

<b>HACCP</b> systém kritických bodů	<b>Vypracoval:</b> MVDr. Petra Vasilová	<b>Datum:</b> 13. 1. 2017
	<b>Vypracoval:</b>	<b>Verze/Změna:</b> 2/4

**COOP družstvo  
Velké Meziříčí**

**HACCP**

**PRODEJNA**

.....

**Experta Partner, s.r.o.**  
Dulánek 10a, CZ-615 00 Brno  
tel.: 00420 608815460

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

### **Obsah dokumentace HACCP**

1. Titulní
2. Slovník pojmů
3. Vstupní školení pracovníka
4. Skladovací podmínky potravin
5. Požadavky na značení nebalených potravin
6. Popis skupiny výrobků – Trvanlivé potraviny
7. Popis skupiny výrobků – Chlazené potraviny
8. Popis skupiny výrobků – Zmrazené potraviny
9. Popis skupiny výrobků – Ovoce, zelenina, brambory, houby
10. Formuláře
11. Metodický pokyn Zkrácení a dodržení data spotřeby
12. Studie HACCP Distribuce potravin – prodejna
13. Studie HACCP Manipulace s pečivem, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji – prodejna
14. Studie HACCP Manipulace s chemickými látkami na prodejně

**Kompletní příručka HACCP je uložena na ústředí COOP družstvo Velké Meziříčí**

Vydání: 2	Změna: 1	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

## Slovník pojmů

**Archivace** - povinnost archivovat dokumenty. Dokumentace se uchovává nejméně 1 rok, záznamy nejméně 1 rok od ukončení DMT, DP pro prodávané potraviny

**Balená potravina** - samostatná prodejní jednotka v obchodní úpravě v nezměněném stavu určená konečnému spotřebiteli a zařízením společného stravování, která se skládá z potraviny a obalu, do něhož byla potravina vložena před uvedením do prodeje, a to bez ohledu na to, zda je potravina v obalu uzavřena zcela nebo pouze zčásti, avšak v každém případě takovým způsobem, že bez otevření nebo výměny obalu nelze změnit jeho obsah; za balenou potravinu se nepovažuje potravina zabalená v místě prodeje na žádost spotřebitele ani potravina zabalená pro účely přímého prodeje; (citace Nař. ES č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům)

**F = frekvence** - udává četnost výskytu nebezpečí

1	Slabá
3	Častější
5	Běžná
10	Velmi častá
15	Stále

**D = detekce** - způsob zjištění nebezpečí

1	Viditelný
3	Jednoduchá zkouška
5	Detailní zkouška
10	Rozbor
15	Nedetektovatelné

**DMT – datum minimální trvanlivosti** - datum, do kterého si potravina uchovává své specifické vlastnosti při správném způsobu uchovávání;

**DP – datum použitelnosti** - V případě potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze, a mohou tedy po krátké době představovat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví, se datum minimální trvanlivosti nahradí datem použitelnosti („spotřebujte do“). Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou

**Formuláře** – dokumentace pro zapisování zjištěných hodnot při sledování a nápravných opatření

**FEFO** – First Expiry, First Out - první do skladu - první ze skladu

**FIFO** – First In, First Out - nejstarší expirace - první ze skladu

**GHP** – správná hygienická praxe, včetně **GMP** - správná výrobní praxe, **GDP** - správná distribuční praxe, **PRP** – program nezbytných opatření - dodržování všech právem upravených hygienických požadavků a povinností v procesu výroby potraviny a při jejím uvádění do oběhu a uplatnění hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení a uchování zdravotně nezávadných potravin. Ministerstvo zemědělství zveřejní pravidla správné hygienické praxe ve Věstníku Ministerstva zemědělství České republiky a v české technické normě.

Dále ČSN ISO 22 000:06 – Systémy managementu bezpečnosti potravin – požadavky na organizaci v potravinářském řetězci.

**HACCP (systém kritických bodů)** - (Hazard Analysis Critical Control Points) systém je souborem opatření, jimiž se zvládá (odstraňuje nebo minimalizuje) nebezpečí již v průběhu technologického postupu nebo chrání dílo před napadením nebezpečím, pokud byly suroviny původně prosté nebezpečí. Systém vyžaduje soustavné sledování kritérií a jejich hodnot monitorováním na kritických kontrolních/ochranných bodech (CCP). Nápravnými opatřeními

se musí uvést kritéria a jejich hodnoty bezprostředně po zjištění odchylek od normy do souladu s normou.

**Hodnota** - konkrétní veličina, stav který musí být na CCP dosažen

**Kritické meze** - jsou znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě

**Kritický kontrolní bod** (v textu označený **CCP**) - pracovní operace, proces, místo nebo prostor, na němž jsou soustavně sledovány kritické meze (znaky a jejich hodnoty), na němž se uplatňují ochranná opatření k zamezení, odstranění nebo snížení nebezpečí na přijatelnou míru, na němž se rovněž provádějí nápravy a nápravná opatření v případě, že hodnoty kritérií nejsou v normě

**Kontrolní bod** (v textu označený **CP**) - pracovní operace, proces, místo nebo prostor, na němž jsou soustavně sledovány kritické meze (znaky a jejich hodnoty), na němž se uplatňují ochranná opatření k zamezení, odstranění nebo snížení nebezpečí na přijatelnou míru, na němž se rovněž provádějí nápravy a nápravná opatření v případě, že hodnoty kritérií nejsou v normě. Na kontrolním bodě se neprovádějí záznamy zjištěných hodnot a záznamy o nápravě. V případě provádění nápravných opatření se provádí záznam o nápravném opatření.

**Náprava** - zajišťují uvedení hodnot znaků kritického bodu do zvládnutého stavu, nebo zabraňují uvedení potravin nebo pokrmu vyrobených v nezvládnutém stavu do oběhu

**Nápravná opatření** - jsou opatření jimiž jsou nebezpečí odstraněna nebo snížena na přijatelnou míru po analýze náprav

**Nebezpečí** – zahrnuje biologické (B), chemické (Ch) a fyzikální (F) činitele a podmínky. Rovněž zahrnuje určité situace, které by mohly ovlivnit zdravotní a hygienickou nezávadnost a jakost surovin, polotovarů nebo hotových výrobků. Kde není u sestav HACCP uveden daný druh nebezpečí, nebyl tento typ nebezpečí při provedené analýze nebezpečí identifikován

**Odpovídá** - konkrétní osoba zodpovědná za úkon

**Operace** - úkon, krok technologického postupu na pracovišti při výrobě

**Ovládací opatření** - jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou míru

**Příčina** - konkrétní příčina nebezpečí, která může ovlivnit zdravotní a hygienickou nezávadnost výrobku, případně jakost

**Přidružený dokument** - součást podnikové dokumentace mající vztah k výrobě potravin a dodržování správné výrobní praxe

**Riziko** - odhad pravděpodobnosti uplatnění „nebezpečí“

**Sledování** (monitoring) – systematické pozorování a měření stanovených znaků a jejich hodnot určeným postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu

**Specifikace výrobku (Specifikace potravin, obalového materiálu)** - charakteristické znaky potravin/obalového materiálu uvedené v platné legislativě, příp. v platných postupech organizace. Součástí specifikace potravin tvoří Popis skupiny výrobků, platná etiketa a ostatní dokumentace organizace vztahující se k potravine (např. podniková norma, technologický postup, aj.)

**Validace** - činnost, jako zejména pozorování, měření a zkoušení, kterými se prokáže požadovaná účinnost plánu systému kritických bodů

**Velikost rizika** = F x Z x D, vyjadřuje závažnost jednotlivých CCP

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

**Verifikace** - použití metod, postupů, zkoušek a dalších hodnocení, jiných než používaných při sledování, ke zjištění, zda výsledky sledování jsou v souladu s plánem systému kritických bodů

**Vnitřní audit** - systematické a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za vytvořený systém kritických bodů přímo odpovědní.

**Z = závažnost** - hodnocení nebezpečí - kvalifikace nebezpečí z hlediska zdravotních i jakostních následků

1	Neexistující
3	Nepříjemnost
5	Překračující normu
10	Onemocnění
15	Smrt

**Znak** - faktor (např. teplota, čas, vlhkost, pH, aktivita vody, senzorkové vlastnosti, stav čistoty) který ovlivňuje zdravotní nezávadnost a jehož hodnoty se sledují v kritických bodech výroby

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

## Vstupní školení pracovníka

***Každý nastupující pracovník, zařazený ve výkonu epidemiologicky závažných činností musí být seznámen s obsahem tohoto dokumentu:***

### Požadované předpoklady

Pracovník přicházející do styku se surovinami a potravinami, se zařízením a plochami, které přicházejí do styku se surovinami a potravinami, vykonává **činnosti epidemiologicky závažné**.

Musí splňovat tyto předpoklady:

- mít **zdravotní průkaz** a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví
- mít **znalosti** nutné k ochraně veřejného zdraví.

### Povinnosti pracovníků

Pracovníci jsou **povinni**:

a) podrobit se lékařským prohlídkám a vyšetřením, která provede praktický lékař, který fyzickou osobu registruje:

- **je-li postižena** průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo jiným infekčním onemocněním anebo **je-li podezřelá** z nákazy; kdy se fyzická osoba považuje za podezřelou z nákazy, stanoví zákon,
- pokud byla **v epidemiologicky významném kontaktu** s nemocným s **průjmovým onemocněním, virovou hepatitidou** nebo jiným **závažným infekčním onemocněním** na pracovišti, v domácnosti nebo v místě jejího pobytu.

b) **informovat ošetřujícího lékaře** o druhu a povaze své pracovní činnosti - práce ve výrobě potravin,

c) mít u sebe **zdravotní průkaz** a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,

d) **uplatňovat při pracovní činnosti znalosti** nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny v rozsahu upraveném v prováděcím právním předpise.

Pracovník je povinen hlásit výskyt jakéhokoliv horečnatého, hnisavého, průjmového nebo přenosného onemocnění u sebe i členů své rodiny, případně dalších osob, se kterými přišel do blízkého kontaktu, svému nadřízenému a také svému ošetřujícímu lékaři, kterého upozorní i na to, že pracuje v potravinářství.

### Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné

Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví z hlediska prevence alimentárních nákaz u osob vykonávajících pracovní činnosti při výrobě a oběhu potravin a ve stravovacích službách jsou:

- požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících příslušnou činnost,
- zásady osobní hygieny při práci,
- zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce, technologie výroby, hygienicky nezávadný režim přepravy, skladování a uvádění do oběhu epidemiologicky rizikových výrobků,

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

- alimentární nákazy a otravy z potravin (základní znalosti o jejich epidemiologii a zásadách předcházení jejich vzniku a šíření),
- speciální hygienická problematika distribuce potravin – nákup, přejímká a skladování, nabízení k prodeje, dělení za účelem prodeje, zabalení, prodej potravin, sanitace, DDD

### **Dodržování osobní hygieny**

1. je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku;
2. je nutno nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty musí být používány jednorázové ochranné rukavice a ústní rouška;
3. vlasy pracovníků při výrobě potravin musí být zcela zakryty, aby nemohly znečistit potraviny,
4. nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi;
5. je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, pití, žvýkání, plivání, úpravy vlasů a nehtů);
6. je nutno mít na ruce krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů;
7. použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně;
8. dodržovat zákaz kouření na pracovišti;
9. seznámit se zásadami osobní a provozní hygieny v sanitačním řádu a důsledně se jimi řídit.
10. upozornit vedení provozovny na jakoukoliv závadu, kterou zjistí a o které lze předpokládat, že by mohla ohrozit zdravotní nezávadnost výrobků nebo jejich biologickou hodnotu, případně způsobit jakoukoliv škodu v provozu nebo pracovníkům provozovny.

### **Dodržování provozní hygieny**

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů;
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce;
3. hygienická zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu;
4. pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy;

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

5. musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu;
6. **předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozovně**
7. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru;
8. **potraviny** a pokrmy **zaměstnanců** lze skladovat jen **v samostatném a označeném** chladicím nebo mrazicím **zařízení**, které se umísťuje mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo pokrmů (například v kanceláři, denní místnosti nebo šatně);
9. v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí, nelze kouřit.

Všeobecné hygienické požadavky na prostory, zařízení a nástroje:

1. **Zařízení, nástroje** používané při práci, **podlahy**, musí být **čisté**.
2. **Čisticí, dezinfekční a jiné podobné prostředky** musí být používány v souladu s pokyny jejich výrobců. Po použití těchto prostředků musí být výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky důkladně **opláchnuty pitnou vodou**, pokud návody k použití těchto látek výslovně neuvádějí, že toto opláchnutí není nutné.

**Potvrzuji svým podpisem, že jsem byl seznámen s výše uvedeným dokumentem a jeho obsahu jsem rozuměl.**

Dne:.....

.....

*pracovník*

.....

*školitel*

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------



<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

### Skladovací podmínky potravin

komodita	předpis	přepr. °C	sklad. °C	poznámka
<b>Maso – bourání a balení</b>	<b>853/04</b>			NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu
velkých zvířat		+7	+7	
droby		+3	+3	
mleté maso		+2	+2	
masné polotovary		+4	+4	
kosti		+4	+4	
drůbež, králíci	<b>853/04</b>	+4	+4	
zvěřina z volně žijící zvěře drobné		+4	+4	
zvěřina z volně žijící zvěře velké		+7	+7	
bal. zmrazené maso, mas. výr.	<b>366/05</b>	-15	-18	
<b>Masné výrobky</b>				<b>dle výrobce</b>
<b>Masné výrobky trvanlivé</b>	<b>69/16</b>			Nebalené trvanlivé masné výrobky se skladují v temných, chladných, suchých prostorách, při mírném proudění čerstvého vzduchu a rozvěšené.
trvanlivé – $a_w < 0,93$		+22	+20	
konzervy				stanoví výrobce na obalu
zmrazené masné výrobky	<b>366/05</b>	-15	-18	
<b>Ryby</b>	Společně s nebalenými rybami a ostatními moř. živočichy nesmějí být dopravovány a skladovány ostatní výrobky, které by mohly být ovlivněny pachem.			
čerstvé sladkovodní	<b>69/16</b>	-1-+5	-1-+5	teplota prostředí
čerstvé mořské a ost. vod. ž.		-1-+2	-1-+2	v tajícím ledu
zmrazené	<b>366/05</b>	-15	-18	
<b>Rybí výrobky</b>	teplota dle výrobce			
uzené ryby	<b>69/16</b>	+1-8	+1-8	
smažené ryby		+1-8	+1-8	
solené ryby a výr.		+1-8	+1-8	
sardelová pasta				
sušené nesolené a solené	R.v.	65-70 %		teplota dle výrobce
marinované		+1-8	+1-8	
polokonzervy pasterované		+1-8	+1-8	
polokonzervy nepasterované		+1-8	+1-8	
konzervy				stanoví výrobce na obalu
polotovary			0- +5	pouze balené nebo zabalené
zmrazené uzené vak. bal. v.	<b>366/05</b>	-15	-18	
<b>Vejce a výrobky</b>				
třídy jakosti A	<b>69/16</b>		+5-18	
majonézy balené			0-15	

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

komodita	předpis	přepr. °C	sklad. °C	poznámka
<b>Mléko a výrobky</b>	<b>77/03</b>			
trvanlivé, zahuštěné, sušené		do +24	do +24	sušené ml. výrobky při R. v. do 70 %
ostatní		+4-+8	+4-+8	
máslo stolní		+4-+8	+4-+8	nejdéle 24 měsíců při t -18 °C a nižší
<b>Mražené krémy</b>	<b>77/03</b>			Pro konečného spotřebitele pouze balený
přeprava		-18 -15		záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku nebo DMT – doprava nad 200 km jinak teploměr umístěný na viditelném místě.
skladování			-18 °C a nižší	přístroj pro záznam teplot sklad do 10 m <sup>3</sup> jeden dobře viditelný teploměr v nejteplejším místě skladovacího prostoru
uchovávání při prodeji			-18 °C a nižší	ukazatel teploty vzduchu umístěný na viditelném místě, v otevřeném v místě sání vzduchu na úrovni vyznačeného maximálního plnění
<b>Jedlé tuky a oleje</b>	<b>77/03</b>			skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem určené pro konečného spotřebitele jsou uváděny do oběhu pouze balené
rostlinné			do 20	
živočišné a emulgované			do 15	
ztužené a pokrmové			do 20	
<b>Olejnata semena</b>	<b>329/97</b>		do 20	při R. v. vzduchu nejvýše 70 %
<b>Dehydratované výrobky</b>	<b>331/97</b>			v suchých, chladných a větratelných místnostech na podlážkách, nejméně 5 cm nad zemí a od stěn. odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi
<b>Studené omáčky</b>	<b>331/97</b>		0-15	
<b>Hořčice</b>			+1-15	chráněná před přímým sluncem
<b>Čerstvé ovoce a zelenina</b>	<b>157/03</b>			větrané nebo klim. pro. na podlážkách
<b>Zpracované ovoce</b>				
sušené a proslazené nebal.			do 20	R. v. do 70 %
upravené chlazené čerstvé		0-5	0-5	
<b>Zpracovaná zelenina</b>				
sušená, proslazená kandov.			do 20	R. v. do 70 % u sušené do 65 %
upravená, chlazená čerstvá		0-5	0-5	
<b>Houby</b>				
čerstvě rostoucí		0-10	0-10	V jedné vrstvě
čerstvě pěstované		0-6	0-6	balené nejvýše ve 2 vrstvách, nebalené ve 3 vrstvách
sušené			do 20	R. v. do 65 %, pouze balené nebo zabalené

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

<b>komodita</b>	<b>předpis</b>	<b>přepr. °C</b>	<b>sklad. °C</b>	<b>poznámka</b>
<b>Mlýnské obilné výrobky</b> <b>Rýže</b>	<b>333/97</b>			odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
<b>Těstoviny</b>				R.v. do 75 %, nejméně 5 cm od stěn na podlážce
sušené				odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
nesušené			do 5	přepravují v izotermických obalech nebo izotermických dopravních prostředcích
nes. bal. vak. a v ochr. atm.			do 10	
<b>Pekařské výrobky</b>				Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům
<b>Cukrářské výrobky a těsta</b>				Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě cukrářských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům
nebalené cukrářské vyr.			do 8	
těsta			do 10	
<b>Přírodní sladidla</b>	<b>76/03</b>			
cukr			do 30	R. v. nejvýše 70 %, moučka do 65 %
tekuté výrobky			do 25	
<b>Med</b>				
<b>Nečokoládové cukrovinky</b>				
<b>Kakaový prášek a směsi</b>				
<b>Čokoláda a čok. cukrovinky</b>				
<b>Nealkoholické nápoje</b>	<b>335/97</b>			Nealkoholický nápoj v průsvitném obalu se musí skladovat a přepravovat chráněný před přímým slunečním světlem.
<b>Pivo</b>				Pivo a nápoje na bázi piva musí být chráněny před přímým slunečním světlem a poškozením vlivem mrazu.
<b>Droždí</b>				
pekařské čerstvé			+1-10	Pekařské droždí čerstvé nelze skladovat ani dopravovat společně s nebalenými potravinami nebo látkami s výraznými pachy a vůněmi.
pekařské sušené a suš. jedlé			do 20	

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

## Pravidla pro značení nebalených potravin

Požadavky na značení nebalených potravin podle zákona 110/1997 Sb. a Nařízení 1169/2011

V TĚSNÉ BLÍZKOSTI POTRAVINY = tj. CENOVKA, REGÁLOVÁ ETIKETA BEZPROSTŘEDNĚ U POTRAVINY, NEZAPICHOVAT DO POTRAVINY		
Požadavek	Upřesnění	
JMÉNO NEBO OBCHODNÍ NÁZEV A ADRESU VÝROBCE	jméno, obchodní název	
	adresa	
NÁZEV POTRAVINY	název výrobku	
	název druhu, skupiny nebo podskupiny	
ÚDAJ O MNOŽSTVÍ HLAVNÍ SLOŽKY V %	<i>prozatím není stanoveno, u kterých skupin potravin se bude uvádět</i>	
ÚDAJ O ČISTÉM MNOŽSTVÍ PEKAŘSKÝCH A CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ	hodnota, jednotka	
ÚDAJE PODLE NAŘÍZENÍ UPŘESŇUJÍCÍ NÁZEV *	Potraviny obsahující sladidla	
	Potraviny obsahující glycyrrhizovou kyselinu nebo její amonnou sůl	
	Nápoje s vysokým obsahem kofeinu nebo potraviny obsahující přidaný kofein	
	Potraviny s přidanými fytosteroly, estery fytosterolů, fytostanoly nebo estery fytostanolů	
	Zmrazené maso, zmrazené masné polotovary a zmrazené nezpracované produkty rybolovu	
ÚDAJ O TŘÍDĚ JAKOSTI	kde je to požadováno předpisem	
ZEMĚ, MÍSTO PŮVODU	kde je to požadováno předpisem	

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

<b>V BLÍZKOSTI MÍSTA NABÍZENÍ POTRAVINY VIDITELNĚ ZPŘÍSTUPNIT = tj. NE NA VYŽÁDÁNÍ, MUSÍ VISET, LEŽET (SEŠIT), apod.</b>		
<b>Požadavek</b>	<b>Upřesnění</b>	
<b>DATUM POUŽITELNOSTI NEBO DATUM MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI **</b>	"Spotřebujte do: ....."	
	"Datum minimální trvanlivosti do....."	
<b>OBSAH ALERGENŮ *** Jsou-li potraviny nabízeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování nebalené nebo jsou-li baleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo baleny do hotového balení pro přímý prodej,</b>		
<b>OSTATNÍ ÚDAJE, STANOVÍ LI TAK PRÁVNÍ PŘEDPIS, PŘEDPIS EU</b>	např. zařídění drůbežího masa, informace o prodáváném hovězím a telecím mase dle předpisu, apod. Od 1. 4. 2015 i V, D, S maso	

<b>NA VYŽÁDÁNÍ SPOTŘEBITELE SDĚLIT NEBO JINOU FORMOU VIDITELNĚ A SNADNO ČITELNĚ ZPŘÍSTUPNIT O POTRAVINĚ</b>		
<b>Požadavek</b>	<b>Upřesnění</b>	
<b>SEZNAM SLOŽEK</b>	Složení:	
<b>ÚDAJE O MNOŽSTVÍ SLOŽEK ****</b>		

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

### STRAVOVACÍ SLUŽBY

při uvádění nebalených pokrmů, pokrmů zabalených v místě prodeje na žádost spotřebitele a pokrmů zabalených bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro bezprostřední prodej na trh způsobem podle prováděcího právního předpisu viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci

<b>NÁZEV POTRAVINY</b>	Název výrobku	
<b>OBSAH ALERGENŮ ***</b>	V návaznosti na název výrobku uvést výskyt dané alergenní složky.	
<b>MNOŽSTVÍ POKRMU</b>		
<b>DATUM POUŽITELNOSTI</b>	u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem, pokud vhodným způsobem neinformuje spotřebitele, že tyto pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě bez skladování	
<b>PODMÍNKY UCHOVÁVÁNÍ</b>	u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem	
<b>NÁVOD K POUŽITÍ</b>	u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem	
Alergeny: Informaci o konkrétní látce <b>podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011</b>		

### PŘÍLOHA III

POTRAVINY, JEJICHŽ OZNAČENÍ MUSÍ OBSAHOVAT JEDEN NEBO VÍCE DALŠÍCH ÚDAJŮ

DRUH NEBO SKUPINA POTRAVIN	ÚDAJE
1. Potraviny balené v některých plynech	
1.1 Potraviny, jejichž trvanlivost byla prodloužena pomocí balicích plynů povolených podle nařízení (ES) č. 1333/2008	„baleno v ochranné atmosféře“
2. Potraviny obsahující sladidla	

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

2.1 Potraviny obsahující sladidlo nebo sladidla povolená podle nařízení (ES) č. 1333/2008	„se sladidlem (sladidly)“; tento údaj se připojí k názvu potraviny
2.2 Potraviny obsahující přidaný cukr nebo cukry i sladidlo nebo sladidla povolená podle nařízení (ES) č. 1333/2008	„s cukrem (cukry) a sladidlem (sladidly)“; tento údaj se připojí k názvu potraviny
2.3 Potraviny obsahující aspartam nebo sůl aspartamu-acesulfanu, povolené podle nařízení (ES) č. 1333/2008	„obsahuje aspartam (zdroj fenylalaninu)“ se uvede na etiketě v případě, že aspartam nebo sůl aspartamu-acesulfanu jsou na seznamu složek uvedeny pouze pod svým číslem E „obsahuje zdroj fenylalaninu“ se uvede na etiketě v případě, že aspartam nebo sůl aspartamu-acesulfanu jsou na seznamu složek uvedeny pod svým specifickým názvem.
2.4 Potraviny obsahující více než 10 % přidaných polyalkoholů povolených podle nařízení (ES) č. 1333/2008	„nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky“
3. Potraviny obsahující glycyrrhizovou kyselinu nebo její amonnou sůl	
3.1 Cukrovinky nebo nápoje obsahující glycyrrhizovou kyselinu nebo její amonnou sůl v koncentraci 100 mg/kg nebo 10 mg/l nebo vyšší v důsledku přidání této látky jako takové (těchto látek jako takových) nebo přidání lékořice lysé (Glycyrrhiza glabra)	Údaj „obsahuje lékořici“ se připojí bezprostředně za seznam složek, pokud není výraz „lékořice“ již uveden v seznamu složek nebo v názvu dané potraviny. Není-li uveden seznam složek, připojí se tento údaj k názvu dané potraviny.
3.2 Cukrovinky obsahující glycyrrhizovou kyselinu nebo její amonnou sůl v koncentraci 4 g/kg nebo vyšší v důsledku přidání této látky jako takové (těchto látek jako takových) nebo přidání lékořice lysé (Glycyrrhiza glabra)	Údaj „obsahuje lékořici – osoby s vysokým krevním tlakem by se měly vyvarovat nadměrné spotřeby“ se připojí bezprostředně za seznam složek. Není-li uveden seznam složek, připojí se tento údaj k názvu dané potraviny.
3.3 Nápoje obsahující glycyrrhizovou kyselinu nebo její amonnou sůl v koncentraci 50 mg/l nebo vyšší nebo v koncentraci 300 mg/l nebo vyšší v případě nápojů obsahujících více než 1,2 % obj. alkoholu (1) v důsledku přidání této látky jako takové (těchto látek jako takových) nebo přidání lékořice lysé (Glycyrrhiza glabra)	Údaj „obsahuje lékořici – osoby s vysokým krevním tlakem by se měly vyvarovat nadměrné spotřeby“ se připojí bezprostředně za seznam složek. Není-li uveden seznam složek, připojí se tento údaj k názvu dané potraviny.
4. Nápoje s vysokým obsahem kofeinu nebo potraviny obsahující přidaný kofein	
4.1 Nápoje, s výjimkou nápojů na bázi kávy, čaje nebo kávového či čajového extraktu a s názvem obsahujícím slova „káva/kávový“ nebo „čaj/čajový“, které: — jsou určeny ke spotřebě bez úpravy a obsahují kofein z jakéhokoli zdroje v množství vyšším než 150 mg/l, nebo — jsou v koncentrované nebo sušené formě a po obnovení obsahují kofein z jakéhokoli zdroje v množství vyšším než 150 mg/l	Údaj „vysoký obsah kofeinu – není vhodné pro děti a těhotné nebo kojící ženy“ se uvede ve stejném zorném poli jako název nápoje, za nímž v závorkách následuje odkaz na obsah kofeinu vyjádřený v mg na 100 ml v souladu s čl. 13 odst. 1 tohoto nařízení.
4.2 Jiné potraviny než nápoje, do kterých je kofein přidáván k fyziologickému účelu	Údaj „obsahuje kofein – není vhodné pro děti a těhotné ženy“ se uvede ve stejném zorném poli jako název produktu, za nímž v závorkách následuje odkaz na obsah kofeinu

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

	vyjádřený v mg na 100 g/ml v souladu s čl. 13 odst. 1 tohoto nařízení. V případě doplňků stravy se obsah kofeinu vyjadřuje na jednu porci doporučenou na označení pro denní spotřebu.
5. Potraviny s přidanými fytosteroly, estery fytosterolů, fytostanoly nebo estery fytostanolů	
5.1 Potraviny nebo složky potravin s přidanými fytosteroly, estery fytosterolů, fytostanoly nebo estery fytostanolů	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) „s přidanými rostlinnými steroly“ nebo „s přidanými rostlinnými stanoly“ ve stejném zorném poli jako název dané potraviny;</li> <li>2) množství přidaných fytosterolů, esterů fytosterolů, fytostanolů nebo esterů fytostanolů (vyjádřeno v procentech nebo v gramech volných rostlinných sterolů/rostlinných stanolů na 100 g nebo 100 ml potraviny); tento údaj se uvede v seznamu složek;</li> <li>3) údaj, že výrobek není určen pro osoby, které si nemusí regulovat hladinu cholesterolu v krvi;</li> <li>4) údaj, že pacienti užívající léky na snížení hladiny cholesterolu by měli výrobek konzumovat pod lékařským dohledem;</li> <li>5) snadno viditelný údaj, že potravina nemusí být vhodná pro výživu těhotných a kojících žen a dětí ve věku do pěti let;</li> <li>6) doporučení, aby byla potravina používána jako součást vyvážené a pestré stravy, k níž patří pravidelná konzumace ovoce a zeleniny přispívající k zachování hladiny karotenoidů;</li> <li>7) informace nacházející se ve stejném zorném poli jako údaj vyžadovaný výše uvedeným bodem 3, že by spotřeba přidaných rostlinných sterolů či rostlinných stanolů neměla překročit 3 g/den;</li> <li>8) definice jedné porce dané potraviny nebo složky potravin (přednostně v g nebo ml) s údajem o množství rostlinných sterolů či rostlinných stanolů obsažených v každé porci</li> </ol>
6. Zmrazené maso, zmrazené masné polotovary a zmrazené nezpracované produkty rybolovu	
6.1 Zmrazené maso, zmrazené masné polotovary a zmrazené nezpracované produkty rybolovu.	datum zmrazení nebo, u produktů zmrazených více než jednou, datum prvního zmrazení v souladu s bodem 3 přílohy X
(1) Tato hladina se vztahuje na výrobky určené k přímé spotřebě nebo výrobky rekonstituované podle pokynů výrobců.	

**PŘÍLOHA X  
DATUM MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI, DATUM POUŽITELNOSTI A DATUM ZMRAZENÍ**

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------



Provozovatel potravinářského podniku může DMT, DP uvést pouze na etiketě nebo obalu potraviny zabalené v místě prodeje na žádost spotřebitele.

1. Datum minimální trvanlivosti se uvádí takto:

a) Toto datum se uvádí slovy:

- „minimální trvanlivost do ...“, obsahuje-li datum uvedení dne,
- „minimální trvanlivost do konce ...“ v ostatních případech.

b) Ke slovům uvedeným v písmeni a) se připojí:

- buď vlastní datum, nebo
- odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu.

V případě potřeby se tyto údaje doplní údajem o nezbytných podmínkách pro uchovávání, jejichž dodržení umožní zajistit uvedenou trvanlivost.

c) Datum se uvádí v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a popřípadě rok.

Avšak v případě potravin:

- s trvanlivostí nepřekračující tři měsíce postačí uvedení dne a měsíce,
- s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku,
- s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

d) S výhradou předpisů Unie, které ukládají jiné způsoby uvedení data, nemusí být datum minimální trvanlivosti uvedeno v případě:

- čerstvého ovoce a zeleniny včetně brambor, kromě loupaného, krájeného nebo podobně upraveného čerstvého ovoce a zeleniny; tato odchylka se nevztahuje na naklíčená semena a podobné produkty, jako jsou klíčky luštěnin,
- vín, likérových vín, šumivých vín, aromatizovaných vín a podobných výrobků získaných z jiného ovoce než z hroznů, jakož i v případě nápojů kódu KN 2206 00 získaných z hroznů nebo hroznového moštu,
- nápojů obsahujících nejméně 10 % obj. alkoholu,
- výrobků pekárenského odvětví, které jsou vzhledem ke své povaze obvykle spotřebovány do 24 hodin od výroby,
- octa,
- jedlé soli,
- cukru v pevné formě,
- cukrovinek sestávajících téměř výhradně z ochucených nebo přibarvených cukrů,
- žvýkaček a podobných výrobků ke žvýkání.

2. Datum použitelnosti se uvádí takto:

a) Před datem se uvede výraz „Spotřebujte do ...“.

b) Za tímto výrazem následuje:

- buď vlastní datum, nebo
- odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu.

Za těmito údaji následuje popis podmínek uchovávání, které musí být dodrženy.

c) Datum se uvede v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a popřípadě rok.

d) „Datum použitelnosti“ se uvede na každé jednotlivě balené porci.

3. Datum zmrazení nebo datum prvního zmrazení podle bodu 6 přílohy III se uvádí takto:

a) Před datem se uvede výraz „Zmrazeno dne ...“.

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

- b) Za výrazem uvedeným v bodě a) následuje:
- vlastní datum nebo
  - odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu.
- c) Datum se uvádí v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a rok.

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

**PŘÍLOHA II****LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST**

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:
  - a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy ([42](#));
  - b) maltodextrinů na bázi pšenice ([43](#));
  - c) glukózových sirupů na bázi ječmene;
  - d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich, kromě:
  - a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
  - b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čiricí prostředek u piva a vína
5. Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich
6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:
  - a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku ([44](#));
  - b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji;
  - c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;
  - d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji
7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:
  - a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
  - b) laktitolu
8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO<sub>2</sub>, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

*Popis skupiny výrobků*  
**Trvanlivé potraviny**

*Všeobecné údaje*

<b>Rozsah studie</b>	Nákup, příjemka, skladování, manipulace, distribuce, nabízení k prodeji a prodej trvanlivých potravin.
<b>Typ nebezpečí</b>	Biologické, chemické, fyzikální. Ve studii analyzována tato nebezpečí (B, Ch, F). V případě, že nebylo zjištěno dané nebezpečí, není uvedeno.
<b>Struktura systému HACCP</b>	Segmentovaná studie

*Charakteristika výrobku*

<b>Obecná charakteristika</b>	Trvanlivé potraviny – potraviny bez specifických teplotních nároků při skladování.
<b>Skupiny výrobků</b>	Balené potraviny. Nápoje.
<b>Složení</b>	Viz etikety, průvodní doklady.
<b>Fyzikálně-chemické vlastnosti</b>	Nízká $a_w$ .
<b>Způsob mikrobicidního ošetření</b>	Není součástí postupu při prodeji potravin.
<b>Způsob mikrobiostatického ošetření</b>	Skladování v suchém prostoru.
<b>Způsob balení</b>	Balené v primárních, skupinových a příp. transportních obalech.
<b>Doba použitelnosti</b>	---
<b>Doba minimální trvanlivosti</b>	Viz etikety, průvodní doklady.
<b>Vlastnosti potraviny podmiňujících způsob skladování</b>	Nízká $a_w$ . Trvanlivé potraviny.
<b>Skladovací podmínky</b>	V suchém prostoru, viz etikety, průvodní doklady.
<b>Podmínky uvádění výrobku do oběhu</b>	Chráněné před nepříznivými klimatickými faktory. Podmínky pro jednotlivé komodity dle zvláštních právních předpisů, dle požadavků výrobce.
<b>Způsob uvádění výrobku do oběhu</b>	Vystavování v prodejních zařízeních, nabízení k prodeji. Samoobslužný prodej. Případně obslužný prodej.

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

<b>Předpokládané použití výrobku</b>	Konzumace spotřebitelem dle druhu potraviny, viz etikety.	
<b>Okruh spotřebitelů</b>	<b>negativní vymezení skupin populace</b>	Omezení pro spotřebitele s onemocněním vylučujícím daný druh potraviny z příslušné diety. Omezení dle přítomnosti alergenních složek pro spotřebitele trpící danou potravinovou alergií. Údaje o přítomnosti alergenních složek musí být uvedeny na etiketě dle požadavku souvisejícího právního předpisu.
<b>Etiketa</b>	Viz údaje na obalu. Pro nebalené potraviny jsou právními předpisy požadované informace k dispozici spotřebiteli na přístupném viditelném místě.	
<b>Návod k použití výrobku</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.	
<b>Možnosti nesprávného použití výrobku</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.	
<b>Ostatní informace</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.	

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

*Popis skupiny výrobků*  
**Chlazené potraviny**

*Všeobecné údaje*

<b>Rozsah studie</b>	Nákup, přejímka, skladování, manipulace, distribuce, nabízení k prodeji a prodej chlazených potravin.
<b>Typ nebezpečí</b>	Biologické, chemické, fyzikální. Ve studii analyzována tato nebezpečí (B, Ch, F). V případě, že nebylo zjištěno dané nebezpečí, není uvedeno.
<b>Struktura systému HACCP</b>	Segmentovaná studie

*Charakteristika výrobku*

<b>Obecná charakteristika</b>	Rychle kazitelné potraviny s požadavky na skladování při chladírenských teplotách.
<b>Skupiny výrobků</b>	Masné výrobky, mléčné výrobky, lahůdkářské výrobky, cukrářské výrobky
<b>Složení</b>	Viz etikety, průvodní doklady.
<b>Fyzikálně-chemické vlastnosti</b>	Vysoká $a_w$
<b>Způsob mikrobicidního ošetření</b>	Není součástí postupu při prodeji potravin.
<b>Způsob mikrobiostatického ošetření</b>	Uchování při chladírenských teplotách, viz etikety, průvodní doklady.
<b>Způsob balení</b>	Balené v primárních, skupinových a příp. transportních obalech. Nebalené masné výrobky, lahůdkářské výrobky, cukrářské výrobky
<b>Doba použitelnosti</b>	Viz etikety, průvodní doklady.
<b>Doba minimální trvanlivosti</b>	---
<b>Vlastnosti potraviny podmiňujících způsob skladování</b>	Vysoká $a_w$ .
<b>Skladovací podmínky</b>	Skladování při teplotách stanovených výrobcem na etiketě nebo dle zvláštního právního předpisu.
<b>Podmínky uvádění výrobku do oběhu</b>	Nabízení k prodeji při teplotách výrobcem na etiketě nebo dle zvláštního právního předpisu.
<b>Způsob uvádění výrobku do oběhu</b>	Vystavování v chladicích prodejních zařízeních, nabízení k prodeji. Samoobslužný prodej. Obslužný prodej.
<b>Předpokládané použití výrobku</b>	Konzumace spotřebitelem dle druhu potraviny, viz etikety.

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

<b>Okruh spotřebitelů</b>	<b>negativní vymezení skupin populace</b>	Omezení pro spotřebitele s onemocněním vylučujícím daný druh potraviny z příslušné diety. Omezení dle přítomnosti alergenních složek pro spotřebitele trpící danou potravinovou alergií. Údaje o přítomnosti alergenních složek musí být uvedeny na etiketě dle požadavku souvisejícího právního předpisu.
<b>Etiketa</b>		Viz údaje na obalu. Pro nebalené potraviny jsou právními předpisy požadované informace k dispozici spotřebiteli na přístupném viditelném místě.
<b>Návod k použití výrobku</b>		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
<b>Možnosti nesprávného použití výrobku</b>		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin. Uchovávání za vyšších než stanovených teplot.
<b>Ostatní informace</b>		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

*Popis skupiny výrobků*  
**Zmrazené potraviny**

*Všeobecné údaje*

<b>Rozsah studie</b>	Nákup, příjemka, skladování, manipulace, distribuce, nabízení k prodeji a prodej zmrazených potravin.
<b>Typ nebezpečí</b>	Biologické, chemické, fyzikální. Ve studii analyzována tato nebezpečí (B, Ch, F). V případě, že nebylo zjištěno dané nebezpečí, není uvedeno.
<b>Struktura systému HACCP</b>	Segmentovaná studie

*Charakteristika výrobku*

<b>Obecná charakteristika</b>	Zmrazené potraviny - potraviny s požadavky na skladování při mrazírenských teplotách.
<b>Skupiny výrobků</b>	Dle druhu potraviny
<b>Složení</b>	Viz etikety, průvodní doklady.
<b>Fyzikálně-chemické vlastnosti</b>	Zmrazená potravina
<b>Způsob mikrobicidního ošetření</b>	Není součástí postupu při prodeji potravin.
<b>Způsob mikrobiostatického ošetření</b>	Skladování při teplotě -18 °C nebo nižší.
<b>Způsob balení</b>	Balené v primárních, skupinových a příp. transportních obalech.
<b>Doba použitelnosti</b>	---
<b>Doba minimální trvanlivosti</b>	Viz etikety, průvodní doklady.
<b>Vlastnosti potraviny podmiňujících způsob skladování</b>	Zmrazená potravina.
<b>Skladovací podmínky</b>	Při minimálním kolísání teploty vzduchu a jeho cirkulaci, teplota ve všech bodech výrobku - 18 °C nebo nižší.
<b>Podmínky uvádění výrobku do oběhu</b>	Vystavování a nabízení k prodeji, při uvádění do oběhu povolen vzestup na teplotu -15 °C. Při odtávání zařízení vzestup teploty nejvýše o 3 °C. V otevřeném mrazírenském nábytku plnění do vyznačené výše maximálního plnění.
<b>Způsob uvádění výrobku do oběhu</b>	Vystavování v mrazírenském nábytku (otevřený, uzavíratelný), nabízení k prodeji. Samoobslužný prodej. Případně obslužný prodej.

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------



<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

<b>Předpokládané použití výrobku</b>	Konzumace spotřebitelem dle druhu potraviny, viz etikety.
<b>Okruh spotřebitelů</b> negativní vymezení skupin populace	Omezení pro spotřebitele s onemocněním vylučujícím daný druh potraviny z příslušné diety. Omezení dle přítomnosti alergenních složek pro spotřebitele trpící danou potravinovou alergií. Údaje o přítomnosti alergenních složek musí být uvedeny na etiketě dle požadavku souvisejícího právního předpisu.
<b>Etiketa</b>	Viz údaje na obalu.
<b>Návod k použití výrobku</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
<b>Možnosti nesprávného použití výrobku</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin. Uchovávání za vyšších než stanovených teplot.
<b>Ostatní informace</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin. Uchování u spotřebitele: při teplotě -18 °C při teplotě -12 °C při teplotě - 6 °C

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

*Popis skupiny výrobků*  
**Ovoce, zelenina, brambory, houby**

*Všeobecné údaje*

<b>Rozsah studie</b>	Nákup, přejímka, skladování, manipulace, distribuce, nabízení k prodeji a prodej ovoce, zeleniny, brambor a hub.
<b>Typ nebezpečí</b>	Biologické, chemické, fyzikální. Ve studii analyzována tato nebezpečí (B, Ch, F). V případě, že nebylo zjištěno dané nebezpečí, není uvedeno.
<b>Struktura systému HACCP</b>	Segmentovaná studie

*Charakteristika výrobku*

<b>Obecná charakteristika</b>	Čerstvé ovoce - jedlé plody a semena stromů, keřů nebo bylin uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v syrovém stavu, Čerstvá zelenina - jedlé části, zejména kořeny, bulvy, listy, nať, květenství, plody jednoletých nebo víceletých rostlin uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v syrovém stavu, Brambory - hlízy brambor odrůd a kříženců <i>Solanum tuberosum</i> L., Houby - jedlé čerstvé plodnice vyšších hub
<b>Skupiny výrobků</b>	čerstvé ovoce čerstvá zelenina brambory konzumní ranné brambory konzumní pozdní čerstvé houby volně rostoucí čerstvé houby pěstované
<b>Složení</b>	Dle druhu potravin.
<b>Fyzikálně-chemické vlastnosti</b>	Biologické zrání. Vysoká $a_w$
<b>Způsob mikrobicidního ošetření</b>	Není součástí postupu při prodeji potravin.
<b>Způsob mikrobiostatického ošetření</b>	Není součástí postupu při prodeji potravin U vybraných druhů skladování při chladírenských teplotách. Před balením do spotřebitelských obalů mohou být hlízy brambor konzumních upravovány praním nebo kartáčováním.
<b>Způsob balení</b>	Nebalené. Balené v primárních, skupinových nebo transportních obalech. Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny jen v prodyšné fólii.
<b>Doba použitelnosti</b>	---
<b>Doba minimální trvanlivosti</b>	---
<b>Vlastnosti potravin podmiňujících způsob</b>	Biologické zrání. Vysoká $a_w$ .

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

<b>skladování</b>	
<b>Skladovací podmínky</b>	<p>Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se skladují odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách, popřípadě v prostorách s řízenou atmosférou na dřevěných podlázkách.</p> <p>Upravené chlazené čerstvé ovoce a zelenina se skladuje, přepravuje a nabízí k prodeji při teplotách od 0 °C do +5 °C.</p> <p>Čerstvé houby volně rostoucí se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do +10 °C, pouze v jedné vrstvě.</p> <p>Čerstvé houby pěstované se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do +6 °C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách.</p>
<b>Podmínky uvádění výrobku do oběhu</b>	<p>Upravené chlazené čerstvé ovoce a zelenina se přepravuje a nabízí k prodeji při teplotách od 0 °C do +5 °C.</p> <p>Čerstvé houby volně rostoucí se přepravují při teplotách od 0 °C do +10 °C, pouze v jedné vrstvě.</p> <p>Čerstvé houby pěstované se přepravují při teplotách od 0 °C do +6 °C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách.</p>
<b>Způsob uvádění výrobku do oběhu</b>	Vystavování v chladicích prodejních zařízeních a prodejních zařízeních, nabízení k prodeji. Samoobslužný prodej.
<b>Předpokládané použití výrobku</b>	Konzumace spotřebitelem dle druhu potraviny, viz etikety.
<b>Okruh spotřebitelů</b>	<b>negativní vymezení skupin populace</b>
	Omezení pro spotřebitele s onemocněním vylučujícím daný druh potraviny z příslušné diety. Omezení dle přítomnosti alergenních složek pro spotřebitele trpící danou potravinovou alergií. Údaje o přítomnosti alergenních složek musí být uvedeny na etiketě dle požadavku souvisejícího právního předpisu.
<b>Etiketa</b>	Viz údaje na obalu. Pro nebalené potraviny jsou právními předpisy požadované informace k dispozici spotřebiteli na přístupném viditelném místě.
<b>Návod k použití výrobku</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
<b>Možnosti nesprávného použití výrobku</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
<b>Ostatní informace</b>	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 13.1.2017
--------------	------------------------------	---------------------------

## Seznam formulářů

K zaznamenávání hodnot zjištěných při sledování na kritických bodech a nápravných opatření jsou používány následující formuláře.

Chladicí a mrazicí zařízení

Hygiena pracovníka a prostředí

Nápravná opatření

Sanitační deník

Formuláře musí být řádně vyplněny ve všech polích.

Pracovník zodpovídá za správné odečtení hodnot kritických mezí a doplnění ostatních údajů.

Kontrolu provádí nadřízený pracovníka, kontrolu potvrdí podpisem do formuláře min. 1x týdně.

Formuláře musí být číslovány v posloupnosti.

Archivace je prováděna u vedoucí prodejny, centrální archivace na centrále družstva.

Vydání: 2	Změna: 4	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

COOP družstvo Velké Meziříčí	<b>CHLADICÍ A MRAZICÍ ZAŘÍZENÍ</b>		Měsíc	Rok
	Znak: teplota prostředí ve skladovacích zařízeních v místě zpětného nasávání vzduchu	Hodnota: .....		
Prodejna:	Sledování: odečtení teploty na teploměru	Provádí: Pracovník	Frekvence: 2 x denně	
	Povolen vzestup teploty nejvýše o 2 °C po dobu manipulace ve skladu. Návrat na stanovené hodnoty do 2h po uzavření.			

Datum	Měření I.	Podpis	Měření II.	Podpis	Kontroloval/ Verifikoval	Nápravné opatření	Podpis	Kontroloval
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

**Legenda:** V = vyhovuje stanovené hodnotě znaku      N = nevyhovuje stanovené hodnotě znaku

COOP družstvo Velké Meziříčí	<b>HYGIENA PRACOVNÍKA A PROSTŘEDÍ</b>		Měsíc	Rok
	<b>Znak:</b> čistota, zdr. stav, vybavenost, dodržování pravidel osobní hygieny	<b>Hodnota:</b> čistý a zdravý pracovník, mytí rukou po použití WC, při znečištění, čistý pracovní oděv a pokrývka hlavy, vhodná manipulace rukou v rukavici		
Prodejna:	<b>Znak:</b> čistota výrobních prostor a zařízení, provádění sanitace	<b>Hodnota:</b> čisté pracovní plochy, nástroje, pomůcky, nádoby, tepelná zařízení, provedený úklid a sanitace výrobních prostor, prostory bez cizích předmětů		
	<b>Sledování:</b> pozorování	<b>Provádí:</b> vedoucí prodejny	<b>Frekvence:</b> začátek směny, průběžně ve výrobě	

Datum	Počet pracovníků	Hygiena pracovníka	Hygiena prostředí	Podpis	Kontroloval/ Verifikoval	Nápravné opatření	Podpis	Kontroloval
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

**Legenda:** V = vyhovuje stanovené hodnotě znaku      N = nevyhovuje stanovené hodnotě znaku







<b>HACCP</b>	METODICKÝ POKYN Zkrácení a dodržení data spotřeby u potravin rozbalených za účelem prodeje	Datum vydání 12.1. 2017
--------------	--	----------------------------

**Místo:**

Prodejní pult - obslužný prodej potravin

**Druhy potravin:**

BALENÉ I NEBALENÉ

- Masné výrobky
- Mléčné výrobky (sýry)
- Rybí výrobky
- Lahůdkářské výrobky
- Cukrářské výrobky (dělené dorty)

**Cíl:**

Dodržení doby spotřeby, data použitelnosti stanoveného výrobcem, zkrácení data použitelnosti při rozkrojení potravin nebo otevření balení potravin, dodržení nově stanoveného zkráceného data použitelnosti.  
Funkční systém, znalost způsobu provedení, prezentace postupu kontrolním orgánům.  
Dodržení uložených úkonů.

**Odpovědnost:**

Vedoucí prodejny – systémově za provozování  
Prodávačka, prodavač - dodržení uložených úkonů.

**Zkratky:**

DP – datum použitelnosti, na etiketě je značeno „Spotřebujte do:“

DMT – datum minimální trvanlivosti, na etiketě je značeno „Minimální trvanlivost do:“

**Postup:**

1. Všechny potraviny v prodejním pultu musí být dohledatelné dle průvodní dokumentace a značení – balené potraviny nesou etiketu + dodací list, nebalené potraviny informace k dohledání v průvodní dokumentaci nebo v dodacím listu.
2. Balené potraviny nesou datum použitelnosti (nebo datum minimální trvanlivosti) na etiketě, na obalu. Nebalené potraviny mají informaci o DP, DMT v průvodní dokumentaci nebo na dodacím listu.
3. Pokud není k dispozici informace o DP nebo DMT, potravina se nepřijímá na prodejnu.
4. U všech vystavených a nabízených potravin v úseku se dodržuje do doby otevření DP, DMT stanovené výrobcem.
5. Při otevření balení balené potraviny, nakrojení nebalené potraviny (např. salám, šunka v technologickém obalu) se na potravinu umísťuje na obal datum rozkrojení.
6. Nově se určuje **zkrácené datum doby použitelnosti** potraviny. U potravin původně s DMT se datum z DMT mění na DP, to znamená, že **po překročení zkráceného DP se potravina vždy likviduje.**
7. Zkrácené datum DP je určeno prioritně z informace výrobce „po otevření spotřebujte do...“ nebo jakékoliv jiné informace se stejným významem.
8. **Pokud není toto výrobcem určeno na etiketě, platí následující zkrácené doby po otevření nebo rozkrojení:**
  - Masné výrobky měkké (salámy, šunky, jemné párky, apod.) – max 3 dny
  - Masné výrobky (klobásy a uzenky) – max 4 dny
  - Masné výrobky trvanlivé (salámy) – max 5 dní
  - Sýry (tvrdé, polotvrdé cihly) – max 4 dny

Vydání: 1	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>HACCP</b>	<b>METODICKÝ POKYN</b> Zkrácení a dodržení data spotřeby u potravin rozbalených za účelem prodeje	Datum vydání 12.1. 2017
--------------	---	----------------------------

9. Otevřená, rozkrojená potravina se uchovává při teplotě stanovené výrobcem nebo při teplotě nižší.
10. Po otevření obalu balené potraviny, vybalení potraviny a jejího dělení za účelem prodeje jednotlivých částí se uchovává etiketa balených potravin z otevřeného balení po celou dobu prodeje částí potraviny – buď na balení v pultu nebo se etiketa z obalu odšťihává a uchovává v podplutí.
11. U nebalených potravin musí být informace o původní DP nebo DMT a případně další značení šarže dohledatelné v průvodní dokumentaci k potravině (šanoný a přehledy výrobců a informace například „Datum použitelnosti výrobku je 3 dny od dodání...“ Nebo jakékoliv podobné informace se stejným významem) nebo na dodacím listu.
12. Pokud je na nebalené potravině v technologickém obalu (např. salám, šunka jen ve slupce) nalepena na slupce etiketa a není žádná jiná informace o DP, DMT v dokladech, musí být tato etiketa zachována po celou dobu prodeje stejně jako u potravin balených.
13. Pokud je nevyhnutelně nutné takovou etiketu prodat i s potravinou, umístí se na zbytek potraviny kromě data rozkrojení i druhá nálepka se zkráceným datem použitelnosti.
14. V ostatních případech není třeba zkrácené datum použitelnosti na potraviny nalepovat, pokud pracovník umí a je vždy schopen výše uvedený systém vysvětlit, zdokumentovat, určit zkrácené datum DP a zajistí jeho dodržení.
15. Při nabízení potravin jsou vždy rozhodující smyslové znaky potraviny. Smyslově změněné potraviny (vůně, vzhled – povrch, barva, konzistence, chuť) jsou ihned staženy z prodeje.

### Shrnutí požadavků

- Kontroluji DP, DMT
- Při otevření značím potravinu datem otevření
- Uchovávám etikety potravin rozbalených za účelem prodeje jednotlivých částí.
- Dle postupu výše umím určit zkrácené DP, umím ho dohledat a dodržuji ho.
- Pokud musím prodat část potraviny i s etiketou, kde je jediná informace o původní DP potraviny, nalepuji na zbytek potraviny zkrácené datum DP.
- U ostatních potravin demonstruji zkrácené datum potraviny z etikety, dodacího listu, průvodní dokumentace a informace výrobce „po otevření...“
- Nepřekračuji žádné DP.
- Kontroluji potraviny smyslově.
- Všechny nevyhovující potraviny vyřazuji z prodeje.

Prodejna: .....

Vedoucí prodejny: .....

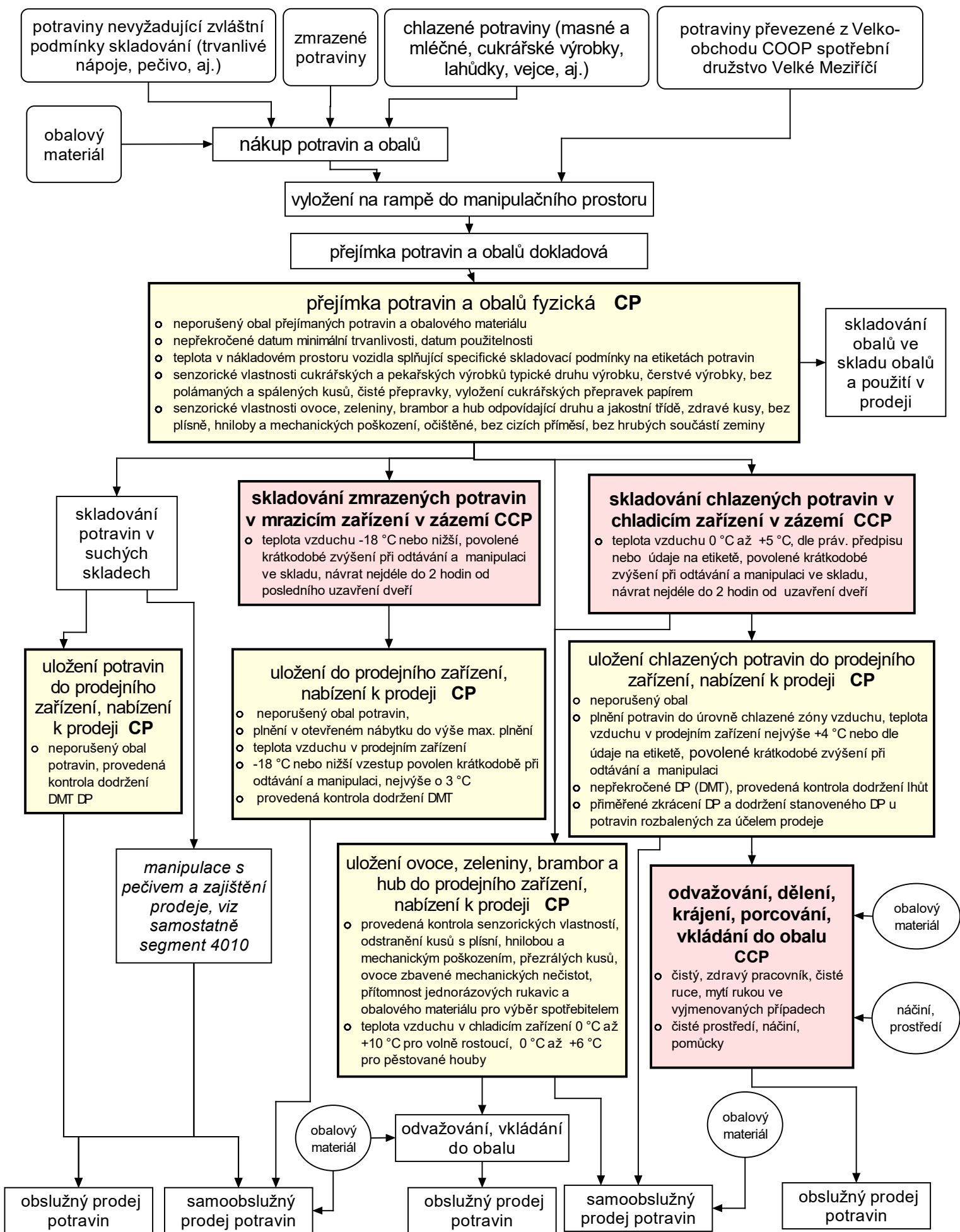
Na vědomí dne.....

Podpis vedoucí prodejny:

Vydání: 1	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

<b>Organizace</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	<b>Provozovna</b>	Prodejna potravin
<b>Datum</b>	13/01/2017	<b>Verze/Změna</b>	2/3
<b>Zpracoval</b>	MVDr. Petra Vasilová	<b>Schválil</b>	Martina Homolová

## DISTRIBUCE POTRAVIN - PRODEJNA



<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
Fáze: Distribuce potravin - prodejna - nákup potravin a obalů		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti potravin - CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	Ano	Ne	Ne			
- vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ano	Ano		
- přejímka potravin a obalů dokladová		- CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	Ano	Ne	Ne			Ne
- přejímka potravin a obalů fyzická	CP	- B - kontaminace mikroorganismy, F - kontaminace cizími předměty - B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů - B - přítomnost mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy - B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti pečiva	Ano	Ne	Ne			Ano
- skladování potravin v suchých skladech		- B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ano	Ne			
- skladování chlazených potravin v chladicím zařízení	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ano	Ne			
- skladování obalů ve skladu obalů a použití v prodeji		- B - kontaminace mikroorganismy - B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
- uložení potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - kontaminace mikroorganismy - B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
- manipulace s pečivem a zajištění prodeje, viz samostatně segment 4010								
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy - B - kontaminace mikroorganismy - B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
- uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
			1	2	3	4	5	6
- uložení chlazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodej	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
		- B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano
		- L - legislativní	Ano	Ne	Ne			Ne
- odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu	CCP	- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ano				
		- F - cizí předměty	Ano	Ano				
		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ano	Ne		
- samoobslužný prodej potravin								
- obslužný prodej potravin								

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokumer
Fáze: Distribuce potravin - prodejna - nákup potravin a obalů		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti potravin	- nedodržení GMP a GHP při výrobě a distribuci potravin	5	1	5	25	- nákup od prověřených dodavatelů  - nákup od stálých dodavatelů	- Pracovník pověřený nákupem  - Pracovník pověřený nákupem	- Smlouva o dodávce potravin  - Smlouva o dodávce potravin
		- CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	- obal není určen pro balení potravin	5	1	5	25	- nákup obalů určených pro balení potravin	- Pracovník pověřený nákupem	- Smlouva o dodávce obalového materiálu
- vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy		- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěný manipulační prostor	3	3	1	9	- řádné provádění DDD, čištění rampy	- Vedoucí prodejny	- Sanitační řád
- příjemka potravin a obalů dokladová		- CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	- záměna obalových materiálů za obaly nepřipustné pro styk s potravinou	10	1	1	10	- kontrola dodávky s objednávkou	- Pracovník	- Značení obalů, Průvodní doklady
- příjemka potravin a obalů fyzická	CP	- B - kontaminace mikroorganismy, F - kontaminace cizími předměty	- narušený obal	5	5	1	25	- kontrola neporušenosti obalů potravin	- Pracovník	- Specifikace potravin
		- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivosti datum použitelnosti potravin	5	3	3	45	- kontrola značení a průvodních dokladů přejímaných potravin	- Pracovník	- Etikety potravin, Průvodní doklady
		- B - pomnožení mikroorganismů								

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokumer
			- zvýšená teplota potravin vyžadujících specifické skladovací podmínky	10	1	3	30	- kontrola teploty v nákladovém prostoru vozidla	- Pracovník	- Etikety potravin, Průvodní doklady
		- B - přítomnost mikroorganismů	- nahnílé a zaplísněné ovoce, zelenina a brambory, kusy s příznaky nemocí	5	5	1	25	- přejímka čerstvého ovoce, zeleniny a brambor bez známek hniloby a plísně	- Pracovník	- Specifikace potravin
			- brambory, houby neodpovídající požadavkům zvláštního právního předpisu	5	5	1	25	- přejímka zkušeným pracovníkem	- Pracovník	- Specifikace potravin
		- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěné nebo mechanicky narušené ovoce, zelenina, brambory a houby	5	5	1	25	- přejímka brambor odpovídajících požadavkům zvláštního právního předpisu	- Pracovník	- Specifikace potravin
			- zdravotně závadné pečivo a cukrářské výrobky - např. spálené pečivo, kontaminace cizími předměty, nečerstvé výrobky, aj.	5	3	1	15	- přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez hrubého znečištění zeminou	- Pracovník	- Specifikace potravin
		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti pečiva	- zdravotně závadné pečivo a cukrářské výrobky - např. spálené pečivo, kontaminace cizími předměty, nečerstvé výrobky, aj.	5	3	1	15	- přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez mechanických narušení	- Pracovník	- Specifikace potravin
			- nečisté přepravky	5	5	1	25	- kontrola senzoričských vlastností cukrářských výrobků a pečiva	- Pracovník	- Specifikace potravin
				5	5	1	25	- kontrola čistoty přepravek při přejímce	- Pracovník	- Technologický postup
- skladování potravin v suchých skladech		- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	5	1	3	15			

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokumer
		- B - kontaminace mikroorganismy	- překročení uchovávacích lhůt  - narušený obal - nečisté prostředí, uložení na podlaze	5 5 3	1 3 3	3 1 1	15 15 9	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech - vybavení skladu vlhkoměrem, případně teploměrem - kontrola data minimální trvanlivosti, data použitelnosti potravin - dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin - šetrná manipulace s potravinami ve skladu - pravidelná sanitace skladu, vybavení policemi, regály, rohožemi nebo podložkami	- Pracovník  - Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Specifikace potravin  - Technologický postup - Specifikace potravin - Technologický postup - GMP - Sanitační řád
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů  - B - pomnožení mikroorganismů  - B - kontaminace mikroorganismy	- porušení podmínek skladování  - překročené datum minimální trvanlivosti  - narušený obal - nečisté prostředí mrazicího zařízení	10 5 5 3	3 1 3 3	3 3 1 1	90 15 15 9	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech - kontrola data minimální trvanlivosti potravin - dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin - šetrná manipulace s potravinami v mrazicím zařízení - pravidelná sanitace mrazicího zařízení, pravidelné odmrazování	- Pracovník  - Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Specifikace potravin  - Specifikace potravin - Technologický postup - GMP - Sanitační řád
- skladování chlazených potravin v chladicím zařízení	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	10	3	3	90	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách chlazených potravin a v právních předpisech - dodržení skladovacích podmínek pro čerstvé ovoce a zeleninu	- Pracovník  - Pracovník	- Specifikace potravin  - Specifikace potravin



<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum použitelnosti	5	1	3	15	- dodržení skladovacích podmínek pro houby - kontrola data použitelnosti	- Pracovník	- Specifikace potravin
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal - nečisté prostředí skladu	5 3	3 3	1 1	15 9	- dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin - šetrná manipulace s potravinami - pravidelná sanitace chladicího zařízení	- Pracovník - Pracovník	- Specifikace potravin - GMP - Sanitační postup
- skladování obalů ve skladu obalů a použití v prodeji		- B - kontaminace mikroorganismy - B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté, vlhké skladovací prostory - znečištění prostředí přípravny, obslužného úseku, prodejního místa z nečistých ochranných obalů - použití znečištěného obalového materiálu	3 5	5 3	1 1	15 15	- skladování na čistém místě, v suchém prostředí - vybalení obalů z ochranných vnějších obalů	- Pracovník - Pracovník	- GMP - GMP
- uložení potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - kontaminace mikroorganismy - B - pomnožení mikroorganismů	- narušený obal - překročené datum minimální trvanlivosti datum použitelnosti potravin	5 10	3 1	1 3	15 30	- pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin - pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DMT, DP	- Pracovník - Pracovník	- GMP - GMP

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- manipulace s pečivem a zajištění prodeje, viz samostatně segment 4010										
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	- přítomnost kusů s hnilobou, plísní, přežralých kusů	5	5	1	25	- pravidelná kontrola ovoce, zeleniny, brambor a hub, odstraňování kusů nevhodných k prodeji	- Pracovník	- GMP
		- B - kontaminace mikroorganismy	- přítomnost znečištěných kusů s mechanickým poškozením	5	5	1	25	- pravidelná kontrola ovoce, zeleniny, brambor a hub, odstraňování kusů nevhodných k prodeji	- Pracovník	- GMP
		- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištění rukou spotřebitele, kontaminace ostatních potravin spotřebitelem	5	3	1	15	- zajištění podmínek pro zamezení znečištění rukou spotřebitele	- Pracovník	- GMP
		- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování hub	5	3	3	45	- dodržení skladovacích podmínek pro houby - vybavení prodejního zařízení teploměrem - plnění chladicího zařízení do úrovně chlazené zóny vzduchu	- Pracovník - Vedoucí prodejny - Pracovník	- Specifikace potraviny - GMP - GMP
- uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	5	5	3	75	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech	- Pracovník	- Specifikace potraviny

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokumer
		- B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy	- překročené datum minimální trvanlivosti - narušený obal	10	1	3	30	- naplnění nábytku maximálně do výše maximálního plnění, umístění teploměru na úrovni vyznačeného maximálního plnění - pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DMT - pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin	- Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Specifikace potravin - GMP - GMP
- uložení chlazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů  - B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování  - překročené datum použitelnosti	5	5	3	75	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech - vybavení prodejního zařízení teploměrem - plnění chladicího zařízení do úrovně chlazené zóny vzduchu - pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DP - funkční systém určení a dodržení data spotřeby při otevření balení balené potraviny a rozkrojení potraviny - zkrácení data spotřeby, příp. DMT po otevření obalu, po rozkrojení, stanovení podmínek skladování - při rozkrojení potraviny vhodně zkrátit datum spotřeby, zajistit kontrolu a dodržení určeného DP - při kontrole dodržení určeného DP vždy hodnotit smyslové znaky potraviny	- Pracovník - Pracovník - Pracovník - Vedoucí týmu HACCP - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Specifikace potravin - GMP - GMP - GMP - Metodický pokyn - Metodický pokyn - Metodický pokyn - Metodický pokyn

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokumer
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal	5	3	1	15	- pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin	- Pracovník	- Technologický postup
		- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povinných informací	5	5	1	25	- značení nebalených potravin dle požadavků předpisů	- Vedoucí týmu HACCP	- Požadavky na značení nebalených potravin
- odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu	CCP	- B - kontaminace mikroorganismy	- nemocný pracovník, nečisté ruce pracovníka, porušení pravidel osobní hygieny	10	1	1	10	- čistý a zdravý pracovník dodržující pravidla osobní hygieny - používání podavačích náčiní nebo jednorázových rukavic	- Pracovník	- Sanitační řád
		- F - cizí předměty	- kontaminace ozdobnými předměty, vlasy, úlomky nehtů aj	5	3	1	15	- předepsané ochranné pomůcky, dodržování ostatních pravidel GMP a GHP	- Pracovník	- Sanitační řád
		- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace z nečistého prodejního místa, pomůcek, nástrojů, strojů a zařízení	5	5	1	25	- dodržení hygieny prodeje v zápultí a v přípravkách - dodržení hygieny prodeje v samoobslužné zóně	- Pracovník - Pracovník	- Sanitační řád - Sanitační řád
- samoobslužný prodej potravin										
- obslužný prodej potravin										

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Klasifikace velikosti rizika

Velikost	Závažnost	Frekvence	Detekce	Operace	Nebezpečí	Příčina
90	10	3	3	- skladování zmrazených potravin v mr	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
90	10	3	3	- skladování chlazených potravin v chl	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
75	5	5	3	- uložení zmrazených potravin do prod	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
75	5	5	3	- uložení chlazených potravin do prode	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
45	5	3	3	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivos
45	5	3	3	- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hu	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování hub
30	10	1	3	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - pomnožení mikroorganismů	- zvýšená teplota potravin vyžadujících s
30	10	1	3	- uložení potravin nevyžadujících zvláš	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivos
30	10	1	3	- uložení zmrazených potravin do prod	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivos
30	10	1	3	- uložení chlazených potravin do prode	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum použitelnosti
25	5	1	5	- nákup potravin a obalů	- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávad	- nedodržení GMP a GHP při výrobě a d
25	5	1	5	- nákup potravin a obalů	- CH - kontaminace zabalených potravi	- obal není určen pro balení potravin
25	5	5	1	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - kontaminace mikroorganismy, F -	- narušený obal
25	5	5	1	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - přítomnost mikroorganismů	- nahnilé a zaplísňené ovoce, zelenina a l
25	5	5	1	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - přítomnost mikroorganismů	- brambory, houby neodpovídající požad
25	5	5	1	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěné nebo mechanicky narušené
25	5	5	1	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávad	- nečisté přepravy
25	5	5	1	- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hu	- B - pomnožení mikroorganismů	- přítomnost kusů s hnilobou, plísní, přež
25	5	5	1	- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hu	- B - kontaminace mikroorganismy	- přítomnost znečištěných kusů s mechar
25	5	5	1	- uložení chlazených potravin do prode	- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povit
25	5	5	1	- odvažování, dělení, krájení, porcován	- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace z nečistého prodejního mí
15	5	3	1	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávad	- zdravotně závadné pečivo a cukrářské v
15	5	1	3	- skladování potravin v suchých sklade	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
15	5	1	3	- skladování potravin v suchých sklade	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročení uchovávacích lhůt
15	5	3	1	- skladování potravin v suchých sklade	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	1	3	- skladování zmrazených potravin v mr	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivos
15	5	3	1	- skladování zmrazených potravin v mr	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	1	3	- skladování chlazených potravin v chl	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum použitelnosti
15	5	3	1	- skladování chlazených potravin v chl	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	3	5	1	- skladování obalů ve skladu obalů a pc	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté, vlhké skladovací prostory

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Klasifikace velikosti rizika

Velikost	Závažnost	Frekvence	Detekce	Operace	Nebezpečí	Příčina
15	5	3	1	- skladování obalů ve skladu obalů a po	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištění prostředí přípravný, obslužn
15	5	3	1	- skladování obalů ve skladu obalů a po	- B - kontaminace mikroorganismy	- použití znečištěného obalového materiá
15	5	3	1	- uložení potravin nevyžadujících zvláš	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	3	1	- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hu	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištění rukou spotřebitele, kontamin
15	5	3	1	- uložení chlazených potravin do prode	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	3	1	- odvažování, dělení, krájení, porcován	- F - cizí předměty	- kontaminace ozdobnými předměty, vla
10	10	1	1	- přejímka potravin a obalů dokladová	- CH - kontaminace zabalených potravin	- záměna obalových materiálů za obaly r
10	10	1	1	- odvažování, dělení, krájení, porcován	- B - kontaminace mikroorganismy	- nemocný pracovník, nečisté ruce praco
9	3	3	1	- vyložení na rampě do manipulačního	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěný manipulační prostor
9	3	3	1	- skladování potravin v suchých sklade	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí, uložení na podlaze
9	3	3	1	- skladování zmrazených potravin v mr	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí mrazicího zařízení
9	3	3	1	- skladování chlazených potravin v chl	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí skladu
5	5	1	1	- uložení zmrazených potravin do prod	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
<b>Fáze: Distribuce potravin - prodejna</b>								
- nákup potravin a obalů								
- vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy								
- převímka potravin a obalů dokladová								
- převímka potravin a obalů fyzická	CP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stav obalu přejímaných potravin a obalového materiálu</li> <li>- dodržení uchovávacích lhůt</li> <li>- teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami</li> <li>- senzorické vlastnosti, zdravotní stav ovoce, zeleniny, brambor a hub</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- neporušený obal</li> <li>- nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti</li> <li>- teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě</li> <li>- odpovídající druhu a jakostní třídě, zdravé kusy, bez plísně, hniloby a mechanických poškození, očištěné, bez cizích příměsí, bez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorování</li> <li>- pozorování</li> <li>- pozorování</li> <li>- pozorování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- při převímce</li> <li>- při převímce</li> <li>- při převímce</li> <li>- při převímce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovník</li> <li>- Pracovník</li> <li>- Pracovník</li> <li>- Pracovník</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dodací list</li> <li>- Dodací list</li> <li>- Dodací list</li> <li>- Dodací list</li> </ul>	

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
**Sledování**

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
		- senzorické vlastnosti pekařských a cukrářských výrobků, stav přepravek	hrubých součástí zeminy - typické druhu výrobku, čerstvé výrobky, bez polámaných a spálených kusů, čisté přepravky, vyložení cukrářských přepravek papírem	- pozorování	- při přejímce	- Pracovník	- Dodací list	
- skladování potravin v suchých skladech								
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	- teplota vzduchu v mrazicím zařízení	- -18 °C nebo nižší, povolené krátkodobé zvýšení nejvýše o 3 °C při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od posledního uzavření dveří	- měření	- 2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00	- Pracovník	- Chladicí a mrazicí zařízení	- 1 rok od DMT
- skladování chlazených potravin v chladicím zařízení	CCP	- teplota vzduchu v chladicím zařízení	- 0 °C - +4 °C, dle právních předpisů nebo dle informace na etiketě,	- měření	- 2 x denně: první měření ráno po příchodu do	- Pracovník	- Chladicí a mrazicí zařízení	- 1 rok od DP



<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
**Sledování**

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
			povolené krátkodobé zvýšení při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od uzavření dveří		práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00			
- skladování obalů ve skladu obalů a použití v prodeji								
- uložení potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- stav obalu potravin nabízených k prodeji - dodržení uchovávacích lhůt	- neporušený obal potravin - nepřekročené datum minimální trvanlivosti, nepřekročené datum použitelnosti	- pozorování - pozorování	- průběžně při prodeji - na začátku směny, průběžně při prodeji	- Pracovník - Pracovník		
- manipulace s pečivem a zajištění prodeje, viz samostatně segment 4010								
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- zdravotní stav a zralost nabízených ovoce, zeleniny, brambor a hub - zajištění podmínek samoobslužného prodeje	- bez plísně, hniloby a poškození, nepřezrálé, čerstvé - kusy bez nečistot, jednorázové rukavice, obalový	- pozorování - pozorování	- průběžně při prodeji - průběžně při prodeji	- Pracovník - Pracovník		

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
**Sledování**

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
		- teplota vzduchu v prodejním zařízení	materiál - 0- +10 °C volně rostoucí houby , 0- +6 °C pěstované houby	- měření	- 2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00	- Pracovník		
- uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- stav obalu potravin nabízených k prodeji - naskladněnost otevřeného mrazírenského nábytku - teplota vzduchu v mrazicím nábytku	- neporušený obal potravin - plnění potravin do výše vyznačeného maximálního plnění - -18 °C nebo nižší, vzestup povolen krátkodobě při odtávání a manipulaci, nejvýše o 3 °C	- pozorování - pozorování - měření	- průběžně při prodeji - průběžně při prodeji - 2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00	- Pracovník - Pracovník - Pracovník		
		- dodržení uchovávacích lhůt	- nepřekročené datum minimální trvanlivosti	- pozorování	- průběžně při prodeji	- Pracovník		
- uložení chlazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k	CP							

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Sledování*

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
prodeji		<ul style="list-style-type: none"> <li>- stav obalu potravin nabízených k prodeji</li> <li>- naskladněnost otevřeného chladicího zařízení</li> <li>- teplota vzduchu v prodejním zařízení</li> <li> </li> <li>- dodržení uchovávacích lhůt v samoobslužných zařízeních</li> <li>- dodržení uchovávacích lhůt v obslužném prodejním pultu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- neporušený obal potravin</li> <li>- plnění potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu</li> <li>- nejvýše +4 °C nebo dle informace na etiketě</li> <li> </li> <li>- nepřekročené datum DP (DMT), provedená kontrola dodržení DP, DMT</li> <li>- nepřekročené datum DP, přiměřené zkrácení DP a dodržení stanoveného DP u potravin rozbalených za účelem prodeje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozorování</li> <li>- pozorování</li> <li>- měření</li> <li> </li> <li>- pozorování</li> <li>- pozorování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- průběžně při prodeji</li> <li>- průběžně při prodeji</li> <li>- 2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00</li> <li>- průběžně při prodeji</li> <li>- průběžně při prodeji, rozbalování a prodeji částí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovník</li> <li>- Pracovník</li> <li>- Pracovník</li> <li> </li> <li>- Pracovník</li> <li>- Pracovník</li> </ul>		
- odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu	CCP	- čistota a zdravotní stav pracovníka	- čistý a zdravý pracovník, čisté	- pozorování	- Na začátku a v průběhu	- Vedoucí prodejny	- Hygiena pracovníka a	- 1 rok od ukončení DP,

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
**Sledování**

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
		- dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou	ruce pracovníka - manipulace s potravinami bez přímého kontaktu rukou	- pozorování	směny - průběžně při směně	- Vedoucí prodejny	prostředí - Hygiena pracovníka a prostředí	DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT
		- čistota pomůcek, náčiní, nástrojů, strojů	- čisté podávací náčiní, nože a ostatní pomůcky	- pozorování	- Na začátku směny, průběžně při směně	- Vedoucí prodejny	- Hygiena pracovníka a prostředí	- 1 rok od ukončení DP, DMT
		- čistota prodejních prostor prodejních zařízení	- čisté police, regály, prodejní vitríny a pulty	- pozorování	- Na začátku směny, průběžně při směně	- Vedoucí prodejny	- Hygiena pracovníka a prostředí	- 1 rok od ukončení DP, DMT
- samoobslužný prodej potravin								
- obslužný prodej potravin								

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>Fáze: Distribuce potravin - prodejna</b>						
- nákup potravin a obalů						
- vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy						
- přejímka potravin a obalů dokladová						
- přejímka potravin a obalů fyzická	CP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stav obalu přejímaných potravin a obalového materiálu</li> <li>- dodržení uchovávacích lhůt</li> <li>- teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami</li> <li>- senzorické vlastnosti, zdravotní stav ovoce, zeleniny, brambor a hub</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- neporušený obal</li> <li>- nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti</li> <li>- teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě</li> <li>- odpovídající druhu a jakostní třídě, zdravé kusy, bez plísně, hniloby a mechanických poškození, očištěné, bez cizích příměsí, bez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přebalení potravin a obalových materiálů</li> <li>- nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli</li> <li>- nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli</li> <li>- nepřijmutí dodávky potravin se zvýšenou teplotou, rozmrazených, vrácení dodavateli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vedoucí prodejny</li> <li>- Vedoucí prodejny</li> <li>- Vedoucí prodejny</li> <li>- Vedoucí prodejny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nápravná opatření</li> <li>- Nápravná opatření</li> <li>- Nápravná opatření</li> <li>- Nápravná opatření</li> </ul>

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- senzorické vlastnosti pekařských a cukrářských výrobků, stav přepravek	hrubých součástí zeminy  - typické druhu výrobku, čerstvé výrobky, bez polámaných a spálených kusů, čisté přepravky, vyložení cukrářských přepravek papírem	- posouzení dodávky, v případě příjmu přebrání a vytřídění ihned po přejímce  - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli  - upozornění dodavatele na podmínky přejímky, příp. nepřijmutí dodávky	- Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření  - Nápravná opatření  - Nápravná opatření
- skladování potravin v suchých skladech						
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	- teplota vzduchu v mrazicím zařízení	- -18 °C nebo nižší, povolené krátkodobé zvýšení nejvýše o 3 °C při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od posledního uzavření dveří	- posouzení skladovaných potravin, úprava teploty  - přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do prodeje  - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin	- Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření  - Nápravná opatření  - Nápravná opatření
- skladování chlazených potravin v	CCP					

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
chladicím zařízení		- teplota vzduchu v chladicím zařízení	- 0 °C - +4 °C, dle právních předpisů nebo dle informace na etiketě, povolené krátkodobé zvýšení při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od uzavření dveří	- posouzení skladovaných potravin, úprava teploty - přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do prodeje - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- skladování obalů ve skladu obalů a použití v prodeji						
- uložení potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- stav obalu potravin nabízených k prodeji  - dodržení uchovávacích lhůt	- neporušený obal potravin  - nepřekročené datum minimální trvanlivosti, nepřekročené datum použitelnosti	- vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje  - monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti  - vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje  - posouzení potravin s překročeným DMT, rozhodnutí o likvidaci nebo odděleném pordeji	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- manipulace s pečivem a zajištění prodeje, viz samostatně segment 4010						
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- zdravotní stav a zralost nabízených ovoce, zeleniny, brambor a hub	- bez plísně, hniloby a poškození, nepřežralé, čerstvé	- přebrání a přetřídění ovoce, zeleniny, brambor a hub  - neškodná likvidace zdravotně závadného ovoce, zeleniny, brambor a hub	- Pracovník  - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření  - Nápravná opatření
		- zajištění podmínek samoobslužného prodeje	- kusy bez nečistot, jednorázové rukavice, obalový materiál	- doplnění chybějících jednorázových rukavic a obalového materiálu do prodejního úseku  - odstranění znečištěných kusů	- Pracovník  - Pracovník	- Nápravná opatření  - Nápravná opatření
		- teplota vzduchu v prodejním zařízení	- 0- +10 °C volně rostoucí houby , 0- +6 °C pěstované houby	- posouzení hub, úprava teploty  - přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny  - neškodná likvidace zdravotně závadných hub	- Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření  - Nápravná opatření  - Nápravná opatření



<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- stav obalu potravin nabízených k prodeji	- neporušený obal potravin	- vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
		- naskladněnost otevřeného mrazírenského nábytku	- plnění potravin do výše vyznačeného maximálního plnění	- přerovnání potravin do výše maximálního plnění otevřeného nábytku, přesun zbývajících potravin do mrazeného skladu	- Pracovník	- Nápravná opatření
		- teplota vzduchu v mrazicím nábytku	- -18 °C nebo nižší, vzestup povolen krátkodobě při odtávání a manipulaci, nejvýše o 3 °C	- posouzení potravin, úprava teploty	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
		- dodržení uchovávacích lhůt	- nepřekročené datum minimální trvanlivosti	- přemístění do funkčního mrazicího zařízení - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření
- uložení chlazených potravin do	CP			- monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti - vyřazení potravin z překročeným datem minimální trvanlivosti z prodeje	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
prodejního zařízení, nabízení k prodeji		- stav obalu potravin nabízených k prodeji	- neporušený obal potravin	- vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
		- naskladněnost otevřeného chladičho zařízení	- plnění potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu	- přerovnání potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu, přesun zbývajících potravin do chladírny	- Pracovník	- Nápravná opatření
		- teplota vzduchu v prodejním zařízení	- nejvýše +4 °C nebo dle informace na etiketě	- posouzení potravin, úprava teploty	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
		- dodržení uchovávacích lhůt v samoobslužných zařízeních	- nepřekročené datum DP (DMT), provedená kontrola dodržení DP, DMT	- přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- neškodná likvidace zdravotně závadných potravin	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- monitoring potravin s docházejícím datem použitelnosti	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- posouzení potravin s překročeným DMT,	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- dodržení uchovávacích lhůt v oblužném prodejním pultu	- nepřekročené datum DP, přiměřené zkrácení DP a dodržení stanoveného DP u potravin rozbalených za účelem prodeje	rozhodnutí o likvidaci nebo odděleném pordeji  - vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje	- Pracovník	- Nápravná opatření
- odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu	CCP	- čistota a zdravotní stav pracovníka  - dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou  - čistota pomůcek, náčiní, nástrojů, strojů  - čistota prodejních prostor prodejních zařízení	- čistý a zdravý pracovník, čisté ruce pracovníka  - manipulace s potravinami bez přímého kontaktu rukou  - čisté podávací náčiní, nože a ostatní pomůcky  - čisté police, regály, prodejní vitríny a pulty	- odvolání pracovníka do doby provedení nápravy zjištěného stavu  - proškolení pracovníka, při opakované neshodě vyloučení z manipulace s nebalenou potravinou k přímé spotřebě  - provedení opětovné sanitace  - zajištění nápravy, zajištění úklidu a sanitace  - posouzení závažnosti závady, rozhodnutí o pozastavení prodeje z daného prodejního zařízení	- Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření  - Nápravná opatření  - Nápravná opatření  - Nápravná opatření  - Nápravná opatření

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	nákup potravin a obalů

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>nákup od prověřených dodavatelů</b></p> <p><i>Prověřují se dodavatelé, zda dodávají potraviny zdravotně nezávadné a kvalitní. Provádí se hodnocení výrobců a distributorů potravin. Zohledňují se veškeré faktory dodavatelsko-odběratelských vztahů, výsledky přejímky předešlých dodávek, reklamace, aj.</i></p>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce potravin
<p><b>nákup od stálých dodavatelů</b></p> <p><i>Pro zajištění zdravotní nezávadnosti potravin se provádí nákup od stálých dodavatelů, kteří splňují požadavky na spolehlivého dodavatele.</i></p>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce potravin
<p><b>nákup obalů určených pro balení potravin</b></p> <p><i>Při nákupu obalových materiálů je nutno prověřit dodavatele, zda dodává obalový materiál, který je určen k balení potravin v souladu s platnou legislativou, splňuje hygienické požadavky na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů.</i></p>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce obalového materiálu

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>řádné provádění DDD, čištění rampy</b> <i>Prostor pro příjem potravin musí být čistý, musí být zajištěna řádná prevence v oblasti DDD. V prostoru rampy musí být zamezeno vnikání a usídlování hlodavců, ptáků a jiných škůdců. Prostor navazující na manipulační chodby musí být trvale vyklizen a pravidelně čištěn.</i>	Vedoucí prodejny	Sanitační řád

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	přejímka potravin a obalů dokladová

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>kontrola dodávky s objednávkou</b> <i>Kontroluje shodu dodávky s objednávkou. Přijmout lze pouze obalový materiál, který je ve shodě s objednávkou.</i>	Pracovník	Značení obalů, Průvodní doklady

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	přejímka potravin a obalů fyzická
<b>Typ:</b>	<b>CP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>kontrola neporušenosti obalů potravin</b> <i>Přejímané potraviny musí být zajištěny řádným a neporušeným obalem, který zamezí kontaminaci vlastních potravin. Skupinové obaly musí zajistit ochranu spotřebitelských balení před jejich narušením a následnou kontaminací přejímaných potravin.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>kontrola značení a průvodních dokladů přejímaných potravin</b> <i>Kontroluje datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti přejímaných potravin. Uchovávací lhůty nesmí být překročeny.</i></p>	Pracovník	Etikety potravin, Průvodní doklady
<p><b>kontrola teploty v nákladovém prostoru vozidla</b> <i>Na začátku přejímky chlazených a zmrazených potravin kontroluje teplotu v nákladovém prostoru vozidla, kterým byly potraviny přepraveny. Během přepravy potravin musí být splněny požadavky na etiketě a požadavky právních předpisů dle druhu potraviny.</i></p>	Pracovník	Etikety potravin, Průvodní doklady
<p><b>přejímka čerstvého ovoce, zeleniny a brambor bez známé hniloby a plísně</b> <i>Přejímané ovoce, zelenina a brambory musí být čerstvé, zdravé, bez známek hniloby a plísní. Ovoce musí obsahovat všechny základní části a být ve stadiu technologické zralosti.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>přejímka zkušeným pracovníkem</b> <i>Přejímku ovoce, zeleniny a brambor musí provádět zkušený pracovník schopný rozpoznat vady, napadení hnilobou a plísní a schopný rozpoznat nemocné kusy napadené ostatními nemocemi.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>přejímka brambor odpovídajících požadavkům zvláštního právního předpisu</b> <i>Hlízy musí vzhledem odpovídat deklarované odrůdě, musí být zdravé, být bez hniloby, hnědých skvrn vzniklých teplem, bez zeleného vybarvení, obecné a prašné strupovitosti, dutosti a rzivosti hlíz, nenamrzlé a prosté cizích pachů a příchutí.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>přejímka zdravých a čerstvých hub, bez plísní a cizích příměsí</b> <i>Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované,</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

## COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

### Popis místa

<p><i>musí být pevné konzistence, dobře na sucho očištěné, bez cizích příměsí a nečistot. Houby nesmějí být přestárlé, plesnivé, zapařené a nadměrně vlhké.</i></p> <p><b>přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez hrubého znečištění zeminou</b>  <i>Přejímané ovoce, zelenina, brambory a houby musí být očištěné od hrubých nečistot a příměsí, bez hrubého znečištění zeminou, která by mohla způsobit mikrobiologickou kontaminaci ostatních potravin.</i></p> <p><b>přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez mechanický narušení</b>  <i>Přejímané ovoce, zelenina, brambory a houby nesmí být mechanicky narušené, popraskané, deformované, musí být bez pohmožděnin, kontinuita kusů musí být zachována. Požitelné části kusů chráněné slupkou nesmí být kontaminovány zeminou.</i></p> <p><b>kontrola senzorických vlastností cukrářských výrobků a pečiva</b>  <i>Kontroluje senzorické vlastnosti přejímaného pečiva a cukrářských výrobků. Přejímá pouze pečivo a cukrářské výrobky nevykazující žádné senzorické vady.</i></p> <p><b>kontrola čistoty přepravek při přejímce</b>  <i>Během přejímky kontroluje čistotu přepravek, ve kterých jsou pečivo a cukrářské výrobky přijímány. Cukrářské přepravy musí být vyloženy čistým papírem.</i></p>	Pracovník	Specifikace potravin
	Pracovník	Specifikace potravin
	Pracovník	Specifikace potravin
	Pracovník	Technologický postup

<b>Znak:</b>	stav obalu přejímaných potravin a obalového materiálu		
<i>Kontroluje neporušenost obalů přejímaných potravin a obalových materiálů. V případě zjištění porušení skupinového obalu kontroluje, zda nejsou narušena jednotlivá spotřebitelská balení.</i>			
Hodnoty:	neporušený obal	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při přejímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>přebalení potravin a obalových materiálů</b>  <i>V případě zjištění narušení skupinového obalu potravin provede přebalení dávky potravin nebo obalových materiálů. Přebalení je možné pouze v případě, že nebyla narušena jednotlivá spotřebitelská balení, zejména vlastní potravina.</i></p> <p><b>nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli</b>  <i>Při narušení primárních obalů zajistí nepřijmutí dodávky a její vrácení dodavateli.</i></p>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.



<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	dodržení uchovávacích lhůt		
<i>Kontroluje informace na etiketě přejímaných potravin, kontroluje nepřekročení data minimální trvanlivosti nebo data použitelnosti přejímaných potravin.</i>			
Hodnoty:	nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při přejímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli</b> <i>Při zjištění překročení uchovávacích lhůt přejímaných potravin zajistí nepřijmutí dodávky a její vrácení dodavateli</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami		
<i>Kontroluje teplotu v nákladovém prostoru vozidla, zda splňuje specifické skladovací podmínky na etiketách potravin.</i>			
Hodnoty:	teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při přejímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>nepřijmutí dodávky potravin se zvýšenou teplotou, rozmrazených, vrácení dodavateli</b> <i>Potravinu přepravované za zvýšené teploty, rozmrazené, nepřijme a dodávku vrátí dodavateli.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	senzorické vlastnosti, zdravotní stav ovoce, zeleniny, brambor a hub		
<i>Kontroluje kvalitu a sensorické vlastnosti ovoce, zeleniny, brambor a hub. Kontroluje vzhled, barvu, vůni, příp. chuť. Kontroluje zastoupenost kusů pro danou jakostní třídu. Vzhled, barva, vůně a příp. chuť musí být typická pro daný druh.</i>			
Hodnoty:	odpovídající druhu a jakostní třídě, zdravé kusy, bez plísně, hniloby a mechanických poškození, očištěné, bez cizích příměsí, bez hrubých součástí zeminy	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při přejímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>posouzení dodávky, v případě příjmu přebrání a vytřídění ihned po přejímce</b> <i>Na základě sensorického zhodnocení posoudí, zda je možné dodávku přijmout. V případě přijetí dodávky, provede</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<i>okamžité přebrání a vytřídění senzoričky narušených, nepoživatelných kusů.</i> <b>nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli</b> <i>Pokud dodávka a ovoce, zeleniny, brambor nebo hub neodpovídá nasmlouvané třídě jakosti, zajistí nepřijmutí a vrácení dodávky dodavateli.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
---	------------------	-------------------

<b>Znak:</b>	senzoričké vlastnosti pekařských a cukrářských výrobků, stav přepravek		
<i>Kontroluje senzoričké vlastnosti pečiva, zda není spálené, zda je čerstvé, s typickou vůní a vzhledem pro daný druh.</i>			
Hodnoty:	typické druhu výrobku, čerstvé výrobky, bez polámaných a spálených kusů, čisté přepravky, vyložení cukrářských přepravek papírem	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při přejímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>upozornění dodavatele na podmínky přejímky, příp. nepřijmutí dodávky</b> <i>Upozorní dodavatele na nezbytnost dodržování smluvených podmínek dodávky pečiva a cukrářských výrobků, při opakovaném porušení nepřevezme dodávku. Při zjištění spáleného pečiva, nečerstvého pečiva nepřijme dodávku.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	skladování potravin v suchých skladech

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech</b> <i>Ve skladech potravin musí být zajištěna teplota a vlhkost odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchovávání potravin výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.</i></p>	Pracovník	Specifikace potravin
<p><b>vybavení skladu vlhkoměrem, případně teploměrem</b> <i>Pokud jsou pro suché potraviny stanoveny požadavky na teplotu a vlhkost pro uchovávání potravin stanovené výrobcem nebo zvláštním právním předpisem, prostory se vybaví teploměry a vlhkoměry.</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p><b>kontrola data minimální trvanlivosti, data použitelnosti potravin</b> <i>Uložení a skladování potravin ve skladu musí zajistit trvalý přehled o uchovávacích lhůtách. Kontroluje se datum minimální trvanlivosti, pří padně datum použitelnosti skladovaných potravin.</i></p>	Pracovník	Specifikace potravin
<p><b>dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin</b> <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expiry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskladňovány, pří padně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p><b>šetrná manipulace s potravinami ve skladu</b> <i>Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, pří padně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí uložení spotřebitelských balení potravin přímo do prodejního zařízení.</i></p>	Pracovník	GMP
<p><b>pravidelná sanitace skladu, vybavení policemi, regály, rohožemi nebo podložkami</b> <i>Sklady potravin se vybavují policemi a regály, pří padně rohožemi nebo podložkami pro uložení potravin mimo podlahu. Pravidelně je prováděna sanitace skladu.</i></p>	Pracovník	Sanitační řád

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení
<b>Typ:</b>	<b>CCP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>do držení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech</b> <i>Zmrazené potraviny se skladují v mrazicích zařízeních schopných udržet jejich teplotu -18 °C nebo nižší a vybavených teploměrem umístěným na viditelném místě.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>kontrola data minimální trvanlivosti potravin</b> <i>Uložení a skladování potravin ve skladu musí zajistit trvalý přehled o uchovávacích lhůtách. Kontroluje se datum minimální trvanlivosti potravin.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>do držení principů FIFO FEFO při skladování potravin</b> <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expiry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskladňovány, pří padně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p><b>šetrná manipulace s potravinami v mrazicím zařízení</b> <i>Minimalizuje manipulace s potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, pří padně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí uložení balení přímo do prodejního mrazírenského nábytku.</i></p>	Pracovník	GMP
<p><b>pravidelná sanitace mrazicího zařízení, pravidelné odmrazování</b> <i>Pravidelně zajišťuje sanitaci mrazicího zařízení. V určených intervalech se provádí odmrazení zařízení a generální úklid. Mrazicí zařízení se vybavuje zařízením pro uložení potravin</i></p>	Pracovník	Sanitační řád

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	teplota vzduchu v mrazicím zařízení		
<i>Měří teplotu vzduchu mrazírenského zařízení. Vzestup teploty při odtávání a manipulaci je krátkodobě povolen, návrat na předepsané hodnoty nejdéle do 2 hod od posledního uzavření dveří skladu. Hodnoty zapisuje do formuláře.</i>			
Hodnoty:	-18 °C nebo nižší, povolené krátkodobé zvýšení nejvýše o 3 °C při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od posledního uzavření dveří	Sledování:	měření
Dokumentace:	Chladicí a mrazicí zařízení	Frekvence:	2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od DMT

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>posouzení skladovaných potravin, úprava teploty</b> <i>Provede korekci mrazicího zařízení na stanovenou teplotu. Provede posouzení skladovaných potravin, zda nedošlo k narušení jakosti, zdravotní nezávadnosti.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do prodeje</b> <i>Při poruše na zařízení zajistí přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>neškodná likvidace zdravotně závadných potravin</b> <i>Zdravotně závadné potraviny včetně rozmrazených se neškodně likvidují. Opětovné zamrazení není povoleno</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	skladování chlazených potravin v chladicím zařízení
<b>Typ:</b>	<b>CCP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách chlazených potravin a v právních předpisech</b> <i>V chladicích zařízeních musí být zajištěna teplota odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchování chlazené potraviny výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>dodržení skladovacích podmínek pro čerstvé ovoce a zeleninu</b> <i>Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se skladují odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorech. Teplota v chlazeném prostoru 0 °C - +10 °C.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>dodržení skladovacích podmínek pro houby</b> <i>Čerstvé houby volně rostoucí se skladují při teplotách od 0 °C do +10 °C, pouze v jedné vrstvě. Čerstvé houby pěstované se skladují při teplotách od 0 °C do +6 °C balené a zabalené nejvýše ve 2 vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve 3 vrstvách.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>kontrola data použitelnosti</b> <i>Uložení a skladování potravin v chladicím zařízení musí zajistit trvalý přehled o uchovávacích lhůtách. Kontroluje se datum použitelnosti potravin.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin</b> <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expiry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskladňovány, při padně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i></p>	Pracovník	
<p><b>šetrná manipulace s potravinami</b> <i>Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, při padně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí uložení balení přímo do prodejního zařízení.</i></p>	Pracovník	GMP
<p><b>pravidelná sanitace chladicího zařízení</b> <i>Pravidelně zajišťuje sanitaci chladicích zařízení. Chladicí zařízení se vybavují zařízením k uložení potravin</i></p>	Pracovník	Sanitační postup

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	teplota vzduchu v chladicím zařízení		
<i>Měří teplotu vzduchu v chladicím zařízení. Vzestup teploty při odtávání a manipulaci je krátkodobě povolen, návrat nejdéle do 2 hodin od uzavření dveří. Hodnoty zapisuje do formuláře.</i>			
Hodnoty:	0 °C - +4 °C, dle právních předpisů nebo dle informace na etiketě, povolené krátkodobé zvýšení při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od uzavření dveří	Sledování:	měření
Dokumentace:	Chladicí a mrazicí zařízení	Frekvence:	2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od DP

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>posouzení skladovaných potravin, úprava teploty</b> <i>Provede korekci chladicího zařízení na stanovenou teplotu. Provede posouzení skladovaných potravin, zda nedošlo k narušení jakosti, zdravotní nezávadnosti.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do prodeje</b> <i>Při poruše na zařízení zajistí přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>neškodná likvidace zdravotně závadných potravin</b> <i>Zdravotně závadné potraviny se neškodně likvidují.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	skladování obalů ve skladu obalů a použití v prodeji

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>skladování na čistém místě, v suchém prostředí</b> <i>Obalový materiál musí být skladován za podmínek stanovených jeho výrobcem. Skladové prostory musí být čisté, pravidelně sanitované, suché a vybavené policemi, regály nebo jiným vybavením k uložení obalového materiálu.</i></p>	Pracovník	GMP
<p><b>vybalení obalů z ochranných vnějších obalů</b> <i>Obalový materiál vybaluje z ochranných obalů, znečištěný počátek spojitého obalu - např. navinutá stretch folie na kotoučích a cívkách, odstraňuje. Do místa určení přesouvá pouze čistý obalový materiál.</i></p>	Pracovník	GMP
<p><b>uložení na bezprašném místě, chránění proti znečištění, zaprášení</b> <i>Obalový materiál se v místě použití ukládá na čisté bezprašné místo, chrání se proti znečištění. Plastové misky, kelímky a tácky se do polic ukládají dnem vzhůru tak, aby byl chráněn vnitřní povrch proti znečištění a kontaminaci.</i></p>	Pracovník	GMP

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*



<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	uložení potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování do prodejního zařízení, nabízení k prodeji
<b>Typ:</b>	<b>CP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin</b> <i>V přiděleném prodejním úseku provádí kontrolu potravin nabízených k prodeji. Kontroluje neporušenost obalů potravin, především balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a je pravděpodobné, že budou prodána nejdříve.</i>	Pracovník	GMP
<b>pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DMT, DP</b> <i>V přiděleném prodejním úseku provádí kontrolu potravin nabízených k prodeji. Kontroluje nepřekročení data minimální trvanlivosti, příp. data použitelnosti, kontrolou balení potravin nabízených k prodeji.</i>	Pracovník	GMP

<b>Znak:</b>	stav obalu potravin nabízených k prodeji		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a balení, u kterých kontroluje dodržení uchovávacích lhůt.</i>			
Hodnoty:	neporušený obal potravin	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje</b> <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno narušení spotřebitelského obalu, vyřazuje z prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	dodržení uchovávacích lhůt		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a balení, která jsou uložena v pořadí zcela vzadu.</i>			
Hodnoty:	nepřekročené datum minimální trvanlivosti, nepřekročené datum použitelnosti	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	na začátku směny, průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti</b> <i>Balení potravin, u kterých dochází datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti se monitoruje. Sleduje se obrat tohoto zboží a provádějí se opatření vedoucí k rychlému prodeji - např. sleva zboží.</i></p>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<p><b>vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje</b> <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno překročení data použitelnosti vyřazuje z prodeje.</i></p>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<p><b>posouzení potravin s překročeným DMT, rozhodnutí o likvidaci nebo odděleném pordeji</b> <i>Potraviny s překročeným datem minimální trvanlivosti se smyslově posuzují, zda je možné je doprodat odděleně v kategorii s překročeným datem minimální trvanlivosti. Posuzuje se neporušení obalu, zachování tvaru, konzistence a barvy. Případně se provede degustační zkouška jednoho balení. Potraviny, které mají porušené smyslové znaky se z prodeje trvale vyřazují.</i></p>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji
<b>Typ:</b>	<b>CP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>pravidelná kontrola ovoce, zeleniny, brambor a hub, odstraňování kusů nevhodných k prodeji</b> <i>Provádí kontrolu ovoce, zeleniny, brambor a hub. Odstraňuje kusy nevhodné k prodeji. Četnost kontrol u jednotlivých druhů přizpůsobuje rychlosti biologického stárnutí a rychlosti zrácích procesů. Kusy nesmí být nahnilé, plesnivé, rozměklé a přežralé.</i>	Pracovník	GMP
<b>pravidelná kontrola ovoce, zeleniny, brambor a hub, odstraňování kusů nevhodných k prodeji</b> <i>Provádí kontrolu ovoce, zeleniny, brambor a hub. Odstraňuje kusy nevhodné k prodeji. Kusy nesmí být znečištěné a mechanicky poškozené.</i>	Pracovník	GMP
<b>zajištění podmínek pro zamezení znečištění rukou spotřebitele</b> <i>V úseku samoobslužného prodeje nebaleného ovoce, zeleniny a hub musí být zajištěny podmínky k zamezení znečištění rukou spotřebitele. Úsek musí být vybaven jednorázovými rukavicemi a obalovým materiálem.</i>	Pracovník	GMP
<b>dodržení skladovacích podmínek pro houby</b> <i>Čerstvé houby volně rostoucí se uvádějí do oběhu při teplotách od 0 °C do +10 °C, pouze v jedné vrstvě. Pěstované se při teplotách od 0 °C do +6 °C balené a zabalené nejvýše ve 2 vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve 3 vrstvách.</i>	Pracovník	Specifikace potraviny
<b>vybavení prodejního zařízení teploměrem</b> <i>Chladicí zařízení pro nabízení hub k prodeji se vybavují teploměrem. Teploměr musí být umístěn na viditelném místě.</i>	Vedoucí prodejny	GMP
<b>plnění chladicího zařízení do úrovně chlazené zóny vzduch</b> <i>Otevřená chladicí zařízení lze plnit pouze do výše zóny chlazeného vzduchu. Prodejní zařízení nelze přeplňovat.</i>	Pracovník	GMP

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	zdravotní stav a zralost nabízených ovoce, zeleniny, brambor a hub		
<i>Provádí kontrolu čerstvosti a zralosti skladovaného ovoce, zeleniny, brambor a hub. Kontroluje zda nejsou kusy nahnilé, plísňivé nebo měkké a přezrálé.</i>			
Hodnoty:	bez plísně, hniloby a poškození, nepřezrálé, čerstvé	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>přebrání a přetřídění ovoce, zeleniny, brambor a hub</b> <i>Provede přebrání a přetřídění ovoce, zeleniny, brambor a hub, kde došlo vlivem biologického stárnutí a zráního procesu k narušení zdravotní nezávadnosti a jakostních znaků.</i>	Pracovník	Nápravná opatření
<b>neškodná likvidace zdravotně závadného ovoce, zeleniny, brambor a hub</b> <i>Zdravotně závadné ovoce, zelenina, brambory a houby se neškodně likvidují. Zdravotně závadné kusy odstraňuje z prodejních košů, provádí doplnění ze skladu.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	zajištění podmínek samoobslužného prodeje		
<i>Provádí kontrolu zajištění samoobslužného prodeje. Kontroluje přítomnost dostatečného množství jednorázových rukavic a obalového materiálu.</i>			
Hodnoty:	kusy bez nečistot, jednorázové rukavice, obalový materiál	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>doplnění chybějících jednorázových rukavic a obalového materiálu do prodejního úseku</b> <i>Doplní chybějící jednorázové rukavice a obalový materiál do prodejního úseku.</i>	Pracovník	Nápravná opatření
<b>odstranění znečištěných kusů</b> <i>Provede přebrání a odstranění znečištěných kusů.</i>	Pracovník	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	teplota vzduchu v prodejním zařízení		
<i>Kontroluje teplotu vzduchu v prodejním zařízení.</i>			
Hodnoty:	0- +10 °C volně rostoucí houby , 0- +6 °C pěstované houby	Sledování:	měření
Dokumentace:		Frekvence:	2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>posouzení hub, úprava teploty</b> <i>Provede korekci chladicího zařízení na stanovenou teplotu. Provede posouzení, zda nedošlo k narušení jakosti, zdravotní nezávadnosti.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny</b> <i>Při poruše na zařízení zajistí přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>neškodná likvidace zdravotně závadných hub</b> <i>Zdravotně závadné houby, houby vykazující znaky přezrállosti a seschllosti se neškodně likvidují.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji
<b>Typ:</b>	<b>CP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>do držení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech</b> <i>Zmrazené potraviny se uchovávají v mrazicím nábytku schopném udržet jejich teplotu -18 °C nebo nižší a vybaveném teploměrem umístěným na viditelném místě.</i>	Pracovník	Specifikace potravin
<b>naplnění nábytku maximálně do výše maximálního plnění umístění teploměru na úrovni vyznačeného maximálního plnění</b> <i>V otevřeném mrazicím nábytku se teplota měří v místě sání vzduchu na úrovni vyznačeného maximálního plnění. Potraviny lze v nábytku uchovávat maximálně do výše tohoto maximálního plnění.</i>	Pracovník	Specifikace potravin
<b>pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DMT</b> <i>V mrazicím nábytku provádí kontrolu potravin nabízených k samoobslužnému prodeji. Kontroluje nepřekročení data minimální trvanlivosti.</i>	Pracovník	GMP
<b>pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin</b> <i>V mrazicím nábytku provádí kontrolu potravin nabízených k samoobslužnému prodeji. Kontroluje neporušenost obalů potravin.</i>	Pracovník	GMP

<b>Znak:</b>	stav obalu potravin nabízených k prodeji		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a balení, u kterých kontroluje dodržení uchovavacích lhůt.</i>			
Hodnoty:	neporušený obal potravin	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje</b> <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno narušení spotřebitelského obalu, vyřazuje z prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	naskladněnost otevřeného mrazírenského nábytku		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje naplnění otevřeného mrazírenského nábytku, zda nepřesahuje maximální plnění.</i>			
Hodnoty:	plnění potravin do výše vyznačeného maximálního plnění	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>přerovnání potravin do výše maximálního plnění otevřeného nábytku, přesun zbývajících potravin do mrazeného skladu</b> <i>Přerovná potraviny do výše maximálního plnění otevřeného mrazírenského nábytku. Přebývající balení potravin přesune ke skladování do mrazírny.</i>		Pracovník	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	teplota vzduchu v mrazicím nábytku		
<i>Měří teplotu vzduchu v mrazicím nábytku.</i>			
Hodnoty:	-18 °C nebo nižší, vzestup povolen krátkodobě při odtávání a manipulaci, nejvýše o 3 °C	Sledování:	měření
Dokumentace:		Frekvence:	2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>posouzení potravin, úprava teploty</b> <i>Provede korekci mrazicího zařízení na stanovenou teplotu. Provede posouzení potravin, zda nedošlo k narušení jakosti, zdravotní nezávadnosti.</i>		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>přemístění do funkčního mrazicího zařízení</b> <i>Při poruše na zařízení zajistí přemístění do funkčního mrazicího zařízení.</i>		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>neškodná likvidace zdravotně závadných potravin</b> <i>Zdravotně závadné potraviny včetně rozmrazených se neškodně likvidují. Opětovné zamrazení není povoleno.</i>		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	dodržení uchovávacích lhůt		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a balení, u kterých je pomalý obrat.</i>			
Hodnoty:	nepřekročené datum minimální trvanlivosti	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti</b> <i>Balení potravin, u kterých dochází DMT, se monitoruje. Sleduje se obrat tohoto zboží a provádějí se opatření vedoucí k rychlému prodeji - např. sleva zboží.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>vyřazení potravin z překročeným datem minimální trvanlivosti z prodeje</b> <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno překročení data minimální trvanlivosti, vyřazuje z prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.



<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	uložení chlazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji
<b>Typ:</b>	<b>CP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech</b> <i>Chlazené potraviny se uchovávají v zařízeních s teplotou stanovenou zvláštními právními předpisy nebo stanovenou na etiketě potraviny.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p><b>vybavení prodejního zařízení teploměrem</b> <i>Chladicí zařízení pro nabízení chlazených potravin k prodeji se vybavují teploměrem. Teploměr musí být umístěn na viditelném místě.</i></p>	Pracovník	GMP
<p><b>plnění chladicího zařízení do úrovně chlazené zóny vzduchu</b> <i>Otevřená chladicí zařízení lze plnit pouze do výše zóny chlazeného vzduchu. Prodejní zařízení nelze přepřínovat.</i></p>	Pracovník	GMP
<p><b>pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DP</b> <i>Provádí kontrolu potravin v chladicích zařízeních nabízených k prodeji. Kontroluje nepřekročení DP kontrolou balení: u balených potravin dle značení na etiketě (obalu), u nebalených potravin dle informace z průvodní dokumentace nebo dodacího listu.</i></p>	Pracovník	GMP
<p><b>funkční systém určení a dodržení data spotřeby při otevření balení balené potraviny a rozkrojení potraviny</b> <i>Systém pro určení DP po otevření balení balené potraviny a rozkrojení musí být zřejmý a používán všemi porvozovnými, informace musí být vhodně značeny a sdělovány.</i></p>	Vedoucí týmu HACCP	Metodický pokyn
<p><b>zkrácení data spotřeby, příp. DMT po otevření obalu, po rozkrojení, stanovení podmínek skladování</b> <i>Po otevření obalu, po rozkrojení se zkracuje DP, DMT dané výrobcem, distributorem. Dodržují se informace "po rozkrojení spotřebujte do: ...". Pokud nejsou uvedeny stanovena jsou následující data spotřeby na masné výrobky a tvrdé sýry: měkké salámy, šunky, párky - max 3 dny od rozkrojení při teplotě uvedené výrobcem, klobásy a uzené párky - max 4 dny od otevření balení při teplotě uvedené výrobcem, trvanlivé salámy a klobásy - max 5 dní od rozkrojení při teplotě uvedené výrobcem, sýry tvrdé a polotvrdé (cíhla) - max 4 dny od otevření balení při teplotě</i></p>	Vedoucí prodejny	Metodický pokyn

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<p><i>uvedené výrobcem.</i></p> <p><b>při rozkrojení potravin vhodně zkrátit datum spotřeby, zajistit kontrolu a dodržení určeného DP</b> <i>Po otevření potravin za účelem prodeje jednotlivých částí, rozkrojení zkrátí datum spotřeby a zajistí jeho dodržení následujícím způsobem: 1. Balená potravina - označí balení datem otevření, zachová etiketu, řídí se informací od výrobce "po otevření spotřebujte do..." nebo zkrátí DP dle metodického pokynu. 2. Nebalená potravina včetně masných výrobků v technologickém obalu s etiketou - označí potravinu datem otevření, zachovává etiketu, řídí se informací od výrobce "po otevření spotřebujte do..." nebo zkrátí DP dle metodického pokynu. Pokud musí etiketu prodat, označí potravinu datem spotřeby, postup určení dle metodického pokynu. 3. Nebalená potravina včetně masných výrobků v technologickém obalu bez etikety - označí potravinu datem otevření, dochovává průvodní dokumentaci s DP na výrobek, řídí se informací od výrobce "po otevření spotřebujte do..." nebo zkrátí DP dle metodického pokynu.</i></p>	Vedoucí prodejny	Metodický pokyn
<p><b>při kontrole dodržení určeného DP vždy hodnotit smyslové znaky potravin</b> <i>Stanovuje se datum spotřeby po otevření obalu a po rozkrojení. Stanovené datum se dodržuje po celou dobu prodeje. V průběhu prodeje se průběžně a každý den na začátku a na konci prodejní doby posuzují smyslové znaky nabízených potravin, zda výrobky nejsou smyslově změněné - vůně, konzistence, povrch, vzhled, při padně chuť. Nevyhovující potraviny se okamžitě stahují z prodeje a neškodně likvidují.</i></p>	Vedoucí prodejny	Metodický pokyn
<p><b>pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin</b> <i>Provádí kontrolu potravin nabízených k prodeji v samoobslužných chladicích zařízeních. Kontroluje neporušenost obalů potravin.</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p><b>značení nebalených potravin dle požadavků předpisů</b> <i>Nebalené potraviny se značí dle požadavků platné legislativy. Zajistí uvedení všech nezbytných informací dle vzoru v manuálu HACCP.</i></p>	Vedoucí týmu HACCP	Požadavky na značení nebalených potravin

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

## COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

### Popis místa

<b>Znak:</b>	stav obalu potravin nabízených k prodeji		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a balení, u kterých kontroluje dodržení uchovávacích lhůt.</i>			
Hodnoty:	neporušený obal potravin	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje</b> <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno narušení spotřebitelského obalu, vyřazuje z prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	naskladněnost otevřeného chladicího zařízení		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje naplnění otevřeného chladicího zařízení, zda nepřesahuje úroveň chlazené zóny vzduchu.</i>			
Hodnoty:	plnění potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>přerovnání potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu, přesun zbývajících potravin do chladírny</b> <i>Přerovná potraviny do úrovně chlazené zóny vzduchu. Přebývající balení potravin přesune ke skladování do chladírny.</i>	Pracovník	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	teplota vzduchu v prodejním zařízení		
<i>Měří teplotu vzduchu v prodejním zařízení.</i>			
Hodnoty:	nejvýše +4 °C nebo dle informace na etiketě	Sledování:	měření
Dokumentace:		Frekvence:	2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>posouzení potravin, úprava teploty</b> <i>Provede korekci chladicího zařízení na stanovenou teplotu. Provede posouzení potravin, zda nedošlo k narušení jakosti, zdravotní nezávadnosti.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny</b> <i>Při poruše na zařízení zajistí přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

## COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

### Popis místa

<b>neškodná likvidace zdravotně závadných potravin</b> <i>Zdravotně závadné potraviny se neškodně likvidují.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
---	------------------	-------------------

<b>Znak:</b>	dodržení uchovávacích lhůt v samoobslužných zařízeních		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a balení, u kterých je pomalý obrat.</i>			
Hodnoty:	nepřekročené datum DP (DMT), provedená kontrola dodržení DP, DMT	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>monitoring potravin s docházejícím datem použitelnosti</b> <i>Balení potravin, u kterých dochází DP, se monitoruje. Sleduje se obrat tohoto zboží a provádějí se opatření vedoucí k rychlému prodeji - např. sleva zboží.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje</b> <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno překročení data použitelnosti, vyřazuje z prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>posouzení potravin s překročeným DMT, rozhodnutí o likvidaci nebo odděleném pordeji</b> <i>Potraviny s překročeným datem minimální trvanlivosti se smyslově posuzují, zda je možné je doprodat odděleně v kategorii chlazených potravin s překročeným datem minimální trvanlivosti, vytvořeném v chladicím zařízení. Posuzuje se neporušení obalu, zachování tvaru, konzistence a barvy. Při padně se provede degustační zkouška jednoho balení. Potraviny, které mají porušené smyslové znaky se z prodeje trvale vyřazují.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	dodržení uchovávacích lhůt v obslužném prodejním pultu		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Označuje otevřené potraviny datem otevření a dle metodického pokynu dodržuje zkrácená data spotřeby (DP).</i>			
Hodnoty:	nepřekročené datum DP, přiměřené zkrácení DP a dodržení stanoveného DP u potravin rozbalených za účelem prodeje	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji, rozbalování a prodeji částí
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje</b>	Pracovník	Nápravná opatření

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Popis místa*

<i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno překročení zkráceného data použitelnosti, vyřazuje z prodeje.</i>		
---	--	--

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	Distribuce potravin - prodejna
<b>Operace:</b>	odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu
<b>Typ:</b>	<b>CCP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>čistý a zdravý pracovník dodržující pravidla osobní hygieny</b> <i>Pracovník manipulující s nebalenými potravinami musí být zdravý, musí dodržovat pravidla osobní hygieny a provádět mytí rukou ve vyjmenovaných případech a vždy při znečištění svých rukou.</i>	Pracovník	Sanitační řád
<b>používání podavačích náčiní nebo jednorázových rukavic</b> <i>K odebrání požadovaného množství nebalené potraviny používá výhradně podávací a nabírací náčiní. Při padně manipuluje s potravinou v jednorázové rukavici. Dodržuje při tom princip tzv. "čisté ruky", kterou používá výhradně k manipulaci s potravinou.</i>	Pracovník	GMP, GHP
<b>předepsané ochranné pomůcky, dodržování ostatních pravidel GMP a GHP</b> <i>K manipulaci s nebalenými potravinami nastupuje vybaven ochrannými pomůckami, jednorázovými rukavicemi nebo používá čisté pomůcky. Před vstupem na pracoviště odkládá v šatně osobní věci a veškeré ozdobné předměty. Nehty má nenalakované, nenalepované, krátce zastřížené.</i>	Pracovník	Sanitační řád
<b>dodržení hygieny prodeje v zápuťi a v přípravných</b> <i>Dodržuje pravidla provozní hygieny. Používá pouze čisté podávací náčiní, nože a ostatní pomůcky. Udržuje pracovní místo v čistotě, pravidelně provádí sanitaci dle Sanitačního řádu. Provádí pravidelnou kontrolu všech strojů a zařízení.</i>	Pracovník	Sanitační řád
<b>dodržení hygieny prodeje v samoobslužné zóně</b> <i>Provádí pravidelnou sanitaci polic, regálů, prodejních vitrin a pultů. Kontroluje čistotu a úklid v samoobslužné zóně.</i>	Pracovník	Sanitační řád

<b>Znak:</b>	čistota a zdravotní stav pracovníka		
<i>Na začátku směny kontroluje zdravotní stav pracovníků, čistotu pracovníků, v průběhu směny kontroluje dodržování pravidel osobní hygieny, kontroluje průběžné mytí rukou. Zjištěný stav zaznamená do formuláře.</i>			
Hodnoty:	čistý a zdravý pracovník, čisté ruce pracovníka	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Hygiena pracovníka a prostředí	Frekvence:	Na začátku a v průběhu směny
Zodpovědný:	Vedoucí prodejny	Archivace:	1 rok od ukončení DP, DMT

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
Popis místa

<b>odvolání pracovníka do doby provedení nápravy zjištěného stavu</b> <i>Odvola nemocného pracovníka z manipulace s potravinami. Odvola pracovníka nesplňujícího požadavky zvláštních právních předpisů na osobní hygienu z pracovní činnosti, až do doby provedení nápravy.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
---	------------------	-------------------

<b>Znak:</b>	dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou		
<i>Kontroluje manipulaci s potravinami jednotlivými pracovníky výhradně v jednorázových rukavicích nebo podávacím náčiním. Na začátku směny kontroluje dostatečnou zásobu rukavic a přítomnost podávacího náčiní. Zjištěný stav zaznamenává do formuláře.</i>			
Hodnoty:	manipulace s potravinami bez přímého kontaktu rukou	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Hygiena pracovníka a prostředí	Frekvence:	průběžně při směně
Zodpovědný:	Vedoucí prodejny	Archivace:	1 rok od ukončení DP, DMT

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>proškolení pracovníka, při opakované neshodě vyloučení : manipulace s nebalenou potravinou k přímé spotřebě</b> <i>Proškolí pracovníka ve způsobu manipulace s nebalenou potravinou k přímé spotřebě. Odvola pracovníka nesplňujícího požadavky na tuto pracovní činnost.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	čistota pomůcek, náčiní, nástrojů, strojů		
<i>Kontroluje čistotu pomůcek, náčiní, nástrojů, strojů. Po skončení činnosti provádí sanitaci použitých pomůcek, náčiní a nástrojů.</i>			
Hodnoty:	čisté podávací náčiní, nože a ostatní pomůcky	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Hygiena pracovníka a prostředí	Frekvence:	Na začátku směny, průběžně při směně
Zodpovědný:	Vedoucí prodejny	Archivace:	1 rok od ukončení DP, DMT

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>provedení opětovné sanitace</b> <i>Zajistí provedení opětovné sanitace pomůcek, náčiní, nástrojů a strojů.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

<b>HACCP</b>	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna**  
*Popis místa*

<b>Znak:</b>	čistota prodejních prostor prodejních zařízení		
<i>Kontroluje čistotu prodejních prostor a prodejních zařízení. Při zjištění znečištění provádí úklid a sanitaci.</i>			
Hodnoty:	čisté police, regály, prodejní vitríny a pulty	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Hygiena pracovníka a prostředí	Frekvence:	Na začátku směny, průběžně při směně
Zodpovědný:	Vedoucí prodejny	Archivace:	1 rok od ukončení DP, DMT

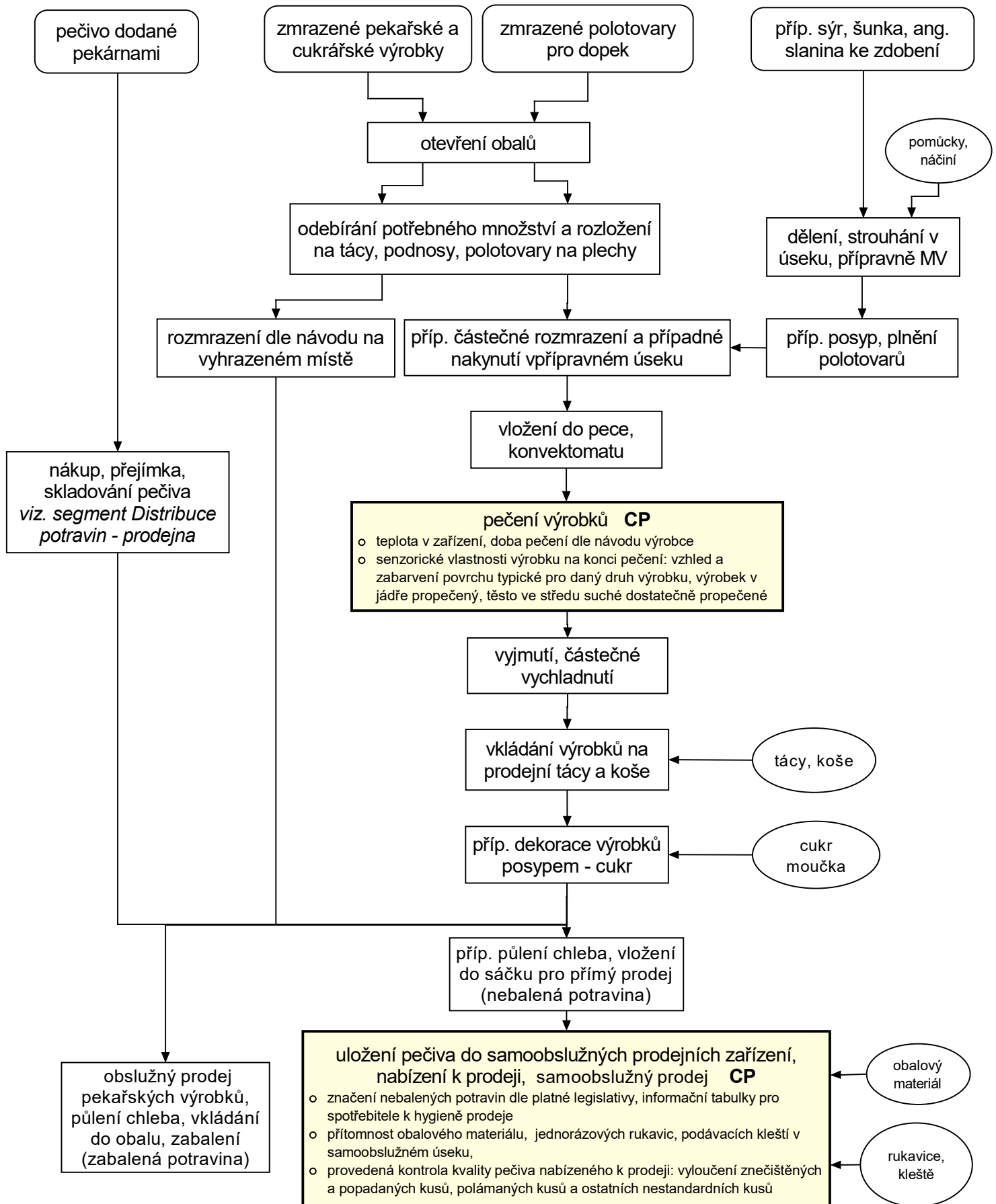
Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>zajištění nápravy, zajištění úklidu a sanitace</b> <i>Zajistí odstranění zjištěných nedostatků v sanitaci. Při padně zajistí provedení opětovné sanitace úklidovou firmou</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<b>posouzení závažnosti závady, rozhodnutí o pozastavení prodeje z daného prodejního zařízení</b> <i>Posoudí závažnost zjištěných závad a rozhodne o pozastavení prodeje na daném prodejním zařízení nebo o opatřeních zajišťujících dodržení hygienických zásad prodeje potravin</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

*Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.*



<b>Organizace</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	<b>Provozovna</b>	Prodejna potravin
<b>Datum</b>	13/01/2017	<b>Verze/Změna</b>	3/0
<b>Zpracoval</b>	MVDr. Petra Vasilová	<b>Schválil</b>	Martina Homolová

## 4010 MANIPULACE S PEKAŘSKÝMI VÝROBKÝ NA PRODEJNĚ, DOPEK, ROZMRAZOVÁNÍ, NABÍZENÍ K PRODEJI



<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
<b>Fáze: 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji</b> - nákup, přejímka, skladování pečiva - viz. segment Distribuce potravin - prodejna								
- otevření obalů		- F - kontaminace cizími předměty	Ano	Ne	Ne			
- odebrání potřebného množství a rozložení na tácy a podnosy, polotovary na plechy		- B - kontaminace mikroorganismy - F - kontaminace cizími předměty	Ano Ano	Ne Ne	Ne Ne			
- rozmrazení zmrazeného pečiva dle návodu výrobce na vyhrazeném místě		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ano	Ano		
- částečné rozmrazení a případné nakynutí polotovarů pro dopek v přípravném úseku		- B - kontaminace mikroorganismy - B - pomnožení mikroorganismů	Ano Ano	Ne Ne	Ano Ano	Ano Ano		
- dělení, strouhání surovin		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ne
- příp. posyp, plnění polotovarů								
- vložení do pece, konvektomatu								
- pečení výrobků	CP	- B - přežití mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
- vyjmutí, částečné vychladnutí		- B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			
- vkládání výrobků na prodejní tácy a koše		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
- příp. dekorace výrobků posypem - cukr		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ne
- příp. půlení chleba, vložení do sáčku pro přímý prodej		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ne
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení, nabízení k prodeji samoobslužný prodej	CP	- B - kontaminace mikroorganismy - B - kontaminace mikroorganismy - L - legislativní	Ano Ano Ano	Ne Ne Ne	Ne Ne Ne			Ano Ano Ne
- obslužný prodej pekařských výrobků, půlení chleba, vkládání do obalu, zabalení		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>Fáze: 4010</b> <b>Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji</b> - nákup, převážka, skladování pečiva - viz. segment Distribuce potravin - prodejna										
- otevření obalů		- F - kontaminace cizím předměty	- zbytky fólie na polotovarech	3	3	1	9	- vizuální kontrola	- Pracovník	- Technologický postup
- odebrání potřebného množství a rozložení na tácy a podnosy, polotovary na plechy		- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nemocný pracovník	10	1	1	10	- zdravý čistý pracovník, čisté ruce, dodržování pravidel osobní hygieny	- Pracovník	- Sanitační plán
		- F - kontaminace cizím předměty	- nečisté tácy a podnosy - plechy znečištěné spečenými zbytky pečiva	5	1	1	5	- sanitace táců, podnosů	- Pracovník	- Sanitační plán
- rozmrazení zmrazeného pečiva dle návodu výrobce na vyhrazeném místě		- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace z nečistého prostředí	3	5	1	15	- rozmrazování na čistém, bezprašném místě	- Vedoucí prodejny	- Technologický postup
								- pravidelná sanitace prostor pro rozmrazování - eliminace jiných operací	- Pracovník	- Sanitační plán - Technologický postup

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- částečné rozmrazení a případné nakynutí polotovarů pro dopek v přípravném úseku		- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace z nečistého prostředí	3	5	1	15	- rozmrazování na čistém, bezprašném místě	- Vedoucí prodejny	- Technologický postup
		- B - pomnožení mikroorganismů	- dlouhodobé vystavení polotovarů vysokým teplotám	3	1	1	3	- pravidelná sanitace prostor pro rozmrazování a kynutí - rozmrazování a kynutí po dobu stanovenou výrobcem polotovarů pro dopek	- Pracovník	- Sanitační plán - Specifikace polotovaru
- dělení, strouhání surovin		- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nemocný pracovník	5	1	1	5	- zdravý čistý pracovník, čisté ruce, dodržování pravidel osobní hygieny	- Pracovník	- Sanitační plán
- příp. posyp, plnění polotovarů										
- vložení do pece, konvektomatu										
- pečení výrobků	CP	- B - přežití mikroorganismů	- nedostatečné tepelné opracování (propečení) výrobku	10	1	3	30	- hodnoty pečení dle návodu výrobce, příp. ověřené hodnoty z poloprovozních zkoušek - nastavení a dodržení hodnot pečení	- Vedoucí prodejny - Pracovník	- Specifikace polotovaru - Návody výrobce, Technologické postupy dopékání výrobků
- vyjmutí, částečné vychladnutí		- B - pomnožení mikroorganismů	- nedostatečné nebo pomalé vychladnutí výrobku	3	3	1	9	- ponechání výrobků na místě určeném k vychladnutí, odpaření po předepsanou dobu	- Pracovník	- Technologický postup
- vkládání výrobků na prodejní tácy a koše		- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté přepravky, prodejní koše, nádoby	5	1	1	5	- sanitace táců, košů, nádob, příp. přepravek	- Pracovník	- Sanitační plán

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
			- nečistý pracovník, nehygienická manipulace s výrobky	10	1	1	10	- dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem	- Pracovník	- Sanitační plán
- příp. dekorace výrobků posypem - cukr		- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nehygienická manipulace s výrobky	10	1	1	10	- dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem	- Pracovník	- Sanitační plán
- příp. půlení chleba, vložení do sáčku pro přímý prodej		- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nehygienická manipulace s výrobky	10	1	1	10	- dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem	- Pracovník	- Sanitační plán
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení, nabízení k prodeji, samoobslužný prodej	CP	- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace běžného pečiva spotřebitelem	5	3	1	15	- zajištění podmínek pro výběr a odběr potravin bez přímého dotyku rukou spotřebitele	- Pracovník	- GMP
			- nehygienické chování spotřebitele	3	5	1	15	- vybavení prodejního úseku konkrétními informacemi pro spotřebitele - hygienické chování zákazníků	- Vedoucí prodejny - Pracovník	
		- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěné pečivo, pečivo na podlaze, polámané a jinak nestandardní kusy	5	3	1	15	- pravidelná kontrola pečiva nabízeného k prodeji - uložení nebaleného pečiva v bezpečné výšce nad podlahou	- Pracovník	- GMP - GMP
			- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povinných informací	5	5	1	25	- značení nebalených potravin dle požadavků předpisů	- Vedoucí týmu HACCP

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- obslužný prodej pekařských výrobků, půlení chleba, vkládání do obalu, zabalení		- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nehygienická manipulace s výrobky	10	1	1	10	- dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem	- Pracovník	- Sanitační plán

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**

*Klasifikace velikosti rizika*

Velikost	Závažnost	Frekvence	Detekce	Operace	Nebezpečí	Příčina
30	10	1	3	- pečení výrobků	- B - přežití mikroorganismů	- nedostatečné tepelné opracování (prope
25	5	5	1	- uložení pečiva do samoobslužných pr	- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povii
15	3	5	1	- rozmrazení zmrazeného pečiva dle ná	- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace z nečistého prostředí
15	3	5	1	- částečné rozmrazení a případné nakyr	- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace z nečistého prostředí
15	5	3	1	- uložení pečiva do samoobslužných pr	- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace běžného pečiva spotřebite
15	3	5	1	- uložení pečiva do samoobslužných pr	- B - kontaminace mikroorganismy	- nehygienické chování spotřebitele
15	5	3	1	- uložení pečiva do samoobslužných pr	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěné pečivo, pečivo na podlaze, p
10	10	1	1	- odebrání potřebného množství a rozl	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nemocný pracovník
10	10	1	1	- vkládání výrobků na prodejní tácy a k	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nehygienická manip
10	10	1	1	- příp. dekorace výrobků posypem - cul	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nehygienická manip
10	10	1	1	- příp. pūlení chleba, vložení do sáčku ]	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nehygienická manip
10	10	1	1	- obslužný prodej pekařských výrobků	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nehygienická manip
9	3	3	1	- otevření obalů	- F - kontaminace cizími předměty	- zbytky fólie na polotovarech
9	3	3	1	- odebrání potřebného množství a rozl	- F - kontaminace cizími předměty	- plechy znečištěné spečenými zbytky pe
9	3	3	1	- vyjmutí, částečné vychladnutí	- B - pomnožení mikroorganismů	- nedostatečné nebo pomalé vychladnutí
5	5	1	1	- odebrání potřebného množství a rozl	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté tácy a podnosy
5	5	1	1	- dělení, strouhání surovin	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistý pracovník, nemocný pracovník
5	5	1	1	- vkládání výrobků na prodejní tácy a k	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté přepravky, prodejní koše, nádo
3	3	1	1	- částečné rozmrazení a případné nakyr	- B - pomnožení mikroorganismů	- dlouhodobé vystavení polotovarů vysol

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>Fáze: 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji</b> - nákup, přejímka, skladování pečiva - viz. segment Distribuce potravin - prodejna						
- otevření obalů						
- odebrání potřebného množství a rozložení na tácy a podnosy, polotovary na plechy						
- rozmrazení zmrazeného pečiva dle návodu výrobce na vyhrazeném místě						
- částečné rozmrazení a případné nakynutí polotovarů pro dopek v přípravném úseku						
- dělení, strouhání surovin						
- příp. posyp, plnění polotovarů						
- vložení do pece, konvektomatu						
- pečení výrobků	CP	- nastavení teploty pece,	- dle návodu výrobce, nebo			



<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		množství páry, času pečení  - senzorické vlastnosti výrobku na konci pečení	dle tabulky Technologické postupy dopékání výrobků  - vzhled a zabarvení povrchu typické pro daný druh výrobku, výrobek v jádře propečený, těsto ve středu suché dostatečně propečené	- nastavení odpovídajících hodnot pečení, případně prodloužení pečení  - dopečení výrobku, úprava hodnoty znaku pečení	- Pracovník  - Pracovník, Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření  - Nápravná opatření
- vyjmutí, částečné vychladnutí						
- vkládání výrobků na prodejní tácy a koše						
- příp. dekorace výrobků posypem - cukr						
- příp. půlení chleba, vložení do sáčku pro přímý prodej						
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení, nabízení k prodeji, samoobslužný prodej	CP	- zajištění podmínek samoobslužného prodeje pečiva  - stav prodáváného pečiva	- jednorázové rukavice, podávací kleště, obalový materiál  - bez znečištěných,	- doplnění chybějících jednorázových rukavic, podávacích kleští a obalového materiálu do prodejního úseku	- Pracovník	- Nápravná opatření

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
			popadaných, polámaných kusů	- odstranění znečištěných, popadaných, polámaných a jinak nestandardních kusů	- Pracovník	- Nápravná opatření
- obslužný prodej pekařských výrobků, půlení chleba, vkládání do obalu, zabalení						

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
<b>Fáze: 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji</b> - nákup, přejímka, skladování pečiva - viz. segment Distribuce potravin - prodejna								
- otevření obalů								
- odebrání potřebného množství a rozložení na tácy a podnosy, polotovary na plechy								
- rozmrazení zmrazeného pečiva dle návodu výrobce na vyhrazeném místě								
- částečné rozmrazení a případné nakynutí polotovarů pro dopek v přípravném úseku								
- dělení, strouhání surovin								
- příp. posyp, plnění polotovarů								
- vložení do pece, konvektomatu								
- pečení výrobků	CP	- nastavení teploty pece, množství páry, času pečení	- dle návodu výrobce, nebo dle tabulky Technologické	- pozorování	- Každá dávka	- Pracovník		

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
		- sensorické vlastnosti výrobku na konci pečení	postupy dopékání výrobků - vzhled a zbarvení povrchu typické pro daný druh výrobku, výrobek v jádře propečený, těsto ve středu suché dostatečně propečené	- pozorování	- Každá dávka	- Pracovník		
- vyjmutí, částečné vychladnutí								
- vkládání výrobků na prodejní tácy a koše								
- příp. dekorace výrobků posypem - cukr								
- příp. půlení chleba, vložení do sáčku pro přímý prodej								
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení, nabízení k prodeji, samoobslužný prodej	CP	- zajištění podmínek samoobslužného prodeje pečiva  - stav prodávaného pečiva	- jednorázové rukavice, podávací kleště, obalový materiál  - bez znečištěných, popadaných, polámaných kusů	- pozorování  - pozorování	- průběžně při prodeji  - na začátku směny, průběžně při prodeji	- Pracovník  - Pracovník		

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	otevření obalů

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>vizuální kontrola</b> <i>Kontroluje se čistota vybalených produktů a polotovarů.  Veškeré zbytky obalové fólie se odstraňují.</i>	Pracovník	Technologický postup

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 3/0
	Zpracoval	Datum 13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	odebírání potřebného množství a rozložení na tácy a podnosy, polotovary na plechy

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>zdravý čistý pracovník, čisté ruce, dodržování pravidel osobní hygieny</b> <i>Při manipulaci se produkty i polotovary musí být pracovník zdravý a čistý, v čistém oděvu, provádějící mytí rukou ve vyjmenovaných případech</i>	Pracovník	Sanitační plán
<b>sanitace táců, podnosů</b> <i>Pečivo se vkládá na čisté tácy a podnosy.</i>	Pracovník	Sanitační plán
<b>čištění plechů, použití pečících papírů</b> <i>Před použitím plechů pro dopek se provádí kontrola čistoty a při padně opakovaná sanitace plechů. Plechy se opatřují čistým pečícím papírem, který zabrání kontaminaci kusů pečiva spečenými zbytky z předešlé dávky.</i>	Pracovník	Sanitační plán

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	rozmrazení zmrazeného pečiva dle návodu výrobce na vyhrazeném místě

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>rozmrazování na čistém, bezprašném místě</b> <i>Pečivo se rozmrazuje odložením při teplotě okolního prostředí na místě k tomu určeném. Stanoviště se umísťuje do přípravný nebo do přípravného úseku v zázemí prodejny (vyčleněný úsek ve skladu, pokud není k dispozici jiný prostor). Místo musí být klidné a bezprašné, v případě potřeby se pečivo překrývá čistou fólií.</i>	Vedoucí prodejny	Technologický postup
<b>pravidelná sanitace prostor pro rozmrazování</b> <i>Pravidelně je nutno provádět sanitaci přípravný, přípravného úseku a odstraňování předmětů nesouvisejících s výrobní činností rozmrazování a přípravy do prodeje.</i>	Pracovník	Sanitační plán
<b>eliminace jiných operací</b> <i>V době rozmrazování a přípravy neprobíhají na stanovišti jiné operace ani činnosti.</i>	Pracovník	Technologický postup

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	částečné rozmrazení a případné nakynutí polotovarů pro dopek v přípravném úseku

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>rozmrazování na čistém, bezprašném místě</b> <i>Plechý se k částečnému rozmrazení odkládají na místě k tomu určeném. Stanoviště se umísťuje do přípravný nebo do přípravného úseku v zázemí prodejny (vyčleněný úsek ve skladu, pokud není k dispozici jiný prostor). Místo musí být klidné a bezprašné, v případě potřeby se pečivo překrývá čistou fólií.</i>	Vedoucí prodejny	Technologický postup
<b>pravidelná sanitace prostor pro rozmrazování a kynutí</b> <i>Pravidelně je nutno provádět sanitaci přípravný a odstraňování předmětů nesouvisejících s výrobní činností.</i>	Pracovník	Sanitační plán
<b>rozmrazování a kynutí po dobu stanovenou výrobcem polotovarů pro dopek</b> <i>Pečivo rozmrazuje a ponechává při padně nakynout po dobu stanovenou výrobcem polotovarů pro dopek.</i>	Pracovník	Specifikace polotovaru

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*



<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	dělení, strouhání surovin

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>zdravý čistý pracovník, čisté ruce, dodržování pravidel osobní hygieny</b> <i>Při manipulaci se surovinami musí být pracovník zdravý a čistý, v čistém oděvu, provádějící mytí rukou ve vyjmenovaných případech. Dělení potravin k přírodnímu zdobení je možno provádět výhradně v seku nebo v přípravně lahůdek.</i>	Pracovník	Sanitační plán

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	pečení výrobků
<b>Typ:</b>	<b>CP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>hodnoty pečení dle návodu výrobce, příp. ověřené hodnot poloprovozních zkoušek</b> <i>Hodnoty nastavení teploty tepelného zařízení, doba tepelného opracování a při padně použití páry je stanoveno výrobcem polotovarů k dopeku. Při padně pro jiné hodnoty musí být ověřeno, že jejich tepelný účinek zajistí dosažení teploty v jádře výrobku nejméně +70 °C po dobu nejméně 10 minut. Použijí se hodnoty dle výrobce polotovaru nebo uvedené v tabulce technologické postupy dopékání výrobků.</i>	Vedoucí prodejny	Specifikace polotovaru
<b>nastavení a dodržení hodnot pečení</b>  <i>Dodržuje hodnoty dle návodu výrobce nebo stanovené v tabulce pro dopek.</i>	Pracovník	Návody výrobce, Technologické postupy dopékání výrobků

<b>Znak:</b>	nastavení teploty pece, množství páry, času pečení		
<i>Kontroluje nastavení teploty, množství páry a nastavení času pečení dle druhu výrobku a tabulky Technologické postupy dopékání výrobků</i>			
Hodnoty:	dle návodu výrobce, nebo dle tabulky Technologické postupy dopékání výrobků	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	Každá dávka
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>nastavení odpovídajících hodnot pečení, případně prodloužení pečení</b> <i>Provede přenastavení zařízení dle předepsaných ověřených hodnot pečení pro daný výrobek. Při padně zajistí dopečení výrobků prodloužením doby pečení. Výrobky, které není možno dopéct, při padně které jsou spálené, neškodně likviduje.</i>	Pracovník	Nápravná opatření

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Popis místa

<b>Znak:</b>	senzorické vlastnosti výrobku na konci pečení		
<i>Pozoruje senzorické vlastnosti upečeného výrobku - vzhled a zbarvení povrchu výrobků, příp. propěčenost v jádře u vybraného kusu z dávky. Hodnocení musí provádět zkušený pracovník.</i>			
Hodnoty:	vzhled a zbarvení povrchu typické pro daný druh výrobku, výrobek v jádře propečený, těsto ve středu suché dostatečně propečené	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	Každá dávka
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>dopečení výrobku, úprava hodnoty znaku pečení</b>  <i>Provede dopečení výrobků. Výrobky, které není možno dopéct, při padně které jsou spálené, neškodně likviduje. Vedoucí prodejny zajistí dle potřeby úpravu hodnot času a teploty pečení pro daný výrobek a ověření těchto hodnot měřením teploty v jádře výrobku.</i>	Pracovník, Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	vyjmutí, částečné vychladnutí

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>ponechání výrobků na místě určeném k vychladnutí, odpaření po předepsanou dobu</b>  <i>Výrobky ponechává vychladnout na místě k tomu určeném.  K expedici do prodeje lze přesouvat pouze výrobky dostatečně vychladnuté.</i></p>	Pracovník	Technologický postup

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	ukládání výrobků na prodejní tácy a koše

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>sanitace táců, košů, nádob, příp. přepravek</b> <i>Pečivo - nakoupené, rozpražené, dopečené se plní pouze do řádně sanitovaných košů nebo nádob, na čisté tácy, při padně pro uchování před prodejem do čistých přepravek vyložených papírem.</i>	Pracovník	Sanitační plán
<b>dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem</b> <i>Pracovník musí být čistý a zdravý, vybaven čistým pracovním oděvem. Má čisté ruce, minimalizuje kontakt rukou s výrobky.</i>	Pracovník	Sanitační plán

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	příp. dekorace výrobků posypem - cukr

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem</b> <i>Pracovník musí být čistý a zdravý, vybaven čistým pracovním oděvem. Má čisté ruce, minimalizuje kontakt rukou s výrobky.</i>	Pracovník	Sanitační plán

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	příp. půlení chleba, vložení do sáčku pro přímý prodej

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem</b> <i>Pracovník musí být čistý a zdravý, vybaven čistým pracovním oděvem. Má čisté ruce, minimalizuje kontakt rukou s výrobky.</i>	Pracovník	Sanitační plán

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
Popis místa

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení, nabízení k prodeji, samoobslužný prodej
<b>Typ:</b>	<b>CP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p><b>zajištění podmínek pro výběr a odběr potravin bez přímého dotyku rukou spotřebitele</b> <i>V úseku samoobslužného prodeje neděleného chleba a pečiva musí být zajištěny podmínky k zamezení kontaktu rukou spotřebitele s pečivem. Úsek musí být vybaven jednorázovými rukavicemi a příp. podávacími kleštěmi, obalovým materiálem.</i></p> <p><b>vybavení prodejního úseku konkrétními informacemi pro spotřebitele</b> <i>Kontroluje a zajišťuje vybavenost prodejního úseku dostatečně viditelnými a motivujícími instruktážemi pro spotřebitele o nutnosti použití ochranných pomůcek.</i></p> <p><b>hygienické chování zákazníků</b> <i>Průběžně při prodeji kontroluje hygienické chování zákazníků při odebrání a nákupu nebalených pekařských výrobků, např. zamezení přímému kontaktu holýma rukama s nebaleným výrobkem, používání jednorázových rukavic, sáček či kleští při odebrání pekařských výrobků. V potřebné míře pracovník provádí dohled nad prodejem výrobků a motivuje zákazníky k ochraně výrobků a použití ochranných prostředků.</i></p> <p><b>pravidelná kontrola pečiva nabízeného k prodeji</b> <i>V úseku samoobslužného prodeje neděleného chleba a pečiva provádí kontrolu pečiva a vhodnosti k prodeji. Odstraňuje znečištěné pečivo, pečivo popadané na zem, polámané kusy a jinak nestandardní kusy.</i></p> <p><b>uložení nebaleného pečiva v bezpečné výšce nad podlahou</b> <i>Nebalené pečivo se při nabízení k prodeji musí uložit v bezpečné výšce nad úroveň podlahy, tak aby bylo zabráněno znečištění při nevhodných povětrnostních podmínkách z obuvi spotřebitele.</i></p> <p><b>značení nebalených potravin dle požadavků předpisů</b> <i>Nebalené potraviny se značí dle požadavků platné</i></p>	<p>Pracovník</p> <p>Vedoucí prodejny</p> <p>Pracovník</p> <p>Pracovník</p> <p>Pracovník</p> <p>Vedoucí týmu HACCP</p>	<p>GMP</p> <p>GMP</p> <p>GMP</p> <p>Požadavky na značení nebalených potravin</p>

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*



<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

*legislativy. Zajistí uvedení všech nezbytných informací dle vzoru v manuálu HACCP.*

<b>Znak:</b>	zajištění podmínek samoobslužného prodeje pečiva		
<i>Provádí kontrolu v úseku prodeje pečiva. Kontroluje přítomnost dostatečného množství jednorázových rukavic, podávacích kleští a obalového materiálu.</i>			
Hodnoty:	jednorázové rukavice, podávací kleště, obalový materiál	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>doplnění chybějících jednorázových rukavic, podávacích kleští a obalového materiálu do prodejního úseku</b> <i>Doplní chybějící jednorázové rukavice, příp. podávací kleště a obalový materiál do prodejního úseku.</i>	Pracovník	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	stav prodáváného pečiva		
<i>Provádí kontrolu v úseku prodeje pečiva. Kontroluje stav pečiva, čistotu a odstraňuje popadané kusy z podlahy.</i>			
Hodnoty:	bez znečištěných, popadaných, polámaných kusů	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	na začátku směny, průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>odstranění znečištěných, popadaných, polámaných a jiných nestandardních kusů</b> <i>Odstraňuje znečištěné pečivo, pečivo popadané na podlahu, polámané kusy a jinak nestandardní kusy.</i>	Pracovník	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	3/0
	Zpracoval		Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji**  
*Popis místa*

<b>Fáze:</b>	4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
<b>Operace:</b>	obslužný prodej pekařských výrobků, půlení chleba, vkládání do obalu, zabalení

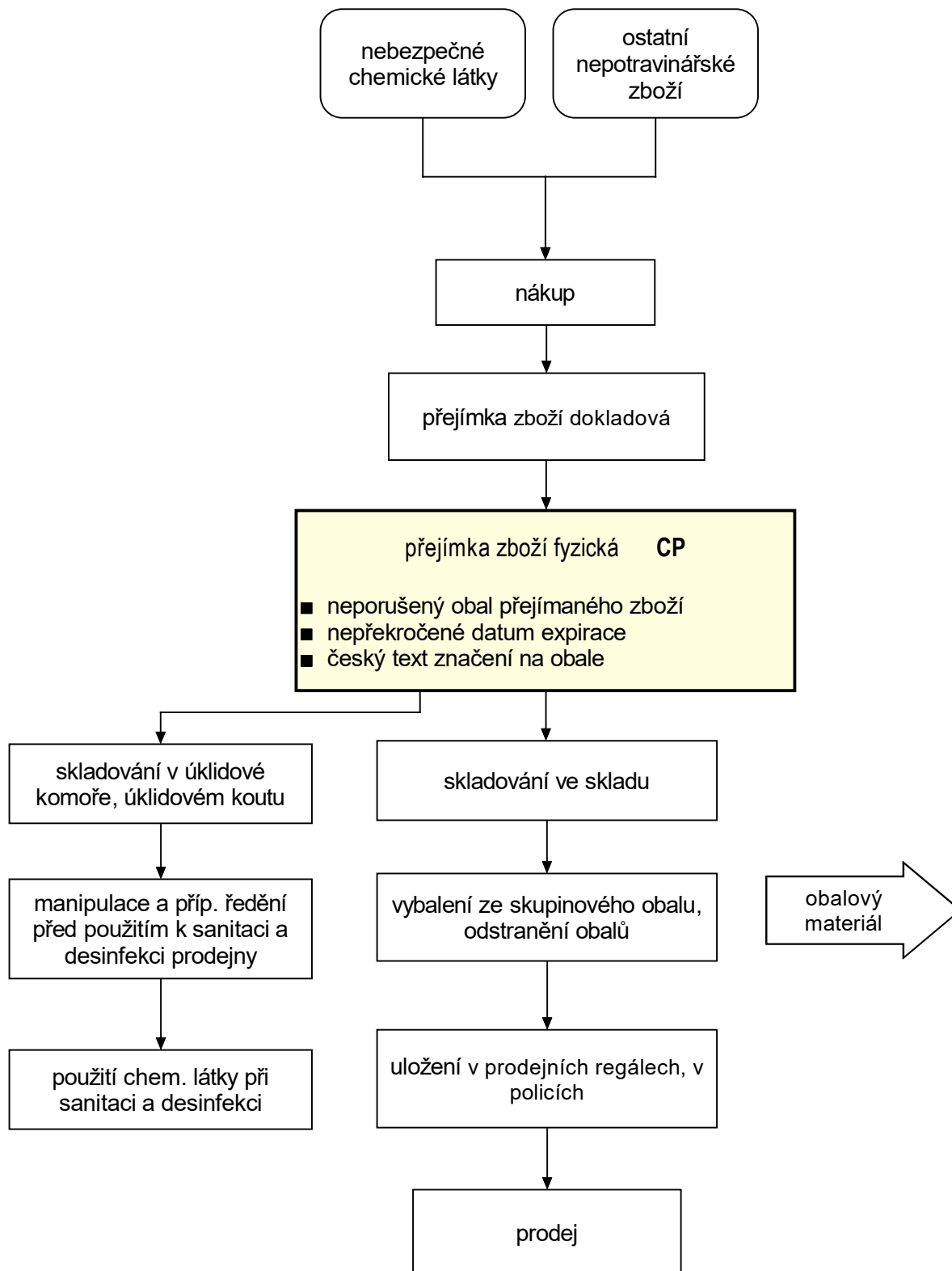
*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem</b> <i>Pracovník musí být čistý a zdravý, vybaven čistým pracovním oděvem. Má čisté ruce, minimalizuje kontakt rukou s výrobky.</i>	Pracovník	Sanitační plán

*Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.*

Provozovatel	COOP družstvo Velké Meziříčí	Provozovna	Prodejny družstva
Datum	13. 1. 2017	Verze/Změna	1/0
Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Schválil	

## 9010 - NÁKUP, PŘEJÍMKA, SKLADOVÁNÍ NEBEZPEČNÝCH CHEMICKÝCH LÁTEK A NEPOTRAVINÁŘSKÉHO ZBOŽÍ, PRODEJ



<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, převímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
Fáze: č. 1010 - nákup, převímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej - nákup		- B, Ch, F - narušení bezpečnosti chemických látek a nepotr.zboží	Ano	Ne	Ne			
- převímka zboží dokladová								
- převímka zboží fyzická CP	CP	- F - kontaminace cizími předměty - Ch - chemické látky se sníženým účinkem - Ch - nebezpečí chybné manipulace a chybného použití	Ano Ano Ano	Ne Ne Ne	Ne Ne Ne			Ano Ano Ano
- skladování ve skladu		- F - kontaminace cizími předměty - Ch - kontaminace potravin chemickými látkami, pachové ovlivnění - Ch - kontaminace prostor chemickými látkami, ohrožení zdraví spotřebitele	Ano Ano Ano	Ne Ne Ne	Ne Ne Ne			Ne Ne
- vybalení ze skupinového obalu, odstranění obalů								
- uložení v prodejních regálech, v policích		- Ch - nebezpečí ovlivnění potravin - Ch - kontaminace prostor chemickými látkami, ohrožení zdraví spotřebitele	Ano Ano	Ne Ne	Ne Ne			Ne Ne
- prodej		- Ch - nezákonná manipulace, ohrožení zdraví spotřebitele	Ano	Ne	Ne			Ne
- skladování v úklidové komoře, úklidovém koutu		- F - kontaminace cizími předměty - Ch - kontaminace prostor chemickými látkami, ohrožení zdraví pracovníka	Ano Ano	Ne Ne	Ne Ne			Ne
- manipulace a příp. ředění před použitím k sanitaci a desinfekci prodejny		- Ch - kontaminace prostor chemickými látkami, ohrožení zdraví pracovníka	Ano	Ne	Ne			Ne
- použití chem. látky při sanitaci a desinfekci		- Ch - ohrožení zdraví pracovníka	Ano	Ne	Ne			Ne

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, převímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
Fáze: č. 1010 - nákup převímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej - nákup		- B, Ch, F - narušení bezpečnosti chemických látek a nepotr.zboží	- nedodržení GMP při výrobě a distribuci chemických látek a nepotr.zboží	5	1	1	5	- nákup od prověřených dodavatelů	- Pracovník pověřený nákupem	- Smlouva o dodávce zboží
- převímka zboží dokladová										
- převímka zboží fyzická CP	CP	- F - kontaminace cizím předměty  - Ch - chemické látky se sníženým účinkem  - Ch - nebezpečí chybné manipulace a chybného použití	- narušený obal  - překročené datum expirace  - chybějící český text značení na obale chemických látek  - chybějící instrukce pro manipulaci, absence H vět	10	3	1	30	- kontrola stavu obalů  - příjem chemických látek s nepřekročeným datem expirace  - kontrola přítomnosti českého textu značení na obale  - český text značení nebezpečnosti na obale, příp. bezpečnostní listy	- Pracovník pověřený převímkou  - Pracovník pověřený převímkou  - Pracovník pověřený převímkou  - Pracovník pověřený převímkou	- Etikety chemických látek  - Etikety chemických látek  - Etikety chemických látek
- skladování ve skladu		- F - kontaminace cizím předměty	- narušený obal, nešetrná manipulace	5	1	1	5	- šetrná manipulace	- Pracovník	- Smlouva o dodávce zboží

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- Ch - kontaminace potravin chemickými látkami, pachové ovlivnění  - Ch - kontaminace prostor chemickými látkami, ohrožení zdraví spotřebitele	- neoddělené skladování chemických látek, nepotravinářského zboží od potravin  - nešetrná manipulace, vylití nebezpečných chemických látek	10	1	1	10	- oddělené skladování chemických látek a nepotravinářského zboží  - šetrná manipulace, použití ochranných prostředků, znalost H vět	- Vedoucí prodejny  - Pracovník	- Značení na obale, Bezpečnostní listy
- vybalení ze skupinového obalu, odstranění obalů										
- uložení v prodejních regálech, v policích		- Ch - nebezpečí ovlivnění potravin  - Ch - kontaminace prostor chemickými látkami, ohrožení zdraví spotřebitele	- neoddělené uložení chemických látek a potravin  - nezákonná manipulace dětí a mladistvých, nešetrné uložení a následné narušení balení	10	1	1	10	- oddělené uložení chemických látek a potravin  - uložení chemických látek bezpečně, mimo dosahu dětí	- Pracovník  - Pracovník	
- prodej		- Ch - nezákonná manipulace, ohrožení zdraví spotřebitele	- prodej nebezpečných chemických látek a žiravin osobám mladším 18 let	10	3	1	30	- zamezení prodeje osobám mladším 18 let	- Vedoucí prodejny	- Právní předpisy

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej**  
*Nebezpečí a ovládací opatření*

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- skladování v úklidové komoře, úklidovém koutu		- F - kontaminace cizím: předměty - Ch - kontaminace prostor chemickými látkami, ohrožení zdraví pracovníka	- narušený obal, nešetrná manipulace - nešetrná manipulace, vylití nebezpečných chemických látek	5	1	1	5	- šetrná manipulace - šetrná manipulace, znalost přípravků, přítomnost bezpečnostních listů pro látky se kterými se v prodejně manipuluje	- Pracovník - Pracovník	- Smlouva o dodávce zboží - Značení na obale, Bezpečnostní listy
- manipulace a příp. ředění před použitím k sanitaci a desinfekci prodejny		- Ch - kontaminace prostor chemickými látkami, ohrožení zdraví pracovníka	- nešetrná manipulace, vylití nebezpečných chemických látek	10	1	1	10	- šetrná manipulace, použití ochranných prostředků, znalost H vět	- Pracovník	- Značení na obale, Bezpečnostní listy
- použití chem. látky při sanitaci a desinfekci		- Ch - ohrožení zdraví pracovníka	- nešetrná manipulace, použití mimo doporučení výrobce	10	3	1	30	- šetrná manipulace, postup dle návodu na použití	- Pracovník	- Značení na obale, Bezpečnostní listy

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej**  
Klasifikace velikosti rizika

Velikost	Závažnost	Frekvence	Detekce	Operace	Nebezpečí	Příčina
30	10	3	1	- přejímka zboží fyzická CP	- F - kontaminace cizími předměty	- narušený obal
30	10	3	1	- přejímka zboží fyzická CP	- Ch - chemické látky se sníženým účir	- překročené datum expirace
30	10	3	1	- přejímka zboží fyzická CP	- Ch - nebezpečí chybné manipulace a	- chybějící český text značení na obale c
30	10	3	1	- přejímka zboží fyzická CP	- Ch - nebezpečí chybné manipulace a	- chybějící instrukce pro manipulaci, abs
30	10	3	1	- prodej	- Ch - nezákonná manipulace, ohrožení	- prodej nebezpečných chemických látek
30	10	3	1	- použití chem. látky při sanitaci a desin	- Ch - ohrožení zdraví pracovníka	- nešetrná manipulace, použití mimo dop
10	10	1	1	- skladování ve skladu	- Ch - kontaminace potravin chemický	- neoddělené skladování chemických lát
10	10	1	1	- skladování ve skladu	- Ch - kontaminace prostor chemickým	- nešetrná manipulace, vylití nebezpečný
10	10	1	1	- uložení v prodejních regálech, v polic	- Ch - nebezpečí ovlivnění potravin	- neoddělené uložení chemických látek a
10	10	1	1	- uložení v prodejních regálech, v polic	- Ch - kontaminace prostor chemickým	- nezákonná manipalce dětí a mladistvých
10	10	1	1	- skladování v úklidové komoře, úklidc	- Ch - kontaminace prostor chemickým	- nešetrná manipulace, vylití nebezpečný
10	10	1	1	- manipulace a příp. ředění před použit	- Ch - kontaminace prostor chemickým	- nešetrná manipulace, vylití nebezpečný
5	5	1	1	- nákup	- B, Ch, F - narušení bezpečnosti chem	- nedodržení GMP při výrobě a distribuc
5	5	1	1	- skladování ve skladu	- F - kontaminace cizími předměty	- narušený obal, nešetrná manipulace
5	5	1	1	- skladování v úklidové komoře, úklidc	- F - kontaminace cizími předměty	- narušený obal, nešetrná manipulace



<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej**  
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
<b>Fáze: č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej</b> - nákup								
- přejímka zboží dokladová								
- přejímka zboží fyzická CP	CP	- stav obalu přejímaného zboží  - datum expirace  - označení, bezpečnostnívěty	- neporušený obal  - nepřekročené datum expirace  - český text označení na obale	- pozorování  - pozorování  - pozorování	- každá dodávka  - každá dodávka  - každá dodávka	- Pracovník pověřený přejímkou  - Pracovník pověřený přejímkou  - Pracovník pověřený přejímkou		
- skladování ve skladu								
- vybalení ze skupinového obalu, odstranění obalů								
- uložení v prodejních regálech, v policích								
- prodej								
- skladování v úklidové komoře, úklidovém koutu								
- manipulace a příp. ředění před použitím k sanitaci a desinfekci								

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej**  
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
Fáze: č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej						
- nákup						
- přejímka zboží dokladová						
- přejímka zboží fyzická CP	CP	- stav obalu přejímaného zboží  - datum expirace  - označení, bezpečnostní věty	- neporušený obal  - nepřekročené datum expirace  - český text označení na obale	- vrácení dodávky zboží  - vrácení dodávky zboží  - vrácení dodávky zboží	- Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny  - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření  - Nápravná opatření
- skladování ve skladu						
- vybalení ze skupinového obalu, odstranění obalů						
- uložení v prodejních regálech, v policích						
- prodej						
- skladování v úklidové komoře,						

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Segment:</b>	č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
<b>Operace:</b>	nákup

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>nákup od prověřených dodavatelů</b>  <i>Nákup chemických látek a nepotravinářského zboží provádí od prověřených dodavatelů, kteří dodávají zboží bezpečné a kvalitní.</i>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce zboží

*Nepsat nic na tento dokument*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Segment:</b>	č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
<b>Operace:</b>	prejímka zboží fyzická CP
<b>Typ:</b>	<b>CP</b>

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>kontrola stavu obalů</b> <i>Kontroluje celistvost obalů přejímaného zboží. Obal zboží musí zabránit kontaminaci cizími předměty v průběhu manipulace.</i>	Pracovník pověřený přejímkou	
<b>příjem chemických látek s nepřekročeným datem expirace</b> <i>Kontroluje datum expirace přejímaného zboží. Přijmout do provozovny lze pouze chemické látky a jiné přípravky s nepřekročeným datem expirace.</i>	Pracovník pověřený přejímkou	Etikety chemických látek
<b>kontrola přítomnosti českého textu značení na obale</b> <i>Přejímat lze pouze chemické látky a jiné přípravky s českým textem označení na obale.</i>	Pracovník pověřený přejímkou	Etikety chemických látek
<b>český text značení nebezpečnosti na obale, příp. bezpečnostní listy</b> <i>Přejímat lze pouze chemické látky a jiné přípravky s tzv. H větami v českém jazyce. Pracovník kontroluje přítomnost pokynů pro nakládání v případě zasažení lidského těla, apod. i pro potřeby manipulace při práci a při skladování. Příp. lze zajistit informace z bezpečnostních listů chem. látek.</i>	Pracovník pověřený přejímkou	Etikety chemických látek

<b>Znak:</b>	stav obalu přejímaného zboží		
<i>Sleduje neporušenost obalu přejímaného zboží.</i>			
Hodnoty:	neporušený obal	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	každá dodávka
Zodpovědný:	Pracovník pověřený přejímkou	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>vrácení dodávky zboží</b> <i>V případě zjištění narušení stavu obalu přejímaného zboží dodávku vrátí zpět dodavateli.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

*Nepsat nic na tento dokument*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Znak:</b>	datum expirace		
<i>Kontroluje datum expirace chemických látek a jiných přípravků.</i>			
Hodnoty:	nepřekročené datum expirace	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	každá dodávka
Zodpovědný:	Pracovník pověřený přejímkou	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>vrácení dodávky zboží</b> <i>V případě zjištění překročení data expirace u chemických látek a jiných přípravků dodávku vrátí zpět dodavateli.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

<b>Znak:</b>	označení, bezpečnostnívěty		
<i>Kontroluje označení zboží na obale, přítomnost H vět a návodu na manipulaci a použití.</i>			
Hodnoty:	český text označení na obale	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	každá dodávka
Zodpovědný:	Pracovník pověřený přejímkou	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>vrácení dodávky zboží</b> <i>V případě zjištění chybějícího českého značení u chemických látek a jiných přípravků dodávku vrátí zpět dodavateli.</i>	Vedoucí prodejny	

*Nepsat nic na tento dokument*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Segment:</b>	č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
<b>Operace:</b>	skladování ve skladu

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>šetrná manipulace</b> <i>Se zbožím manipuluje šetrně s cílem minimalizace narušení obalu skladovaného zboží.</i>	Pracovník	Smlouva o dodávce zboží
<b>oddělené skladování chemických látek a nepotravinářského zboží</b> <i>Dodržuje oddělené skladování chemických látek, popř. jiných přípravků v samostatném skladu, zamezuje pachovému ovlivnění. Ostatní nepotravinářské zboží skladuje prostorově odděleně v samostatném regále.</i>	Vedoucí prodejny	
<b>šetrná manipulace, použití ochranných prostředků, znalo H vět</b> <i>Během manipulace s uzavřenými obaly chemických látek dbá zvýšené opatrnosti, pracuje šetrně pro zamezení rizika vylití nebezpečných chemických látek. V případě potřeby postupuje podle instrukcí na obale - H věty.</i>	Pracovník	Značení na obale, Bezpečnostní listy

*Nepsat nic na tento dokument*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Segment:</b>	č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
<b>Operace:</b>	uložení v prodejních regálech, v policích

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>oddělené uložení chemických látek a potravin</b> <i>Dodržuje oddělené vystavení chemických látek, popř. jiných při pravkú v prodejním regále, polici vyhrazeném pro tyto látky. Nepotravinářské zboží nabízí zřetelně odděleně.</i>	Pracovník	
<b>uložení chemických látek bezpečně, mimo dosahu dětí</b> <i>Během ukládání nebezpečných chemických látek do prodejních regálů a polic dbá na jejich bezpečné uložení, žráviny a nebezpečné chemické látky ve výšce mimo dosah dětí.</i>	Pracovník	

*Nepsat nic na tento dokument*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Segment:</b>	č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
<b>Operace:</b>	prodej

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>zamezení prodeje osobám mladším 18 let</b> <i>Při prodeji nebezpečných chemických látek a chemických látek označených jako žravé, nebo označených větou H314 zajistí zákaz prodeje těchto při pravků osobám mladším 18 let. V samoobslužné prodejně opatří místo nabízení těchto látek zákazovou tabulí "Zákaz prodeje osobám mladším 18 ti let" nebo se stejným významem.</i>	Vedoucí prodejny	Právní předpisy

*Nepsat nic na tento dokument*



<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Segment:</b>	č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
<b>Operace:</b>	skladování v úklidové komoře, úklidovém koutu

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>šetrná manipulace</b> <i>S při pravky manipuluje šetrně s cílem minimalizace narušení obalu chemikálií.</i>	Pracovník	Smlouva o dodávce zboží
<b>šetrná manipulace, znalost přípravků, přítomnost bezpečnostních listů pro látky se kterými se v prodejně manipuluje</b> <i>Během manipulace s chemickými látkami dbá zvýšené opatrnosti. Je k dispozici seznam chemikálií používaných na prodejně k sanitaci a desinfekci. Jsou k dispozici bezpečnostní listy látek, se kterými se pracuje.</i>	Pracovník	Značení na obale, Bezpečnostní listy

*Nepsat nic na tento dokument*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Segment:</b>	č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
<b>Operace:</b>	manipulace a příp. ředění před použitím k sanitaci a desinfekci prodejny

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<b>šetrná manipulace, použití ochranných prostředků, znalo H vět</b> <i>Během manipulace s chemickými látkami je pracovník vybaven požadovanými ochrannými prostředky dle deklarace výrobce látky (pro žraviny a látky leptající např. gumové rukavice, plastové brýle, sorbent, ochranný oděv). Během manipulace postupuje šetrně pro zamezení rizika vylití nebezpečných chemických látek. Bezpečnostní listy používaných nebezpečných chemických látek jsou viditelně zpřístupněné, pracovník je seznámen s návodem na použití a při padně s H větami.</i>	Pracovník	Značení na obale, Bezpečnostní listy

*Nepsat nic na tento dokument*

<b>HACCP</b>	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	1/0
	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Datum	13.01.2017

**COOP družstvo Velké Meziříčí - č.9010 Nákup, přejímka,  
skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží,  
prodej**  
*Popis místa*

<b>Segment:</b>	č. 1010 - nákup, přejímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
<b>Operace:</b>	použití chem. látky při sanitaci a desinfekci

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
šetrná manipulace, postup dle návodu na použití  <i>Během manipulace postupuje šetrně, postupuje dle návodu na použití, dodržuje ředění, teplotu, dobu působení, oplach a další instrukce dle výrobce.</i>	Pracovník	Značení na obale, Bezpečnostní listy

*Nepsat nic na tento dokument*