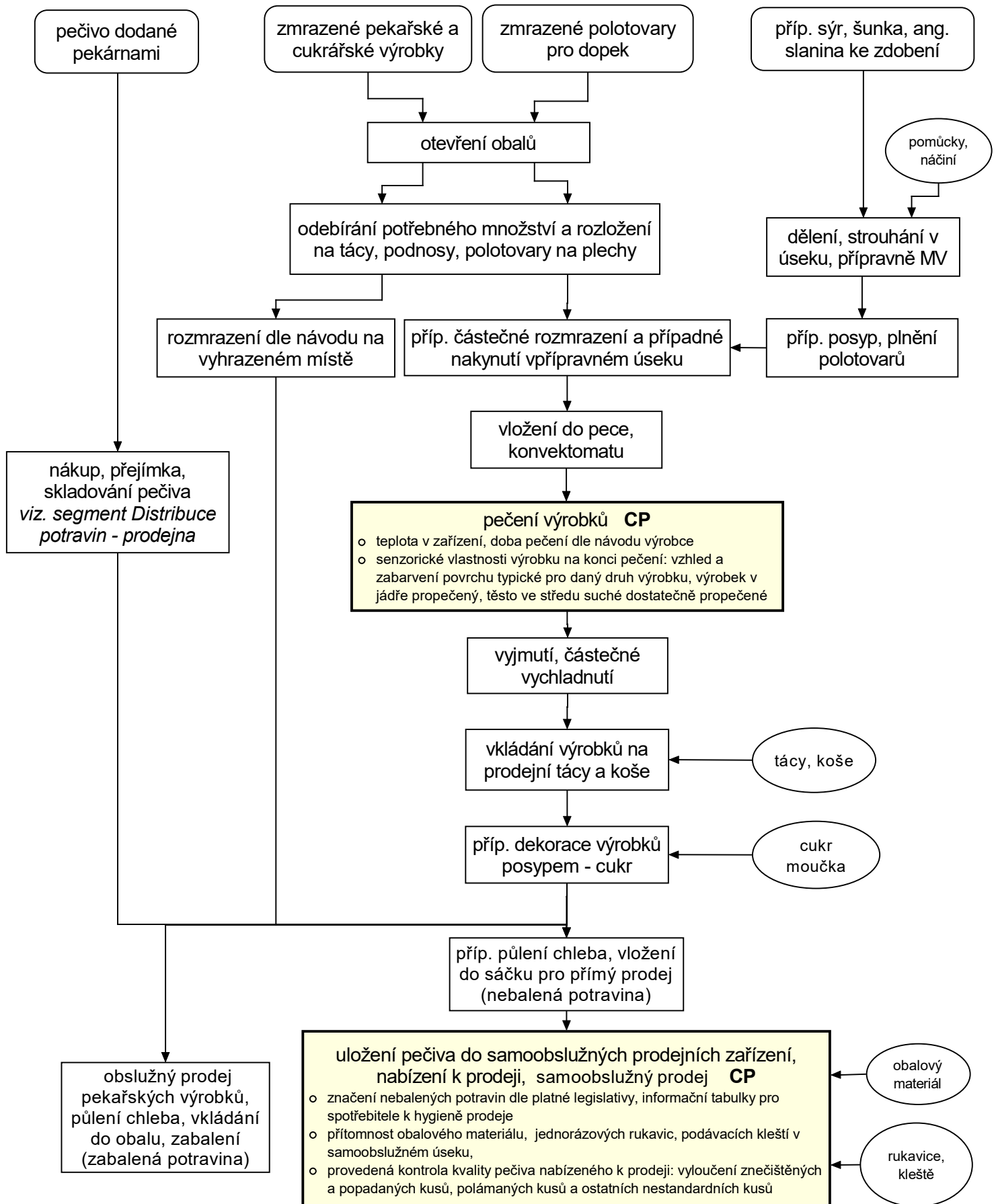


<b>Organizace</b>	COOP družstvo Velké Meziříčí	<b>Provozovna</b>	Prodejna potravin
<b>Datum</b>	13/01/2017	<b>Verze/Změna</b>	3/0
<b>Zpracoval</b>	MVDr. Petra Vasilová	<b>Schválil</b>	Martina Homolová

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Klasifikace velikosti rizika*

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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



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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

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

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

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

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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



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

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

<i>legislativy. Zajistí uvedení všech nezbytných informací dle vzoru v manuálu HACCP.</i>		
---	--	--

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

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

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

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

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

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

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

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

*Respektovat standardní hygienická doporučení*

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

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