

Protokol z auditu HACCP

Provoz: Domov Libnič a Centrum sociálních služeb Empatie Libnič 17, 373 71 Libnič IČ 006 66 271	Datum: 24.3.2022
Přítomni: Ředitelka – Mgr. Lenka Hebíková Kubátová Ved. kuchyně	Auditor: Ing. J. Písaříková, IČ 659 87 711 Reg.č. 00005/06 V.R dle ČSJ-CE-151 Ke Střelnici 1838/7 České Budějovice

Cíl: Objektivní posouzení funkčnosti a účinnosti systému bezpečnosti potravin (HACCP) a návrh zlepšení stávající správné výrobní a hygienické praxe

Prověřovaná místa:

kuchyně, sklady a další související prostory, audit byl zaměřen především na externí výdejny

Činnosti a procesy: Příprava pokrmů od příjmu surovin do výdeje, sledování a záznamy v CP/CCP

Předmět prověřování:	Kritéria auditu:	Klasifikace zjištění:
a) Posouzení funkčnosti a účinnosti systému HACCP	Legislativa ve znění pozdějších předpisů:	*N - Neshoda - s požadavkem ně kterého závazného předpisu
b) Posouzení stupně uplatňování SVHP a požadavků platné legislativy	ES 852/2004	
c) Namátkové ověření spolehlivosti teploměru	- o hygieně potravin,	
d) Namátkové ověření podmínek skladování	ES 853/2004,	*D - Doporučení – nedosatek, jež není závazně požadován legislativou
e) Porozumění dokumentovaným postupům	ES 178/2002,	
f) Posouzení popsáných a prováděných činností	Zák. 110/1997 Sb. + Komoditní vyhlášky	
g) Správná funkce ověřovacích postupů a jejich provádění, zajištění udržování systému	Zák. 258/2000 Sb. včetně vyhlášek – vyhl. 137/2004Sb	* Z – Jiná zjištěn
h) Stav a funkčnost související dokumentace (provozní, sanitační řád, výrobní postupy...)	Veterinární předpisy Vlastní dokumentace HACCP	

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

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.

Zjištění z auditu

Stacionář na adrese Milady Horákové 1437, České Budějovice.

Pracovníci Domova Libnič zajišťují výdej dovezené stravy- pro cca 16 klientů a 5 zaměstnanců.

Nepravidelně zde probíhá individuální příprava pokrmů (hlavně moučníky) v rámci aktivizace klientů. Tato činnost nepodléhá HACCP a je časově oddělena.

Odkaz na předpis	Popis požadavku:	Zjištění - Z, D, N	nápravné opatření
ES 852/2004 čl.5	Provozovatelé vytvoří, zavedou postupy založené na zásadách HACCP a budou podle nich postupovat	Z - dokumentace HACCP – zpracovány změny v hlavní příručce- na výdejně jen výpis Z – nové postupy sanitace se osvědčily	

Během auditu nebyli zjištěny neshody na výdejně Milady Horákové ČB

Denní stacionář a Týdenní stacionář Pražská tř. 88, České Budějovice

Pracovníci Domova Libnič zajišťují výdej dovezené stravy z hlavní kuchyně DL vlastním autem. Doba transportu mezi výdejními nepřesahuje zpravidla 30 minut. Na Týdenní stacionář se vozí strava pro celodenní stravování. S večerí se vozí suroviny na snídani.

ES 852/2004 čl.5	Provozovatelé vytvoří, zavedou postupy založené na zásadách HACCP a budou podle nich postupovat	Z - dokumentace HACCP – zapracovány změny – příručka HACCP shodná s hlavní dokumentací, specifika výdejny zapracovány Z – nové postupy sanitace se osvědčily	
<i>Během auditu nebyli zjištěny neshody</i>			

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. Oba provozy jsou nové a nebylo třeba nic dolupovat. 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**

*** 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.**

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

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

*** 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 bez neshod .

Datum a podpis auditora:

Datum a podpis vedoucí prověřované oblasti:

Datum a podpis vedení: