

HACCP systém kritických bodů	Vypracoval: MVDr. Petra Vasilová	Datum: 9. 2. 2015
	Vypracoval:	Verze/Změna: 2/1

**COOP družstvo
Velké Meziříčí**

HACCP

PRODEJNA

.....

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

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. Studie HACCP Distribuce potravin – prodejna

Kompletní příručka HACCP je uložena na ústředí COOP družstvo Velké Meziříčí

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

Slovník pojmů

Archivace - povinnost archivovat dokumenty. Dokumentace se uchovává nejméně 1 rok, záznamy nejméně 1 rok po ukončení data minimální trvanlivosti nebo použitelnosti potravin.

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

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

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 potravin 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

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

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 potraviny 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 potraviny 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 potraviny, obalového materiálu) - charakteristické znaky potraviny/obalového materiálu uvedené v platné legislativě, příp. v platných postupech organizace. Součástí specifikace potraviny tvoří Popis skupiny výrobků, platná etiketa a ostatní dokumentace organizace vztahující se k potravíně (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

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 vytvoření systému 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, sensorické vlastnosti, stav čistoty) který ovlivňuje zdravotní nezávadnost a jehož hodnoty se sledují v kritických bodech výroby

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,

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

- 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: 1	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

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: 1	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

Skladovací podmínky potravin

komodita	předpis	přepř. °C	sklad. °C	poznámka
Maso – bourání a balení	853/04			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	853/04	+4	+4	
zvěřina z volně žijící zvěře drobné		+4	+4	
zvěřina z volně žijící zvěře velké		+7	+7	
bal. zmrazené maso, mas. výr.	366/05	-15	-18	
Masné výrobky				dle výrobce
Masné výrobky trvanlivé	326/01			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	366/05	-15	-18	
Ryby		Společně s nebalenými rybami a ostatními moř. živočichy nesmějí být dopravovány a skladovány ostatní výrobky, které by mohly být ovlivněny pachem.		
čerstvé sladkovodní	326/01	-1-+5	-1-+5	teplota prostředí
čerstvé mořské a ost. vod. ž.		-1-+2	-1-+2	v tajícím ledu
zmrazené	366/05	-15	-18	
Rybí výrobky		teplota dle výrobce		
uzené ryby	326/01	+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.	366/05	-15	-18	
Vejce a výrobky				
třídy jakosti A	326/01		nejv +18	
majonézy balené			0-15	
Mléko a výrobky	77/03			
trvanlivé, zahuštěné,		do +24	do +24	sušené ml. výrobky při R. v. do 70 %

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

komodita	předpis	přepř. °C	sklad. °C	poznámka
sušené				
ostatní		+4-+8	+4-+8	
máslo stolní		+4-+8	+4-+8	nejdéle 24 měsíců při t -18 °C a nižší
Mražené krémy	77/03			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 ³ 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
Jedlé tuky a oleje	77/03			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	
Olejnata semena	329/97		do 20	při R. v. vzduchu nejvýše 70 %
Dehydratované výrobky	331/97			v suchých, chladných a větratelných místnostech na podlážkách, nejméně 5 cm nad zemí a od stěn. odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi
Studené omáčky	331/97		0-15	
Hořčice			+1-15	chráněná před přímým sluncem
Čerstvé ovoce a zelenina	157/03			větrané nebo klim. pro. na podlážkách
Zpracované ovoce				
sušené a proslazené nebal.			do 20	R. v. do 70 %
upravené chlazené čerstvé		0-5	0-5	
Zpracovaná zelenina				
sušená, proslazená kandov.			do 20	R. v. do 70 % u sušené do 65 %
upravená, chlazená čerstvá		0-5	0-5	
Houby				
čerstvě rostoucí		0-10	0-10	V jedné vrstvě
čerstvě pěstované		0-6	0-6	balené nejvýše ve 2 vrstvách, nebalené ve 3 vrst.
sušené			do 20	R. v. do 65 %, pouze balené, nebo zabalené
Mlýnské obilné výrobky	333/97			
Rýže				odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
Těstoviny				R.v. do 75 %, nejméně 5 cm od stěn na podláž.

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

komodita	předpis	přepr. °C	sklad. °C	poznámka
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	
Pekařské výrobky				Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům
Cukrářské výrobky a těsta				Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě cukrářských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům
nebalené cukrářské výr.			do 8	
těsta			do 10	
Přírodní sladidla	76/03			
cukr			do 30	R. v. nejvýše 70 %, moučka do 65 %
tekuté výrobky			do 25	
Med				
Nečokoládové cukrovinky				
Kakaový prášek a směsi				
Čokoláda a čok. cukrovink				
Nealkoholické nápoje	335/97			Nealkoholický nápoj v průsvitném obalu se musí skladovat a přepravovat chráněný před přímým slunečním světlem.
Pivo				Pivo a nápoje na bázi piva musí být chráněny před přímým slunečním světlem a poškozením vlivem mrazu.
Droždí				
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: 1	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

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>	
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	

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

V BLÍZKOSTI MÍSTA NABÍZENÍ POTRAVINY VIDITELNĚ ZPŘÍSTUPNIT = tj. NE NA VYŽÁDÁNÍ, MUSÍ VISET, LEŽET (SEŠIT), apod.		
Požadavek	Upřesnění	
DATUM POUŽITELNOSTI NEBO DATUM MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI **	"Spotřebujte do:"	
	"Datum minimální trvanlivosti do....."	
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,		
OSTATNÍ ÚDAJE, STANOVÍ LI TAK PRÁVNÍ PŘEDPIS, PŘEDPIS EU	např. zařídění drůbežího masa, informace o prodáváném hovězím a telecím masu dle předpisu, apod. Od 1. 4. 2015 i V, D, S maso	

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

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

**HOTOVÉ POKRMY TEPLÉ A STUDENÉ - VIDITELNĚ ZPŘÍSTUPNIT SNADNO ČITELNOU INFORMACI = tj. NE NA VYŽÁDÁNÍ, MUSÍ VISET, BÝT POLOŽENA, SEŠIT ZAVŘENÝ NENÍ VIDITELNÝ.
při poskytování stravovacích služeb nebalené nebo jsou-li zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo zabaleny bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro přímý prodej**

NÁZEV POTRAVINY

Název výrobku

OBSAH ALERGENŮ ***

V návaznosti na název výrobku uvést výskyt dané alergenní složky.

Informaci o konkrétní látce podle čl. 9 odst. 1 písm. c) (*alergeny*) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 je provozovatel potravinářského podniku, uvedený ve větě první, povinen na vyžádání spotřebitele nebo jinou formou sdělit anebo jinou formou viditelně a snadno čitelně zpřístupnit.

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	
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	„nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky“

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

nařízení (ES) č. 1333/2008	
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 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 fytoestery, estery fytoesterů, fytostanoly nebo estery fytostanolů	
5.1 Potraviny nebo složky potravin s přidanými fytoestery, estery fytoesterů, fytostanoly nebo estery fytostanolů	1) „s přidanými rostlinnými steroly“ nebo „s přidanými rostlinnými stanoly“ ve stejném zorném poli jako název dané potraviny; 2) množství přidaných fytoesterů, esterů fytoesterů, 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;

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

	<p>3) údaj, že výrobek není určen pro osoby, které si nemusí regulovat hladinu cholesterolu v krvi;</p> <p>4) údaj, že pacienti užívající léky na snížení hladiny cholesterolu by měli výrobek konzumovat pod lékařským dohledem;</p> <p>5) snadno viditelný údaj, že potravina nemusí být vhodná pro výživu těhotných a kojících žen a dětí ve věku do pěti let;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
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

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.

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

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 uchování, 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) 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.

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 čířicí prostředek u piva a vína
5. Jádra podzemnice olejné (arašídů) 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 SO₂, 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

HACCP	COOP spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	--	----------------------------

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: 1	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

Popis skupiny výrobků
Trvanlivé potraviny

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

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

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

Předpokládané použití výrobku		Konzumace spotřebitelem dle druhu potraviny, viz etikety.
Okruh spotřebitelů	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.
Etiketa		Viz údaje na obalu. Pro nebalené potraviny jsou právními předpisy požadované informace k dispozici spotřebiteli na přístupném viditelném místě.
Návod k použití výrobku		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
Možnosti nesprávného použití výrobku		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
Ostatní informace		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

Popis skupiny výrobků
Chlazené potraviny

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

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

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

Okruh spotřebitelů	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.
Etiketa		Viz údaje na obalu. Pro nebalené potraviny jsou právními předpisy požadované informace k dispozici spotřebiteli na přístupném viditelném místě.
Návod k použití výrobku		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
Možnosti nesprávného použití výrobku		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin. Uchovávání za vyšších než stanovených teplot.
Ostatní informace		Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

Popis skupiny výrobků
Zmrazené potraviny

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

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

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

Předpokládané použití výrobku	Konzumace spotřebitelem dle druhu potraviny, viz etikety.	
Okruh spotřebitelů	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.
Etiketa	Viz údaje na obalu.	
Návod k použití výrobku	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.	
Možnosti nesprávného použití výrobku	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin. Uchovávání za vyšších než stanovených teplot.	
Ostatní informace	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin. Uchování u spotřebitele: při teplotě -18 °C při teplotě -12 °C při teplotě - 6 °C	

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

Popis skupiny výrobků
Ovoce, zelenina, brambory, houby

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

Obecná charakteristika	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
Skupiny výrobků	čerstvé ovoce čerstvá zelenina brambory konzumní ranné brambory konzumní pozdní čerstvé houby volně rostoucí čerstvé houby pěstované
Složení	Dle druhu potravin.
Fyzikálně-chemické vlastnosti	Biologické zrání. Vysoká a_w
Způsob mikrobicidního ošetření	Není součástí postupu při prodeji potravin.
Způsob mikrobiostatického ošetření	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.
Způsob balení	Nebalené. Balené v primárních, skupinových nebo transportních obalech. Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny jen v prodyšné fólii.
Doba použitelnosti	---
Doba minimální trvanlivosti	---
Vlastnosti potravin podmiňujících způsob	Biologické zrání. Vysoká a_w .

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

skladování	
Skladovací podmínky	<p>Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se skladují odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách, popřípadě v prostorách s řízenou atmosférou na dřevěných podlážkách.</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>
Podmínky uvádění výrobku do oběhu	<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>
Způsob uvádění výrobku do oběhu	Vystavování v chladicích prodejních zařízeních a prodejních zařízeních, nabízení k prodeji. Samoobslužný prodej.
Předpokládané použití výrobku	Konzumace spotřebitelem dle druhu potraviny, viz etikety.
Okruh spotřebitelů	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.
Etiketa	Viz údaje na obalu. Pro nebalené potraviny jsou právními předpisy požadované informace k dispozici spotřebiteli na přístupném viditelném místě.
Návod k použití výrobku	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
Možnosti nesprávného použití výrobku	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.
Ostatní informace	Viz etikety, průvodní doklady dodavatelů potravin.

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 9. 2. 2015
--------------	------------------------------	----------------------------

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: 1	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

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

Prodejna:

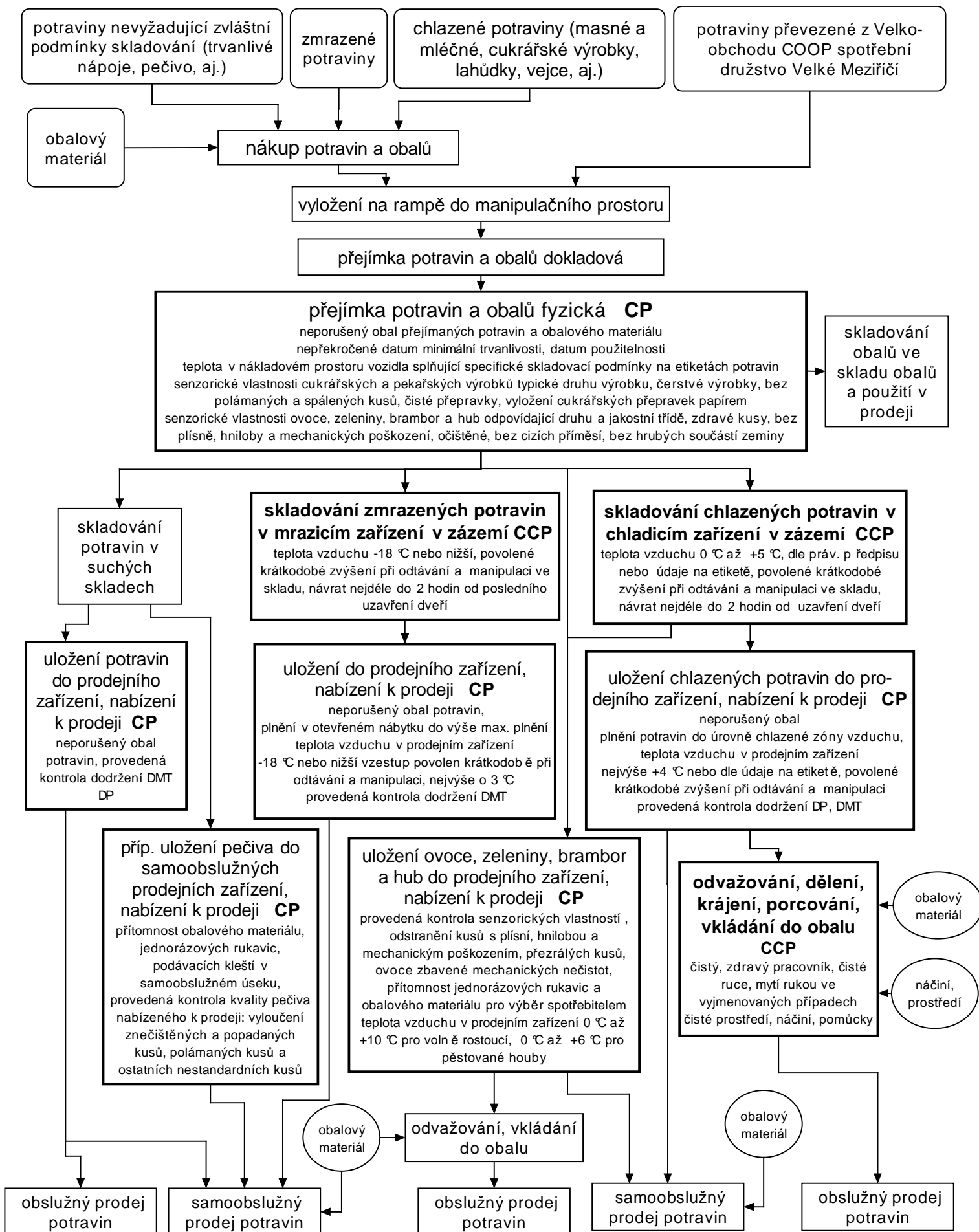
Dat.	Popis závady	Nápravné opatření	Podpis	Kontroloval

Prodejna:	Pozorování: při operaci	Hodnoty: řádná sanitace dle Sanitačního řádu
------------------	--------------------------------	---

Datum	Sanitační/ desinfekční úkon	Podpis	Kontroloval

Organizace	COOP družstvo Velké Meziříčí	Provozovna	Prodejna potravin
Datum	09/02/2015	Verze/Změna	2/1
Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Schválil	Martina Homolová

DISTRIBUCE POTRAVIN - PRODEJNA



HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení (košů, polic, aj.), nabízení k prodeji	CP	- B - kontaminace mikroorganismy - B - kontaminace mikroorganismy - L - legislativní	Ano	Ne	Ne			Ano
- 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	Ano	Ne	Ne			Ano

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
			1	2	3	4	5	6
		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano
- 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								

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
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								

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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 - přítomnost mikroorganismů	- zvýšená teplota potravin vyžadujících specifické skladovací podmínky - nahnílé a zaplísněné ovoce, zelenina a brambory, kusy s příznaky nemocí - brambory, houby neodpovídající požadavkům zvláštního právního předpisu	10	3	3	90	- kontrola teploty v nákladovém prostoru vozidla - přejímka čerstvého ovoce, zeleniny a brambor bez známek hniloby a plísně - přejímka zkušeným pracovníkem	- Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Etikety potravin, Průvodní doklady - Specifikace potravin - Specifikace potravin - Specifikace potravin - Specifikace potravin
		- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěné nebo mechanicky narušené ovoce, zelenina, brambory a houby	5	5	1	25	- přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez hrubého znečištění zeminou - přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez mechanických narušení	- Pracovník - Pracovník	- Specifikace potravin - Specifikace potravin
		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti pečiva	- zdravotně závadné pečivo a cukrářské výrobky - např. spálené pečivo, kontaminace cizími předměty, nečerstvé výrobky, aj. - nečisté přepravy	5	3	1	15	- kontrola senzorických 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			

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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 - kontaminace mikroorganismy	- překročení uchovávacích lhůt - narušený obal - nečisté prostředí, uložení na podlaze	5	1	3	15	- 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	3	3	90	- 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

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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 - B - kontaminace mikroorganismy	- překročené datum použitelnosti - narušený obal - nečisté prostředí skladu	5	1	3	15	- dodržení skladovacích podmínek pro houby - kontrola data použitelnosti - dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin - šetrná manipulace s potravinami - pravidelná sanitace chladicího zařízení	- Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Specifikace potravin - 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 přípravný, obslužného úseku, prodejního místa z nečistých ochranných obalů - použití znečištěného obalového materiálu	3	5	1	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	3	1	15	- pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin - pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DMT, DP	- Pracovník - Pracovník	- GMP - GMP

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení (košů, polic, aj.), nabízení k prodeji	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
		- 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 - Pracovník	- GMP - GMP
		- 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
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	- přítomnost kusů s hnilobou, plísní, přezrálých 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

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- 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 potravin
		- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivosti	10	1	3	30	- naplnění nábytku maximálně do výše maximálního plnění, umístění teploměru na úrovni vyznačeného maximálního plnění	- Pracovník	- Specifikace potravin
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal	5	1	1	5	- pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DMT	- Pracovník	- GMP
- uložení chlazených 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 potravin
		- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum použitelnosti	10	1	3	30	- vybavení prodejního zařízení teploměrem	- Pracovník	- GMP
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal	5	3	1	15	- plnění chladicího zařízení do úrovně chlazené zóny vzduchu	- Pracovník	- GMP
		- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povinných informací	5	5	1	25	- pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DP	- Pracovník	- Technologický postup
							- pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin	- Pracovník	- GMP	
							- 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								

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- F - cizí předměty	- 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 jednořázkových rukavic	- Pracovník	- Sanitační řád
			- 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 přípravnách - dodržení hygieny prodeje v samoobslužné zóně	- Pracovník - Pracovník	- Sanitační řád - Sanitační řád
- samoobslužný prodej potravin										
- obslužný prodej potravin										

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Velikost	Závažnost	Frekvence	Detekce	Operace	Nebezpečí	Příčina
90	10	3	3	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - pomnožení mikroorganismů	- zvýšená teplota potravin vyžadujících s
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 prode	- 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	- uložení potravin nevyžadujících zvláš	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivos
30	10	1	3	- uložení zmrazených potravin do prode	- 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 c
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 pečiva do samoobslužných pr	- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povit
25	5	5	1	- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hu	- B - pomnožení mikroorganismů	- přítomnost kusů s hnilobou, plísni, přez
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, porcování	- 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

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Velikost	Závažnost	Frekvence	Detekce	Operace	Nebezpečí	Příčina
15	3	5	1	- skladování obalů ve skladu obalů a pe	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté, vlhké skladovací prostory
15	5	3	1	- skladování obalů ve skladu obalů a pe	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištění prostředí přípravný, obslužné
15	5	3	1	- skladování obalů ve skladu obalů a pe	- B - kontaminace mikroorganismy	- použití znečištěného obalového materiálu
15	5	3	1	- uložení potravin nevyžadujících zvláš	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	3	1	- uložení pečiva do samoobslužných pr	- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace běžného pečiva spotřebite
15	5	3	1	- uložení pečiva do samoobslužných pr	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěné pečivo, pečivo na podlaze, p
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 prodej	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	3	1	- odvažování, dělení, krájení, porcování	- F - cizí předměty	- kontaminace ozdobnými předměty, vlas
10	10	1	1	- přejímka potravin a obalů dokladová	- CH - kontaminace zabalených potravin	- záměna obalových materiálů za obaly n
10	10	1	1	- odvažování, dělení, krájení, porcování	- B - kontaminace mikroorganismy	- nemocný pracovník, nečisté ruce prac
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 prodej	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
Fáze: Distribuce potravin - prodejna - nákup potravin a obalů								
- vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy								
- převážka potravin a obalů dokladová								
- převážka potravin a obalů fyzická	CP	- stav obalu přijímaných potravin a obalového materiálu - dodržení uchovávacích lhůt - teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami - senzorické vlastnosti, zdravotní stav ovoce, zeleniny, brambor a hub	- neporušený obal - nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti - teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě - odpovídající druhu a jakostní třídě, zdravé kusy, bez plísňe, hniloby a mechanických poškození, očištěné, bez cizích příměsí, bez	- pozorování - pozorování - pozorování - pozorování	- při převážce - při převážce - při převážce - při převážce	- Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Dodací list - Dodací list - Dodací list - Dodací list	

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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, na začátku směny	- 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, na začátku směny	- Pracovník	- Chladicí a mrazicí zařízení	- 1 rok od DP

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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					
- 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		
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení (košů, polic, aj.), nabízení k prodeji	CP	- zajištění podmínek samoobslužného prodeje pečiva - stav prodáváného 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		
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení,	CP							

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
nabízení k prodeji		<ul style="list-style-type: none"> - zdravotní stav a zralost nabízených ovoce, zeleniny, brambor a hub - zajištění podmínek samoobslužného prodeje - teplota vzduchu v prodejním zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - bez plísně, hniloby a poškození, nepřezrálé, čerstvé - kusy bez nečistot, jednorázové rukavice, obalový materiál - 0- +10 °C volně rostoucí houby , 0- +6 °C pěstované houby 	<ul style="list-style-type: none"> - pozorování - pozorování - měření 	<ul style="list-style-type: none"> - průběžně při prodeji - průběžně při prodeji - Na začátku směny 	<ul style="list-style-type: none"> - Pracovník - Pracovník - Pracovník 		
- uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	<ul style="list-style-type: none"> - stav obalu potravin nabízených k prodeji - naskladněnost otevřeného mrazírenského nábytku - teplota vzduchu v mrazicím nábytku - dodržení uchovávacích lhůt 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - nepřekročené datum minimální trvanlivosti 	<ul style="list-style-type: none"> - pozorování - pozorování - měření - pozorování 	<ul style="list-style-type: none"> - průběžně při prodeji - průběžně při prodeji - Na začátku směny - průběžně při prodeji 	<ul style="list-style-type: none"> - Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník 		
- uložení chlazených potravin do	CP							

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
prodejního zařízení, nabízení k prodeji		<ul style="list-style-type: none"> - stav obalu potravin nabízených k prodeji - naskladněnost otevřeného chladicího zařízení - teplota vzduchu v prodejním zařízení - dodržení uchovávacích lhůt 	<ul style="list-style-type: none"> - neporušený obal potravin - plnění potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu - nejvýše +4 °C nebo dle informace na etiketě - nepřekročené datum použitelnosti, příp. datum minimální trvanlivosti 	<ul style="list-style-type: none"> - pozorování - pozorování - měření - pozorování 	<ul style="list-style-type: none"> - průběžně při prodeji - průběžně při prodeji - Na začátku směny - průběžně při prodeji 	<ul style="list-style-type: none"> - Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník 		
<ul style="list-style-type: none"> - odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu 	CCP	<ul style="list-style-type: none"> - čistota a zdravotní stav pracovníka - dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou - čistota pomůcek, náčiní, nástrojů, strojů - čistota prodejních prostor prodejních zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - pozorování - pozorování - pozorování - pozorování 	<ul style="list-style-type: none"> - Na začátku a v průběhu směny - průběžně při směně - Na začátku směny, průběžně při směně - Na začátku směny, průběžně při 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny 	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiena pracovníka a prostředí - Hygiena pracovníka a prostředí - Hygiena pracovníka a prostředí - Hygiena pracovníka a prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 rok od ukončení DP, DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

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

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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					

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení (košů, polic, aj.), nabízení k prodeji	CP	- zajištění podmínek samoobslužného prodeje pečiva	- jednorázové rukavice, podávací kleště, obalový materiál	- doplnění chybějících jednorázových rukavic, podávacích kleští a	- Pracovník	- Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- stav prodávaneého pečiva	- bez znečištěných, popadaných, polámaných kusů	obalového materiálu do prodejního úseku - odstranění znečištěných, popadaných, polámaných a jinak nestandardních kusů	- Pracovník	- Nápravná opatření
- 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 materiál	- přebrání a přetřídění ovoce, zeleniny, brambor a hub - neškodná likvidace zdravotně závadného ovoce, zeleniny, brambor a hub - doplnění chybějících jednorázových rukavic a obalového materiálu do prodejního úseku - odstranění znečištěných kusů	- Pracovník - Vedoucí prodejny - Pracovník	- Nápravná opatření - 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	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
				- neškodná likvidace zdravotně závadných hub	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
- 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	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- neškodná likvidace zdravotně závadných potravin	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- vyřazení potravin z překročeným datem	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
				minimální trvanlivosti z prodeje		
- uložení chlazených 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 chladicího 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	- nepřekročené datum použitelnosti, příp. datum minimální trvanlivosti	- přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny - 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

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu	CCP	- čistota a zdravotní stav pracovníka	- čistý a zdravý pracovník, čisté ruce pracovníka	- odvolání pracovníka do doby provedení nápravy zjištěného stavu	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
		- dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou	- manipulace s potravinami bez přímého kontaktu rukou	- proškolení pracovníka, při opakované neshodě vyloučení z manipulace s nebalenou potravinou k přímé spotřebě	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
		- čistota pomůcek, náčiní, nástrojů, strojů	- čisté podávací náčiní, nože a ostatní pomůcky	- provedení opětovné sanitace	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
		- čistota prodejních prostor prodejních zařízení	- čisté police, regály, prodejní vitríny a pulty	- zajištění nápravy, zajištění úklidu a sanitace	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- posouzení závažnosti závady, rozhodnutí o pozastavení prodeje z daného prodejního zařízení	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
- samoobslužný prodej potravin						
- obslužný prodej potravin						

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	nákup potravin a obalů

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>nákup od prověřených dodavatelů</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>nákup od stálých dodavatelů</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>nákup obalů určených pro balení potravin</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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
řádné provádění DDD, čištění rampy <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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	přejímka potravin a obalů dokladová

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
kontrola dodávky s objednávkou <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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	přejímka potravin a obalů fyzická
Typ:	CP

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>kontrola neporušenosti obalů potravin <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>kontrola značení a průvodních dokladů přejímaných potravin <i>Kontroluje datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti přejímaných potravin. Uchovávací lhůty nesmí být překročeny.</i></p>	Pracovník	Etikety potravin, Průvodní doklady
<p>kontrola teploty v nákladovém prostoru vozidla <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>přejímka čerstvého ovoce, zeleniny a brambor bez známé hniloby a plísně <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>přejímka zkušeným pracovníkem <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>přejímka brambor odpovídajících požadavkům zvláštního právního předpisu <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>přejímka zdravých a čerstvých hub, bez plísní a cizích příměsí <i>Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované,</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

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>přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez hrubého znečištění zeminou <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>přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez mechanický narušení <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>kontrola sensorických vlastností cukrářských výrobků a pečiva <i>Kontroluje sensorické vlastnosti přejímaného pečiva a cukrářských výrobků. Přejímá pouze pečivo a cukrářské výrobky nevykazující žádné sensorické vady.</i></p> <p>kontrola čistoty přepravek při přejímce <i>Během přejímky kontroluje čistotu přepravek, ve kterých jsou pečivo a cukrářské výrobky přijímány. Cukrářské přepravky musí být vyloženy čistým papírem.</i></p>	Pracovník	Specifikace potravin
	Pracovník	Specifikace potravin
	Pracovník	Specifikace potravin
	Pracovník	Technologický postup

Znak:	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>přebalení potravin a obalových materiálů <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>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<p>nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli <i>Při narušení primárních obalů zajistí nepřijmutí dodávky a jeř vrácení dodavateli.</i></p>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	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
nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli <i>Při zjištění překročení uchovávacích lhůt přejímaných potravin zajistí nepřijmutí dodávky a její vrácení dodavateli</i>		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Znak:	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
nepřijmutí dodávky potravin se zvýšenou teplotou, rozmrazených, vrácení dodavateli <i>Potraviny přepravované za zvýšené teploty, rozmrazené, nepřijme a dodávku vrátí dodavateli.</i>		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Znak:	senzorické vlastnosti, zdravotní stav ovoce, zeleniny, brambor a hub		
<i>Kontroluje kvalitu a senzorické 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
posouzení dodávky, v případě příjmu přebrání a vytřídění ihned po přejímce <i>Na základě senzorického zhodnocení posoudí, zda je možné dodávku přijmout. V případě přijmutí dodávky, provede</i>		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Znak:	senzorické vlastnosti pekařských a cukrářských výrobků, stav přepravek		
<i>Kontroluje senzorycké 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 přepravy, vyložení cukrářských přepravek papírem	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při přejímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>upozornění dodavatele na podmínky přejímky, příp. nepřijmutí dodávky <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></p>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	skladování potravin v suchých skladech

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech <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>vybavení skladu vlhkoměrem, případně teploměrem <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>kontrola data minimální trvanlivosti, data použitelnosti potravin <i>Uložení a skladování potravin ve skladu musí zajistit trvalý přehled o uchovávacích lhůtách. Kontroluje se datum minimální trvanlivosti, případně datum použitelnosti skladovaných potravin.</i></p>	Pracovník	Specifikace potravin
<p>dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin <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, případně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p>šetrná manipulace s potravinami ve skladu <i>Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, případně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí uložení spotřebitelských balení potravin přímo do prodejního zařízení.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>pravidelná sanitace skladu, vybavení policemi, regály, rohožemi nebo podložkami <i>Sklady potravin se vybavují policemi a regály, případně 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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení
Typ:	CCP

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>do držení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech <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>kontrola data minimální trvanlivosti potravin <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>do držení principů FIFO FEFO při skladování potravin <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, případně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p>šetrná manipulace s potravinami v mrazicím zařízení <i>Minimalizuje manipulace s potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, případně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí uložení balení přímo do prodejního mrazírenského nábytku.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>pravidelná sanitace mrazicího zařízení, pravidelné odmrazování <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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	teplota vzduchu v mrazicím zařízení		
<i>Měří teplotu vzduchu mrazírenského zařízení. Vzestup teploty při odtávání a manipulaci je krátkodobě povolen, návrat na předepsané hodnoty nejdele 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 nejdele do 2 hodin od posledního uzavření dveří	Sledování:	měření
Dokumentace:	Chladicí a mrazicí zařízení	Frekvence:	2 x denně, na začátku směny
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od DMT

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

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	skladování chlazených potravin v chladicím zařízení
Typ:	CCP

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách chlazených potravin a v právních předpisech <i>V chladicích zařízeních musí být zajištěna teplota odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchovávání chlazené potraviny výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p>dodržení skladovacích podmínek pro čerstvé ovoce a zeleninu <i>Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se skladují odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách. Teplota v chlazeném prostoru 0 °C - +10 °C.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p>dodržení skladovacích podmínek pro houby <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>kontrola data použitelnosti <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>dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin <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>šetrná manipulace s potravinami <i>Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, případně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí uložení balení přímo do prodejního zařízení.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>pravidelná sanitace chladicího zařízení <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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	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, na začátku směny
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od DP

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	skladování obalů ve skladu obalů a použití v prodeji

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>skladování na čistém místě, v suchém prostředí <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>vybalení obalů z ochranných vnějších obalů <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>uložení na bezprašném místě, chránění proti znečištění, zaprášení <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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontroly neporušenosti spotřebitelských balení potravin <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
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontroly DMT, DP <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

Znak:	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
vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje <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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	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
monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti <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>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno překročení data použitelnosti vyřazuje z prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - prodejna
Operace:	uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení (košů, polic, aj.), nabízení k prodeji
Typ:	CP

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
zajištění podmínek pro výběr a odběr potravin bez přímého dotyku rukou spotřebitele <i>V úseku samoobslužného prodeje neděleného chleba a pečiva musí být zajištěny podmínky k zamezení kontaktu rukou spotřebitele s pečivem. Úsek musí být vybaven jednoúčelovými rukavicemi a příp. podávacími kleštěmi, obalovým materiálem.</i>	Pracovník	GMP
pravidelná kontrola pečiva nabízeného k prodeji <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>	Pracovník	GMP
uložení nebaleného pečiva v bezpečné výšce nad podlahou <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>	Pracovník	GMP
značení nebalených potravin dle požadavků předpisů <i>Nebalené potraviny se značí dle požadavků platné legislativy. Zajistí uvedení všech nezbytných informací dle vzoru v manuálu HACCP.</i>	Vedoucí týmu HACCP	Požadavky na značení nebalených potravin

Znak:	zajištění podmínek samoobslužného prodeje pečiva		
<i>Provádí kontrolu v úseku prodeje pečiva. Kontroluje přítomnost dostatečného množství jednoúčelových 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
doplnění chybějících jednoúčelových rukavic, podávacích kleští a obalového materiálu do prodejního úseku <i>Doplní chybějící jednoúčelové rukavice, příp. podávací kleště a obalový materiál do prodejního úseku.</i>	Pracovník	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	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
odstranění znečištěných, popadaných, polámaných a jiná nestandardních kusů <i>Odstraňuje znečištěné pečivo, pečivo popadané na podlahu, polámané kusy a jinak nestandardní kusy.</i>		Pracovník	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>pravidelná kontrola ovoce, zeleniny, brambor a hub, odstraňování kusů nevhodných k prodeji <i>Provádí kontrolu ovoce, zeleniny, brambor a hub. Odstraňuje kusy nevhodné k prodeji. Četnost kontrol u jednotlivých druhů přizpůsobuje rychlosti biologického stárnutí a rychlosti zracích procesů. Kusy nesmí být nahnilé, plesnivé, rozměklé a přezrálé.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>pravidelná kontrola ovoce, zeleniny, brambor a hub, odstraňování kusů nevhodných k prodeji <i>Provádí kontrolu ovoce, zeleniny, brambor a hub. Odstraňuje kusy nevhodné k prodeji. Kusy nesmí být znečištěné a mechanicky poškozené.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>zajištění podmínek pro zamezení znečištění rukou spotřebitele <i>V úseku samoobslužného prodeje nebaleného ovoce, zeleniny a hub musí být zajištěny podmínky k zamezení znečištění rukou spotřebitele. Úsek musí být vybaven jednoúčelovými rukavicemi a obalovým materiálem.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>dodržení skladovacích podmínek pro houby <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></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p>vybavení prodejního zařízení teploměrem <i>Chladicí zařízení pro nabízení hub k prodeji se vybavují teploměrem. Teploměr musí být umístěn na viditelném místě.</i></p>	Vedoucí prodejny	GMP
<p>plnění chladicího zařízení do úrovně chlazené zóny vzduchu <i>Otevřená chladicí zařízení lze plnit pouze do výše zóny chlazeného vzduchu. Prodejní zařízení nelze přeplňovat.</i></p>	Pracovník	GMP

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	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
přebrání a přetřídění ovoce, zeleniny, brambor a hub <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
neškodná likvidace zdravotně závadného ovoce, zeleniny, brambor a hub <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

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

Znak:	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:	Na začátku směny
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<i>Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.</i>		

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
do držení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech <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
naplnění nábytku maximálně do výše maximálního plnění umístění teploměru na úrovni vyznačeného maximálního plnění <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
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrolovaná DMT <i>V mrazicím nábytku provádí kontrolu potravin nabízených k samoobslužnému prodeji. Kontroluje nepřekročení data minimální trvanlivosti.</i>	Pracovník	GMP
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrolovaná neporušenosti spotřebitelských balení potravin <i>V mrazicím nábytku provádí kontrolu potravin nabízených k samoobslužnému prodeji. Kontroluje neporušenost obalů potravin.</i>	Pracovník	GMP

Znak:	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
vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje <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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	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
přerovnání potravin do výše maximálního plnění otevřeného nábytku, přesun zbývajících potravin do mrazeného skladu <i>Přerovná potraviny do výše maximálního plnění otevřeného mrazírenského nábytku. Přebývající balení potravin přesune ke skladování do mrazírny.</i>		Pracovník	Nápravná opatření

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

Znak:	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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

<p>monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti <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></p>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
<p>vyřazení potravin z překročeným datem minimální trvanlivosti z prodeje <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno překročení data minimální trvanlivosti, vyřazuje z prodeje.</i></p>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
<p>dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech <i>Chlazené potraviny se uchovávají v zařízeních s teplotou stanovenou zvláštními právními předpisy nebo stanovenou na etiketě potraviny.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p>vybavení prodejního zařízení teploměrem <i>Chladicí zařízení pro nabízení chlazených potravin k prodeji se vybavují teploměrem. Teploměr musí být umístěn na viditelném místě.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>plnění chladicího zařízení do úrovně chlazené zóny vzduchu <i>Otevřená chladicí zařízení lze plnit pouze do výše zóny chlazeného vzduchu. Prodejní zařízení nelze přepřehovat.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DP <i>Provádí kontrolu potravin v chladicích zařízeních nabízených k prodeji. Kontroluje nepřekročení DP kontrolou balení.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin <i>Provádí kontrolu potravin v chladicích zařízeních nabízených k prodeji. Kontroluje neporušenost obalů potravin</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p>značení nebalených potravin dle požadavků předpisů <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

Znak:	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
-------------------	------------	---------------------

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Znak:	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
přerovnání potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu, přesun zbývajících potravin do chladírny <i>Přerovná potraviny do úrovně chlazené zóny vzduchu. Přebývající balení potravin přesune ke skladování do chladírny.</i>	Pracovník	Nápravná opatření

Znak:	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:	Na začátku směny
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	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 použitelnosti, příp. datum minimální trvanlivosti	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
monitoring potravin s docházejícím datem použitelnosti <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
vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno překročení data použitelnosti, vyřazuje z prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
čistý a zdravý pracovník dodržující pravidla osobní hygieny <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
používání podavačích náčiní nebo jednorázových rukavic <i>K odebrání požadovaného množství nebalené potraviny používá výhradně podávací a nabírací náčiní. Případně manipuluje s potravinou v jednorázové rukavici. Dodržuje při tom princip tzv. "čisté ruky", kterou používá výhradně k manipulaci s potravinou.</i>	Pracovník	GMP, GHP
předepsané ochranné pomůcky, dodržování ostatních pravidel GMP a GHP <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 zastřižené.</i>	Pracovník	Sanitační řád
dodržení hygieny prodeje v zápuťích a v přípravných <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
dodržení hygieny prodeje v samoobslužné zóně <i>Provádí pravidelnou sanitaci polic, regálů, prodejních vitrín a pultů. Kontroluje čistotu a úklid v samoobslužné zóně.</i>	Pracovník	Sanitační řád

Znak:	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.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

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

Znak:	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
provedení opětovné sanitace <i>Zajistí provedení opětovné sanitace pomůcek, náčiní, nástrojů a strojů.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/1
	Vytvořil		Datum	09.02.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

Znak:	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
zajištění nápravy, zajištění úklidu a sanitace <i>Zajistí odstranění zjištěných nedostatků v sanitaci. Případně zajistí provedení opětovné sanitace úklidovou firmou</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
posouzení závažnosti závady, rozhodnutí o pozastavení prodeje z daného prodejního zařízení <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.