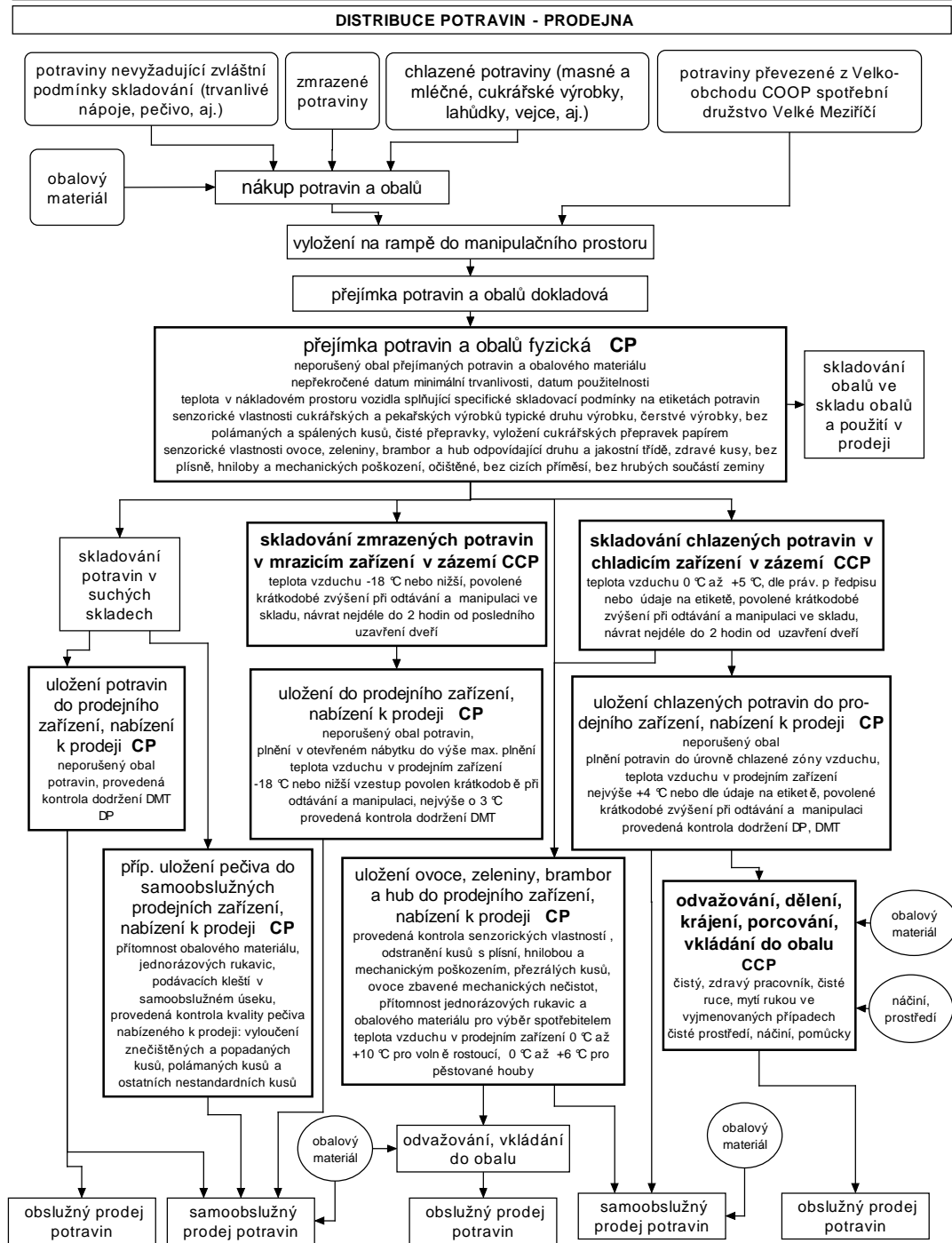


Organizace	COOP družstvo Velké Meziříčí	Provozovna	Prodejna potravin
Datum	09/02/2015	Verze/Změna	2/1
Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Schválil	Martina Homolová



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	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)					
			Ano	Ne	Ne			
Fáze: Distribuce potravin - prodejna - nákup potravin a obalů		-B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti potravin	Ano	Ne	Ne			
		-CH - kontaminace zabalенých 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 zabalенých potravin chem. rezidui	Ano	Ne	Ne			Ne
- přejímka potravin a obalů fyzická	CP	-B - kontaminace mikroorganismy, F - kontaminace cizími předměty	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - přítomnost mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti pečiva	Ano	Ne	Ne			Ano
- skladování potravin v suchých skladech		-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			
		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ano				
		-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			
		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
- skladování chlazených potravin v chladicím zařízení	CCP	-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ano				
		-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			
		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
- skladování obalů ve skladu obalů a použití v prodeji		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
- uložení potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování do prodejního zařízení, nabízení k prodej	CP	-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
- uložení pečiva do samoobslužných prodejních zařízení (košů, polic, aj.), nabízení k prodeji	CP	-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano
		-L - legislativní	Ano	Ne	Ne			Ne
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano
		-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
- uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodej	CP	-B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
		-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)					
			Ano	Ne	Ne			
		-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
- přejímka potravin a obalů dokladová		- CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	- záměna obalových materiálů za obaly nepřípustné pro styk s potravinou	10	1	1	10	- kontrola dodávky s objednávkou	- Pracovník	- Značení obalů, Průvodní doklady
- přejímka 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								

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 1 / 7

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
			- zvýšená teplota potravin vyžadujících specifické skladovací podmínky	10	3	3	90	- kontrola teploty v nákladovém prostoru vozidla	- Pracovník	- Etikety potravin, Průvodní doklady
		- B - přítomnost mikroorganismů	- nahnilé a zaplísňené ovoce, zelenina a brambory, kusy s příznaky nemoci	5	5	1	25	- přejímka čerstvého ovoce, zeleniny a brambor bez známek hniloby a plísně - přejímka zkušeným pracovníkem	- Pracovník - Pracovník	- Specifikace potravin - Specifikace potravin
			- brambory, houby neodpovídající požadavkům zvláštního právního předpisu	5	5	1	25	- přejímka brambor odpovídajících požadavkům zvláštního právního předpisu - přejímka zdravých a čerstvých hub, bez plísní a cizích příměsí	- Pracovník - Pracovník	- 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.	5	3	1	15	- kontrola senzorických vlastností cukrářských výrobků a pečiva	- Pracovník	- Specifikace potravin
			- nečisté přepravky	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			

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 2 / 7

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

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 3 / 7

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	- 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 přípravných, 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

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 4 / 7

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	- Pracovník	- GMP
		- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povinných informací	5	5	1	25	- uložení nebaleného pečiva v bezpečné výšce nad podlahou - značení nebalených potravin dle požadavků předpisů	- Pracovník - Vedoucí týmu HACCP	- GMP - 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

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 5 / 7

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 potraviny
		- 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 potraviny
		- 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	- pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DMT	- Pracovník	- Specifikace potraviny
		- 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 - pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin	- Pracovník - Vedoucí týmu HACCP	- GMP - Technologický postup - Požadavky na značení nebalených potravin
- odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu	CCP	- B - kontaminace mikroorganismy								

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 6 / 7

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 podavačho náčiní nebo jednohřbitových rukavic	- Pracovník	- Sanitační řád
		- B - kontaminace mikroorganismy	- kontaminace ozdobnými předměty, vlasy, úlomky nehtů aj - kontaminace z nečistého prodejního místa, pomůček, nástrojů, strojů a zařízení	5	3	1	15	- předepsané ochranné pomůcky, dodržování ostatních pravidel GMP a GHP	- Pracovník	- Sanitační řád
				5	5	1	25	- dodržení hygieny prodeje v zápultí a v přípravcích - 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 prodej	- 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 prodej	- 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 přepravky
25	5	5	1	- uložení pečiva do samoobslužných pr	- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povir
25	5	5	1	- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hu	- B - pomnožení mikroorganismů	- přítomnost kusů s hnilobou, plísní, přež
25	5	5	1	- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hu	- B - kontaminace mikroorganismy	- přítomnost znečištěných kusů s mechar
25	5	5	1	- uložení chlazených potravin do prodej	- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povir
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 pc	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté, vlhké skladovací prostory
15	5	3	1	- skladování obalů ve skladu obalů a pc	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištění prostředí přípravný, obslužné
15	5	3	1	- skladování obalů ve skladu obalů a pc	- B - kontaminace mikroorganismy	- použití znečištěného obalového materiálu
15	5	3	1	- uložení potravin nevyžadujících zvlášť	- 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	- převímka 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 skladech	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí, uložení na podlaze
9	3	3	1	- skladování zmrazených potravin v mr	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí mrazicího zařízení
9	3	3	1	- skladování chlazených potravin v chl	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí skladu
5	5	1	1	- uložení zmrazených potravin do prod	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal

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								
- převímka potravin a obalů dokladová								
- převímka potravin a obalů fyzická	CP	- stav obalu přijímaných potravin a obalového materiálu - dodržení uchovávacích lhůt	- neporušený obal - nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti	- pozorování	- při převímce	- Pracovník	- Dodací list	
		- teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami	- teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě	- pozorování	- při převímce	- Pracovník	- Dodací list	
		- senzorické vlastnosti, zdravotní stav ovoce, zeleniny, brambor a hub	- odpovídající druhu a jakostní třídě, zdravé kusy, bez plísně, hniloby a mechanických poškození, očištěné, bez cizích příměsí, bez	- pozorování	- při převímce	- Pracovník	- 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 přejmce	- 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

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 2 / 6

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 prodávávaného pečiva	- jednořázkové 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							

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 3 / 6

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		- zdravotní stav a zralost nabízených ovoce, zeleniny, brambor a hub - zajištění podmínek samoobslužného prodeje - teplota vzduchu v prodejním zařízení	- bez plísně, hniloby a poškození, nepřezrálé, čerstvé - kusy bez nečistot, jednořázkové rukavice, obalový materiál - 0- +10 °C volně rostoucí houby, 0- +6 °C pěstované houby	- pozorování - pozorování - měření	- průběžně při prodeji - průběžně při prodeji - Na začátku směny	- Pracovník - Pracovník - Pracovník		
- uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- stav obalu potravin nabízených k prodeji - naskladněnost otevřeného mrazírenského nábytku - teplota vzduchu v mrazicím nábytku - dodržení uchovávacích lhůt	- 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	- pozorování - pozorování - měření - pozorování	- průběžně při prodeji - průběžně při prodeji - Na začátku směny - průběžně při prodeji	- Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník		
- uložení chlazených potravin do	CP							

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 4 / 6

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		- stav obalu potravin nabízených k prodeji - naskladněnost otevřeného chladicího zařízení - teplota vzduchu v prodejním zařízení - dodržení uchovávacích lhůt	- 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	- pozorování - pozorování - měření - pozorování	- průběžně při prodeji - průběžně při prodeji - Na začátku směny - průběžně při prodeji	- Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník		
- odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu	CCP	- čistota a zdravotní stav pracovníka - dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou - čistota pomůcek, náčiní, nástrojů, strojů - čistota prodejních prostor prodejních zařízení	- čistý a zdravý pracovník, čisté ruce pracovníka - manipulace s potravinami bez přímého kontaktu rukou - čisté podávací náčiní, nože a ostatní pomůcky - čisté police, regály, prodejní vitríny a pulty	- pozorování - pozorování - pozorování - pozorování	- Na začátku a v průběhu směny - průběžně při směně - Na začátku směny, průběžně při směně - Na začátku směny, průběžně při	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Hygiena pracovníka a prostředí - Hygiena pracovníka a prostředí - Hygiena pracovníka a prostředí - Hygiena pracovníka a prostředí	- 1 rok od ukončení DP, DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 5 / 6

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						
- převímka potravin a obalů dokladová						
- převímka 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

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 1 / 7

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
			hrubých součástí zeminy	<ul style="list-style-type: none"> - posouzení dodávky, v případě příjmu přebrání a vytřídění ihned po převímce - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli - upozornění dodavatele na podmínky převímky, příp. nepřijmutí dodávky 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny 	<ul style="list-style-type: none"> - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- skladování potravin v suchých skladech		<ul style="list-style-type: none"> - senzorické vlastnosti pekařských a cukrářských výrobků, stav přepravek 	<ul style="list-style-type: none"> - typické druhu výrobku, čerstvé výrobky, bez polámaných a spálených kusů, čisté přepravky, vyložení cukrářských přepravek papírem 			
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	<ul style="list-style-type: none"> - teplota vzduchu v mrazicím zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - -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 	<ul style="list-style-type: none"> - posouzení skladovaných potravin, úprava teploty - přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do prodeje - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny 	<ul style="list-style-type: none"> - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- skladování chlazených potravin v	CCP					

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 2 / 7

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

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 3 / 7

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 prodáváňého 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 - teplota vzduchu v prodejním zařízení	- bez plísně, hniloby a poškození, nepřezralé, čerstvé - kusy bez nečistot, jednorázové rukavice, obalový materiál - 0- +10 °C volně rostoucí houby, 0- +6 °C pěstované houby	- 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 - posouzení hub, úprava teploty - přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny	- Pracovník - Vedoucí prodejny - Pracovník - Pracovník - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 4 / 7

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 - naskladněnost otevřeného mrazírenského nábytku - teplota vzduchu v mrazicím nábytku - dodržení uchovávacích lhůt	- 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	- vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje - přerovnání potravin do výše maximálního plnění otevřeného nábytku, přesun zbývajících potravin do mrazeného skladu - posouzení potravin, úprava teploty - přemístění do funkčního mrazicího zařízení - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin - monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti - vyřazení potravin z překročeným datem	- Vedoucí prodejny - Pracovník - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 5 / 7

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 - naskladněnost otevřeného chladičích zařízení - teplota vzduchu v prodejním zařízení - dodržení uchovávacích lhůt	- 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	- vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje - přerovnání potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu, přesun zbývajících potravin do chladírny - posouzení potravin, úprava teploty - přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladírny - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin - monitoring potravin s docházejícím datem použitelnosti - vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje	- Vedoucí prodejny - Pracovník - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 6 / 7

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 - dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou	- čisté a zdravý pracovník, čisté ruce pracovníka - manipulace s potravinami bez přímého kontaktu rukou - čisté podávací náčiní, nože a ostami pomůcky - čisté police, regály, prodejní vitríny a pulty	- odvolání pracovníka do doby provedení nápravy zjištěného stavu - proškolení pracovníka, při opakované neshodě vyloučení z manipulace s nebalenou potravinou k přímé spotřebě - provedení opětovné sanitace - zajištění nápravy, zajištění úklidu a sanitace - posouzení závažnosti závady, rozhodnutí o pozastavení prodeje z daného prodejního zařízení	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- samoobslužný prodej potravin						
- obslužný prodej potravin						

Expa HACCP - 1.5.1

Strana 7 / 77

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 dodavatelско-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 pokrmy.</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 přejímku 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

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.

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
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>	Pracovník	Specifikace potravin
kontrola značení a průvodních dokladů přejímaných potravin <i>Kontroluje datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti přejímaných potravin. Uchovávací lhůty nesmí být překročeny.</i>	Pracovník	Etikety potravin, Průvodní doklady
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 potravin.</i>	Pracovník	Etikety potravin, Průvodní doklady
přejímka čerstvého ovoce, zeleniny a brambor bez známek 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>	Pracovník	Specifikace potravin
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>	Pracovník	Specifikace potravin
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 rživosti hlíz, nenamrzlé a prosté cizích pachů a příchutí.</i>	Pracovník	Specifikace potravin
přejímka zdravých a čerstvých hub, bez plísní a cizích příměsí <i>Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované,</i>	Pracovník	Specifikace potravin

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

<i>musí být pevné konzistence, dobře na sucho očištěné, bez cizích příměsí a nečistot. Houby nesmějí být přestárlé, plesnivě, zapařené a nadměrně vlhké.</i>	Pracovník	Specifikace potravin
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>	Pracovník	Specifikace potravin
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. Poživatelné části kusů chráněné slupkou nesmí být kontaminovány zeminou.</i>	Pracovník	Specifikace potravin
kontrola senzorických vlastností cukrářských výrobků a pečiva <i>Kontroluje senzorické vlastnosti přejímaného pečiva a cukrářských výrobků. Přejímá pouze pečivo a cukrářské výrobky nevykazující žádné senzorické vady.</i>	Pracovník	Specifikace potravin
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>	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
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>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli <i>Při narušení primárních obalů zajistí nepřijmutí dodávky a jež vrácení dodavateli.</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>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 dodavatelé <i>Při zjištění překročení uchovávacích lhůt přejímaných potravin zajistí nepřijmutí dodávky a její vrácení dodavatelé</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 dodavatelé <i>Potraviny přepravované za zvýšené teploty, rozmrazené, nepřijme a dodávku vrátí dodavatelé.</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 přijetí 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

<i>okamžitě přebrání a vytřídění senzorycky narušených, nepoživatelných kusů.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
nepřijmutí dodávky, vrácení dodavatelé <i>Pokud dodávka a ovoce, zeleniny, brambor nebo hub neodpovídá nasmulované třídě jakosti, zajistí nepřijmutí a vrácení dodávky dodavatelé.</i>		

Znak:	senzorické vlastnosti pekařských a cukrářských výrobků, stav přepravky		
<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 přepravky, vyložení cukrářských přepravky papírem	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při přejímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
upozornění dodavatele na podmínky přejímky, příp. nepřijmutí dodávky <i>Upozorní dodavatele na nezbytnost dodržování smluvených podmínek dodávky pečiva a cukrářských výrobků, při opakovaném porušení nepřevzme dodávku. Při zjištění spáleného pečiva, nečerstvého pečiva nepřijme dodávku.</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 potravin v suchých skladech

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
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>	Pracovník	Specifikace potravin
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>	Pracovník	Technologický postup
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>	Pracovník	Specifikace potravin
dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expíry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskládkovány, případně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i>	Pracovník	Technologický postup
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>	Pracovník	GMP
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>	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
dodržení 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>	Pracovník	Specifikace potravin
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>	Pracovník	Specifikace potravin
dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expíry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskládkovány, případně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i>	Pracovník	Technologický postup
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 mrazicího nábytku.</i>	Pracovník	GMP
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>	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 mrazicího zařízení. Vstup teploty při odtávání a manipulaci je krátkodobě povolen, návrat na předepsané hodnoty nejdéle do 2 hod od posledního uzavření dveří skladu. Hodnoty zapisuje do formuláře.</i>			
Hodnoty:	-18 °C nebo nižší, povolené krátkodobé zvýšení nejvýše o 3 °C při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od posledního uzavření dveří	Sledování:	měření
Dokumentace:	Chladicích a mrazicích 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

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
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 uchování chlazené potraviny výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.</i>	Pracovník	Specifikace potraviny
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>	Pracovník	Specifikace potraviny
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>	Pracovník	Specifikace potraviny
kontrola data použitelnosti <i>Uložení a skladování potravin v chladicím zařízení musí zajistit trvalý přehled o uchovávání lhůtách. Kontroluje se datum použitelnosti potravin.</i>	Pracovník	Specifikace potraviny
dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expíry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskládkovány, při padně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i>	Pracovník	
šetrná manipulace s potravinami <i>Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, při padně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí uložení balení přímo do prodejního zařízení.</i>	Pracovník	GMP
pravidelná sanitace chladicího zařízení <i>Pravidelně zajišťuje sanitaci chladicích zařízení. Chladicí zařízení se vybavují zařízením k uložení potravin.</i>	Pracovník	Sanitační postup

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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
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>	Pracovník	GMP
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>	Pracovník	GMP
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>	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, kontrolovanost 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, kontrolovanost 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 obrát 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 přímé 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 jednorázovými 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 úrovní 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. Zajistit 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 jednorázových rukavic, podávacích kleští a obalového materiálu.</i>			
Hodnoty:	jednorázové rukavice, podávací kleště, obalový materiál	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
doplnění chybějících jednorázových rukavic, podávacích kleští a obalového materiálu do prodejního úseku <i>Doplní chybějící jednorázové 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 prodávajícího 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 jiných 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 Provádí kontrolu ovoce, zeleniny, brambor a hub. Odstraňuje kusy nevhodné k prodeji. Činnost kontrol u jednotlivých druhů přizpůsobuje rychlosti biologického stárnutí a rychlosti zrácích procesů. Kusy nesmí být nahnilé, plesnivé, rozměklé a přežralé.</p> <p>pravidelná kontrola ovoce, zeleniny, brambor a hub, odstraňování kusů nevhodných k prodeji Provádí kontrolu ovoce, zeleniny, brambor a hub. Odstraňuje kusy nevhodné k prodeji. Kusy nesmí být znečištěné a mechanicky poškozené.</p> <p>zajištění podmínek pro zamezení znečištění rukou spotřebitele 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.</p> <p>odstranění skladovacích podmínek pro houby 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.</p> <p>vybavení prodejního zařízení teploměrem Chladicí zařízení pro nabízení hub k prodeji se vybavují teploměrem. Teploměr musí být umístěn na viditelném místě.</p> <p>plnění chladicího zařízení do úrovně chlazené zóny vzduch Otevřená chladicí zařízení lze plnit pouze do výše zóny chlazeného vzduchu. Prodejní zařízení nelze přepínat.</p>	Pracovník Pracovník Pracovník Pracovník Vedoucí prodejny Pracovník	GMP GMP GMP Specifikace potraviny GMP 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		
	Provádí kontrolu čerstvosti a zralosti skladovaného ovoce, zeleniny, brambor a hub. Kontroluje zda nejsou kusy nahnilé, plesnivé nebo měkké a přežralé.		
Hodnoty:	bez plísně, hniloby a poškození, nepřežralé, čerstvé	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

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

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

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

Znak:	teplota vzduchu v prodejním zařízení		
	Kontroluje teplotu vzduchu v prodejním zařízení.		
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
-------------------	------------	---------------------

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

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

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
dodržení 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 potraviny
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 potraviny
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kont DMT <i>V mrazárenském nábytku provádí kontrolu potravin nabízených k samoobslužnému prodeji. Kontroluje nepřekročení data minimální trvanlivosti.</i>	Pracovník	GMP
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kont neporušenosti spotřebitelských balení potravin <i>V mrazárenském 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 uchovávání 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.

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

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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
održení 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>	Pracovník	Specifikace potraviny
vybavení prodejního zařízení teploměrem <i>Chladicí zařízení pro nabízení chlazených potravin k prodeji se vybavují teploměrem. Teploměr musí být umístěn na viditelném místě.</i>	Pracovník	GMP
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>	Pracovník	GMP
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kont DP <i>Provádí kontrolu potravin v chladicích zařízeních nabízených k prodeji. Kontroluje nepřekročení DP kontrolou balení.</i>	Pracovník	GMP
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kont neporušenosti spotřebitelských balení potravin <i>Provádí kontrolu potravin v chladicích zařízeních nabízených k prodeji. Kontroluje neporušenost obalů potravin.</i>	Pracovník	Technologický postup
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:	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
převonání potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu, přesun zbývajících potravin do chladírny <i>Převoná potraviny do úrovně chlazené zóny vzduchu. Přebývajících 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 podavačho náčiní nebo jednorázových rukavic <i>K odebrání požadovaného množství nebalené potraviny používá výhradně podavač a nabírací náčiní. Při padné manipulaci 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 zastřížené.</i>	Pracovník	Sanitační řád
dodržení hygieny prodeje v zápultí a v přípravkách <i>Dodržuje pravidla provozní hygieny. Používá pouze čisté podavačcí 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 vitrin 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 průběžně 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 zjištěného stavu <i>Odvolá nemocného pracovníka z manipulace s potravinami. Odvolá pracovníka nespĺňujícího 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:	Hygienu 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>Proškolení pracovníka ve způsobu manipulace s nebalenou potravinou k přímé spotřebě. Odvolá pracovníka nespĺňujícího 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:	Hygienu 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:	Hygienu 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. Při padně 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.