

HACCP systém kritických bodů	Vypracoval: MVDr. Petra Vasilová	Datum: 1. 1. 2018
	Vypracoval:	Verze/Změna: 2/5

COOP družstvo Velké Meziříčí

HACCP

Schválil	Dne:		Předseda družstva	
Přezkoumal	Dne :			
Výtisk číslo	1			
Celkem výtisků				
Rozdělovník:	Výtisk č. 1			
	Výtisk č. 2			

Experta Partner, s.r.o.
V číhadle 23 E, CZ-644 00 Brno
tel./ fax: 00420 541 239 471

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Obsah dokumentace HACCP

1. Titulní
2. Obsah dokumentace HACCP
3. Charakteristika firmy
4. Organizační schéma – samostatná příloha
5. Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce
6. Pověření
7. Slovník pojmů
8. Související legislativa
9. Plán školení HACCP
10. Vstupní školení pracovníka
11. Skladovací podmínky potravin
12. Metodický pokyn Zkrácení a dodržení data spotřeby
13. Pravidla pro značení nebalených potravin
14. Postupy pro řízení dokumentace
15. Záznam změn dokumentace
16. Ověřovací postupy – verifikace CCP a CP
17. Ověřovací postupy – interní audit
18. Seznam formulářů
19. Formuláře – samostatná příloha
20. Potvrzení diagramů výrobních procesů za provozu
21. Popis skupiny výrobků – Trvanlivé potraviny
22. Popis skupiny výrobků – Chlazené potraviny
23. Popis skupiny výrobků – Zmrazené potraviny
24. Popis skupiny výrobků – Ovoce, zelenina, brambory, houby
25. Přehled CCP a CP
26. Rozhodovací strom a ohodnocení velikosti rizika
27. Studie HACCP skladování a distribuce potravin – pracovní část:
 - Distribuce potravin – velkosklad
 - Distribuce potravin – prodejna
 - Manipulace s pečivem na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji
 - Prodej čepovaného vína – vybrané prodejny
 - Manipulace s chemickými látkami

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Charakteristika firmy

Obchodní jméno organizace	COOP družstvo Velké Meziříčí
IČO	00032344
DIČ	CZ 00032344
Sídlo firmy	Družstevní 1173/2, Velké Meziříčí, 594 01
Kontaktní osoba	Martina Homolová - vedoucí oddělení ZOJ
Představitel vedení	Ing. Jaroslav Pavlíček – předseda družstva
Telefon	566 503 855
Mobil	777 778 209
Fax	
E-mail	homolova@jednotavelmez.cz
Předmět činnosti	Skladování, distribuce a prodej potravin. Maloobchodní a velkoobchodní činnost.
Počet pracovníků	470
Práce ve směnách	1, 2

Složení týmu	Homolová Martina – vedoucí týmu HACCP
	MVDr. Petra Vasilová – člen týmu, externí pracovník
	MVDr. Josef Vojtěch – člen týmu, externí pracovník

Kontakty				
jméno	Funkce	telefon	mobil	e-mail
Martina Homolová	vedoucí oddělení ZOJ	566 503 855	777 778 209	homolova@jednotavelmez.cz
MVDr. Petra Vasilová	externí pracovník, Experta Partner, s.r.o. Brno	---	608 815 460	vasilova@expa.cz

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce

Výrobce:	COOP družstvo Velké Meziříčí
Název provozovny:	Prodejny typu A, B,C Velkoobchod
Sídlo provozovny:	Viz seznam prodejen
Výrobní činnost:	Nákup, skladování a distribuce potravin - velkosklad Nákup, skladování a prodej potravin (vč. dělení, balení a prodeje koncovému zákazníkovi) – prodejny
Oblast výrobní činnosti:	Distribuce a prodej potravin. Dopek pečiva ze zmrazených polotovarů – vybrané prodejny Prodej čepovaného vína – vybrané prodejny
Průměrná výroba:	
Sortiment:	Trvanlivé potraviny, chlazené potraviny, zmrazené potraviny, ovoce, zelenina, brambory, houby. Dopek pekařských výrobků. Balené nápoje, čepované víno. Nepotravinářského zboží.
Počet zaměstnanců:	470
Směny:	1, 2
Struktura systému kritických bodů:	segmentovaná studie

Pracovník	Odpovědnost
Představitel vedení	- koncepční řízení provozů - systémové zavedení systému kritických bodů v provozu
Vedoucí týmu HACCP	- zavedení HACCP do praxe provozovny - údržba HACCP - bezpečnost, zdravotní nezávadnost a kvalita potravin
Vedoucí prodejny	- dodržování pravidel provozní a osobní hygieny, správné výrobní praxe - zaznamenávání znaků a jejich hodnot na kritických bodech, nápravná opatření
Ostatní pracovníci	- dodržování pravidel provozní a osobní hygieny, správné výrobní praxe - zaznamenávání znaků a jejich hodnot na kritických bodech

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Pověření

Vedení společnosti COOP družstvo Velké Meziříčí pověřuje Martinu Homolovou odpovědností za zavedení a údržbu systému HACCP ve spolupráci s Experta Partner, s.r.o. Brno.

Povinností výše uvedené je informovat vedení společnosti o výkonnosti systému HACCP, včetně jeho potřeb a zlepšování.

.....
Ing. Jaroslav Pavlíček
předseda družstva

Ve Velkém Meziříčí

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Slovník pojmů

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

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

F = frekvence - udává četnost výskytu nebezpečí

1	Slabá
3	Častější
5	Běžná
10	Velmi častá
15	Stále

D = detekce - způsob zjištění nebezpečí

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

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

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

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

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

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

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

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

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

Odpovídá - konkrétní osoba zodpovědná za úkon

Operace - úkon, krok technologického postupu na pracovišti při výrobě

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

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

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

Riziko - odhad pravděpodobnosti uplatnění „nebezpečí“

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

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

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

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

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

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

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

1	Neexistující
3	Nepříjemnost
5	Překračující normu
10	Onemocnění
15	Smrt

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Legislativa ČR – Bezpečnost potravin

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

Vyhláška MZe č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu

Vyhláška MZd č. 296/1997 Sb., kterou se stanoví pravidla pro výběr epidemiologicky rizikových skupin potravin

Vyhláška MZe č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena

Vyhláška MZe č. 330/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny, ve znění 78/2003 Sb.

Vyhláška MZe č. 331/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici

Vyhláška MZe č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta

Vyhláška MZe č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí

Vyhláška MZe č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony

Vyhláška MZe č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování

Vyhláška MZd č. 133/2004 Sb., o podmínkách ozařování potravin a surovin, o nejvyšší dávce záření a o způsobu označení ozáření na obalu

Vyhláška MZe č. 194/2004 Sb., o způsobu provádění klasifikace jatečně upravených těl jatečných zvířat a podmínkách vydávání osvědčení o odborné způsobilosti fyzických osob k této

Vyhláška MZe č. 212/2004 Sb., o stanovení zásob a způsobu jejich ohlašování Státní zemědělské a potravinářské inspekci

Vyhláška MZd č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy

Vyhláška MZd č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin

Nařízení vlády 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Vyhláška MZe č. 366/2005 Sb., o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny

Vyhláška MZd č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin

Vyhláška MF č. 150/2008 Sb. o kontrole výroby a oběhu lihu a o provedení dalších ustanovení zákona o lihu s tím souvisejících

Vyhláška MZd č. 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin

Vyhláška MZe č. 172/2015 Sb. o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení

Vyhláška MZe č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Vyhláška Mze č. 88/2017 Sb., o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství

Zákon č. 180/2016 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů

Vyhláška MZd č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví

Vyhláška MZd č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami

Vyhláška MZd. č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Vyhláška MZd č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody

Vyhláška MZd č. 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházejících do přímého styku s vodou a na úpravu vody

Vyhláška 306/2012 Sb., o podmínkách předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a o hygienických požadavcích na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče

Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů

Vyhláška MZe č. 373/2003 Sb., o veterinárních kontrolách při obchodování se živočišnými produkty

Vyhláška MZe č. 379/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na obchodování s živočišnými produkty, na které se nevztahují zvláštní právní předpisy, a o veterinárních podmínkách jejich dovozu ze třetích zemí

Vyhláška MZe č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství

Vyhláška č. 290/2008 Sb. o veterinárních požadavcích na živočichy pocházející z akvakultury a na produkty akvakultury, o opatřeních pro předcházení a zdolávání některých nákaz vodních živočichů ve znění Vyhlášky č. 59/2013 Sb.

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty

Vyhláška č. 94/2010 Sb., o některých veterinárních a hygienických požadavcích na přepravu a zpracování vedlejších živočišných produktů

Vyhláška č. 309/2011 Sb. o stanovení podmínek vyšetřování skotu na boviní spongiformní encefalopatii v rámci prohlídky jatečných zvířat a masa

Vyhláška č. 34/2013 Sb., o veterinárních požadavcích na porážení krokodýlů a další zpracování masa a živočišných produktů pocházejících z krokodýlů

Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele

Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů

Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)

Vyhláška č. 88/2017 Sb., o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství

Věstník Ministerstva zemědělství ČR 2/2010 - Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických bodů (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci

Legislativa ČR – Související předpisy

Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii

Vyhláška MPO č. 262/2000 Sb., kterou se zajišťuje jednotnost a správnost měřidel a měření

Vyhláška MPO č. 328/2000 Sb., o způsobu zhotovení některých druhů hotově baleného zboží, jehož množství se vyjadřuje v jednotkách hmotnosti nebo objemu

Vyhláška MPO č. 331/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky týkající se lahví používaných jako odměrné obaly pro hotově balené zboží

Vyhláška MPO č. 332/2000 Sb., kterou se stanoví některé postupy při schvalování typu a ověřování stanovených měřidel označovaných značkou EHS

Vyhláška MPO č. 345/2002 Sb., kterou se stanoví měřidla k povinnému ověřování a měřidla podléhající schválení typu

Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání

Vyhláška MZe č. 208/2004 Sb., o minimálních standardech pro ochranu hospodářských zvířat.

Vyhláška MZe č. 4/2009 Sb., o ochraně zvířat při přepravě

Vyhláška MZe č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování

Vyhláška č. 22/2013 Sb., o vzdělávání na úseku ochrany zvířat proti týrání

Zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Vyhláška č. 415/2009 Sb., o stanovení požadavků na odběr vzorků a způsobu zveřejnění metod laboratorního zkoušení produktů ke krmení

Zákon č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů

Zákon č. 252/1997 Sb. o zemědělství

Zákon č. 166/1999 Sb.:

Vyhláška MZe č. 290/2003 Sb., o veterinárních přípravcích a veterinárních technických prostředcích

Vyhláška MZe č. 291/2003 Sb., o zákazu podávání některých látek zvířatům, jejichž produkty jsou určeny k výživě lidí, a o sledování (monitoringu) přítomnosti nepovolených látek, reziduí a látek kontaminujících, pro něž by živočišné produkty mohly být škodlivé pro zdraví lidí, u zvířat a jejich produktech ve znění vyhlášky č. 51/2012 Sb.,

Vyhláška MZe č. 298/2003 Sb., o národních referenčních laboratořích a referenčních laboratořích

Vyhláška MZe č. 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka

Vyhláška MZe č. 372/2003 Sb., o veterinárních kontrolách při obchodování se zvířaty

Vyhláška MZe č. 376/2003 Sb., o veterinárních kontrolách dovozu a tranzitu produktů ze třetích zemí ve znění Vyhlášky č. 108/2013 Sb.,

Vyhláška MZe č. 377/2003 Sb., o veterinárních kontrolách dovozu a tranzitu zvířat ze třetích zemí

Vyhláška MZe č. 380/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na obchodování se spermatem, vaječnými buňkami a embryi a o veterinárních podmínkách jejich dovozu ze třetích zemí

Vyhláška MZe č. 382/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na obchodování se zvířaty a o veterinárních podmínkách jejich dovozu ze třetích zemí

Vyhláška MZe č. 356/2004 Sb., o sledování (monitoringu) zoonóz a o změně vyhlášky č. 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka

Vyhláška MZe č. 389/2004 Sb., o opatřeních pro tlumení slintavky a kulhavky a k jejímu předcházení a o změně vyhlášky č. 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka, ve znění vyhlášky č. 356/2004 Sb.

Vyhláška 36/2007 Sb., o opatřeních pro tlumení aviární chřásky a o změně vyhlášky 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška č. 342/2012 Sb., o zdraví zvířat a jeho ochraně, o přemísťování a přepravě zvířat a o oprávnění a odborné způsobilosti k výkonu některých odborných veterinárních činností

Vyhláška č. 2/2013 Sb., o obsahových náležitostech žádosti o povolení domácí porážky skotu mladšího 24 měsíců nebo jelenovitých z farmového chovu a obsahových náležitostech jejího ohlašování

Zákon č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů (zákon o obecné bezpečnosti výrobků)

Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Vyhláška MŽP č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady

Vyhláška č. 237/2002 Sb., o podrobnostech způsobu provedení zpětného odběru některých výrobků

Vyhláška č. 341/2008 Sb. o podrobnostech nakládání s biologicky rozložitelnými odpady a o změně vyhlášky č. 294/2005 Sb., o podmínkách ukládání odpadů na skládky a jejich využívání na povrchu terénu a změně vyhlášky č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady, (vyhláška o podrobnostech nakládání s biologicky rozložitelnými odpady)

Vyhláška č. 374/2008 Sb., o přepravě odpadů a o změně vyhlášky č. 381/2001 Sb., kterou se stanoví Katalog odpadů, Seznam nebezpečných odpadů a seznamy odpadů a států pro účely vývozu, dovozu a tranzitu odpadů a postup při udělování souhlasu k vývozu, dovozu a tranzitu odpadů (Katalog odpadů), ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech)

Nařízení vlády č. 111/2002 Sb., kterým se stanoví výše zálohy pro vybrané druhy vratných zálohovaných obalů

Vyhláška MPO č. 116/2002 Sb., o způsobu označování vratných zálohovaných obalů

Vyhláška č. 641/2004 Sb., o rozsahu a způsobu vedení evidence obalů a ohlašování údajů z této evidence

Zákon č. 76/2002, o integrované prevenci a omezování znečištění, o integrovaném registru znečišťování a o změně některých zákonů (zákon o integrované prevenci)

Zákon č. 500/2004 Sb., správní řád

Zákon č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon)

Zákon č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád)

Předpisy EU - Základní všeobecné potravinové právo

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověřování dodržování právních předpisů o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) Č. 37/2005 ze dne 12. ledna 2005, o sledování teplot v přepravních prostředcích, úložných a skladovacích prostorech pro hluboce zmrazené potraviny určené k lidské spotřebě

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin

Nařízení Komise (ES) č. 889/2008 ze dne 5. září 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, pokud jde o ekologickou produkci, označování a kontrolu

Nařízení Komise (EU) č. 16/2011 ze dne 10. ledna 2011, kterým se stanoví prováděcí opatření k systému včasné výměny informací pro potraviny a krmiva

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Plán školení v oblasti HACCP

- Školení v oblasti HACCP je nutné provádět u všech pracovníků manipulujících s poživatinami minimálně 1x ročně.
- V případě mimořádné verifikace, validace systému (na základě neshody) HACCP je nutno provést školení pracovníků jež se podíleli na neshodě.
- Školení pracovníků v oblasti znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví v souladu s Zákonem č. 258/2000 ze dne 14. července 2000, o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů min. 1x ročně, případně dle potřeby.
- Vstupní školení nového pracovníka bude v nejkratší možné době od nástupu provedeno pod vedením nadřízeného pracovníka v rozsahu znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví.

Osnova pravidelných školení

1. Legislativa v platném znění

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

Komoditní vyhlášky

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů

Vyhláška MZd č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody

Vyhláška MZd č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Vyhláška MZd č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví

Vyhláška MZd č. 306/2013 Sb., o podmínkách předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a o hygienických požadavcích na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče

Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 ze dne 21. října 2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě, a o zrušení nařízení

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 142/2011 ze dne 25. února 2011, kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě, a provádí směrnice Rady 97/78/ES, pokud jde o určité vzorky a předměty osvobozené od veterinárních kontrol na hranici podle uvedené

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004

2. Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví

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

- a) požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících příslušnou činnost,
- b) zásady osobní hygieny při práci,
- c) zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce, technologie výroby, hygienicky nezávadný režim přepravy, skladování a uvádění do oběhu epidemiologicky rizikových výrobků,
- d) alimentární nákazy a otravy z potravin (základní znalosti o jejich epidemiologii a zásadách předcházení jejich vzniku a šíření),
- e) správná výrobní a prodejní praxe, správná hygienická praxe
- f) speciální hygienická problematika distribuce potravin – nákup, přejímka a skladování, nabízení k prodeji, dělení za účelem prodeje, zabalení, prodej potravin, sanitace, DDD

3. Kritické body v technologii distribuce potravin (HACCP)

Sledování na kritických bodech, záznamy ze sledování, provádění nápravných opatření

4. Ověření získaných znalostí odbornou diskusí k probrané látce.

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Vstupní školení pracovníka

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

Požadované předpoklady

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

Musí splňovat tyto předpoklady:

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

Povinnosti pracovníků

Pracovníci jsou **povinni**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

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

Dodržování osobní hygieny

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

Dodržování provozní hygieny

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

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

Všeobecné hygienické požadavky na prostory, zařízení a nástroje:

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

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

Dne:.....

.....

pracovník

.....

školitel

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Skladovací podmínky potravin

komodita	předpis	přepř. °C	sklad. °C	poznámka
Maso – bourání a balení	853/04			NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu
velkých zvířat		+7	+7	
droby		+3	+3	
mleté maso		+2	+2	
masné polotovary		+4	+4	
kosti		+4	+4	
drůbež, králíci	853/04	+4	+4	
zvěřina z volně žijící zvěře drobné		+4	+4	
zvěřina z volně žijící zvěře velké		+7	+7	
bal. zmrazené maso, mas. výr.	366/05	-15	-18	
Masné výrobky				dle výrobce
Masné výrobky trvanlivé	69/16			Nebalené trvanlivé masné výrobky se skladují v temných, chladných, suchých prostorách, při mírném proudění čerstvého vzduchu a rozvěšené.
trvanlivé – $a_w < 0,93$		+22	+20	
konzervy				stanoví výrobce na obalu
zmrazené masné výrobky	366/05	-15	-18	
Ryby	Společně s nebalenými rybami a ostatními moř. živočichy nesmějí být dopravovány a skladovány ostatní výrobky, které by mohly být ovlivněny pachem.			
čerstvé sladkovodní	69/16	-1-+5	-1-+5	teplota prostředí
čerstvé mořské a ost. vod. ž.		-1-+2	-1-+2	v tajícím ledu
zmrazené	366/05	-15	-18	
Rybí výrobky	teplota dle výrobce			
uzené ryby	69/016	+1-8	+1-8	
smažené ryby		+1-8	+1-8	
solené ryby a výr.		+1-8	+1-8	
sardelová pasta				
sušené nesolené a solené	R.v.	65-70 %		teplota dle výrobce
marinované		+1-8	+1-8	
polokonzervy pasterované		+1-8	+1-8	
polokonzervy nepasterované		+1-8	+1-8	
konzervy				stanoví výrobce na obalu
polotovary			0- +5	pouze balené nebo zabalené
zmrazené uzené vak. bal. v.	366/05	-15	-18	
Vejsce a výrobky				
třídy jakosti A	69/16		nejvýše +18	

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

komodita	předpis	přepř. °C	sklad. °C	poznámka
majonézy balené			0-15	
Mléko a výrobky	397/16			
trvanlivé, zahuštěné, sušené		do +24	do +24	sušené ml. výrobky při R. v. do 70 %
ostatní		+2 - +8	+2 - +8	
máslo stolní		+2 - +8	+2 - +8	nejdéle 24 měsíců při t -18 °C a nižší
Mražené krémy	397/16			Pro konečného spotřebitele pouze balený
přeprava		-18 -15		záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku nebo DMT – doprava nad 200 km jinak teploměr umístěný na viditelném místě.
skladování			-18 °C a nižší	přístroj pro záznam teplot sklad do 10 m ³ jeden dobře viditelný teploměr v nejteplejším místě skladovacího prostoru
uchovávání při prodeji			-18 °C a nižší	ukazatel teploty vzduchu umístěný na viditelném místě, v otevřeném v místě sání vzduchu na úrovni vyznačeného maximálního plnění
Jedlé tuky a oleje	397/16			skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem určené pro konečného spotřebitele jsou uváděny do oběhu pouze balené
rostlinné			do 20	
živočišné a emulgované			do 15	
ztužené a pokrmové			do 20	
Olejnatá semena	329/97		do 20	při R. v. vzduchu nejvýše 70 %
Dehydratované výrobky	331/97			v suchých, chladných a větratelných místnostech na podlážkách, nejméně 5 cm nad zemí a od stěn. odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi
Studené omáčky			0-15	
Hořčice			+1-15	chráněná před přímým sluncem
Čerstvé ovoce a zelenina	157/03			větrané nebo klim. pro. na podlážkách
Zpracované ovoce				
sušené a proslazené nebal.			do 20	R. v. do 70 %
upravené chlazené čerstvé		0-5	0-5	

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

komodita	předpis	přepr. °C	sklad. °C	poznámka
Zpracovaná zelenina				
sušená, proslazená kandov.			do 20	R. v. do 70 % u sušené do 65 %
upravená, chlazená čerstvá		0-5	0-5	
Houby				
čerstvě rostoucí		0-10	0-10	V jedné vrstvě
čerstvě pěstované		0-6	0-6	balené nejvýše ve 2 vrstvách, nebalené ve 3 vrstvách
sušené			do 20	R. v. do 65 %, pouze balené, nebo zabalené
Mlýnské obilné výrobky Rýže	333/97			odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
Těstoviny				R.v. do 75 %, nejméně 5 cm od stěn na podlážce
sušené				odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
nesušené			do 5	přepravují v izotermických obalech nebo izotermických dopravních prostředcích
nes. bal. vak. a v ochr. atm.			do 10	
Pekařské výrobky				Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům
Cukrářské výrobky a těsta				Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě cukrářských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům
nebalené cukrářské výr.			do 8	
těsta			do 10	
Přírodní sladidla	76/03			
cukr			do 30	R. v. nejvýše 70 %, moučka do 65 %
tekuté výrobky			do 25	
Med				
Nečokoládové cukrovinky				
Kakaový prášek a směsi				
Čokoláda a čok. cukrovink				
Nealkoholické nápoje	335/97			Nealkoholický nápoj v průsvitném obalu se musí skladovat a přepravovat chráněný před přímým slunečním světlem.

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

komodita	předpis	přepř. °C	sklad. °C	poznámka
Pivo				Pivo a nápoje na bázi piva musí být chráněny před přímým slunečním světlem a poškozením vlivem mrazu.
Droždí				
pekařské čerstvé			+1-10	Pekařské droždí čerstvé nelze skladovat ani dopravovat společně s nebalenými potravinami nebo látkami s výraznými pachy a vůněmi.
pekařské sušené a suš. jedlé			do 20	

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

METODICKÝ POKYN

Zkrácení a dodržení data spotřeby u potravin rozbalených za účelem prodeje

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 potraviny nebo otevření balení potraviny, 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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

- **Sýry (tvrdé, polotvrdé cihly) – max 4 dny**
- 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 odstřihává 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, umísťuje 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: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	13.1.2017
-------	------------------------------	-----------

Pravidla pro značení nebalených potravin

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

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

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

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

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

STRAVOVACÍ SLUŽBY

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

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

PŘÍLOHA III

POTRAVINY, JEJICHŽ OZNAČENÍ MUSÍ OBSAHOVAT JEDEN NEBO VÍCE DALŠÍCH ÚDAJŮ

DRUH NEBO SKUPINA POTRAVIN	ÚDAJE
1. Potraviny balené v některých plynech	
1.1 Potraviny, jejichž trvanlivost byla prodloužena pomocí balicích plynů povolených podle nařízení (ES) č. 1333/2008	„baleno v ochranné atmosféře“
2. Potraviny obsahující sladidla	
2.1 Potraviny obsahující sladidlo nebo sladidla povolená podle nařízení (ES) č. 1333/2008	„se sladidlem (sladidly)“; tento údaj se připojí k názvu potraviny

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

5. Potraviny s přidanými fytosteroly, estery fytosterolů, fytostanoly nebo estery fytostanolů

5.1 Potraviny nebo složky potravin s přidanými fytosteroly, estery fytosterolů, fytostanoly nebo estery fytostanolů

- 1) „s přidanými rostlinnými steroly“ nebo „s přidanými rostlinnými stanoly“ ve stejném zorném poli jako název dané potraviny;
- 2) množství přidaných fytosterolů, esterů fytosterolů, fytostanolů nebo esterů fytostanolů (vyjádřeno v procentech nebo v gramech volných rostlinných sterolů/rostlinných stanolů na 100 g nebo 100 ml potraviny); tento údaj se uvede v seznamu složek;
- 3) údaj, že výrobek není určen pro osoby, které si nemusí regulovat hladinu cholesterolu v krvi;
- 4) údaj, že pacienti užívající léky na snížení hladiny cholesterolu by měli výrobek konzumovat pod lékařským dohledem;
- 5) snadno viditelný údaj, že potravina nemusí být vhodná pro výživu těhotných a kojících žen a dětí ve věku do pěti let;
- 6) doporučení, aby byla potravina používána jako součást vyvážené a pestré stravy, k níž patří pravidelná konzumace ovoce a zeleniny přispívající k zachování hladiny karotenoidů;
- 7) informace nacházející se ve stejném zorném poli jako údaj vyžadovaný výše uvedeným bodem 3, že by spotřeba přidaných rostlinných sterolů či rostlinných stanolů neměla překročit 3 g/den;
- 8) definice jedné porce dané potraviny nebo složky potravin (přednostně v g nebo ml) s údajem o množství rostlinných sterolů či rostlinných stanolů obsažených v každé porci

6. Zmrazené maso, zmrazené masné polotovary a zmrazené nezpracované produkty rybolovu

6.1 Zmrazené maso, zmrazené masné polotovary a zmrazené nezpracované produkty rybolovu.

datum zmrazení nebo, u produktů zmrazených více než jednou, datum prvního zmrazení v souladu s bodem 3 přílohy X

(1) Tato hladina se vztahuje na výrobky určené k přímé spotřebě nebo výrobky rekonstituované podle pokynů výrobců.

PŘÍLOHA X

DATUM MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI, DATUM POUŽITELNOSTI A DATUM ZMRAZENÍ

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

1. Datum minimální trvanlivosti se uvádí takto:

a) Toto datum se uvádí slovy:

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

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

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

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

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

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

Avšak v případě potravin:

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

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

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

2. Datum použitelnosti se uvádí takto:

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

b) Za tímto výrazem následuje:

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

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

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

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

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

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

b) Za výrazem uvedeným v bodě a) následuje:

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

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

PŘÍLOHA II

LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:
 - a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy ([42](#));
 - b) maltodextrinů na bázi pšenice ([43](#));
 - c) glukózových sirupů na bázi ječmene;
 - d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich, kromě:
 - a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
 - b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířicí prostředek u piva a vína
5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich
6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:
 - a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku ([44](#));
 - b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d–alfa tokoferolu, přírodního d–alfa–tokoferol–acetátu, přírodního d–alfa–tokoferol–sukcinátu ze sóji;
 - c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;
 - d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji
7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:
 - a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
 - b) laktitolu
8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

Požadavky na značení čepovaného vína

Požadavky na značení podle zákona 321/2004, zákona 110/1997 Sb. a předpisů EU		
V MÍSTĚ NABÍDKY VIDITELNĚ ZPŘÍSTUPNIT SNADNO ČITELNÉ ÚDAJE		
Požadavek	Upřesnění	Příklad
Označení druhu produktu		Víno
Označení CHOP/CHZO	pokud je obsahuje	*
Označení tradičního výrazu	pokud je obsahuje	Zemské, jakostní, jakostní s přívlastkem
Označení stáčírny	Slova „stáčírna“ nebo „plněno v...“ plus název stáčírny a adresa stáčírny Nebo pro vína s CHOP/CHZO výrazy odkazující na vinohradnický podnik	Plněno v <i>název, adresa</i> .
Údaj o provenienci	- Slova „víno z...“, „vyroběno v...“, „výrobek z...“ nebo rovnocenný výraz + název státu, kde byly hrozny sklizeny a zpracovány na víno; - Slova „víno z Evropského společenství“ nebo rovnocenný výraz nebo „směs vín z různých zemí Evropského společenství“ – v případě vína vzniklého smícháním vín z několika členských států; - Slova „směs vín z různých zemí mimo Evropské společenství“ nebo „směs vín z ...“ + názvy třetích zemí – v případě vín vyrobených ze směsi vín pocházejících z více třetích zemí; - Slova „víno z Evropského společenství“ nebo rovnocenný výraz nebo „víno vyrobené v... z hroznů sklizených v...“ + názvy členských států – v případě vín vyrobených v jednom členském státě z hroznů sklizených v jiném členském státě; - Slova „víno vyrobené v... z hroznů sklizených v...“ + názvy třetích zemí – v případě vín vyrobených ve třetí zemi z hroznů sklizených	Víno z České republiky Víno ze Slovenské republiky Víno z Evropského společenství

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

	v jiné třetí zemi.	
--	--------------------	--

V MÍSTĚ NABÍDKY VIDITELNĚ ZPŘÍSTUPNIT SNADNO ČITELNÉ ÚDAJE		
Požadavek	Požadavek	Požadavek
Skutečný obsah alkoholu	Prodávající: - přímo uvede tento údaj, nebo - uvede slova „Informaci o obsahu skutečného alkoholu ve víně žádejte u obsluhy“, nebo jiná slova, která mají pro spotřebitele stejný význam	13 „%obj.“ Mohou předcházet slova: „skutečný obsah alkoholu“, nebo „skutečný alkohol“, nebo „alk.“
Slovní vyjádření obsahu zbytkového cukru	Prodávající: - přímo uvede tento údaj, nebo - uvede slova „Informaci o obsahu skutečného alkoholu ve víně žádejte u obsluhy“, nebo jiná slova, která mají pro spotřebitele stejný význam	Suché – cukr do 4 g/l. Do 9 g/l, jestliže celk. kyselost je nejvýše o 2 g nižší než obs. zbytk. cukru. Polosuché – cukr do 12 g/l. Do 18 g/l, jestliže celk. kyselost je nejvýše o 10 g nižší než obs. zbytk. cukru. Polosladké – cukr do 45 g/l Sladké – cukr nejméně 45 g/l
Údaj o alergenní složce	Při prodeji čepovaného vína v zařízeních, kde jej není možné konzumovat (tj. mimo provozovny společného stravování – např. v trafikách, květinářstvích apod.), uvede PPP povinné údaje o přítomné alergenní složce dle § 8 odst. 2 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb., podle podmínek stanovených pro balené potraviny v čl. 21 nařízení č. 1169/2011a v čl. 51 a v příloze X nařízení (ES) č. 607/2009	Obsahuje: siřičitany.

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	1.1.2018
-------	------------------------------	----------

***Vína s CHOP nebo CHZO – ČR:**

Země	CHOP	CHZO
Česká republika	Čechy <i>též doplněno</i> Mělnická	české
	Čechy <i>též doplněno</i> Litoměřická	
	Morava <i>též doplněno</i> Slovácká	moravské
	Morava <i>též doplněno</i> Mikulovská	
	Morava <i>též doplněno</i> Znojemská	
	Morava <i>též doplněno</i> Velkopavlovická	
	Novosedelské slámové víno	
	Šobes, Šobeské víno	
	Znojmo	

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Postupy pro řízení dokumentace

- Každý dokument dokumentace HACCP je označen datem vzniku a označením verze. Nedílnou součástí je označení změny v dokumentaci.
- V případě jakékoliv změny dokumentace je nutno provést její očíslování.
- Změny se zaznamenávají do formuláře „Záznam změn dokumentace“
- Formuláře používané pro evidenci výsledku sledování znaků a jejich hodnot na kritických bodech a nápravná opatření jsou číslována vzestupně.

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Záznam změn dokumentace

Změna č.	Datum	Dokument	Důvod změny	Provedl	Schválil
1	20.9.2013	Příručka HACCP, II. vydání	Aktualizace systému	MVDr. Vasilová	
2	10.4.2014	Příručka HACCP, II. Vydání doplnění dopek pečiva, prodej sudového vína	Aktualizace příručky, vydání kompletní příručky	MVDr. Vasilová	
3	9.2.2015	Příručka HACCP, II. vydání	Aktualizace příručky, změna názvu subjektu, značení nebalených potravin	MVDr. Vasilová	
4	23.9.2015	Příručka HACCP, II. vydání, Změna č. 3	Aktualizace na základě auditu SZPI	MVDr. Vasilová	
5	13.1.2017	Příručka HACCP, II. vydání, Změna č. 4	Aktualizace na základě změn legislativy a doplnění analýzy nebezpečí	MVDr. Vasilová	
6	1.1.2018	Doplnění prodeje čepovaného vína	Aktualizace příručky	Ing. Rozsypalová	
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Změna č.	Datum	Dokument	Důvod změny	Provedl	Schválil
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Ověřovací postupy - verifikace CCP a CP
OVĚŘOVÁNÍ VÝSLEDKŮ SLEDOVÁNÍ NA KRITICKÝCH BODECH

Verifikovaný znak	Způsob verifikace	Frekvence	Odpovídá	Referenční dokument	Archivace
teplota	kalibrace teploměru (etalonu pro kalibraci pracovních měřidel)	1 x za 2 roky	Externí pracovník, člen týmu	protokol akreditované laboratoře	ano
teplota	kalibrace pracovních měřidel – teploměry inspektorů kalibrovaným etalonem	Min 1 x za rok	Externí pracovník, člen týmu	Protokol o kalibraci pracovního měřidla	ano
teplota	kalibrace pracovních měřidel - teploměry v prodejnách kalibrovaným teploměrem inspektorů	Při inspekcích prodejen, Min 1 x za rok	Inspektor, nebo jiný pověřený pracovník	Protokol o kalibraci pracovního měřidla	ano
DP, DMT stav obalu zdravotní stav, čistota, senzorycké vlastnosti přejímaného ovoce, zeleniny, brambor a hub, senzorycké vlastnosti pečiva, cukrářských výrobků	ověření jiným pracovníkem	1 x za rok	Inspektor, nebo jiný pověřený pracovník (Vedoucí příjmu)	záznam o verifikaci, podpis ve formuláři CCP „Verifikace/Podpis“	ano
čistota a zdravotní stav pracovníka, vybavenost ochrannými pomůckami, dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou	ověření jiným pracovníkem	1 x za rok	Inspektor, nebo jiný pověřený pracovník (Vedoucí příjmu)	záznam o verifikaci, podpis ve formuláři CCP „Verifikace/Podpis“	ano

Verifikaci je nutno provést mimo výše uvedený harmonogram mimořádně v případě:

- v případě nedodržování daných kritérií
- zjištění narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Ověřovací postupy – Interní audit

SYSTEMATICKÉ A NEZÁVISLÉ HODNOCENÍ ÚROVNĚ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ A JEHO SOULADU S PLÁNEM SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ PROVÁDĚNÉ PRACOVNÍKY, KTERÍ NEJSOU ZA VYTVOŘENÝ SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ PŘÍMO ODPOVĚDNI

Předmět auditu	Způsob auditu	Frekvence	Odpovídá	Referenční dokument	Archivace
systém kritických bodů NEZÁVISLÝ AUDIT systémová kontrola každé prodejny instruktory družstva	hodnocení dle NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004, o hygieně potravin Kontrolní list HACCP	1 x ročně Min 1 x ročně každá prodejna	Vedoucí týmu HACCP Vedoucí týmu HACCP	Protokol o auditů Kontrolní list HACCP	ano ano

Vnitřní audit je nutno provést mimo výše uvedený harmonogram mimořádně vždy v případě:

- změny v systému kritických bodů (HACCP)
- zjištění narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Seznam formulářů

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

Dodací listy (CCP přejímka potravin – velkosklad)
Chladicí a mrazicí zařízení
Hygiena pracovníka a prostředí
Nápravná opatření
Sanitační deník
Deratizace a desinsekce (není CCP, CP)

Formuláře musí být řádně vyplněny ve všech polích.

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

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

Formuláře musí být číslovány v posloupnosti.

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Potvrzení diagramů výrobních procesů za provozu

Dne 1. 1. 2018 bylo provedeno porovnání procesů skladování, distribuce potravin a přidružených činností s vypracovanými diagramy. Do výrobních diagramů byly zapracovány připomínky z kontrolního auditu SZPI, byla provedena kontrola výrobních diagramů v prodejnách:

označení diagramu výrobního procesu	ano	ne
Distribuce potravin – velkosklad	√	
Distribuce potravin – prodejna	√	
Manipulace s pekařskými výrobky, dopek, rozmrazování , nabízení k prodeji	√	
Prodej čepovaného vína	√	
Manipulace s chemickými látkami	√	

Byla zjištěna shoda vypracovaných diagramů s výrobním procesem.

Jméno	Funkce	Podpis
Martina Homolová	vedoucí týmu HACCP	
MVDr. Petra Vasilová	externí pracovník, člen týmu	

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Popis skupiny výrobků
Trvanlivé potraviny

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Popis skupiny výrobků
Chlazené potraviny

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Popis skupiny výrobků

Zmrazené potraviny

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Popis skupiny výrobků
Ovoce, zelenina, brambory, houby

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

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

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

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

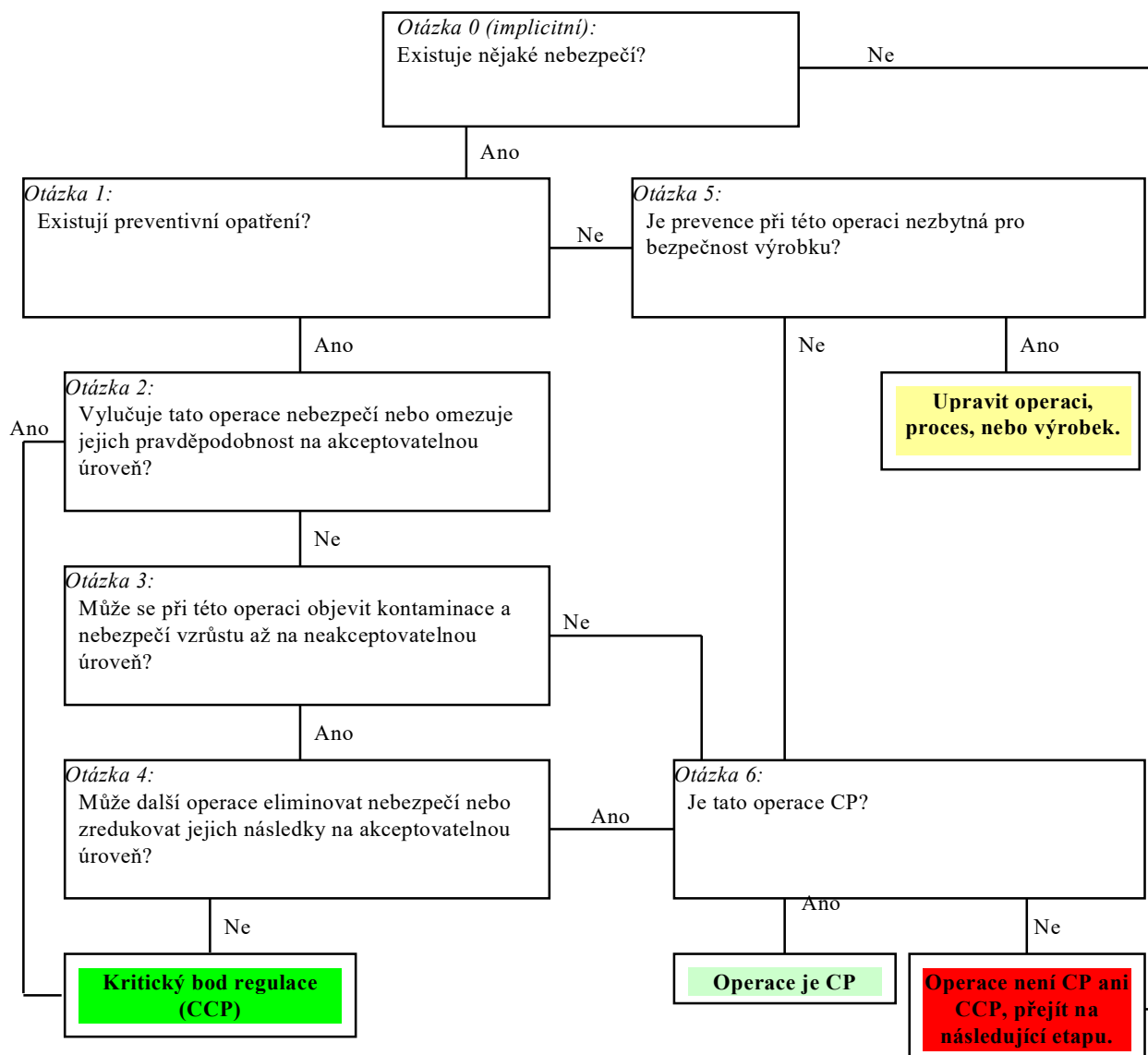
Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

Rozhodovací strom - Metodika určení CCP

Způsob stanovení CCP

Rizika jsou v dokumentaci stanovena metodikou FMEA



HACCP	COOP družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 1.1.2018
--------------	------------------------------	--------------------------

STUDIE HACCP SKLADOVÁNÍ, DISTRIBUCE A PRODEJE POTRAVIN pracovní část

Studie HACCP skladování, distribuce a prodej potravin je tvořena samostatnými segmenty vytvořenými dle posloupnosti pracovních činností při skladování, distribuci, nabízení k prodeji a prodeji potravin.

Distribuce potravin – velkosklad

Distribuce potravin – prodejna

Manipulace s pekařskými výrobky, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji

Prodej sudového vína – vybrané prodejny

Manipulace s chemickými látkami

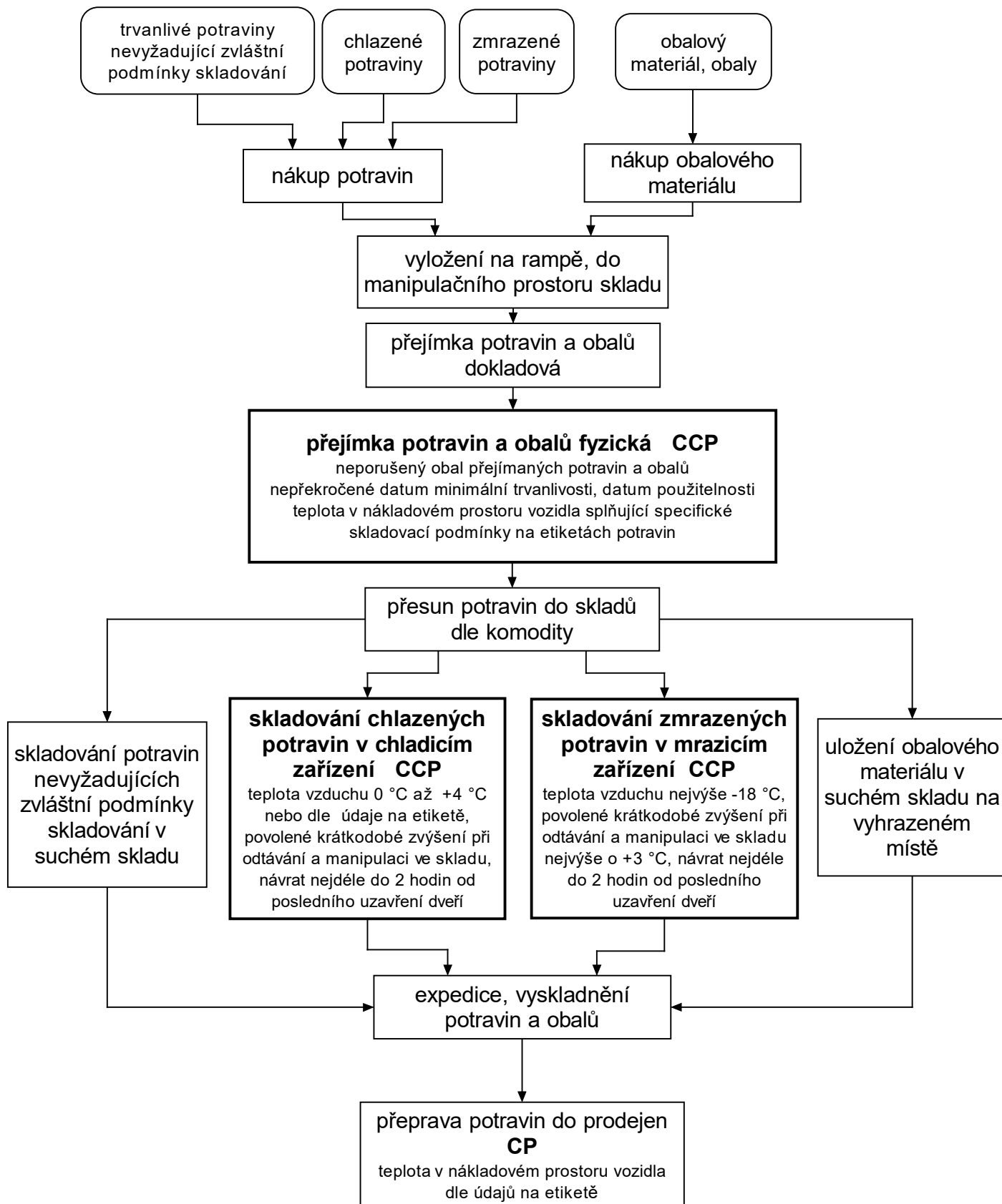
Každý segment výroby obsahuje následující dokumenty:

1. **Diagram výrobního procesu**
2. **Seznam Operace** – seznam operací dle míry a závažnosti nebezpečí, určení CCP
3. **Klasifikace Velikosti rizika** – seřazení nebezpečí dle velikosti rizika
4. **Nebezpečí a Ovládací opatření** – určení příčiny a velikosti rizika, stanovení ovládacích opatření
5. **Sledování** – způsob sledování na kritickém kontrolním bodě, odpovědné osoby, formuláře
6. **Znaky a nápravná opatření** – stanovení nápravných opatření, odpovědné osoby
7. **Popis místa** – popis výrobní operace, komentáře k ovládacím opatřením, sledování na CCP, nápravným opatřením, příručka GMP

Vydání: 2	Změna: 5	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

Organizace	COOP družstvo Velké Meziříčí	Provozovna	Velkoobchod
Datum	23/09/2015	Verze/Změna	2/2
Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Schválil	Martina Homolová

DISTRIBUCE POTRAVIN - VELKOSKLAD



HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
Fáze: Distribuce potravin - velkoskla - nákup potravin		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti potravin	Ano	Ne	Ne			
- nákup obalového materiálu		- CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	Ano	Ne	Ne			
- vyložení na rampě, do manipulačního prostoru skladu		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ano	Ano		
- převímka potravin a obalů dokladová								
- převímka potravin a obalů fyzická	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy, F - kontaminace cizími předměty	Ano Ano Ano	Ano Ano Ano				
- přesun potravin do skladu dle komodity								
- skladování potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování v suchém skladu		- B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy	Ano Ano	Ne Ne	Ne Ne			
- skladování chlazených potravin v chladicím zařízení	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy	Ano Ano Ano	Ano Ne Ne	Ne Ne Ne			
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy	Ano Ano Ano	Ano Ne Ne	Ne Ne Ne			
- uložení obalového materiálu v suchém skladu na vyhrazeném místě		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			
- expedice, vyskladnění potravin a obalů		- Ch - kontaminace potravin chemickými látkami - B - kontaminace mikroorganismy - F - kontaminace cizími předměty	Ano Ano Ano	Ne Ne Ne	Ne Ne Ne			Ne Ne
- přeprava potravin do prodejen	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ano
- přeprava do prodejen		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti potravin	Ano	Ne	Ne			

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
Fáze: Distribuce potravin - velkosklad - nákup potravin		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti potravin	- nedodržení GMP a GHP při výrobě a distribuci potravin	5	1	5	25	- nákup od prověřených dodavatelů - <i>Prověřují se dodavatelé, zda dodávají potraviny zdravotně nezávadné a kvalitní. Pravidelně se provádí hodnocení výrobců a distributorů potravin.</i> - nákup od stálých dodavatelů - <i>Pro zajištění zdravotní nezávadnosti potravin se provádí nákup od stálých dodavatelů a průběžně provádět jejich hodnocení. Zohledňují se veškeré faktory dodavatelsko-odběratelských vztahů, výsledky přejímky předešlých dodávek, reklamace, aj.</i>	- Pracovník pověřený nákupem - Pracovník pověřený nákupem	- Smlouva o dodávce potravin - Smlouva o dodávce potravin
- nákup obalového materiálu		- CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	- obal není určen pro balení potravin	5	1	5	25	- nákup obalů určených pro balení potravin - <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 pokrmu.</i>	- Pracovník pověřený nákupem	- Smlouva o dodávce obalového materiálu

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- vyložení na rampě, do manipulačního prostoru skladu		- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěný manipulační prostor	3	3	1	9	- řádné provádění DDD, čištění rampy - <i>Prostor pro příjem potravin musí být čistý, musí být zajištěna řádná prevence v oblasti DDD. V prostoru rampy musí být zamezeno vnikání a usídlování hlodavců, ptáků a jiných škudců. Prostor navazující na manipulační chodby musí být trvale vyklizen a pravidelně čištěn.</i>	- Vedoucí velkoobchodu	- Sanitační postup
- přejímka potravin a obalů dokladová										
- přejímka potravin a obalů fyzická	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivosti datum použitelnosti potravin	10	3	3	90	- 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
		- B - pomnožení mikroorganismů	- zvýšená teplota potravin vyžadujících specifické skladovací podmínky	10	3	3	90	- kontrola teploty v nákladovém prostoru vozidla - <i>Na začátku přejímky chlazených potravin kontroluje teplotu v nákladovém prostoru vozidla, kterým byly potraviny přepraveny. Během přepravy potravin musí být splněny požadavky na etiketě a požadavky právních předpisů.</i>	- Pracovník	- Etikety potravin, Průvodní doklady
		- B - kontaminace mikroorganismy, F - kontaminace cizími předměty	- narušený obal	5	5	1	25	- kontrola neporušenosti obalů potravin a obalů - <i>Přejímané potraviny a obalový materiál</i>	- Pracovník	- Specifikace potraviny, Specifikace obalů

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
								<i>musí být zajištěny řádným a neporušeným obalem, který zamezí kontaminaci vlastních potravin a obalů. Skupinové obaly musí zajistit ochranu spotřebitelských balení před jejich narušením a následnou kontaminací.</i>		
- přesun potravin do skladu dle komodity										
- skladování potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování v suchém skladu		- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	5	1	3	15	- 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 potraviny výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.</i> - vybavení skladu vlhkoměrem, případně teploměrem <i>- Pokud jsou pro suché potraviny stanoveny požadavky na teplotu a vlhkost pro uchovávání potraviny stanovené výrobcem nebo zvláštním právním předpisem, prostory se vybaví teploměry a vlhkoměry.</i>	- Pracovník - Vedoucí velkoobchodu	- Specifikace potraviny - Specifikace potraviny
			- překročení uchovávacích lhůt	5	1	1	5	- 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</i>	- Pracovník	- Specifikace potraviny

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal	5	3	1	15	- skladovaných potravin. - dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin - Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expiry-First Out). Potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, potraviny přijaté ke skladování jako první, jsou jako první vyskládávány, - šetrná manipulace s potravinami ve skladu - Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, případně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin	- Pracovník	- Technologický postup
			- nečisté prostředí, uložení na podlaze	3	3	1	9	- pravidelná sanitace skladu, vybavení policemi, regály, rohožemi nebo podložkami - Sklady potravin se vybavují policemi a regály, případně rohožemi nebo podložkami pro uložení potravin mimo podlahu. Pravidelně je prováděna sanitace skladu.	- Pracovník	- 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 potravin a v právních předpisech - V chladicích zařízeních musí být zajištěna teplota odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchovávání	- Pracovník	- Specifikace potraviny

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum použitelnosti	10	1	3	30	<i>potraviny výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.</i> - kontrola data použitelnosti - <i>Uložení a skladování potravin v chladicím zařízení musí zajistit trvalý přehled o uchovávacích lhůtách. Kontroluje se datum použitelnosti potravin.</i> - dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin - <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expiry-First Out). Potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, potraviny přijaté ke skladování jako první, jsou jako první vyskladňovány,</i>	- Pracovník	- Specifikace potravin
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal	5	3	1	15	- šetrná manipulace s potravinami - <i>Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, případně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin</i>	- Pracovník	- Technologický postup
			- nečisté prostředí skladu	3	1	1	3	- pravidelná sanitace skladu - <i>Pravidelně zajišťuje sanitaci prostoru skladu. Sklady zařízení se vybavují zařízením k uložení potravin (police, regály, podložky aj.).</i>	- Pracovník	- Sanitační řád

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	10	3	3	90	- 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
		- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivosti	5	1	3	15	- 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
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal	5	3	1	15	- dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin - <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expiry-First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první, případně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami jsou jako první vyskladňovány,</i> - 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 bezpečné uložení jednotlivých balení, vyskladnění.</i>	- Pracovník	- Technologický postup - GMP

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
			- nečisté prostředí mrazicího zařízení	3	1	1	3	- 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
- uložení obalového materiálu v suchém skladu na vyhrazeném místě		- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté, vlhké skladovací prostory	3	5	1	15	- 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
- expedice, vyskladnění potravin a obalů		- Ch - kontaminace potravin chemickými látkami	- uložení potravin a nepotravinářského zboží na společnou paletu	5	5	1	25	- oddělené uložení potravin a nepotravinářského zboží - <i>Při kompletaci zboží pro distribuci je nepotravinářské zboží ukládáno odděleně od potravin tak, aby byla vyloučena možnost kontaminace potravin nepotravinářským zbožím, včetně kontaminace pachem.</i>	- Pracovník	- Specifikace nepotravinářského zboží
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal	5	5	1	25	- šetrná manipulace s potravinami při kompletaci - <i>Při kompletaci potravin před distribucí manipuluje s potravinami tak, aby nedošlo</i>	- Pracovník	- Technologický postup

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- F - kontaminace cizím předměty	- narušený obal	5	5	1	25	<i>k narušení celistvosti obalů potravin</i> - šetrná manipulace s potravinami při kompletaci - <i>Při kompletaci potravin před distribucí manipuluje s potravinami tak, aby nedošlo k narušení celistvosti obalů potravin.</i>	- Pracovník	- Technologický postup
- přeprava potravin do prodejen	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	- zvýšená teplota prostředí při přepravě potravin se specifickými teplotami skladování	5	5	3	75	- při přepravě dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech - <i>V nákladovém prostoru dopravního prostředku musí být zajištěna teplota odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchovávání potravin výrobcem nebo zvláštními právními předpisy.</i>	- Řidič	- Specifikace potravin
- přeprava do prodejen		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti potravin	- nedodržení GMP a GHP při přepravě potravin	5	3	1	15	- přeprava krytými vozy - <i>Přeprava potravin je zajištěna vlastními krytými vozy. Při přepravě musí být dodržena GMP a GHP.</i>	- Pracovník	- Technologický postup

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Velikost	Závažnost	Frekvence	Detekce	Operace	Nebezpečí	Příčina
90	10	3	3	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivosti
90	10	3	3	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - pomnožení mikroorganismů	- zvýšená teplota potravin vyžadujících skladování
90	10	3	3	- skladování chlazených potravin v chladničce	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
90	10	3	3	- skladování zmrazených potravin v mrazničce	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
75	5	5	3	- přeprava potravin do prodejen	- B - pomnožení mikroorganismů	- zvýšená teplota prostředí při přepravě
30	10	1	3	- skladování chlazených potravin v chladničce	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum použitelnosti
25	5	1	5	- nákup potravin	- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti	- nedodržení GMP a GHP při výrobě a distribuci
25	5	1	5	- nákup obalového materiálu	- CH - kontaminace zabalených potravin	- obal není určen pro balení potravin
25	5	5	1	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - kontaminace mikroorganismy, F - nečistota	- narušený obal
25	5	5	1	- expedice, vyskladnění potravin a obalů	- Ch - kontaminace potravin chemickými látkami	- uložení potravin a nepotravinářského zboží
25	5	5	1	- expedice, vyskladnění potravin a obalů	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
25	5	5	1	- expedice, vyskladnění potravin a obalů	- F - kontaminace cizími předměty	- narušený obal
15	5	1	3	- skladování potravin nevyžadujících chlazení	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
15	5	3	1	- skladování potravin nevyžadujících chlazení	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	3	1	- skladování chlazených potravin v chladničce	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	1	3	- skladování zmrazených potravin v mrazničce	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivosti
15	5	3	1	- skladování zmrazených potravin v mrazničce	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	3	5	1	- uložení obalového materiálu v suchém prostředí	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté, vlhké skladovací prostory
15	5	3	1	- přeprava do prodejen	- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti	- nedodržení GMP a GHP při přepravě
9	3	3	1	- vyložení na rampě, do manipulačního prostoru	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěný manipulační prostor
9	3	3	1	- skladování potravin nevyžadujících chlazení	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí, uložení na podlaze
5	5	1	1	- skladování potravin nevyžadujících chlazení	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročení uchovávacích lhůt
3	3	1	1	- skladování chlazených potravin v chladničce	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí skladu
3	3	1	1	- skladování zmrazených potravin v mrazničce	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí mrazicího zařízení

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
Fáze: Distribuce potravin - velkosklad								
- nákup potravin								
- nákup obalového materiálu								
- vyložení na rampě, do manipulačního prostoru skladu								
- přejímka potravin a obalů dokladová								
- přejímka potravin a obalů fyzická	CCP	- stav obalu přejímaných potravin - dodržení uchovávacích lhůt - teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami	- neporušený obal - nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti - teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě	- pozorování - pozorování - pozorování	- při přejímce - při přejímce - při přejímce	- Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Dodací list - Dodací list - Dodací list	- 1 rok od ukončení DP, DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT - 1 rok od ukončení DP, DMT
- přesun potravin do skladu dle komodity								
- skladování potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování v suchém skladu								
- skladování chlazených potravin v	CCP							

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
chladicím zařízení		- teplota vzduchu v chlazeném prostoru	- 0 °C - +4 °C nebo dle informace na etiketě	- měření	- 2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00	- Pracovník	- Chladicí zařízení	- 1 rok od DP
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	- teplota vzduchu v mrazicím zařízení	- -18 °C nebo nižší, povolené krátkodobé zvýšení nejvýše o 3 °C při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od posledního uzavření dveří	- měření	- 2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00	- Pracovník	- Chladicí a mrazicí zařízení	- 1 rok od DMT
- uložení obalového materiálu v suchém skladu na vyhrazeném místě								
- expedice, vyskladnění potravin a obalů								
- přeprava potravin do prodejen	CP	- teplota v nákladovém prostoru vozidla	- dle údajů na etiketě potravin	- měření	- Při přepravě	- Řidič		
- přeprava do prodejen								

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
Fáze: Distribuce potravin - velkosklad						
- nákup potravin						
- nákup obalového materiálu						
- vyložení na rampě, do manipulačního prostoru skladu						
- převímka potravin a obalů dokladová						
- převímka potravin a obalů fyzická	CCP	- stav obalu přejímaných potravin - dodržení uchovávacích lhůt - teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami	- neporušený obal - nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti - teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě	- přebalení potravin - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli - nepřijmutí dodávky potravin se zvýšenou teplotou, rozmrazených, vrácení dodavateli	- Vedoucí směny - Vedoucí velkoobchodu - Vedoucí velkoobchodu	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- přesun potravin do skladu dle komodity						
- skladování potravin nevyžadujících						

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
zvláštní podmínky skladování v suchém skladu						
- skladování chlazených potravin v chladicím zařízení	CCP	- teplota vzduchu v chlazeném prostoru	- 0 °C - +4 °C nebo dle informace na etiketě	- posouzení skladovaných potravin, úprava teploty - přemístění do funkčního zařízení - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin	- Vedoucí velkoobchodu - Vedoucí velkoobchodu - Vedoucí velkoobchodu	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	- teplota vzduchu v mrazicím zařízení	- -18 °C nebo nižší, povolené krátkodobé zvýšení nejvýše o 3 °C při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od posledního uzavření dveří	- posouzení skladovaných potravin, úprava teploty - přemístění do funkčního zařízení - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin	- Vedoucí velkoobchodu - Vedoucí velkoobchodu - Vedoucí velkoobchodu	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- uložení obalového materiálu v suchém skladu na vyhrazeném místě						
- expedice, vyskladnění potravin a obalů						
- přeprava potravin do prodejen	CP	- teplota v nákladovém prostoru vozidla	- dle údajů na etiketě potravin	- oprava chladicího zařízení vozidla, posouzení potravin	- Řidič, Vedoucí velkoobchodu	- Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

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

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- přeprava do prodejen						

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	nákup potravin

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
nákup od prověřených dodavatelů <i>Prověřují se dodavatelé, zda dodávají potraviny zdravotně nezávadné a kvalitní. Pravidelně se provádí hodnocení výrobců a distributorů potravin</i>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce potravin
nákup od stálých dodavatelů <i>Pro zajištění zdravotní nezávadnosti potravin se provádí nákup od stálých dodavatelů a průběžně provádět jejich hodnocení. Zohledňují se veškeré faktory dodavatelско-odběratelských vztahů, výsledky přejímky předešlých dodávek, reklamace, aj.</i>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce potravin

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	nákup obalového materiálu

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
nákup obalů určených pro balení potravin <i>Při nákupu obalových materiálů je nutno prověřit dodavatele, zda dodává obalový materiál, který je určen k balení potravin v souladu s platnou legislativou, splňuje hygienické požadavky na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů.</i>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce obalového materiálu

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	vyložení na rampě, do manipulačního prostoru skladu

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad

Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	přejímka potravin a obalů fyzická
Typ:	CCP

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
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 potravin kontroluje teplotu v nákladovém prostoru vozidla, kterým byly potraviny přepraveny. Během přepravy potravin musí být splněny požadavky na etikety a požadavky právních předpisů.</i>	Pracovník	Etikety potravin, Průvodní doklady
kontrola neporušenosti obalů potravin a obalů <i>Přejímané potraviny a obalový materiál musí být zajištěny řádným a neporušeným obalem, který zamezí kontaminaci vlastních potravin a obalů. Skupinové obaly musí zajistit ochranu spotřebitelských balení před jejich narušením a následnou kontaminací.</i>	Pracovník	Specifikace potraviny, Specifikace obalů

Znak:	stav obalu přejímaných potravin		
<i>Kontroluje neporušenost obalů přejímaných potravin. V případě zjištění porušení skupinového obalu kontroluje, zda nejsou narušena jednotlivá spotřebitelská balení potravin. Splnění požadavku potvrdí svým podpisem na Dodací list.</i>			
Hodnoty:	neporušený obal	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při přejímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od ukončení DP, DMT

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad

Popis místa

Znak:	dodržení uchovávacích lhůt		
<i>Kontroluje informace na etiketě přejímaných potravin, kontroluje nepřekročení data minimální trvanlivosti nebo data použitelnosti přejímaných potravin. Splnění požadavku potvrdí svým podpisem na Dodací list.</i>			
Hodnoty:	nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při převímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od ukončení DP, DMT
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli <i>Při zjištění překročení uchovávacích lhůt přejímaných potravin zajistí nepřijmutí dodávky a její vrácení dodavateli.</i>		Vedoucí velkoobchodu	Nápravná opatření

Znak:	teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami		
Kontroluje teplotu v nákladovém prostoru vozidla, zda splňuje specifické skladovací podmínky na etiketách potravin. Splnění požadavku potvrdí svým podpisem na Dodací list.			
Hodnoty:	teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při převímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od ukončení DP, DMT
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
nepřijmutí dodávky potravin se zvýšenou teplotou, rozmrazených, vrácení dodavateli <i>Potraviny přepravované za zvýšené teploty, rozmrazené, nepřijme a dodávku vrátí dodavateli.</i>		Vedoucí velkoobchodu	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad

Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	skladování potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování v suchém skladu

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>	Vedoucí velkoobchodu	Specifikace potravin
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 Expiry- First Out). Potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, potraviny přijaté ke skladování jako první, jsou jako první vyskladňovány,</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</i>	Pracovník	Technologický postup
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	2/2
	Vytvořil		Datum	23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad

Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech <i>V chladicích zařízeních musí být zajištěna teplota odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchovávání potravin výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.</i>	Pracovník	Specifikace potravin
kontrola data použitelnosti <i>Uložení a skladování potravin v chladicím zařízení musí zajistit trvalý přehled o uchovávacích lhůtách. Kontroluje se datum použitelnosti 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 Expiry- First Out). Potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, potraviny přijaté ke skladování jako první, jsou jako první vyskládávány,</i>	Pracovník	Technologický postup
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</i>	Pracovník	Technologický postup
pravidelná sanitace skladu <i>Pravidelně zajišťuje sanitaci prostoru skladu. Sklady zařízení se vybavují zařízením k uložení potravin (police, regály, podložky aj.).</i>	Pracovník	Sanitační řád

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

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
posouzení skladovaných potravin, úprava teploty <i>Provede korekci chladicího zařízení na stanovenou</i>	Vedoucí velkoobchodu	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad

Popis místa

<i>teplotu. Proveďte posouzení skladovaných potravin, zda nedošlo k narušení jakosti, zdravotní nezávadnosti.</i> přemístění do funkčního zařízení <i>Při poruše na zařízení zajistí přemístění do funkčního chladicího zařízení.</i> neškodná likvidace zdravotně závadných potravin <i>Zdravotně závadné potraviny se neškodně likvidují.</i>	Vedoucí velkoobchodu	Nápravná opatření
	Vedoucí velkoobchodu	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
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 potraviny
kontrola data minimální trvanlivosti potravin <i>Uložení a skladování potravin ve skladu musí zajistit trvalý přehled o uchovávání lhůtách. Kontroluje se datum minimální trvanlivosti 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 Expiry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první, pří padně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami jsou jako první vyskladňovány,</i>	Pracovník	Technologický postup
šetrná manipulace s potravinami v mrazicím zařízení <i>Minimalizuje manipulace s potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, pří padně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí bezpečné uložení jednotlivých balení, vyskladnění.</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 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad

Popis místa

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

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
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 velkoobchodu	Nápravná opatření
přemístění do funkčního zařízení <i>Při poruše na zařízení zajistí přemístění do funkčního zařízení.</i>	Vedoucí velkoobchodu	Nápravná opatření
neškodná likvidace zdravotně závadných potravin <i>Zdravotně závadné potraviny včetně rozmrazených se neškodně likvidují. Opětovné zamrazení není povoleno.</i>	Vedoucí velkoobchodu	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	uložení obalového materiálu v suchém skladu na vyhrazeném místě

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	expedice, vyskladnění potravin a obalů

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
oddělené uložení potravin a nepotravinářského zboží <i>Při kompletaci zboží pro distribuci je nepotravinářské zboží ukládáno odděleně od potravin tak, aby byla vyloučena možnost kontaminace potravin nepotravinářským zbožím, včetně kontaminace pachem.</i>	Pracovník	Specifikace nepotravinářského zboží
šetrná manipulace s potravinami při kompletaci <i>Při kompletaci potravin před distribucí manipuluje s potravinami tak, aby nedošlo k narušení celistvosti obalů potravin</i>	Pracovník	Technologický postup
šetrná manipulace s potravinami při kompletaci <i>Při kompletaci potravin před distribucí manipuluje s potravinami tak, aby nedošlo k narušení celistvosti obalů potravin</i>	Pracovník	Technologický postup

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	přeprava potravin do prodejen
Typ:	CP

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
při přepravě dodržení skladovacích podmínek uvedených etiketách potravin a v právních předpisech <i>V nákladovém prostoru dopravního prostředku musí být zajištěna teplota odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchovávání potravin výrobce nebo zvláštními právními předpisy.</i>	Řidič	Specifikace potravin

Znak:	teplota v nákladovém prostoru vozidla		
<i>Při přepravě potravin kontroluje teplotu v nákladovém prostoru vozidla.</i>			
Hodnoty:	dle údajů na etiketě potravin	Sledování:	měření
Dokumentace:		Frekvence:	Při přepravě
Zodpovědný:	Řidič	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
oprava chladicího zařízení vozidla, posouzení potravin <i>Pokud chlazení nezajišťuje požadovanou teplotu v nákladovém prostoru vozidla, musí být opraveno. Výrobky přepravené při nedodržení skladovacích podmínek musí být při předání v prodejně posouzeny, zda nedošlo k narušení jejich jakosti a zdravotní nezávadnosti. Zdravotně závadné potraviny jsou neškodně likvidovány.</i>	Řidič, Vedoucí velkoobchodu	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/2
	Vytvořil	Datum 23.09.2015

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Popis místa

Fáze:	Distribuce potravin - velkosklad
Operace:	přeprava do prodejen

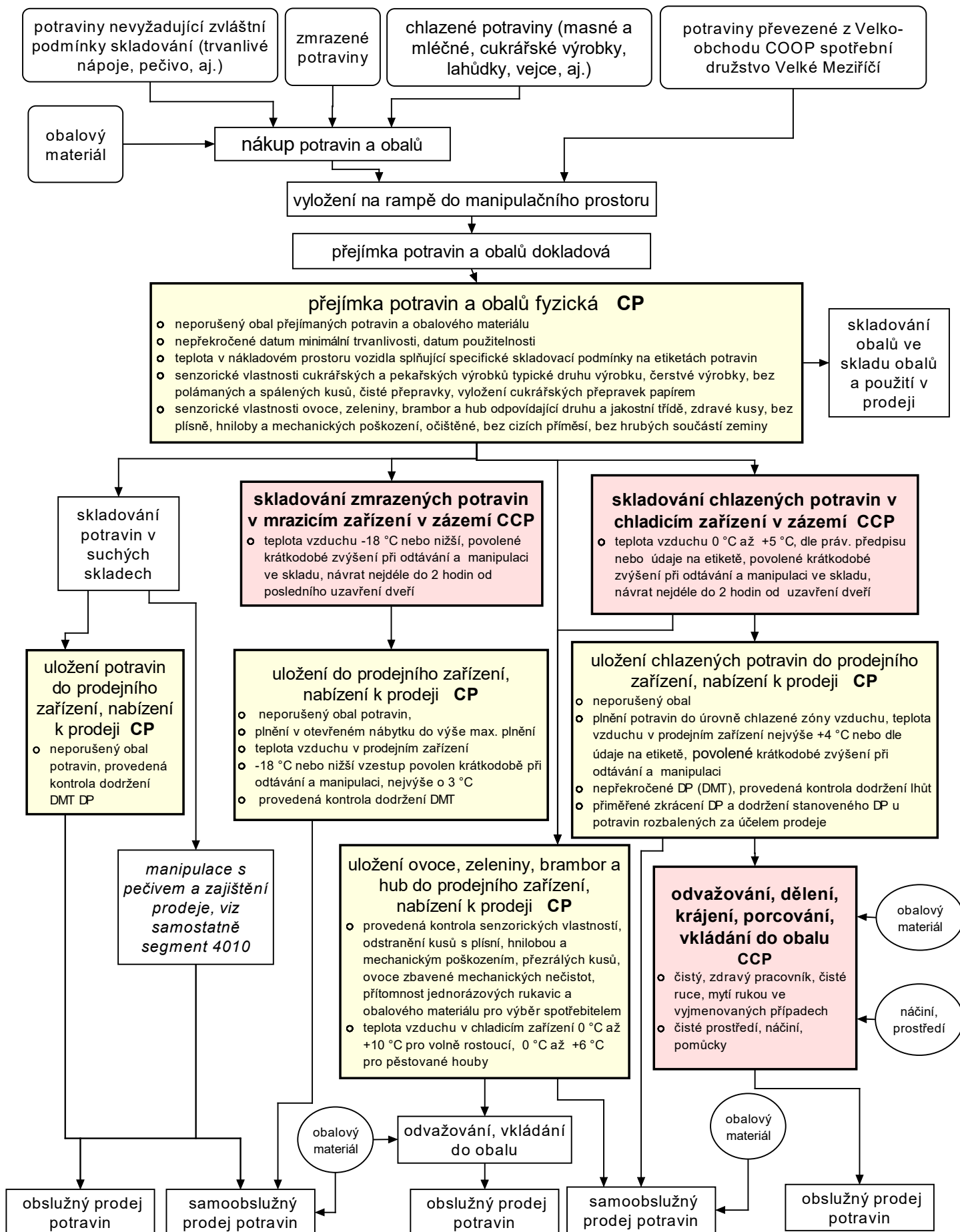
Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
přeprava krytými vozy <i>Přeprava potravin je zajištěna vlastními krytými vozy. Při přepravě musí být dodržena GMP a GHP.</i>	Pracovník	Technologický postup

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

DISTRIBUCE POTRAVIN - PRODEJNA



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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
Fáze: Distribuce potravin - prodejna - nákup potravin a obalů		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti potravin	Ano	Ne	Ne			
		- CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	Ano	Ne	Ne			
- vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ano	Ano		
- přejímka potravin a obalů dokladová		- CH - kontaminace zabalených potravin chem. rezidui	Ano	Ne	Ne			Ne
- přejímka potravin a obalů fyzická	CP	- B - kontaminace mikroorganismy, F - kontaminace cizími předměty	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
- manipulace s pečivem a zajištění prodeje, viz samostatně segment 4010								
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	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
		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ano

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
- 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	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

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

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

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

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
		- B - přítomnost mikroorganismů	- zvýšená teplota potravin vyžadujících specifické skladovací podmínky	10	1	3	30	- kontrola teploty v nákladovém prostoru vozidla	- Pracovník	- Etikety potravin, Průvodní doklady
			- 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
			- 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
		- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávadnosti pečiva	- nečisté přepravky	5	5	1	25	- kontrola čistoty přepravek při přejímce	- Pracovník	- Technologický postup
		- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	5	1	3	15			
- skladování potravin v suchých skladech		- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	5	1	3	15			

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

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

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

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

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

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

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

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

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- manipulace s pečivem a zajištění prodeje, viz samostatně segment 4010										
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	- přítomnost kusů s hnilobou, plísní, 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 potravin - GMP - GMP
- uložení zmrazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	5	5	3	75	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech	- Pracovník	- Specifikace potravin

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna <i>Klasifikace velikosti rizika</i>
--

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

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
Fáze: Distribuce potravin - prodejna - nákup potravin a obalů								
- vyložení na rampě do manipulačního prostoru rampy								
- přejímka potravin a obalů dokladová								
- přejímka potravin a obalů fyzická	CP	- 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	- 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	- pozorování - pozorování - pozorování - pozorování	- při přejímce - při přejímce - při přejímce - při přejímce	- Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Dodací list - Dodací list - Dodací list - Dodací list	

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

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

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

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

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

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

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
prodeji		- stav obalu potravin nabízených k prodeji - naskladněnost otevřeného chladičho zařízení - teplota vzduchu v prodejním zařízení - dodržení uchovávacích lhůt v samoobslužných zařízeních - dodržení uchovávacích lhůt v obslužném prodejním pultu	- neporušený obal potravin - plnění potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu - nejvýše +4 °C nebo dle informace na etiketě - nepřekročené datum DP (DMT), provedená kontrola dodržení DP, DMT - nepřekročené datum DP, přiměřené zkrácení DP a dodržení stanoveného DP u potravin rozbalených za účelem prodeje	- pozorování - pozorování - měření - pozorování - pozorování	- průběžně při prodeji - průběžně při prodeji - 2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00 - průběžně při prodeji - průběžně při prodeji, rozbalování a prodeji částí	- Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník - Pracovník		
- odvažování, dělení, krájení, porcování, vkládání do obalu	CCP	- čistota a zdravotní stav pracovníka	- čistý a zdravý pracovník, čisté	- pozorování	- Na začátku a v průběhu	- Vedoucí prodejny	- Hygiena pracovníka a	- 1 rok od ukončení DP,

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Sledování

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

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

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

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
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 převímaných potravin a obalového materiálu - dodržení uchovávacích lhůt - teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami - senzorické vlastnosti, zdravotní stav ovoce, zeleniny, brambor a hub	- neporušený obal - nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti - teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě - odpovídající druhu a jakostní třídě, zdravé kusy, bez plísně, hniloby a mechanických poškození, očištěné, bez cizích příměsí, bez	- přebalení potravin a obalových materiálů - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli - nepřijmutí dodávky potravin se zvýšenou teplotou, rozmrazených, vrácení dodavateli	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
nákup od prověřených dodavatelů <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>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce potravin
nákup od stálých dodavatelů <i>Pro zajištění zdravotní nezávadnosti potravin se provádí nákup od stálých dodavatelů, kteří splňují požadavky na spolehlivého dodavatele.</i>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce potravin
nákup obalů určených pro balení potravin <i>Při nákupu obalových materiálů je nutno prověřit dodavatele, zda dodává obalový materiál, který je určen k balení potravin v souladu s platnou legislativou, splňuje hygienické požadavky na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů.</i>	Pracovník pověřený nákupem	Smlouva o dodávce obalového materiálu

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

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 potraviny
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 potraviny.</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 potraviny
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 potraviny
přejímka brambor odpovídajících požadavkům zvláštního právního předpisu <i>Hlízy musí vzhledem odpovídat deklarované odrůdě, musí být zdravé, být bez hniloby, hnědých skvrn vzniklých teplem, bez zeleného vybarvení, obecné a prašné strupovitosti, dutosti a rzivosti hlíz, nenamrzlé a prosté cizích pachů a příchutí.</i>	Pracovník	Specifikace potraviny
přejímka zdravých a čerstvých hub, bez plísní a cizích příměsí <i>Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované,</i>	Pracovník	Specifikace potraviny

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

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, plsnivé, zapařené a nadměrně vlhké.</i> 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> přejímka ovoce, zeleniny, brambor a hub bez mechanického narušení <i>Přejímané ovoce, zelenina, brambory a houby nesmí být mechanicky narušené, popraskané, deformované, musí být bez pohmožděnin, kontinuita kusů musí být zachována. Požitelné části kusů chráněné slupkou nesmí být kontaminovány zeminou.</i> 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> 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	Specifikace potraviny
	Pracovník	Specifikace potraviny
	Pracovník	Specifikace potraviny
	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> nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli <i>Při narušení primárních obalů zajistí nepřijmutí dodávky a její vrácení dodavateli.</i>	Vedoucí prodejny Vedoucí prodejny	Nápravná opatření Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

Znak:	dodržení uchovávacích lhůt		
Kontroluje informace na etiketě přejímaných potravin, kontroluje nepřekročení data minimální trvanlivosti nebo data použitelnosti přejímaných potravin.			
Hodnoty:	nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při převímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli Při zjištění překročení uchovávacích lhůt přejímaných potravin zajistí nepřijmutí dodávky a její vrácení dodavateli		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Znak:	teplota v nákladovém prostoru při přepravě potravin se specifickými skladovacími teplotami		
Kontroluje teplotu v nákladovém prostoru vozidla, zda splňuje specifické skladovací podmínky na etiketách potravin.			
Hodnoty:	teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při převímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
nepřijmutí dodávky potravin se zvýšenou teplotou, rozmrazených, vrácení dodavateli <i>Potravinu přepravované za zvýšené teploty, rozmrazené, nepřijme a dodávku vrátí dodavateli.</i>		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Znak:	senzorické vlastnosti, zdravotní stav ovoce, zeleniny, brambor a hub		
<i>Kontroluje kvalitu a senzorické vlastnosti ovoce, zeleniny, brambor a hub. Kontroluje vzhled, barvu, vůni, příp. chuť. Kontroluje zastoupenost kusů pro danou jakostní třídu. Vzhled, barva, vůně a příp. chuť musí být typická pro daný druh.</i>			
Hodnoty:	odpovídající druhu a jakostní třídě, zdravé kusy, bez plísně, hniloby a mechanických poškození, očištěné, bez cizích příměsí, bez hrubých součástí zeminy	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Dodací list	Frekvence:	při převímce
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
posouzení dodávky, v případě příjmu přebrání a vytříděn ihned po převímce <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	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

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

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

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
upozornění dodavatele na podmínky převážky, 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 2/3
	Vytvořil	Datum 13.01.2017

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 Expiry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskladňovány, případně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i>	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 2/3
	Vytvořil	Datum 13.01.2017

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 potraviny
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 potraviny
dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expiry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskladňovány, případně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i>	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 mrazírenského 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 2/3
	Vytvořil	Datum 13.01.2017

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

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

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

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 uchovávání 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 prostorech. 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 Expiry- First Out). Potraviny přijaté ke skladování jako první jsou jako první vyskladňovány, pří padně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, uloženy v prodejních zařízeních a nabízeny k prodeji.</i>	Pracovník	
šetrná manipulace s potravinami <i>Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, pří padně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí uložení 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.

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

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: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od DP

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
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	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

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	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

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, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin <i>V přiděleném prodejním úseku provádí kontrolu potravin nabízených k prodeji. Kontroluje neporušenost obalů potravin, především balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a je pravděpodobné, že budou prodána nejdříve.</i>	Pracovník	GMP
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola 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 2/3
	Vytvořil	Datum 13.01.2017

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 z prodeje <i>Balení potravin, u kterých bylo zjištěno překročení data použitelnosti vyřazuje z prodeje.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
posouzení potravin s překročeným DMT, rozhodnutí o likvidaci nebo odděleném prodeji <i>Potraviny s překročeným datem minimální trvanlivosti se smyslově posuzují, zda je možné je doprodat odděleně v kategorii s překročeným datem minimální trvanlivosti. Posuzuje se neporušení obalu, zachování tvaru, konzistence a barvy. Případně se provede degustační zkouška jednoho balení. Potraviny, které mají porušené smyslové znaky se z prodeje trvale vyřazují.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

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

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

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

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

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:	2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00
Zodpovědný:		Pracovník	Archivace:

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
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 přezrállosti a seschlosti se neškodně likvidují.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

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, kontrola DMT <i>V mrazicím nábytku provádí kontrolu potravin nabízených k samoobslužnému prodeji. Kontroluje nepřekročení data minimální trvanlivosti.</i>	Pracovník	GMP
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola neporušenosti spotřebitelských balení potravin <i>V mrazicím nábytku provádí kontrolu potravin nabízených k samoobslužnému prodeji. Kontroluje neporušenost obalů potravin.</i>	Pracovník	GMP

Znak:	stav obalu potravin nabízených k prodeji		
<i>Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a balení, u kterých kontroluje dodržení 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	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

Znak:		naskladněnost otevřeného mrazírenského nábytku	
Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje naplnění otevřeného mrazírenského nábytku, zda nepřesahuje maximální plnění.			
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		
Měří teplotu vzduchu v mrazicím nábytku.			
Hodnoty:	-18 °C nebo nižší, vzestup povolen krátkodobě při odtávání a manipulaci, nejvýše o 3 °C	Sledování:	měření
Dokumentace:		Frekvence:	2 x denně: první měření ráno po příchodu do práce, druhé v odpoledních hodinách po 14:00
Zodpovědný:		Archivace:	
Pracovník			

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

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 minimální trvanlivosti	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
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	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

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
dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech <i>Chlazené potraviny se uchovávají v zařízeních s teplotou stanovenou zvláštními právními předpisy nebo stanovenou na etiketě potraviny.</i>	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 přepřlňovat.</i>	Pracovník	GMP
pravidelná kontrola potravin nabízených k prodeji, kontrola DP <i>Provádí kontrolu potravin v chladicích zařízeních nabízených k prodeji. Kontroluje nepřekročení DP kontrolou balení: u balených potravin dle značení na etiketě (obalu), u nebalených potravin dle informace z průvodní dokumentace nebo dodacího listu.</i>	Pracovník	GMP
funkční systém určení a dodržení data spotřeby při otevření balení balené potraviny a rozkrojení potraviny <i>Systém pro určení DP po otevření balení balené potraviny a rozkrojení musí být zřejmý a používán všemi porvozovny, informace musí být vhodně značeny a sdělovány.</i>	Vedoucí týmu HACCP	Metodický pokyn
zkrácení data spotřeby, příp. DMT po otevření obalu, po rozkrojení, stanovení podmínek skladování <i>Po otevření obalu, po rozkrojení se zkracuje DP, DMT dané výrobcem, distributorem. Dodržují se informace "po rozkrojení spotřebujte do: ...". Pokud nejsou uvedeny stanovena jsou následující data spotřeby na masné výrobky a tvrdé sýry: měkké salámy, šunky, párky - max 3 dny od rozkrojení při teplotě uvedené výrobcem, klobásy a uzené párky - max 4 dny od otevření balení při teplotě uvedené výrobcem, trvanlivé salámy a klobásy - max 5 dní od rozkrojení při teplotě uvedené výrobcem, sýry tvrdé a polotvrdé (cihla) - max 4 dny od otevření balení při teplotě</i>	Vedoucí prodejny	Metodický pokyn

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

Znak:	stav obalu potravin nabízených k prodeji		
Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje balení, která jsou uložena v nejbližším dosahu spotřebitele a balení, u kterých kontroluje dodržení uchovávacích lhůt.			
Hodnoty:	neporušený obal potravin	Sledování:	pozorování průběžně při prodeji
Dokumentace:		Frekvence:	
Zodpovědný:		Archivace:	
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje Balení potravin, u kterých bylo zjištěno narušení spotřebitelského obalu, vyřazuje z prodeje.		Vedoucí prodejny	Nápravná opatření

Znak:	naskladněnost otevřeného chladicího zařízení		
Provádí kontrolu na svěřeném úseku. Kontroluje naplnění otevřeného chladicího zařízení, zda nepřesahuje úroveň chlazené zóny vzduchu.			
Hodnoty:	plnění potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu	Sledování:	pozorování
Dokumentace:		Frekvence:	průběžně při prodeji
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	
Nápravné opatření		Zodpovědný	Přidružený dokument
přerovnání potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu, přesun zbývajících potravin do chladírny <i>Přerovná potraviny do úrovně chlazené zóny vzduchu. Přebývající balení potravin přesune ke skladování do chladírny.</i>		Pracovník	Nápravná opatření

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

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

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

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

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

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje	Pracovník	Nápravná opatření

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna
Popis místa

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Znak:	čistota a zdravotní stav pracovníka		
Na začátku směny kontroluje zdravotní stav pracovníků, čistotu pracovníků, v průběhu směny kontroluje dodržování pravidel osobní hygieny, kontroluje průběžné mytí rukou. Zjištěný stav zaznamená do formuláře.			
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	2/3
	Vytvořil		Datum	13.01.2017

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 nesplňujícího požadavky zvláštních právních předpisů na osobní hygienu z pracovní činnosti, až do doby provedení nápravy.</i>	Vedoucí prodejny	Nápravná opatření
---	------------------	-------------------

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

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

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

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

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

COOP družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - prodejna

Popis místa

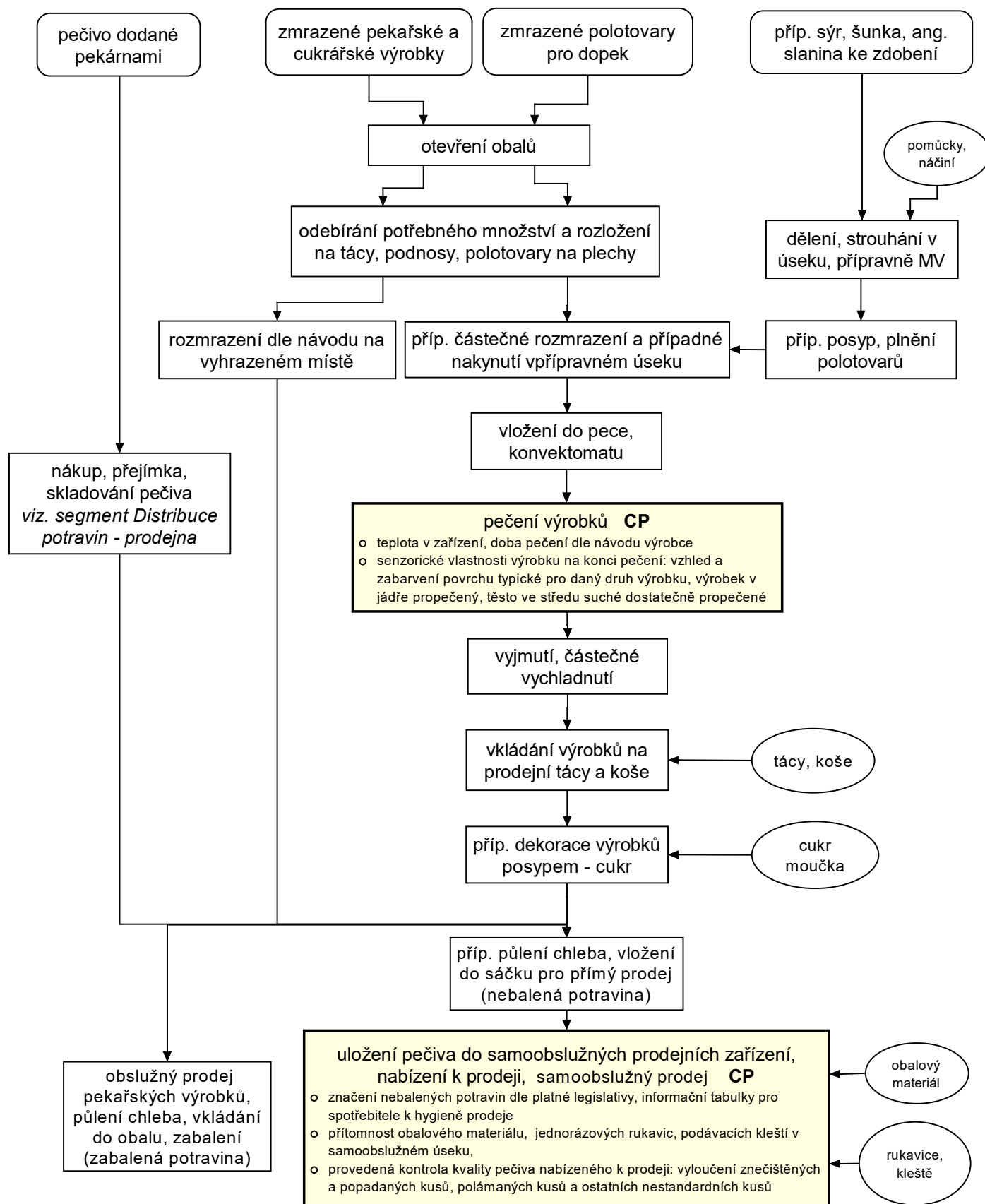
Znak:	čistota prodejních prostor prodejních zařízení		
<i>Kontroluje čistotu prodejních prostor a prodejních zařízení. Při zjištění znečištění provádí úklid a sanitaci.</i>			
Hodnoty:	čisté police, regály, prodejní vitríny a pulty	Sledování:	pozorování
Dokumentace:	Hygiena pracovníka a prostředí	Frekvence: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

Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
zajištění nápravy, zajištění úklidu a sanitace <i>Zajistí odstranění zjištěných nedostatků v sanitaci. Pří 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.

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

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



HACCP	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)					
Fáze: 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji - 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			

HACCP	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
Fáze: 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji - nákup, přejímka, 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
			- nečisté tácy a podnosy	5	1	1	5	- sanitace táců, podnosů	- Pracovník	- Sanitační plán
		- F - kontaminace cizím: předměty	- plechy znečištěné spečenými zbytky pečiva	3	3	1	9	- čištění plechů, použití pečících papírů	- 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 - pravidelná sanitace prostor pro rozmrazování - eliminace jiných operací	- Vedoucí prodejny - Pracovník - Pracovník	- Technologický postup - Sanitační plán - Technologický postup

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

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

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

HACCP	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 - Pracovník	- GMP - GMP
			- chybné značení potravin, absence povinných informací	5	5	1	25	- značení nebalených potravin dle požadavků předpisů	- Vedoucí týmu HACCP	- Požadavky na značení nebalených potravin

HACCP	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

HACCP	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 (propečení)
25	5	5	1	- uložení pečiva do samoobslužných pr	- L - legislativní	- chybné značení potravin, absence povu
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, nádob
3	3	1	1	- částečné rozmrazení a případné nakyr	- B - pomnožení mikroorganismů	- dlouhodobé vystavení polotovarů vysol

HACCP	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
Fáze: 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji - nákup, přejímka, skladování pečiva - viz. segment Distribuce potravin - prodejna						
- otevření obalů						
- odebírání 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			

HACCP	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	dle tabulky Technologické postupy dopékání výrobků	- nastavení odpovídajících hodnot pečení, případně prodloužení pečení	- Pracovník	- Nápravná opatření
		- senzorické vlastnosti výrobku na konci pečení	- vzhled a zabarvení povrchu typické pro daný druh výrobku, výrobek v jádře propečený, těsto ve středu suché dostatečně propečené	- dopečení výrobku, úprava hodnotu znaku pečení	- Pracovník, Vedoucí prodejný	- 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

HACCP	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						

HACCP	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
Fáze: 4010 Manipulace s pekařskými výrobky na prodejně, dopek, rozmrazování, nabízení k prodeji - nákup, přejímka, skladování pečiva - viz. segment Distribuce potravin - prodejna								
- otevření obalů								
- odebírání 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		

HACCP	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
		- senzorické 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		

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
zdravý čistý pracovník, čisté ruce, dodržování pravidel osobní hygieny <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
sanitace táců, podnosů <i>Pečivo se vkládá na čisté tácy a podnosy.</i>	Pracovník	Sanitační plán
čištění plechů, použití pečících papírů <i>Před použitím plechů pro dopek se provádí kontrola čistoty a pří 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.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
rozmrazování na čistém, bezprašném místě 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.	Vedoucí prodejny	Technologický postup
pravidelná sanitace prostor pro rozmrazování Pravidelně je nutno provádět sanitaci přípravný, přípravného úseku a odstraňování předmětů nesouvisejících s výrobní činností rozmrazování a přípravy do prodeje.	Pracovník	Sanitační plán
eliminace jiných operací V době rozmrazování a přípravy neprobíhají na stanovišti jiné operace ani činnosti.	Pracovník	Technologický postup

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
rozmrazování na čistém, bezprašném místě <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
pravidelná sanitace prostor pro rozmrazování a kynutí <i>Pravidelně je nutno provádět sanitaci přípravný a odstraňování předmětů nesouvisejících s výrobní činností.</i>	Pracovník	Sanitační plán
rozmrazování a kynutí po dobu stanovenou výrobcem polotovarů pro dopek <i>Pečivo rozmrazuje a ponechává případně nakynout po dobu stanovenou výrobcem polotovarů pro dopek.</i>	Pracovník	Specifikace polotovaru

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
hodnoty pečení dle návodu výrobce, příp. ověřené hodnot poloprovozních zkoušek <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
nastavení a dodržení hodnot pečení <i>Dodržuje hodnoty dle návodu výrobce nebo stanovené v tabulce pro dopek.</i>	Pracovník	Návody výrobce, Technologické postupy dopékání výrobků

Znak:	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
nastavení odpovídajících hodnot pečení, případně prodloužení pečení <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.

HACCP	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

Znak:	senzorické vlastnosti výrobku na konci pečení		
<i>Pozoruje senzorické vlastnosti upečeného výrobku - vzhled a zabarvení povrchu výrobků, příp. propečenost v jádře u vybraného kusu z dávky. Hodnocení musí provádět zkušený pracovník.</i>			
Hodnoty:	vzhled a zabarvení 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
dopečení výrobku, úprava hodnotu znaku pečení <i>Provede dopečení výrobků. Výrobky, které není možno dopéct, případně 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.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
sanitace táců, košů, nádob, příp. přepravek <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
dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem <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.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem <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.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem <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.

HACCP	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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
zajištění podmínek pro výběr a odběr potravin bez přímého dotyku rukou spotřebitele <i>V úseku samoobslužného prodeje neděleného chleba a pečiva musí být zajištěny podmínky k zamezení kontaktu rukou spotřebitele s pečivem. Úsek musí být vybaven jednorázovými rukavicemi a příp. podávacími kleštěmi, obalovým materiálem.</i>	Pracovník	GMP
vybavení prodejního úseku konkrétními informacemi pro spotřebitele <i>Kontroluje a zajišťuje vybavenost prodejního úseku dostatečně viditelnými a motivujícími instruktážemi pro spotřebitele o nutnosti použití ochranných pomůcek.</i>	Vedoucí prodejny	
hygienické chování zákazníků <i>Průběžně při prodeji kontroluje hygienické chování zákazníků při odeírání a nákupu nebalených pekařských výrobků, např. zamezení přímému kontaktu holými rukama s nebaleným výrobkem, používání jednorázových rukavic, sáčků či kleští při odeírání pekařských výrobků. V potřebné míře pracovník provádí dohled nad prodejem výrobků a motivuje zákazníky k ochraně výrobků a použití ochranných prostředků.</i>	Pracovník	
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</i>	Vedoucí týmu HACCP	Požadavky na značení nebalených potravin

Kompletní dokumentace příručky HACCP je uložena na centrále SD.

HACCP	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>		
---	--	--

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>Doplň chybějící jednorázové rukavice, příp. podávací kleště a obalový materiál do prodejního úseku.</i>	Pracovník	Nápravná opatření

Znak:	stav prodáváného pečiva		
Provádí kontrolu v úseku prodeje pečiva. Kontroluje stav pečiva, čistotu a odstraňuje popadané kusy z podlahy.			
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 příručky HACCP je uložena na centrále SD.

HACCP	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

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

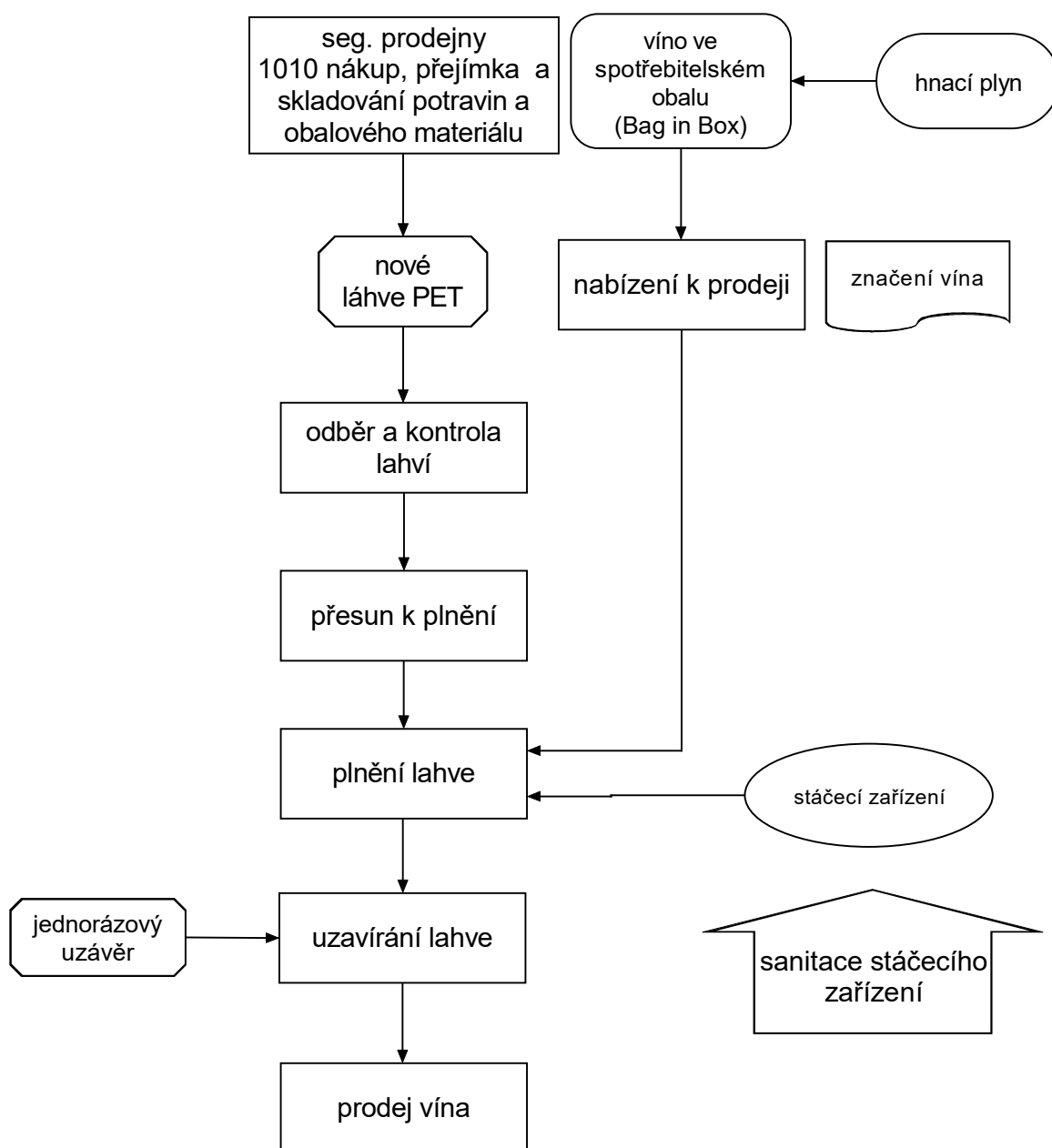
Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
dodržení pravidel osobní hygieny, kontrola čistoty rukou před zahájením práce, minimalizace přímého kontaktu rukou s pečivem <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.

Organizace	COOP družstvo Velké Meziříčí	Provozovna	Prodejna potravin
Datum	1/01/2018	Verze/Změna	2/4
Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Schválil	Martina Homolová

5010 - PRODEJ ČEPOVANÉHO VÍNA



HACCP	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/4
	Zpracoval		Datum	01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Seznam operací

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
Fáze: č. 5010 - prodej čepovaného ví - nabízení čepovaného vína k prodeji		- L - nesprávné značení, absence značení	Ano	Ne	Ne			
- odběr a kontrola lahví		- F, B - přítomnost cizích předmětů, nečistot	Ano	Ne	Ne			Ne
- přesun k plnění								
- plnění lahve		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ne
		- CH - kontaminace hnacím plynem	Ano	Ne	Ne			
- uzavírání lahve		- B - kontaminace mikroorganismy	Ano	Ne	Ne			Ne
		- B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ne
- prodej vína								
- sanitace stáčecího zařízení		- B - pomnožení mikroorganismů	Ano	Ne	Ne			Ne

HACCP	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/4
	Zpracoval		Datum	01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Nebezpečí a ovládací opatření

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
Fáze: č. 5010 - prodej čepovaného vína - nabízení čepovaného vína k prodeji		- L - nesprávné značení, absence značení	- neznalost legislativy	5	3	1	15	- značení čepovaného vína ve shodě s legislativou - <i>Prodávající nabízející k prodeji spotřebiteli čepované víno je povinen v místě nabídky viditelně zpřístupnit tyto snadno čitelné údaje:</i> <i>označení druhu produktu, u vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením název chráněného označení původu nebo chráněného zeměpisného označení, u vín s tradičním výrazem tradiční výraz, označení stáčírny, údaj o provenienci. Dále je povinen v místě nabídky viditelně zpřístupnit snadno čitelné údaje o alergenní složce, snadno čitelné údaje o skutečném obsahu alkoholu a slovní vyjádření obsahu zbytkového cukru. Tyto další údaje buď uvede přímo písemně, nebo uvede slova "Informaci o obsahu skutečného alkoholu nebo o slovním vyjádření obsahu zbytkového cukru ve víně žádejte u obsluhy" nebo jiná slova, která mají pro spotřebitele stejný význam, a tyto informace je na vyžádání spotřebitele povinen sdělit.</i>	- Vedoucí prodejny	

HACCP	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/4
	Zpracoval		Datum	01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Nebezpečí a ovládací opatření

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- odběr a kontrola lahví		- F, B - přítomnost cizích předmětů, nečistot	- nechráněné lahve, kontaminace během uchovávání v prodejně	5	3	1	15	- do doby použití uchovávání v uzavřeném plastovém pytli, kontrola čistoty při odběru - <i>Kontroluje při odběru čistotu nových lahví, zda nejsou znečištěné. Po dobu skladování v prodejně musí být nové obaly chráněny v plastovém pytli.</i>	- Pracovník	
- přesun k plnění										
- plnění lahve		- B - kontaminace mikroorganismy - CH - kontaminace hnacím plynem	- nečistá nádoba - nečistý hnací plyn	3	1	5	15	- kontrola čistoty před plněním - <i>Před naplněním se opětovně kontroluje čistota lahví.</i> - nákup hnacího plynu pro potravinářské účely - <i>Hnací plyn (např. dusík) musí být určen pro potravinářské účely.</i>	- Pracovník - Vedoucí prodejny	
- uzavírání lahve		- B - kontaminace mikroorganismy - B - pomnožení mikroorganismů	- nečisté uzávěry - netěsné uzavření lahve	5	3	1	15	- kontrola neporušenosti balení uzávěrů a jejich čistoty - <i>Kontroluje neporušenost balení uzávěrů PET lahví, zda jsou uzávěry uvnitř suché a čisté.</i> - kontrola uzavírání - <i>V průběhu uzavírání kontroluje těsnost uzavření každé lahve.</i>	- Pracovník - Pracovník	
- prodej vína										
- sanitace stáčecího zařízení		- B - pomnožení mikroorganismů	- pomnožení mikroorganismů, plísní, ve zbytkových nečistotách	5	3	1	15	- pravidelná sanitace stáčecího zařízení - <i>V pravidelných intervalech provádí sanitaci stáčecího zařízení dle pokynů poskytovatele zařízení.</i>	- Pracovník	- Sanitační postupy

HACCP	Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/4
	Zpracoval		Datum	01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Klasifikace velikosti rizika

Velikost	Závažnost	Frekvence	Detekce	Operace	Nebezpečí	Příčina
15	5	3	1	- nabízení čepovaného vína k prodeji	- L - nesprávné značení, absence znače:	- neznalost legislativy
15	5	3	1	- odběr a kontrola lahví	- F, B - přítomnost cizích předmětů, ne	- nechráněné lahve, kontaminace během
15	3	1	5	- plnění lahve	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečistá nádoba
15	5	3	1	- uzavírání lahve	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté uzávěry
15	5	3	1	- sanitace stáčecího zařízení	- B - pomnožení mikroorganismů	- pomnožení mikroorganismů, plísní, ve
5	5	1	1	- plnění lahve	- CH - kontaminace hnacím plynem	- nečistý hnací plyn
5	5	1	1	- uzavírání lahve	- B - pomnožení mikroorganismů	- netěsné uzavření lahve

HACCP	Zpracoval MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/4
	Zpracoval	Datum 01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Popis místa

Segment:	č. 5010 - prodej čepovaného vína
Operace:	nabízení čepovaného vína k prodeji

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
značení čepovaného vína ve shodě s legislativou <i>Prodávající nabízející k prodeji spotřebiteli čepované víno je povinen v místě nabídky viditelně zpřístupnit tyto snadno čitelné údaje:</i> <i>označení druhu produktu, u vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením název chráněného označení původu nebo chráněného zeměpisného označení, u vín s tradičním výrazem tradiční výraz, označení stáčírny, údaj o provenienci. Dále je povinen v místě nabídky viditelně zpřístupnit snadno čitelné údaje o alergenní složce, snadno čitelné údaje o skutečném obsahu alkoholu a slovní vyjádření obsahu zbytkového cukru. Tyto další údaje buď uvede přímo písemně, nebo uvede slova "Informaci o obsahu skutečného alkoholu nebo o slovním vyjádření obsahu zbytkového cukru ve víně žádejte u obsluhy" nebo jiná slova, která mají pro spotřebitele stejný význam, a tyto informace je na vyžádání spotřebitele povinen sdělit.</i>	Vedoucí prodejny	

Nepsat nic na tento dokument

HACCP	Zpracoval MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/4
	Zpracoval	Datum 01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Popis místa

Segment:	č. 5010 - prodej čepovaného vína
Operace:	odběr a kontrola lahví

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
do doby použití uchovávání v uzavřeném plastovém pytli, kontrola čistoty při odběru <i>Kontroluje při odběru čistotu nových lahví, zda nejsou znečištěné. Po dobu skladování v prodejně musí být nové obaly chráněny v plastovém pytli.</i>	Pracovník	

Nepsat nic na tento dokument

HACCP	Zpracoval MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/4
	Zpracoval	Datum 01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Popis místa

Segment:	č. 5010 - prodej čepovaného vína
Operace:	plnění lahve

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
kontrola čistoty před plněním <i>Před naplněním se opětovně kontroluje čistota lahví.</i>	Pracovník	
nákup hnacího plynu pro potravinářské účely <i>Hnací plyn (např. dusík) musí být určen pro potravinářské účely.</i>	Vedoucí prodejny	

Nepsat nic na tento dokument

HACCP	Zpracoval MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/4
	Zpracoval	Datum 01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Popis místa

Segment:	č. 5010 - prodej čepovaného vína
Operace:	uzavírání lahve

Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
kontrola neporušenosti balení uzávěrů a jejich čistoty <i>Kontroluje neporušenost balení uzávěrů PET lahví, zda jsou uzávěry uvnitř suché a čisté.</i>	Pracovník	
kontrola uzavírání <i>V průběhu uzavírání kontroluje těsnost uzavření každé lahve.</i>	Pracovník	

Nepsat nic na tento dokument

HACCP	Zpracoval MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/4
	Zpracoval	Datum 01.01.2018

COOP družstvo Velké Meziříčí - 5010 prodej čepovaného vína do nových PET lahví
Popis místa

Segment:	č. 5010 - prodej čepovaného vína
Operace:	sanitace stáčecího zařízení

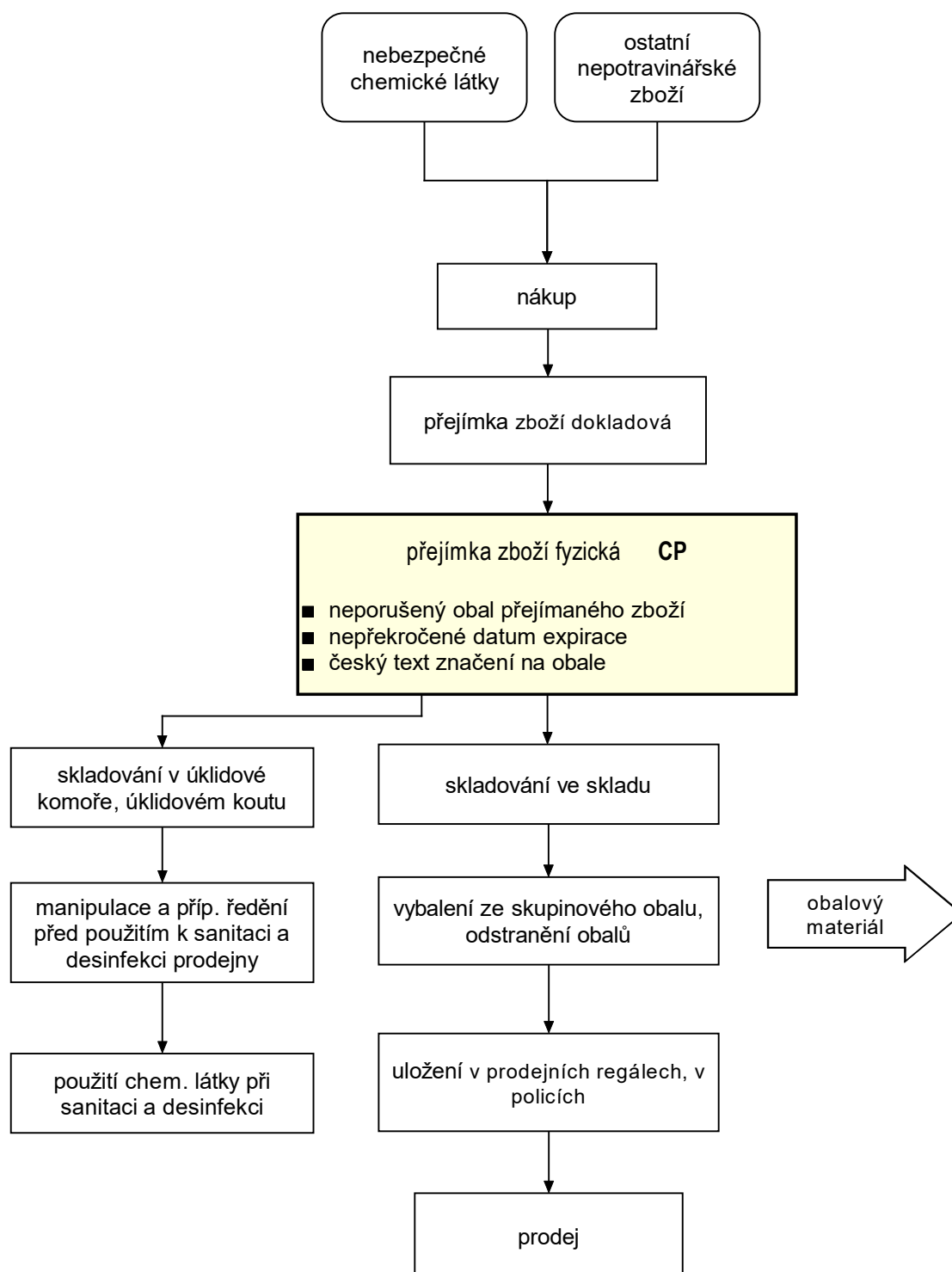
Respektovat standardní hygienická doporučení

Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
pravidelná sanitace stáčecího zařízení <i>V pravidelných intervalech provádí sanitaci stáčecího zařízení dle pokynů poskytovatele zařízení.</i>	Pracovník	Sanitační postupy

Nepsat nic na tento dokument

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Nepsat nic na tento dokument

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

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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

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

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

Nepsat nic na tento dokument

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

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

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

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

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

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

Nepsat nic na tento dokument

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

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

Segment:	č. 1010 - nákup, převímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
Operace:	skladování ve skladu

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Nepsat nic na tento dokument

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

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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Nepsat nic na tento dokument

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

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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Nepsat nic na tento dokument

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

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

Segment:	č. 1010 - nákup, převímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
Operace:	skladování v úklidové komoře, úklidovém koutu

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Nepsat nic na tento dokument

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

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

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

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Nepsat nic na tento dokument

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

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

Segment:	č. 1010 - nákup, převímka, skladování nebezpečných látek a nepotravinářského zboží, prodej
Operace:	použití chem. látky při sanitaci a desinfekci

Respektovat standardní hygienická doporučení

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

Nepsat nic na tento dokument