

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

Místo:

Prodejní pult - obslužný prodej potravin

Druhy potravin:

BALENÉ I NEBALENÉ

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

Cíl:

Dodržení doby spotřeby, data použitelnosti stanoveného výrobcem, zkrácení data použitelnosti při rozkrojení potravin nebo otevření balení potravin, dodržení nově stanoveného zkráceného data použitelnosti.

Funkční systém, znalost způsobu provedení, prezentace postupu kontrolním orgánům.
Dodržení uložených úkonů.

Odpovědnost:

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

Zkratky:

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

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

Postup:

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

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

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

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

Shrnutí požadavků

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

Prodejna:

Vedoucí prodejny:

Na vědomí dne.....

Podpis vedoucí prodejny:

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