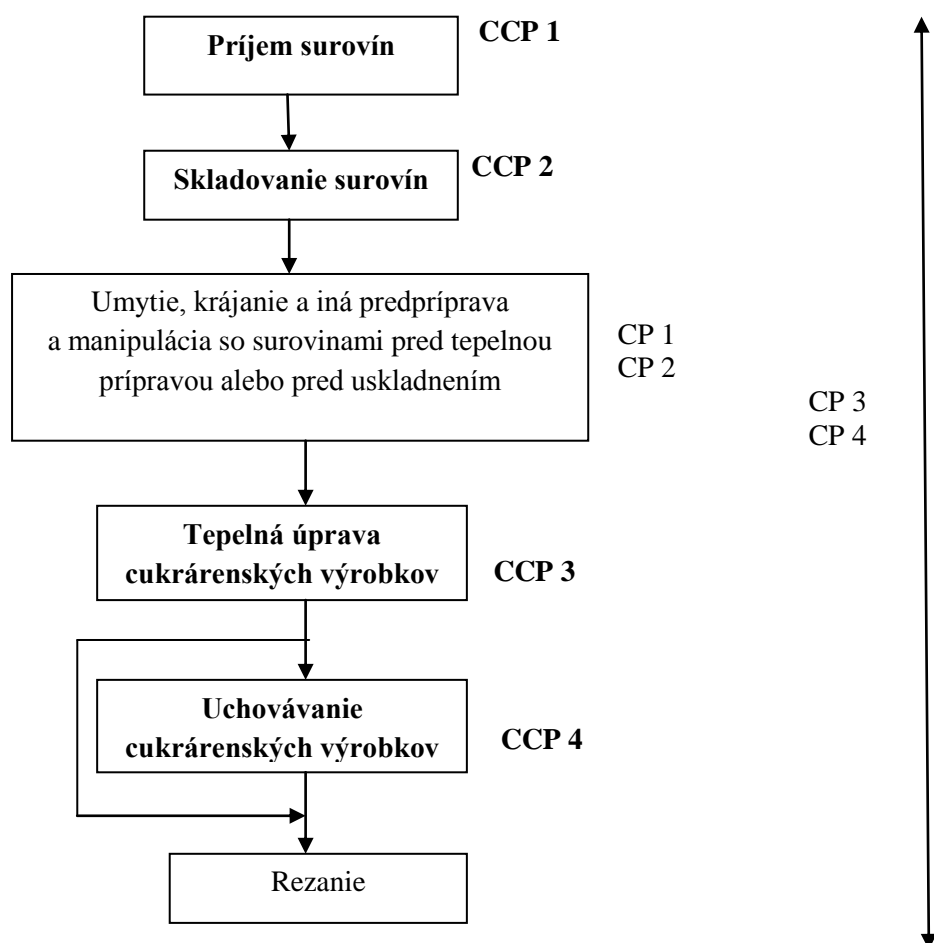
Operácia	Riziká			Príčiny	KB
	M	CH	S, F		
Manipulácia s čerstvými vajcami a ich tepelná úprava	+	-	z	<ul style="list-style-type: none"> krížová kontaminácia z obalov – prinesenie vajec v prenosných obaloch do čistej časti prevádzky nedostatočné tepelné opracovanie – prežitie nežiaducich mikroorganizmov vyrazenie podozrivých kusov z použitia na ľudskú spotrebu krížová kontaminácia z rúk pracovníkov – pri neumytí rúk po manipulácii s čerstvými vajcami 	CP 2
Pitná voda	+	+	z	<ul style="list-style-type: none"> príjem už kontaminovanej vody do prevádzky – kontaminácia mimo priestorov prevádzky kontaminácia vody v priestoroch prevádzky – poškodené potrubia a pod. 	CP 3
Uchovávanie hotových výrobkov, krájanie výrobkov, uchovávanie výrobkov	+	-	+	<ul style="list-style-type: none"> nedodržanie teploty a času uchovávania hotového cukrárenského výrobku, zlá organizácia práce a následnosti prípravy cukrárenských výrobkov a ich výdaja – premnoženie nežiaducich mikroorganizmov a vyklíčenie spór, ktoré prežili tepelnú úpravu krížová kontaminácia pri manipulácii s cukrárenskými výrobkami z rúk pracovníkov, náradia a riadu 	CCP 4
Osobná hygiena zamestnancov, hygiena prevádzky	+	+	-	<ul style="list-style-type: none"> nenosenie pokrývky hlavy, znečistený pracovný odev zatajenie prenosnej choroby nedodržanie zásad osobnej hygieny, častého umývania rúk a pod. nedodržanie sanitačného programu neudržiavanie čistoty v prevádzke krížovanie čistých a nečistých častí prevádzky, resp. nedodržiavanie určených tokov výroby tak, aby ku krížovaniu týchto výrobných tokov nedochádzalo 	CP 4

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 3 z 3
Kapitola 9.	ANALÝZA RIZÍK	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

VYSVETLIVKY SKRATIEK

M – mikrobiologické riziko	z – zanedbateľné riziko
CH – chemické riziko	DS – dátum spotreby
S, F – senzorické, fyzikálne riziká	DMT – dátum minimálnej trvanlivosti
- - bez rizika	KB – klasifikácia bodov
+ - možnosť výskytu rizika	

9.1 BLOKOVÁ SCHÉMA S KRITICKÝMI KONTROLNÝMI BODMI A KONTROLNÝMI BODMI



CP 1	kuchyňa
CP 2	kuchyňa, určený priestor
CP 3, CP 4	celá prevádzka
CCP 1, CCP 2	sklady
CCP 3, CCP 4	kuchyňa

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 zo 6
Kapitola 10.	KRITICKÉ KONTROLNÉ BODY A KONTROLNÉ BODY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

10 KONTROLNÉ BODY A KRITICKÉ KONTROLNÉ BODY

CCP 1 – PREVOZ SUROVÍN A PRÍJEM SUROVÍN	
Zodpovednosť	Vedúci prevádzky, cukrár
Kontrola	1. vizuálna kontrola výrobkov a surovín – každý výrobok, každá dodávka – sklady 2. kontrola sprievodnej dokumentácie – každý výrobok, každá dodávka – sklady 3. vizuálna kontrola výrobkov a surovín – každý výrobok, každý príjem do kuchyne – medzioperačná kontrola
Kritické limity	K bodu 1. 2. 3. – limity uvedené v tabuľke (viď s. 6 a 7 tejto kapitoly)
Nápravné opatrenia	K bodu 1. 2. 3. – neprebratie výrobku od predajcu, dodávateľa, neprijatie výrobku do skladu alebo do kuchyne ak neprejde kontrolou, resp. – oddelené uskladnenie a viditeľné označenie nevyhovujúcej suroviny až to povolenia používania alebo do likvidácie podľa pokynov vedúcej prevádzky, zápis do škodového záznamu
Dokumentácia	1. dodacie listy 2. záznamy o vstupnej kontrole 3. sprievodná dokumentácia od dodávateľov, výrobcov 4. škodové záznamy

CCP 2 – SKLADOVANIE VÝROBKOV A SUROVÍN	
Zodpovednosť	Vedúci prevádzky, cukrár, pomocná sila
Kontrola	1. kontrola skladovacích podmienok (sklady, chladiace a mraziace zariadenia) – denne, pred začatím prevádzkového dňa, v celej prevádzke, priebežne počas pracovného dňa
Kritické limity	K bodu 1 uvedené v tabuľke (viď s. 6 a 7 tejto kapitoly)
Nápravné opatrenia	K bodu 1. Zisťovanie príčiny a jej urýchlené odstránenie, zistenie poškodenia skladovaných výrobkov a surovín – rozhodnutie o ich ďalšom spracovaní alebo likvidácii dáva vedúca prevádzky, podľa možnosti náhradné uskladnenie, ale pri zachovaní všetkých hygienických predpisov, urobí sa zápis do škodového záznamu
Dokumentácia	1. denné záznamy 2. škodové záznamy

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 2 zo 6
Kapitola 10.	KRITICKÉ KONTROLNÉ BODY A KONTROLNÉ BODY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

CP 1 – MANIPULÁCIA SO SUROVINAMI PRED ICH ĎALŠOU ÚPRAVOU	
Zodpovednosť	Cukrár, pomocné sily
Kontrola	1. <u>Vizuálna kontrola surovín pred spracovaním</u> – každá surovina 2. <u>Vizuálna kontrola surovín po spracovaní</u> – každá surovina 3. <u>Kontrola dodržiavania umiestnenia spracovania jednotlivých surovín na určených miestach</u> – náhodná kontrola – vedúca prevádzky
Kritické limity	K bodu 1. – pri rozmrazovaných surovinách – bez znakov po rozmrazení a opätovnom zamrazení (veľké množstvo zmrazenej vody v obale) K bodu 2. – bez hrubých a mechanických nečistôt, poškodených a nahnítych častí, bez nestráviteľných častí, rovnomerne nakrájané podľa receptúr K bodu 3. – suroviny sa musia spracovávať podľa označenia stolov a častí prevádzky, dôraz sa kladie na zabránenie možnosti kontaktu surovín pred tepelnou úpravou a už tepelne spracovanými potravinami
Nápravné opatrenia	K bodu 1. – vyradenie suroviny z ďalšieho spracovania K bodu 2. – dočistenie, opätovné umytie K bodu 3. – viditeľné označenie pracovných stolov, manipulačných plôch, účinné rozmiestnenie pracovných plôch, kontrola
Dokumentácia	1. denné záznamy

CCP 3 – TEPELNÁ ÚPRAVA SUROVÍN	
Zodpovednosť	Cukrár, pomocná sila
Kontrola	1. <u>Vizuálna kontrola priebehu a času tepelnej úpravy</u> – stále 2. <u>Kontrola stupňa tepelnej úpravy suroviny</u> – stále – farba, mäkkosť a pod., kontrola varným teplomerom – náhodne – 1-krát mesačne
Kritické limity	K bodu 1. – tuk na vyprážanie – pred začatím vyprážania musí byť rozohriaty tak, aby bol horúci a zároveň, aby sa z neho ešte nezačalo dymiť - varenie – čas varenia sa začína počítať o začiatku bublania, tvorby bubliniek a pod. - minimálne 20 minút pred ukončením varenia sa nesmú pridávať prídavné látky, korenie a pod. – všetky zložky musia byť tepelne upravené pri teplote minimálne 70 °C po dobu minimálne 20 minút K bodu 2.- suroviny vyprážané – farba zlatohnedá, všetky suroviny po tepelnej úprave musia byť mäkké, ale nesmú byť rozvarené, musia byť tepelne upravené až o stredu každého kusa
Nápravné opatrenia	K bodu 1., 2. – výmena tuku, dovarenie, príp. podľa potreby predĺženie tepelnej úpravy na potrebný čas, vizuálna kontrola surovín počas tepelnej úpravy na potrebný čas, vizuálna kontrola surovín počas tepelnej úpravy, dodržiavanie technologických postupov
Dokumentácia	1. laboratórne rozbor

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 3 zo 6
Kapitola 10.	KRITICKÉ KONTROLNÉ BODY A KONTROLNÉ BODY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

CCP 3 – PRIDANIE ĎALŠÍCH ZLOŽIEK POKRMU POČAS TEPELNEJ ÚPRAVY	
Zodpovednosť	Cukrár, pomocná sila
Kontrola	1. <u>Kontrola tepelnej úpravy suroviny</u> – stále – farba, mäkkosť a pod., kontrola varným teplomerom – náhodne – 1-krát mesačne
Kritické limity	K bodu 1. – minimálne 20 minút pred ukončením varenia sa nesmú pridávať prídavné látky, korenie a pod. – všetky zložky musia byť tepelne upravené pri teplote minimálne 70 °C po dobu minimálne 20 minút.
Nápravné opatrenia	K bodu 1. – dovarenie, príp. podľa potreby predĺženie tepelnej úpravy na potrebný čas a teplotu
Dokumentácia	1. laboratórne rozbor

CP 2 – MANIPULÁCIA S ČERSTVÝMI VAJCIAMI A ICH TEPELNÁ ÚPRAVA	
Zodpovednosť	Cukrár
Kontrola	1. <u>Kontrola dodržiavania zásad správnej manipulácie s vajcami a prenosnými obalmi</u> – stála zodpovednosť- šéfkuchár, náhodná- vedúca prevádzky 2. <u>Kontrola očistenia povrchu vajec pred vyklepnutím obsahu</u> , kontrola dodržiavania hygienických zásad pri spracovaní vajec – stála kontrola a zodpovednosť – šéfkuchár, náhodná kontrola – vedúca prevádzky 3. <u>Vizuálna kontrola vaječného obsahu</u> – stále, každý kus 4. <u>Kontrola času tepelnej úpravy</u> - stále
Kritické limity	K bodu 1. 2. – do čistej časti prevádzky sa môžu priniesť len vajcia s očisteným povrchom a preložené do čistých nádob, - prenosné obaly – nesmú sa prenášať do čistej časti prevádzky, musia byť uskladňované oddelene a čo najskôr odstraňované z prevádzky K bodu 3. – nepoškodená škrupina, čistá, obsah bez zápachu po pokazení, bez zmeny farby K bodu 4. – vajcia musia byť tepelne opracované tak, aby teplota minimálne + 65 °C pôsobila minimálne 5 minút
Nápravné opatrenia	K bodu 1., 2. –uskutočnenie potrebného postupu, osobné postihy za porušenie určených postupov K bodu 3. – vyradenie nevyhovujúceho vaječného obsahu a jeho likvidácia K bodu 4. – ak vajce nebolo tepelne upravené podľa určeného limitu, nesmie sa použiť na ľudskú konzumáciu, príp. sa tepelne doupravuje tak, aby bol limit času a teploty splnený, postupuje sa podľa pokynov vedúcej prevádzky
Dokumentácia	1. denné záznamy jednotlivých stredísk

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 4 zo 6
Kapitola 10.	KRITICKÉ KONTROLNÉ BODY A KONTROLNÉ BODY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

CP 3 – PITNÁ VODA	
Zodpovednosť	Vedúci prevádzky
Kontrola	1. laboratórna kontrola pitnej vody – 1. krát pri zavádzaní HACCP do prevádzky, neskôr podľa platných noriem a zákonov, kde je uvedený aj rozsah požadovaných pravidelných kontrol
Kritické limity	K bodu 1. – uvedené v platnej legislatíve
Nápravné opatrenia	K bodu 1. – po potvrdení porušenia hygienickej nezávadnosti vody – náhradný zdroj a urýchléné zisťovanie a odstránenie príčiny – v spolupráci s dodávateľom
Dokumentácia	1. laboratórne rozbor

CCP 4 – UCHOVÁVANIE HOTOVÝCH CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV, ICH PORCOVANIE A BALENIE, MANIPULÁCIA S HOTOVÝMI CUKRÁRENSKÝMI VÝROBKAMI	
Zodpovednosť	Cukrár, pomocná sila
Kontrola	1. Kontrola funkčnosti ohrevných kúpeľov - pred začatím dennej prevádzky, v priebehu pracovného dňa 2. Kontrola teploty uchovávania cukrárenských výrobkov – kontrola nastavenej teploty, kontrola teplomerom, denne 3. Senzorická kontrola cukrárenských výrobkov pred balením, vizuálna kontrola vzhľadu pokrmu, kontrola hmotnosti – stále 4. Vizuálna kontrola čistoty bieleho riadu, príborov, skla - stále
Kritické limity	K bodu 1. – ohrevné kúpele funkčné, čisté K bodu 2. -hutné zložky pokrmov – min. + 60 °C (max. 3 hodiny) -tekuté zložky pokrmov a polievky – min. + 65 °C (max. 3 hodiny) -šaláty, polotovary – uchovanie v chlade – 0 až +4 °C (max. 12 h) K bodu 3 -z pokrmov sa musí pariť, pri ochutnávke zodpovednou osobou musí byť tanier a pokrm horúci -teplota pokrmu bezprostredne pred konzumáciou: minimálne + 65 °C -pokrm vizuálne bez odchýlok od štandardného vzhľadu - K bodu 4. – biely riad, sklo a príbory čisté, bez poškodenia
Nápravné opatrenia	K bodu 1., 2. – ak ohrevný kúpeľ nefunguje – podľa pokynov vedúcej prevádzky sa musí zabezpečiť náhradný ohrev,
Dokumentácia	1. denné záznamy jednotlivých stredísk 2. zoznam vydaných cukrárenských výrobkov

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 5 zo 6
Kapitola 10.	KRITICKÉ KONTROLNÉ BODY A KONTROLNÉ BODY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

CP 4 – OSOBNÁ HYGIENA ZAMESTNANCOV A HYGIENA PREVÁDZKY	
Zodpovednosť	<ul style="list-style-type: none"> Kontrola celej prevádzky – vedúci prevádzky Dodržiavanie – všetci pracovníci
Kontrola	1. <u>Vizuálna kontrola čistoty prevádzky</u> – na začiatku pracovnej zmeny, počas prevádzkových hodín a pod. 2. <u>Kontrola čistoty pracovných odevov, nosenia pokrývky hlavy, dodržiavania osobnej hygieny - priebežne</u>
Kritické limity	<p>K bodu 1. – bez hrubej nečistoty, zvyškov potravín a surovín, pracovné náradie a zariadenia čisté, na určených miestach (nesmú byť uložené na zemi), odpadkové koše a nádoby vyprázdnené, prenosné obaly na vajcia musia byť ihneď po vyprázdnení odstránené z výrobných priestorov, nesmú sa ukladať na pracovné stoly a plochy, podlaha umytá, ovzdušie svieže, bez cudzích pachov</p> <p>K bodu 2. – pracovný odev čistý, pokrývka hlavy musí spĺňať svoj účel, časté umývanie rúk, najmä po použití WC a pri manipulácii s potravinami, po ich hrubom očistení v priestoroch nečistej časti prevádzky, po manipulácii s čerstvými vajcami a pod.</p>
Nápravné opatrenia	<p>K bodu 1. – čistenie a odstránenie nedostatkov v zmysle sanitačného programu, zisťovanie osobnej zodpovednosti za vzniknutý nedostatok, príp. postih pracovníka</p> <p>K bodu 2. – upozornenie pracovníka, postih</p>
Dokumentácia	1. denné záznamy jednotlivých stredísk

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA, Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 6 zo 6
Kapitola 10.	KRITICKÉ KONTROLNÉ BODY A KONTROLNÉ BODY	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

10.1 POŽIADAVKY NA SUROVINY

Surovina/výrobok	Kontrola	Skladovacie podmienky
Chladené polotovary	Bez farebných zmien, bez cudzieho zápachu, neporušený obal, neprekročený DS alebo DMT, sprievodná dokumentácia	Pri teplote 0 až + 4 °C, resp. podľa pokynov dodávateľa, chladničky viditeľne označené
Mliečne výrobky, mlieko, tvaroh, mascarpone, jogurty, riccota a iné	Bez farebných zmien, bez cudzieho pachu, neporušený obal, neprekročený DS alebo DMT, sprievodná dokumentácia	V chlade do + 7 °C, bez účinku slnečného žiarenia, resp. podľa pokynov dodávateľa
Mrazené mliečne výrobky	Neporušený obal, nerozmrazené, neprekročený DS alebo DMT, sprievodná dokumentácia	Pri teplote – 10 °C až – 12 °C, resp. podľa pokynov dodávateľa, mraznička viditeľne označená
Čerstvé vajcia	Bez poškodenia škrupiny, obalu, bez výskytu plesní a pod., sprievodná dokumentácia, pri dodávke z iných okresov – veterinárne osvedčenie, neprekročený DS alebo DMT	V chlade do + 5 °C až + 18 °C, bez účinku slnečného žiarenia, samostatná a označená chladnička
Rastlinný olej	Bez farebných zmien, bez zákalu, neporušený obal, neprekročený DS alebo DMT, sprievodná dokumentácia	Bez priameho účinku slnečného žiarenia
Tuk, margarín	Bez porušenia obalu, bez viditeľného výskytu plesní, bez zápachu po rozklade a iných zápachoch, neprekročený DS alebo DMT, sprievodná dokumentácia	V chlade do + 8°C, bez priameho účinku slnečného žiarenia
Hotové cukrárenské výrobky	Bez senzorických zmien	Uchovávanie: - pri teplote od +2 do +6 °C Výdaj: - najneskôr do 48 hodín po príprave
Čokoládové produkty a čokoláda	Bez senzorických zmien	Uchovávať v suchu bez priameho účinku slnečného žiarenia
Otvorené suroviny (nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení, napr. ovocie, a iné)	Bez senzorických zmien	Uchovávanie 0 °C až + 4 °C – 24 hodín, uzatvorené, suroviny sa nesmú uchovávať v plechových a iných kovových obaloch
Označenie, resp. údaje v sprievodnej dokumentácii: Obchodný názov suroviny – výrobku, názov a sídlo výrobcu/dovozcu/distribútora, údaje o množstve (u spotrebiteľského balenia – údaj o množstve na každom obale), zloženie, dátum výroby, dátum najneskoršej spotreby, skladovacie podmienky, príp. aj návod na použitie a prípravu, iné doplňujúce údaje		

SPRÁVNA VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 1
Kapitola 11.	SYSTÉM VEDENIA DOKUMENTÁCIE	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

11 SYSTÉM VEDENIA DOKUMENTÁCIE

11.1 DOKUMENTY HACCP

- Dokument správna výrobná prax a HACCP je spracovaný v dvoch exemplároch. Výtlačok č. 1 je uložený u vedúcej prevádzky, výtlačok č. 2 je priamo v prevádzke a je dostupný všetkým kompetentným pracovníkom prevádzky.
- Všetci pracovníci zariadenia cukrárenskej výroby musia byť s týmto dokumentom dokonale oboznámení a sú povinní ho dodržiavať. Potvrdzujú to podpisom v závere dokumentu.

11.2 ZÁZNAMY Z KONTROL, VÝROBNÉ ZÁZNAMY

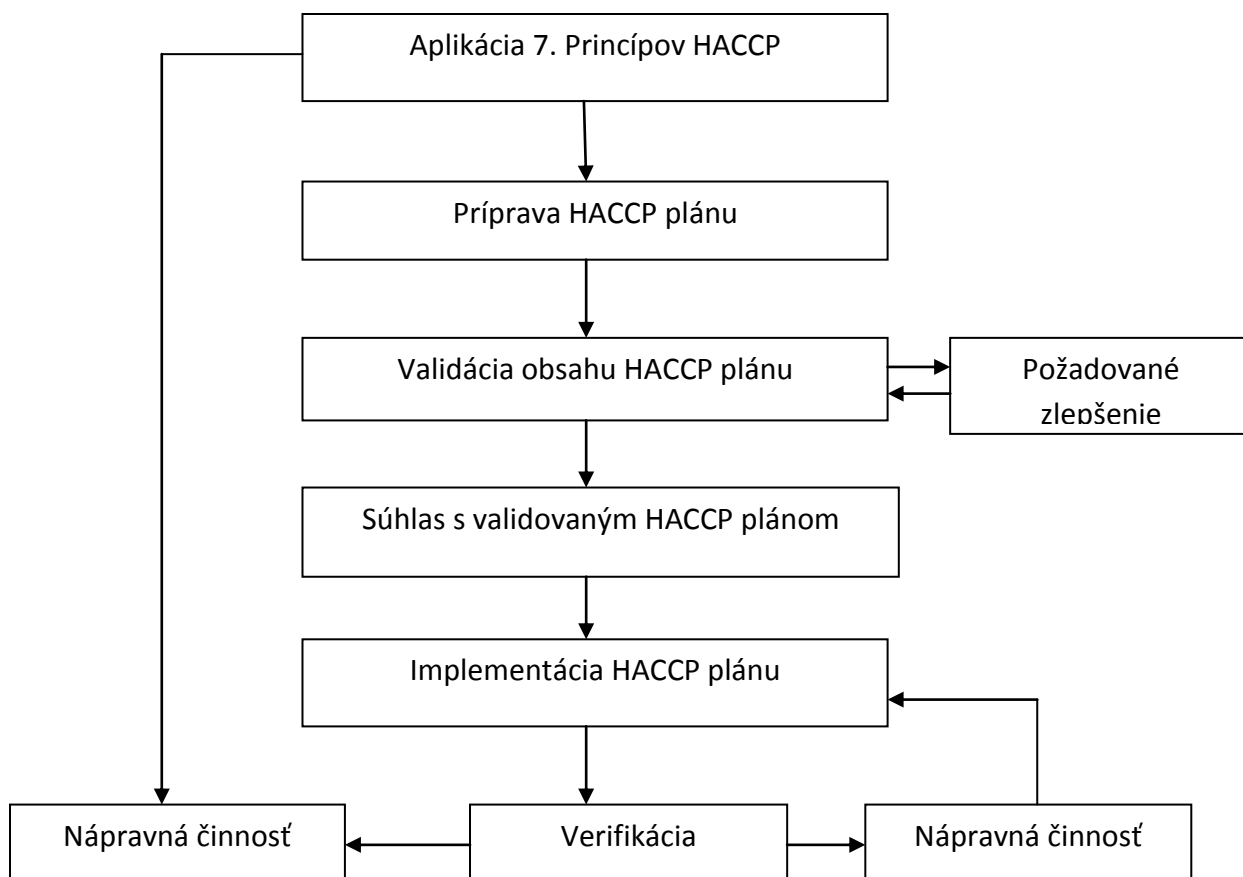
Záznam	Poznámky
Príjem surovín – CCP 1	kap. 13, vzor č. 1
Sledovanie surovín v suchom sklade – CCP 2	kap. 13, vzor č. 2
Sledovanie surovín v chladiacom zariadení – CCP 2	kap. 13, vzor č. 3
Sledovanie surovín v mraziacom zariadení – CCP 2	kap. 13, vzor č. 4
Tepelné opracovanie, cukrárenských výrobkov – CCP 3, CCP 4	kap. 13, vzor č. 6
Záznam o používaní náhradného zdroja pitnej vody – CP 3	kap. 13, vzor č. 9
Dodržiavanie osobnej a prevádzkovej hygieny – CP 4	kap. 13, vzor č. 10
Vykonávanie sanitácie – CP 4	kap. 13, vzor č. 11
Vykonávanie dezinfekcie – CP 4	kap. 13, vzor č. 12
Záznam o maľovaní, deratizácii a dezinsekcii – CP 4	kap. 13, vzor č. 13
Evidenčná karta meradla	kap. 13, vzor č. 15
Evidencia všetkých meradiel	kap. 13, vzor č. 16
Laboratórne výsledky	
Technická dokumentácia k technologickým zariadeniam	
Ďalšie dokumenty – povolenia na prevádzku, stavebný plán a pod.	

- Uvedené záznamy sú podľa typu uložené u vedúcej prevádzky.
- Zápis do jednotlivých záznamov vykonávajú osoby určené HACCP. Vedúca prevádzky kontrolu záznamov potvrdzuje podpisom na všetkých listoch s uvedením dátumu.
- Všetky dokumenty uvedené v bode 11.2 sa buď po listoch alebo po vypísaní knihy ukladajú u vedúcej prevádzky a po uplynutí 1 roka od uloženia sa archivujú.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKÁ , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 1 z 3
Kapitola 12.	VALIDÁCIA A VERIFIKÁCIA SYSTÉMU HACCP	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

12 VALIÁCIA A VERIFIKÁCIA SYSTÉMU HACCP

12.1 VALIDÁCIA A VERIFIKÁCIA SYSTÉMU BEZPEČNOSTI POTRAVÍN (HACCP)



Verifikácia a validácia systému bezpečnosti potravín je v každom prípade nástrojom ako zisťovať skutočný stav bezpečnosti potravín samotným výrobcom.

12.2 PLÁNOVANIE VERIFIKÁCIE

VERIFIKÁCIA KRITICKÝCH KOTROLNÝCH BODOV JE ZABEZPEČENÁ
<ol style="list-style-type: none"> laboratórne skúšky v akreditovanom laboratóriu metrologickým programom revízie systému HACCP overovacie činnosti

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 2 z 3
Kapitola 12.	VALIDÁCIA A VERIFIKÁCIA SYSTÉMU HACCP	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

12.2.1 Laboratórne skúšky

Druh vyšetrenia	Frekvencia	Laboratórium
VÝSTUPNÁ KONTROLA		
Hotový cukrárenský výrobok – 1 ks	1-krát ročne	akreditované laboratórium
Pitná voda	1-krát ročne	akreditované laboratórium

12.2.2 Metrologický program

Metrologický program je popísaný v kapitole 7.

12.2.3 Revízie systému HACCP

Zásady preverovania systému HACCP sa uplatňujú:

1. preverovaním kritických kontrolných bodov
2. výstupnou kontrolou
3. metrologickým overovaním meradiel
4. revíziou systému

Pri revízii sa vykoná:

- kontrola aktuálnosti zásad SVP a Plánu HACCP
- kontrola aktuálnosti kritických kontrolných bodov v nadväznosti na skúsenosti a prípadné zmeny
- kontrola všetkých pracovných dokumentov z hľadiska ich aktuálnosti a kompletnosti
- kontrola kritických limitov
- posúdenie funkčnosti systému ako celku
- potvrdenie aktuálnosti systému, resp. dopracovanie doplnkov
- spracovanie protokolu o revízii zásad SVP a Plánu HACCP

Nedostatky zistené pri preverovaní systému zabezpečenia kontroly hygieny sa riešia nápravnými opatreniami, ktoré stanoví vedúci prevádzky.

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 3 z 3
Kapitola 12.	VALIDÁCIA A VERIFIKÁCIA SYSTÉMU HACCP	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

Zodpovednosť pre prehodnotenie Plánu HACCP

- označiť príslušnú zmenu Plánu HACCP
- vypracovať zmenený dokument Plánu HACCP
- založiť zmenený dokument do Plánu HACCP
- zaznamenať uskutočnenú zmenu Plánu HACCP
- vykonať revíziu Plánu HACCP

Každá revízia systému HACCP musí byť zaznamenaná v liste revízií a zmien. O vykonanej revízii systému HACCP musia byť oboznámení držiteľia výtlačkov, ako aj všetci pracovníci prevádzky, ktorí podliehajú zmenovému konaniu.

12.2.4 Overovacie činnosti

1. previerka záznamov a zápisov z merania teplôt, výsledky laboratórnych analýz vyšetrení v rámci interného auditu
2. vyhodnotenie zistených odchýlok od stanovených kritických limitov a spôsob vykonania nápravných opatrení
3. vyhodnotenie spôsobu zaobchádzania s nezhodným produktom
4. previerka, či sú jednotlivé kritické body pod kontrolou, overovanie správnosti stanovených kritických limitov

SPRÁVNÁ VÝROBNÁ PRAX A HACCP		
Prevádzka: Cukrárenská výroba - KIKA , Hlavná č.177, 056 01 Gelnica		Strana 5 z 12
Kapitola 13.	ZOZNAM FORMULÁROV	Dátum zmeny: Číslo zmeny:

[illegible]

