

## 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>17.10.2024</b>	
<b>Přítomni:</b> <b>Zástupce ředitele -</b> <b>Ved. kuchyně</b> <b>Skladní –</b> <b>Kuchaři/kuchařky –</b>	<b>Auditor:</b> <b>Ing. J. Písařiková, IČ 659 87 721</b>  <b>Ke Střelnici 1838/7 České Budějovice</b> <b>Mob.</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Cíl: Objektivní posouzení funkčnosti a účinnosti systému bezpečnosti potravin (HACCP) a návrh zlepšení stávající správné výrobní a hygienické praxe</b></p> <p><b>Prověřovaná místa:</b> kuchyně, sklady a další související prostory, kuchyňky</p> <p><b>Činnosti a procesy:</b> Příprava pokrmů od příjmu surovin do výdeje, sledování a záznamy v CP/CCP</p>		
<b>Předmět prověřování:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Posouzení funkčnosti a účinnosti systému HACCP</li> <li>b) Posouzení stupně uplatňování SVHP a požadavků platné legislativy</li> <li>c) Namátkové ověření spolehlivosti teploměrů</li> <li>d) Namátkové ověření podmínek skladování</li> <li>e) Porozumění dokumentovaným postupům</li> <li>f) Posouzení popsanych a prováděných činností</li> <li>g) Správná funkce ověřovacích postupů a jejich provádění, zajištění udržování systému</li> <li>h) Stav a funkčnost související dokumentace (provozní, sanitační řád, výrobní postupy...</li> </ol>	<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 vyhlášek – 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...

V době auditu kuchyně připravuje stravu pro cca 220 strážníků, z toho pro cca 150 je celodenní strava na domově se zvláštním režimem.

Organizace expedice a transportu vlastním autem do externí výdejny beze změn.

Na Výdejně Pražská nová výdejna s jídelnou s kapacitou cca 60 strážníků v běžném provozu – dovoz teplých obědů, studených večeří a surovin na snídaně a svačiny. Nově od srpna 2024 výdej snídaní formou švédských stolů (podporujeme samoobslužnost klientů). Změna zapracována do HACCP. Pro tuto výdejnu platí shodné CP/CCP jako pro kuchyni, záznam teplot výdeje na jídelní lístek.

Zjištění z auditu			
Odkaz na předpis	Popis požadavku:	Zjištění - Z, D, N	nápravné opatření
ES 852/2004 Čl.5	Aktuálnost dokumentace, shoda s realitou	Z-dokumentace HACCP – příručka aktuální V době auditu jeden jednotný Sanitační řád – postupy vyvěšeny v místě používání, pracovníci proškoleni N – teploty výdeje diet a mixů nad 5 porcí se sledují bez záznamu – je třeba i zapsat	
ES 852/2004 Příloha II	Uspořádání, vnější úprava a konstrukce ...provozů musí umožňovat uplatnění správné praxe	Z – záručně chladicího boxu ve skladu– opravené, doporučuji věnovat pozornost těsnící gumě	
ES 852/2004 Čl.5 110/1997	Správná praxe, doložení původu potravin	D/N – u potravin přesypaných do náhradního obalu (koření, strouhanka) je třeba zachovat informaci o původu/lhůtě spotřeby např. ponecháním etikety/obalu	*

### **Pozitivní výstupy:**

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

Od minulého auditu proběhla rekonstrukce zázemí pro kuchaře (WC, šatna, denní místnost), vymalováno. Na oddělení IV v kuchyňce pořízeny nové skříňky. Nově zakoupené dělené jídelní boxy na mixovanou stravu se osvědčily. Používání kompostéru významně snížilo objem odpadů. Tyto změny zlepšily správnou praxi provozu.

\* Čisto a pořádek. Stupeň uplatňování správné výrobní a hygienické praxe je velmi dobrý. Provoz je logicky členěn do pracovních úseků, které byly během auditu dodržovány.

\* Doložitelnost původu potravin zajištěna s výhradou viz výše.

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

\* Jsou prováděny pravidelné rozborů pitné vody z vlastního zdroje a jejich výsledky sledovány. Rozbor pitné vody z 14.2. a 21.5.2024 vyhovuje.

\* Zavedená SVHP a použitá technologie umožňuje dosažení bezpečných teplot při výdeji. Všechny 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.

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

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

\* Porozumění problematiky zajištění bezpečnosti pokrmů je ze strany vedení i zaměstnanců je dobré. Doporučuji s pracovníky dále pracovat a vykonávat dohled nad plněním správné praxe na oddělení. Celkový dojem – Kuchyně, zázemí i kuchyňky na odděleních – vybavení, čistota, uspořádání, záznamy CP/CCP, odborné povědomí o požadavcích správné praxe – na vysoké úrovni.

\* Zjištění z minulého auditu byla vyřešena.

**Závěr: HACCP je funkční, velmi dobrá praxe**

Datum a podpis auditora:

Datum a podpis vedoucí prověřované oblasti:

Datum a podpis vedení:

17. 10. 2024