

# Protokol z auditu HACCP

<b>Provoz:</b> <b>Domov Libnič a Centrum sociálních služeb Empatie</b> <b>Libnič 17, 373 71 Libnič</b> <b>IČ 006 66 271</b>	<b>Datum:</b> <b>9.3.2022</b>	
<b>Přítomni:</b> <b>Ředitelka– Mgr. Lenka Hebíková Kubátová</b> <b>Ved. kuchyně</b> <b>Kuchaři:</b>	<b>Auditor: Ing. J. Písaříková, IČ 659 87 721</b> <b>Reg.č. 00005/06 V.R dle ČSJ-CE-151</b> <b>Ke Střelnici 1838/7 České Budějovice</b> <b>Mob.</b>	
<b>Cíl: Objektivní posouzení funkčnosti a účinnosti systému bezpečnosti potravin (HACCP) a návrh zlepšení stávající správné výrobní a hygienické praxe</b>		
<b>Prověřovaná místa:</b> kuchyně, sklady a další související prostory, z časových důvodů do auditu nezahrnuli externí výdejny (domluven náhradní termín 24.3.2022)		
<b>Činnosti a procesy:</b> Příprava pokrmů od příjmu surovin do výdeje, sledování a záznamy v CP/CCP		
<b>Předmět prověřování:</b> a) Posouzení funkčnosti a účinnosti systému HACCP b) Posouzení stupně uplatňování SVHP a požadavků platné legislativy c) Namátkové ověření spolehlivosti teploměrů d) Namátkové ověření podmínek skladování e) Porozumění dokumentovaným postupům f) Posouzení popsanych a prováděných činností g) Správná funkce ověřovacích postupů a jejich provádění, zajištění udržování systému h) Stav a funkčnost související dokumentace (provozní, sanitační řád, výrobní postupy...	<b>Kritéria auditu:</b> Legislativa ve znění pozdějších předpisů:  ES 852/2004 - o hygieně potravin, ES 853/2004, ES 178/2002,  Zák. 110/1997 Sb. + Komoditní vyhlášky Zák. 258/2000 Sb. včetně vyhlásek – vyhl. 137/2004Sb Veterinární předpisy  Vlastní dokumentace HACCP	<b>Klasifikace zjištění:</b>  *N - Neshoda - s požadavkem některého závazného předpisu  *D - Doporučení – nedostatek, jež není závazně požadován legislativou  * Z – Jiná zjištění

Předložené dokumenty: Příručka HACCP, záznamy sledování CCP/CP – teploty skladování, teploty při výdeji teplých pokrmů, sanitační řád, jídelní lístek s informacemi o alergenech...

Organizace výdeje a transportu vlastním autem do externích výdejen beze změn.  
 Od 3/2020 organizace přijímala aktuální doporučená opatření proti šíření covid19.  
 Jednotlivá pracoviště Domova Libnič - včetně hlavní kuchyně byla během posledního roku několikrát v karanténě. Příprava stravy a její výdej byl zajištěn za dodržení hygienických pravidel.

<b>Zjištění z auditu</b>			
Odkaz na předpis	Popis požadavku:	Zjištění - Z, D, N	nápravné opatření
ES 852/2004 Čl.5	Aktuálnost dokumentace, shoda s realitou	Z - dokumentace HACCP – zapracovány změny D – doporučuji vlastní rozpracované pokrmy označovat datumem přípravy i spotřeby. Nyní jen jeden datum- nejasné.	
<b><i>Během auditu nebyli zjištěny neshody</i></b>			

**Pozitivní výstupy:**

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

**Od 3/2020 organizace přijímá aktuální doporučená opatření proti šíření covid 19 – roušky, dezinfekce, změna způsobu a organizace výdeje, karantény ...**

**Od minulého auditu zavedeny sanitační postupy v souladu se sanitačním řádem, zakoupena nová lednice na vejce. Tyto změny zlepšily správnou praxi provozu. Došlo k personálním změnám.**

**\* Čisto a pořádek. Stupeň uplatňování SVHP je velmi dobrý.**

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

**\* Doložitelnost původu potravin zajištěna, včetně vlastních rozpracovaných pokrmů.**

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

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

**\* Zavedená SVHP a použitá technologie umožňuje dosažení bezpečných teplot při výdeji. Kontrolně měřené pokrmy vyhovovaly požadavkům zákona i vlastním pravidlům HACCP.**

**\* Záznamy CCP/CP jsou vedeny pečlivě a čitelně.**

**\* Teploměr používaný v době auditu v CCP výdej (vpichový digitální) je spolehlivý a svou přesností vyhovuje požadavkům provozu.**

**\* Porozumění problematice zajištění bezpečnosti pokrmů je ze strany vedení i zaměstnanců je dobré. Doporučuji s pracovníky dále pracovat a vykonávat dohled nad plněním správné praxe.**

**\* Likvidaci odpadů zajišťují firmy viz smlouvy. Zbytky jsou uloženy v uzavřené nádobě předány k likvidaci odborné firmě. Svoz zbytků z výdejen zajištěn.**

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

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

**Závěr: HACCP je funkční**

Datum a podpis auditora:

Datum a podpis vedoucí prověřované oblasti:

Datum a podpis vedení: