
VNITŘNÍ PŘEDPIS

č. 172 /2013

N á z e v : - Směrnice pro kontrolu jakosti
- Zákon o ochraně spotřebitele
- Zákon o potravinách a tabákových výrobcích

Platnost od : 1.5.2013

Ruší se: Vnitřní předpis č. 48/90,104/95, 114/98

V y d a l : odd. řízení ZOJ

U r č e n o : úsek předsedy družstva
nám. ekonomické skupiny
nám. obchodní skupiny
nám. technické skupiny
vedoucí odd. řízení ZOJ
ved.odboru velkoobchodu
vedoucí skladů
odd. kontroly a inv.
provozní jednotky

HACCP systém kritických bodů	Vypracoval: MVDr. Petra Vasilová	Datum: 20. 9. 2013
	Vypracoval:	Verze/Změna: 2/0

**JEDNOTA, spotřební 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 čihadle 23 E, CZ-644 00 Brno
tel./ fax: 00420 541 239 471

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. Postupy pro řízení dokumentace
13. Záznam změn dokumentace
14. Ověřovací postupy – verifikace CCP a CP
15. Ověřovací postupy – interní audit
16. Seznam formulářů
17. Formuláře – samostatná příloha
18. Potvrzení diagramů výrobních procesů za provozu
19. Popis skupiny výrobků – Trvanlivé potraviny
20. Popis skupiny výrobků – Chlazené potraviny
21. Popis skupiny výrobků – Zmrazené potraviny
22. Popis skupiny výrobků – Ovoce, zelenina, brambory, houby
23. Přehled CCP a CP
24. Rozhodovací strom a ohodnocení velikosti rizika
25. Studie HACCP skladování a distribuce potravin – pracovní část:
 - Distribuce potravin – velkosklad
 - Distribuce potravin - prodejna

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Charakteristika firmy

Obchodní jméno organizace	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí
IČO	00032344
DIČ	CZ 00032344
Sídlo firmy	Třebíčská 1173, Velké Meziříčí, 59418
Kontaktní osoba	Martina Homolová - vedoucí oddělení ZOJ
Představitel vedení	Ing. Jaroslav Pavlíček – předseda družstva
Telefon	
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: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce

Výrobce:	JEDNOTA, spotřební 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.
Průměrná výroba:	
Sortiment:	Trvanlivé potraviny, chlazené potraviny, zmrazené potraviny, ovoce, zelenina, brambory, houby. 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: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Pověření

Vedení společnosti JEDNOTA, spotřební 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 1.5. 2013

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Slovník pojmů

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

F = frekvence - udává četnost výskytu nebezpečí

1	Slabá
3	Častější
5	Běžná
10	Velmi častá
15	Stále

D = detekce - způsob zjištění nebezpečí

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

nápravě. V případě provádění nápravných opatření se provádí záznam o nápravném opatření.

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

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

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

Odpovídá - konkrétní osoba zodpovědná za úkon

Operace - úkon, krok technologického postupu na pracovišti při výrobě

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

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

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

Riziko - odhad pravděpodobnosti uplatnění „nebezpečí“

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

Specifikace výrobku (Specifikace potraviny, obalového materiálu) - charakteristické znaky potraviny/obalového materiálu uvedené v platné legislativě, příp. v platných postupech organizace. Součástí specifikace potraviny tvoří Popis skupiny výrobků, platná etiketa a ostatní dokumentace organizace vztahující se k potravine (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 = $F \times Z \times D$, vyjadřuje závažnost jednotlivých CCP

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

Vnitřní audit - systematické a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za 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, senzorké vlastnosti, stav čistoty) který ovlivňuje zdravotní nezávadnost a jehož hodnoty se sledují v kritických bodech výroby

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Související legislativa

Ve znění k 20.9.2013

Související legislativa

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. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Vyhláška MZd č. 475/2002 Sb., kterou se stanoví rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazující znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení (vyhláška o zkoušce znalosti hub)

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. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

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. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití

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

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Vyhláška MZe č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků

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

Vyhláška MZe č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

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

Nařízení vlády Č. 317/2012 Sb., kterým se stanoví formulář dokladu o původu některých druhů lihu, destilátu a některých druhů lihovin

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.

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

Nařízení vlády č.125/2011 Sb. o stanovení informačních povinností příjemcům živočišných produktů v místě určení

Vyhláška č. 309/2011 Sb. o stanovení podmínek vyšetřování skotu na bovinní 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. 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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

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 č. 448/2009 Sb., o stanovení hygienických požadavků na kosmetické prostředky, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška č. 26/2013 Sb., kterou se mění vyhláška č. 448/2009 Sb., o stanovení hygienických požadavků na kosmetické prostředky, ve znění pozdějších předpisů

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. 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. 323/2004 Sb, kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství

Vyhláška č. 324/2004 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, včetně jejich územního vymezení

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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. 330/2000 Sb., kterou se stanoví řady jmenovitých hmotností a jmenovitých objemů přípustných pro některé druhy hotově baleného zboží

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. 31/2002 Sb., , kterou se stanoví požadavky na lihoměry a hustoměry na líh, označované značkou EHS

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

Zákon ČNR č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů

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. 3/2009 Sb., o odborné způsobilosti k výkonu dozoru na úseku ochrany zvířat proti týrání

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

Vyhláška MZe č. 5/2009 Sb., o ochraně zvířat při veřejném vystoupení a při chovu

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

Vyhláška č. 356/2008 Sb. , kterou se provádí zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech, ve znění vyhlášky č. 25/2012 Sb.

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. 110/1997 Sb.:

Vyhláška MZe č. 344/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky na tabákové výrobky

Vyhláška č. 467/2003 Sb. o používání tabákových nálepek při značení tabákových výrobků

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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 chřivky 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. 258/2000 Sb.

Vyhláška MZd č. 106/2001 Sb., o hygienických požadavcích na zotavovací akce pro děti

Vyhláška MZd č. 35/2004 Sb., kterou se stanoví náležitosti, forma elektronické podoby a datové rozhraní protokolu o kontrole jakosti pitné vody a vody koupališť

Vyhláška MZd č. 135/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na koupaliště, sauny a hygienické limity písku v pískovištích

Vyhláška MZd. 428/2004 Sb., o získání odborné způsobilosti k nakládání s nebezpečnými chemickými látkami a chemickými přípravky klasifikovanými jako vysoce toxické

Vyhláška MZd č. 195/2005 Sb., kterou se upravují podmínky předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče

Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci

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

Zákon č. 164/2001 Sb., o přírodních léčivých zdrojích, zdrojích přírodních minerálních vod, přírodních léčebných lázních a lázeňských místech a o změně některých souvisejících zákonů (lázeňský zákon)

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

Vyhláška MŽP č. 376/2001 Sb., o hodnocení nebezpečných vlastností odpadů

Vyhláška MŽP 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)

Vyhláška MŽP č. 382/2001 Sb., o podmínkách použití upravených kalů na zemědělské půdě

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

Vyhláška MŽP č. 384/2001 Sb., o nakládání s polychlorovanými bifenoly, polychlorovanými terfenoly, monometyltetrachlordifenylmetanem, monometyldichlordifenylmetanem, monometyldibromdifenylmetanem a veškerými směsmi obsahujícími kteroukoliv z těchto látek v koncentraci větší než 50 mg/kg (o nakládání s PCB)

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 omezení znečištění, o integrovaném registru znečišťování a o změně některých zákonů (zákon o integrované prevenci)

Zákon č. 120/2002 Sb., o podmínkách uvádění biocidních přípravků a účinných látek na trh a o změně některých souvisejících zákonů

Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 304/2002 Sb., kterou se stanoví podrobná specifikace zásad a postup hodnocení biocidních přípravků a účinných látek

Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 305/2002 Sb., kterou se stanoví obsah žádosti a podrobná specifikace údajů předkládaných před uvedením biocidního přípravku nebo účinné látky na trh

Vyhláška č. 5/2008 Sb. o seznamu účinných látek

Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství

Zákon č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a produkty

Vyhláška MŽP 209/2004 Sb., o bližších podmínkách nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty

Zákon č. 500/2004 Sb., správní řád

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 1999/2/ES 22. 2. 1999 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se potravin a složek potravin ošetřených ionizujícím zářením

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 1999/3/ES 22. 2. 1999 o stanovení seznamu Společenství potravin a složek potravin ošetřovaných ionizujícím zářením

Směrnice Rady 98/83/ES o jakosti vody určené pro lidskou spotřebu

SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich nabízení k prodeji a související reklamy

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

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 Rady (ES) č. 834/2007 ze dne 28. června 2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS) č. 2092/91

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 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. 16/2011 ze dne 10. ledna 2011, kterým se stanoví prováděcí opatření k systému včasné výměny informací pro potraviny a krmiva

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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. 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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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:

- 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,
- 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

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.

.....

 Ing. Jaroslav Pavlíček
 předseda družstva

Ve Velkém Meziříčí *15. 2013*

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

Vstupní školení pracovníka

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

Požadované předpoklady

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

Musí splňovat tyto předpoklady:

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

Povinnosti pracovníků

Pracovníci jsou **povinni**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

- 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 prodeji, dělení za účelem prodeje, zabalení, prodej potravin, sanitace, DDD

Dodržování osobní hygieny

1. je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku;
2. je nutno nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty musí být používány jednorázové ochranné rukavice a ústní rouška;
3. vlasy pracovníků při výrobě potravin musí být zcela zakryty, aby nemohly znečistit potraviny,
4. nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi;
5. je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, pití, žvýkání, plivání, úpravy vlasů a nehtů);
6. je nutno mít na rukou 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: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Skladovací podmínky potravin

komodita	předpis	přepř. °C	sklad. °C	poznámka
Maso – bourání a balení	853/04			NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu
velkých zvířat		+7	+7	
droby		+3	+3	
mleté maso		+2	+2	
masné polotovary		+4	+4	
kosti		+4	+4	
drůbež, králíci	853/04	+4	+4	
zvěřina z volně žijící zvěře drobné		+4	+4	
zvěřina z volně žijící zvěře velké		+7	+7	
bal. zmrazené maso, mas. výr.	366/05	-15	-18	
Masné výrobky				dle výrobce
Masné výrobky trvanlivé	326/01			Nebalené trvanlivé masné výrobky se skladují v temných, chladných, suchých prostorách, při mírném proudění čerstvého vzduchu a rozvěšené.
trvanlivé – $a_w < 0,93$		+22	+20	
konzervy				stanoví výrobce na obalu
zmrazené masné výrobky	366/05	-15	-18	
Ryby	Společně s nebalenými rybami a ostatními moř. živočichy nesmějí být dopravovány a skladovány ostatní výrobky, které by mohly být ovlivněny pachem.			
čerstvé sladkovodní	326/01	-1-+5	-1-+5	teplota prostředí
čerstvé mořské a ost. vod. ž.		-1-+2	-1-+2	v tajícím ledu
zmrazené	366/05	-15	-18	
Rybí výrobky	teplota dle výrobce			
uzené ryby	326/01	+1-8	+1-8	
smažené ryby		+1-8	+1-8	
solené ryby a výr.		+1-8	+1-8	
sardelová pasta				
sušené nesolené a solené	R.v.	65-70 %		teplota dle výrobce
marinované		+1-8	+1-8	
polokonzervy pasterované		+1-8	+1-8	
polokonzervy nepasterované		+1-8	+1-8	
konzervy				stanoví výrobce na obalu
polotovary			0- +5	pouze balené nebo zabalené
zmrazené uzené vak. bal. v.	366/05	-15	-18	
Vejce a výrobky				
třídy jakosti A	326/01		nejv +18	
majonézy balené			0-15	
Mléko a výrobky	77/03			
trvanlivé, zahuštěné,		do +24	do +24	sušené ml. výrobky při R. v. do 70 %

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

komodita	předpis	přepr. °C	sklad. °C	poznámka
sušené				
ostatní		+4-+8	+4-+8	
máslo stolní		+4-+8	+4-+8	nejdéle 24 měsíců při t -18 °C a nižší
Mražené krémy	77/03			Pro konečného spotřebitele pouze balený
přeprava		-18 -15		záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku nebo DMT – doprava nad 200 km jinak teploměr umístěný na viditelném místě.
skladování			-18 °C a nižší	přístroj pro záznam teplot sklad do 10 m ³ jeden dobře viditelný teploměr v nejteplejším místě skladovacího prostoru
uchovávání při prodeji			-18 °C a nižší	ukazatel teploty vzduchu umístěný na viditelném místě, v otevřeném v místě sání vzduchu na úrovni vyznačeného maximálního plnění
Jedlé tuky a oleje	77/03			skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem určené pro konečného spotřebitele jsou uváděny do oběhu pouze balené
rostlinné			do 20	
živočišné a emulgované			do 15	
ztužené a pokrmové			do 20	
Olejnata semena	329/97		do 20	při R. v. vzduchu nejvýše 70 %
Dehydratované výrobky	331/97			v suchých, chladných a větratelných místnostech na podlážkách, nejméně 5 cm nad zemí a od stěn. odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi
Studené omáčky	331/97		0-15	
Hořčice			+1-15	chráněná před přímým sluncem
Čerstvé ovoce a zelenina	157/03			větrané nebo klim. pro. na podlážkách
Zpracované ovoce				
sušené a proslazené nebal.			do 20	R. v. do 70 %
upravené chlazené čerstvé		0-5	0-5	
Zpracovaná zelenina				
sušená, proslazená kandov.			do 20	R. v. do 70 % u sušené do 65 %
upravená, chlazená čerstvá		0-5	0-5	
Houby				
čerstvě rostoucí		0-10	0-10	V jedné vrstvě
čerstvě pěstované		0-6	0-6	balené nejvýše ve 2 vrstvách, nebalené ve 3 vrst.
sušené			do 20	R. v. do 65 %, pouze balené, nebo zabalené
Mlýnské obilné výrobky	333/97			
Rýže				odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
Těstoviny				R.v. do 75 %, nejméně 5 cm od stěn na podláž.

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

komodita	předpis	přepř. °C	sklad. °C	poznámka
sušené				odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
nesušené			do 5	přepravují v izotermických obalech nebo izotermických dopravních prostředcích
nes. bal. vak. a v ochr. atm.			do 10	
Pekařské výrobky				Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům
Cukrářské výrobky a těsta				Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě cukrářských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům
nebalené cukrářské výr.			do 8	
těsta			do 10	
Přírodní sladidla	76/03			
cukr			do 30	R. v. nejvýše 70 %, moučka do 65 %
tekuté výrobky			do 25	
Med				
Nečokoládové cukrovinky				
Kakaový prášek a směsi				
Čokoláda a čok. cukrovinky				
Nealkoholické nápoje	335/97			Nealkoholický nápoj v průsvitném obalu se musí skladovat a přepravovat chráněný před přímým slunečním světlem.
Pivo				Pivo a nápoje na bázi piva musí být chráněny před přímým slunečním světlem a poškozením vlivem mrazu.
Droždí				
pekařské čerstvé			+1-10	Pekařské droždí čerstvé nelze skladovat ani dopravovat společně s nebalenými potravinami nebo látkami s výraznými pachy a vůněmi.
pekařské sušené a suš. jedlé			do 20	

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

HACCP

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí

Datum vydání
20.9.2013**Záznam změn dokumentace**

Změna č.	Datum	Dokument	Důvod změny	Provedl	Schválil
1	20.9.2013	Příručka HACCP, II. vydání	Aktualizace systému	MVDr. Vasilová	
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

Vydání: 2

Změna: 0

Výtisk: 1

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

HACCP

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí

Datum vydání
20.9.2013**Ověřovací postupy - verifikace CCP a CP**
OVĚŘOVÁNÍ VÝSLEDKŮ SLEDOVÁNÍ NA KRITICKÝCH BODECH

Verifikovaný znak	Způsob verifikace	Frekvence	Odpovídá	Referenční dokument	Archivace
teplota	kalibrace teploměru (podnikového etalonu)	1 x za 2 roky	Vedoucí týmu HACCP	protokol akreditované laboratoře	ano
teplota	kalibrace pracovních měřidel, podnikovým etalonem	Při inspekčních prodejen, Min 1 x za rok	Inspektor, nebo jiný pověřený pracovník	Protokol o kalibraci pracovního měřidla	ano
DP, DMT stav obalu zdravotní stav, čistota, senzoričké vlastnosti přejímaného ovoce, zeleniny, brambor a hub, senzoričké 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: 0

Výtisk: 1

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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 ODPOVĚDNÍ

Předmět auditu	Způsob auditu	Frekvence	Odpovídá	Referenční dokument	Archivace
system kritických bodů	hodnocení dle NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu	1 x ročně	Vedoucí týmu HACCP	Protokol o auditu	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 potraviny

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Seznam formulářů

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

Dodací list
Chladicí a mrazicí zařízení
Hygiena pracovníka a prostředí
Nápravná opatření
Sanitační deník

Formuláře musí být řádně vyplněny ve všech polích.

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

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

Formuláře musí být číslovány v posloupnosti.

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí		CHLADICÍ A MRAZICÍ ZAŘÍZENÍ		Měsíc	Rok
				Znak: teplota prostředí ve skladovacích zařízeních v místě zpětného nasávání vzduchu Hodnota: Frekvence: 2 x denně	
Prodejna:		Sledování: odečtení teploty na teploměru Povoleno vzhledup teploty nejvýše o 2 °C po dobu manipulace ve skladu. Návrat na stanovené hodnoty do 2h po uzavření.		Provádí: Pracovník	

Datum	Měření I.	Podpis	Měření II.	Podpis	Kontroloval/ Verifikoval	Nápravné opatření	Podpis	Kontroloval
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

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

Datum	Počet pracovníků	Hygiena pracovníka	Hygiena prostředí	Podpis	Kontroloval/ Verifikoval	Nápravné opatření	Podpis	Kontroloval
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Legenda: V = vyhovuje stanovené hodnotě znaku N = nevyhovuje stanovené hodnotě znaku


HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Potvrzení diagramů výrobních procesů za provozu

Dne 1. 9. 2013 bylo provedeno porovnání procesů skladování a distribuce potravin vypracovanými diagramy:

označení diagramu výrobního procesu	ano	ne
Distribuce potravin – velkosklad	√	
Distribuce potravin - prodejna	√	

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

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

Popis skupiny výrobků
Chlazené potraviny

Všeobecné údaje

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

Charakteristika výrobku

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

Vydání: 2	Změna: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

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

HACCP	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Datum vydání 20.9.2013
--------------	--	---------------------------

skladování		
Skladovací podmínky		<p>Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se skladují odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách, popřípadě v prostorách s řízenou atmosférou na dřevěných podlážkách.</p> <p>Upravené chlazené čerstvé ovoce a zelenina se skladuje, přepravuje a nabízí k prodeji při teplotách od 0 °C do +5 °C.</p> <p>Čerstvé houby volně rostoucí se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do +10 °C, pouze v jedné vrstvě.</p> <p>Čerstvé houby pěstované se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do +6 °C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách.</p>
Podmínky uvádění výrobku do oběhu		<p>Upravené chlazené čerstvé ovoce a zelenina se přepravuje a nabízí k prodeji při teplotách od 0 °C do +5 °C.</p> <p>Čerstvé houby volně rostoucí se přepravují při teplotách od 0 °C do +10 °C, pouze v jedné vrstvě.</p> <p>Čerstvé houby pěstované se přepravují při teplotách od 0 °C do +6 °C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách.</p>
Způsob uvádění výrobku do oběhu		Vystavování v chladicích prodejních zařízeních a prodejních zařízeních, nabízení k prodeji. Samoobslužný prodej.
Předpokládané použití výrobku		Konzumace spotřebitelem dle druhu potravin, viz etikety.
Okruh spotřebitelů	negativní vymezení skupin populace	<p>Omezení pro spotřebitele s onemocněním vylučujícím daný druh potravin z příslušné diety.</p> <p>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.</p>
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: 0	Výtisk: 1
-----------	----------	-----------

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.

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

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Přehled CCP a CP
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
Fáze: Přehled CCP a CP - příjemka potravin a obalů fyzická - VO	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 - Vedoucí velkoobchodu	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- skladování chlazených potravin v chladičím zařízení - VO	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 - VO	CCP	- teplota vzduchu v mrazicím zařízení	- -18 °C nebo nižší, povolené krátkodobé zvýšení nejvýše o 3 °C při odtávání a manipulaci ve			

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Přehled CCP a CP
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Příružený dokument
- přeprava potravin do prodejen - VO	CP	- teplota v nákladovém prostoru vozidla	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
- přejímká potravin a obalů fyzická	CCP	- 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	- dle údajů na etiketě potravin - neporušený obal - nepřekročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti - teplota při přepravě splňující požadavky na etiketě - odpovídající druhu a jakostní třídě, zdravé	- oprava chladicího zařízení vozidla, posouzení potravin - přebalení potravin a obalových materiálů - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli - nepřijmutí dodávky potravin se zvýšenou teplotou, rozmrazených, vrácení dodavateli	- Řidič, Vedoucí velkoobchodu - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Přehled CCP a CP
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízení	CCP	hub - senzorické vlastnosti pekařských a cukrářských výrobků, stav přepravek	kusy, bez plísňe, hniloby a mechanických poškození, očištěné, bez cizích příměsí, bez hrubých součástí zeminy - typické druhu výrobku, čerstvé výrobky, bez polámaných a spálených kusů, čisté přepravky, vyložení cukrářských přepravek papírem	- posouzení dodávky, v případě příjmu přebrání a vytřídění ihned po přejímce - nepřijmutí dodávky, vrácení dodavateli - upozornění dodavatele na podmínky přejímky, příp. nepřijmutí dodávky	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- skladování chlazených potravin v chladicím 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 prodejce - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Přehled CCP a CP
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- uložení potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- stav obalu potravin nabízených k prodeji - dodržení uchovávacích lhůt	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
- uložení potravin do samoobslužných prodejních zařízení (košů, polic, aj.), nabízení k prodeji	CP	- zajištění podmínek samoobslužného prodeje pečiva	- jednorázové rukavice, podávací kleště, obalový materiál	- vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje - monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti - vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Přehled CCP a CP

Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- uložení ovoce, zeleniny, brambor a hub do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- stav prodávajícího pečiva - zdravotní stav a zralost nabízených ovoce, zeleniny, brambor a hub - zajištění podmínek samoobslužného prodeje - teplota vzduchu v prodejním zařízení	- bez znečištěných, popadaných, polámaných kusů - bez plísně, hniloby a poškození, nepřezralé, čerstvé - kusy bez nečistot, jednořázkové rukavice, obalový materiál - 0- +10 °C volně rostoucí houby, 0- +6 °C pěstované houby	- odstranění znečištěných, popadaných, polámaných a jinak nestandardních kusů - přebrání a přetřídění ovoce, zeleniny, brambor a hub - neškodná likvidace zdravotně závadného ovoce, zeleniny, brambor a hub - doplnění chybějících jednořázkových rukavic a obalového materiálu do prodejního úseku - odstranění znečištěných kusů - posouzení hub, úprava teploty - přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladičny - neškodná likvidace zdravotně závadných	- Pracovník - Pracovník - Vedoucí prodejny - Pracovník - Pracovník - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Přehled CCP a CP
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 - naskladněnost otevřeného mrazírenského nábytku	- neporušený obal potravin - plnění potravin do výše vyznačeného maximálního plnění	hub - vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje - přerovnáni potravin do výše maximálního plnění otevřeného nábytku, přesun zbývajících potravin do mrazeného skladu	- Vedoucí prodejny - Pracovník	- Nápravná opatření - 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 - přemístění do funkčního mrazicího zařízení	- Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření
		- dodržení uchovávacích lhůt	- nepřekročené datum minimální trvanlivosti	- neškodná likvidace zdravotně závadných potravin - monitoring potravin s docházejícím datem minimální trvanlivosti	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření
				- vyřazení potravin z překročeným datem minimální trvanlivosti z prodeje	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Přehled CCP a CP

Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- uložení chlazených potravin do prodejního zařízení, nabízení k prodeji	CP	- stav obalu potravin nabízených k prodeji - naskladňnost otevřeného chladičho zařízení - teplota vzduchu v prodejním zařízení - dodržení uchovávacích lhůt	- neporušený obal potravin - plnění potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu - nejvýše +4 °C nebo dle informace na etiketě - nepřekročené datum použitelnosti, příp. datum minimální trvanlivosti	- vyřazení potravin s narušeným obalem z prodeje - přerovnání potravin do úrovně chlazené zóny vzduchu, přesun zbývajících potravin do chladičny - posouzení potravin, úprava teploty - přemístění do funkčního zařízení nebo přesun do chladičny - neškodná likvidace zdravotně závadných potravin - monitoring potravin s docházejícím datem použitelnosti - vyřazení potravin z překročeným datem použitelnosti z prodeje	- Vedoucí prodejny - Pracovník - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - 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	- Vedoucí prodejny	- Nápravná opatření

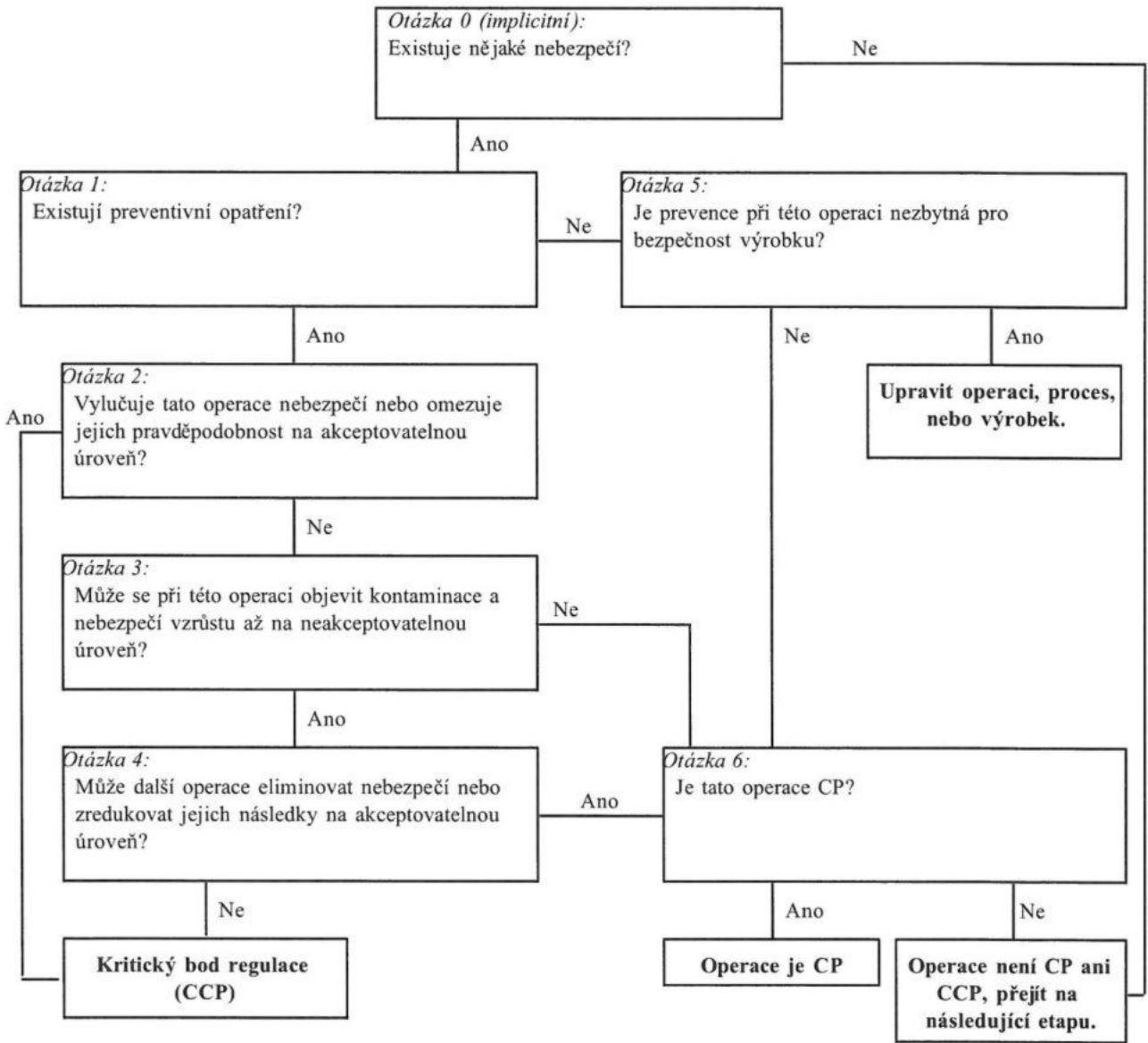
HACCP	Vytvořili MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/0
	Vytvořil	Datum 20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Přehled CCP a CP
Znaky a nápravná opatření

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Nápravné opatření zjištěného stavu	Zodpovědný	Přidružený dokument
		<ul style="list-style-type: none"> - dodržení správné prodejní praxe při manipulaci s nebalenou potravinou - čistota pomůcek, náčiní, nástrojů, strojů - čistota prodejních prostor prodejních zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - manipulace s potravinami bez přímého kontaktu rukou - čisté podávací náčiní, nože a ostatní pomůcky - čisté police, regály, prodejní vitriny a pulty 	<ul style="list-style-type: none"> - proškolení pracovníka, při opakované neshodě vyloučení z manipulace s nebalenou potravinou k přímé spotřebě - provedení opětovné sanitace - zajištění nápravy, zajištění úklidu a sanitace - posouzení závažnosti závady, rozhodnutí o pozastavení prodeje z daného prodejního zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny - Vedoucí prodejny 	<ul style="list-style-type: none"> - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření

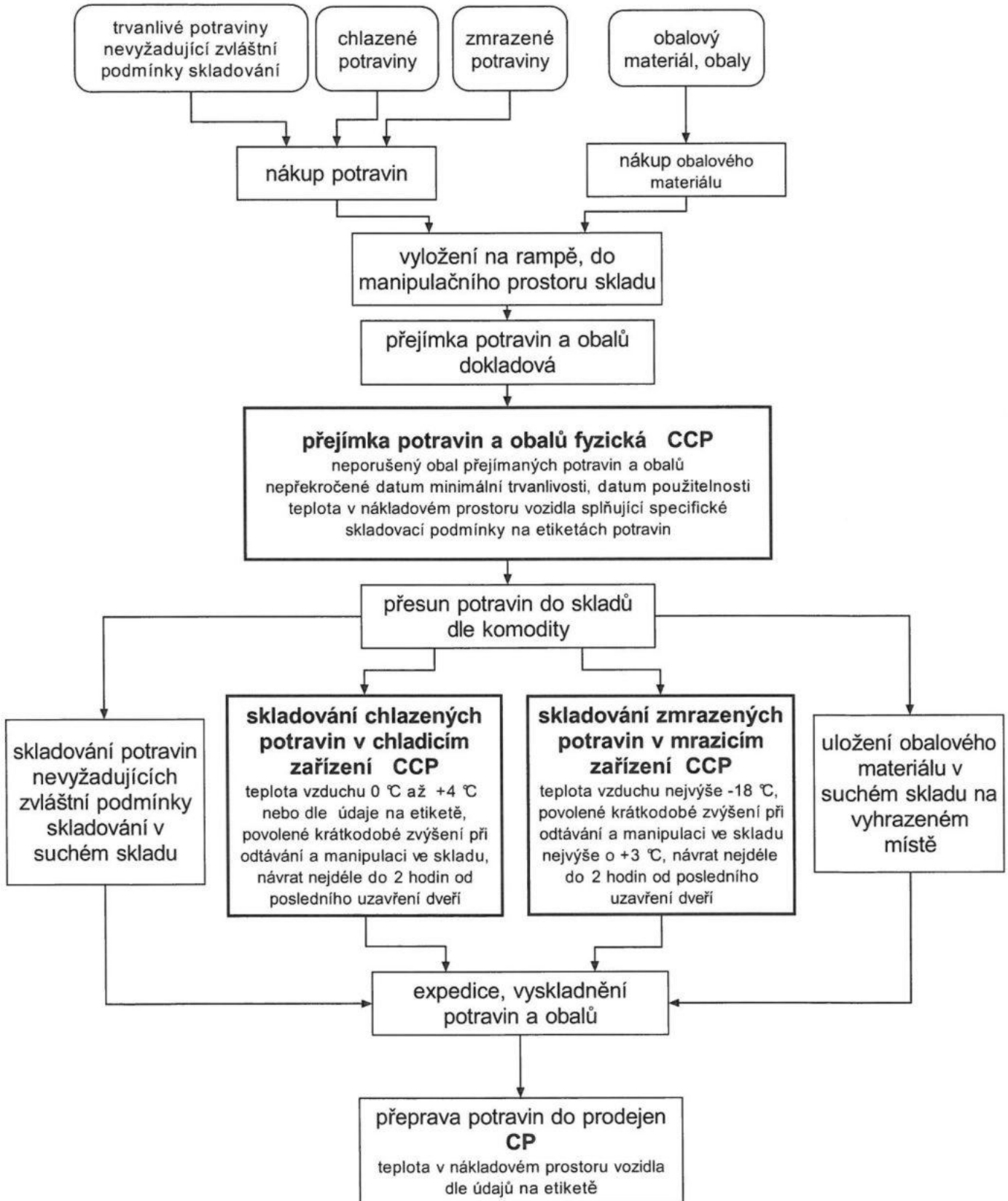
HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí
Rozhodovací strom



Organizace	JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí	Provozovna	Velkoobchod
Datum	20/09/2013	Verze/Změna	2/0
Zpracoval	MVDr. Petra Vasilová	Schválil	

DISTRIBUCE POTRAVIN - VELKOSKLAD



HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Distribuce
potravin - velkosklad
Seznam operací**

Operace	Typ	Nebezpečí	Odpovědi (1-6)					
Fáze: Distribuce potravin - velkosklad - 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 2/0
	Vytvořil	Datum 20.09.2013

JEDNOTA, spotřební 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 - nákup od stálých dodavatelů	- 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	- Pracovník pověřený nákupem	- Smlouva o dodávce obalového materiálu
- vložení na rampě, do manipulačního prostoru skladu		- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěný manipulační prostor	3	3	1	9	- řádné provádění DDD, čištění rampy	- Vedoucí velkoobchodu	- Sanitační postup
- přejímka potravin a obalů										
- přejímka potravin a obalů fyzická	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů - B - kontaminace mikroorganismy, F - kontaminace cizími předměty	- překročené datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti potravin - zvýšená teplota potravin vyžadujících specifické skladovací podmínky - narušený obal	10	3	3	90	- kontrola značení a průvodních dokladů přejímaných potravin - kontrola teploty v nákladovém prostoru vozidla - kontrola neporušenosti obalů potravin a obalů	- Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Etikety potravin, Průvodní doklady - Etikety potravin, Průvodní doklady - Specifikace potravin, Specifikace obalů
- přesun potravin do skladu dle komodity										

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad

Nebezpečí a ovládací opatření

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- skladování potravin nevyžadujících zvláštní podmínky skladování v suchém skladu		- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování - překročení uchovávacích lhůt	5	1	3	15	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech 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 - Vedoucí velkoobchodu - Pracovník	- Specifikace potravin - Specifikace potravin - Specifikace potravin
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal - nečisté prostředí, uložení na podlaže	5	3	1	15		- Pracovník	- Technologický postup - Technologický postup - Sanitační řád
- skladování chlazených potravin v chladičím zařízení	CCP	- B - pomnožení mikroorganismů - B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování - překročené datum použitelnosti	10	3	3	90	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech - kontrola data použitelnosti - dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin	- Pracovník - Pracovník - Pracovník	- Specifikace potravin - Specifikace potravin - Technologický postup

HACCP	Vytvořil MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna 2/0
	Vytvořil	Datum 20.09.2013

JEDNOTA, spotřební 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		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal - nečisté prostředí skladu	5	3	1	15	- šetrná manipulace s potravinami - pravidelná sanitace skladu	- Pracovník - Pracovník	- Technologický postup - Sanitační řád	
		- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování	10	3	3	90	- dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech - kontrola data minimální trvanlivosti potravin - dodržení principů FIFO	- Pracovník	- Specifikace potravin	
		- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum minimální trvanlivosti	5	1	3	15	- dodržení principů FIFO při skladování potravin	- Pracovník	- Specifikace potravin - Technologický postup	
		- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal	5	3	1	15	- šetrná manipulace s potravinami v mrazicím zařízení	- Pracovník	- GMP	
			- nečisté prostředí mrazicího zařízení	3	1	1	3	- pravidelná sanitace mrazicího zařízení, pravidelné odmrážování	- Pracovník	- Sanitační řád	
		- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté, vlhké skladovací prostory	3	5	1	15	- skladování na čistém místě, v suchém prostředí	- Pracovník	- GMP	
	- uložení obalového materiálu v suchém skladu na vyhrazeném místě		- B - kontaminace mikroorganismy								
	- expedice, vyskladnění potravin a obalů		- Ch - kontaminace potravin chemickými látkami - B - kontaminace mikroorganismy	- uložení potravin a nepotravinářského zboží na společnou paletu - narušený obal	5	5	1	25	- oddělené uložení potravin a nepotravinářského zboží - šetrná manipulace s potravinami při kompletaci	- Pracovník - Pracovník	- Specifikace nepotravinářského zboží - Technologický postup

HACCP	MUDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil	Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad

Nebezpečí a ovládací opatření

Operace	Typ	Nebezpečí	Příčina	Z	F	D	Vel.	Ovládací opatření	Zodpovědný	Přidružený dokument
- přeprava potravin do prodejen	CP	- F - kontaminace cizími předměty - B - pomnožení mikroorganismů	- narušený obal - zvýšená teplota prostředí při přepravě potravin se specifickými teplotami skladování	5	5	1	25	- šetrná manipulace s potravinami při kompletaci - při přepravě dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech	- Pracovník - Řidič	- Technologický postup - 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	- Pracovník	- Technologický postup

HACCP	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil Vytvořil	Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební 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 trvanlivos
90	10	3	3	- přejímka potravin a obalů fyzická	- B - pomnožení mikroorganismů	- zvýšená teplota potravin vyžadujících :
90	10	3	3	- skladování chlazených potravin v chli:	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
90	10	3	3	- skladování zmrazených potravin v mr	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
75	5	5	3	- přeprava potravin do prodejen	- B - pomnožení mikroorganismů	- zvýšená teplota prostředí při přepravě I
30	10	1	3	- skladování chlazených potravin v chli:	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročené datum použitelnosti
25	5	1	5	- nákup potravin	- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávac	- nedodržení GMP a GHP při výrobě a c
25	5	1	5	- nákup obalového materiálu	- CH - kontaminace zabalových 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	- expedice, vyskladnění potravin a obal	- Ch - kontaminace potravin chemickýr	- uložení potravin a nepotravinářského zl
25	5	5	1	- expedice, vyskladnění potravin a obal	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
25	5	5	1	- expedice, vyskladnění potravin a obal	- F - kontaminace cizími předměty	- narušený obal
15	5	1	3	- skladování potravin nevyžadujících zv	- B - pomnožení mikroorganismů	- porušení podmínek skladování
15	5	3	1	- skladování potravin nevyžadujících zv	- B - kontaminace mikroorganismy	- narušený obal
15	5	3	1	- skladování chlazených potravin v chli:	- 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	3	5	1	- uložení obalového materiálu v suchém	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté, vlhké skladovací prostory
15	5	3	1	- přeprava do prodejen	- B, Ch, F - narušení zdravotní nezávac	- nedodržení GMP a GHP při přepravě I
9	3	3	1	- vyložení na rampě, do manipulačního	- B - kontaminace mikroorganismy	- znečištěný manipulační prostor
9	3	3	1	- skladování potravin nevyžadujících zv	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí, uložení na podlaže
5	5	1	1	- skladování potravin nevyžadujících zv	- B - pomnožení mikroorganismů	- překročení uchovávacích lhůt
3	3	1	1	- skladování chlazených potravin v chli:	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí skladu
3	3	1	1	- skladování zmrazených potravin v mr	- B - kontaminace mikroorganismy	- nečisté prostředí mrazicího zařízení

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební 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								
- příjemka potravin a obalů dokladová								
- příjemka potravin a obalů fyzická	CCP	- stav obalu přijímaných 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 přijímce - při přijímce - při přijímce	- 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	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Distribuce potravin - velkosklad
Sledování

Operace	Typ	Znak	Hodnoty	Sledování	Frekvence	Zodpovědný	Dokumentace	Archivace
chladícím zařízením		- teplota vzduchu v chlazeném prostoru	- 0 °C - +4 °C nebo dle informace na etiketě	- měření	- Na začátku směny	- Pracovník	- Chladicí zařízení	- 1 rok od DP
- skladování zmrazených potravin v mrazicím zařízením	CCP	- teplota vzduchu v mrazicím zařízením	- -18 °C nebo nižší, povolené krátkodobé zvýšení nejvýše o 3 °C při odtávání a manipulaci ve skladu, návrat nejdéle do 2 hodin od posledního uzavření dveří	- měření	- 2 x denně, na začátku směny	- Pracovník	- Chladicí a mrazicí zařízení	- 1 rok od DMT
- 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	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební 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						
- 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	- 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 - Vedoucí velkoobchodu	- Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření - Nápravná opatření
- přesun potravin do skladu dle komody						
- skladování potravin nevyžadujících						

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

JEDNOTA, spotřební 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 chladičím 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, vyskládnění potravin a obalů						
- přeprava potravin do prodejen	CP	- teplota v nákladovém prostoru vozidla	- dle údajů na etiketě potravin	- oprava chladičích zařízení vozidla, posouzení potravin	- Řidič, Vedoucí velkoobchodu	- Nápravná opatření

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební 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	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební 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 pokrmy.</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	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební 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	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební 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 požitelnosti 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 etiketě 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	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební 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		
<i>Kontroluje teplotu v nákladovém prostoru vozidla, zda splňuje specifické skladovací podmínky na etiketách potravin. Splnění požadavku potvrdí svým podpisem na Dodací list.</i>			
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	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební 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
<p>dodržení skladovacích podmínek uvedených na etiketách potravin a v právních předpisech <i>Ve skladech potravin musí být zajištěna teplota a vlhkost odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchovávání potravin výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.</i></p>	Pracovník	Specifikace potravin
<p>vybavení skladu vlhkoměrem, případně teploměrem <i>Pokud jsou pro suché potraviny stanoveny požadavky na teplotu a vlhkost pro uchovávání potravin stanovené výrobcem nebo zvláštním právním předpisem, prostory se vybaví teploměry a vlhkoměry.</i></p>	Vedoucí velkoobchodu	Specifikace potravin
<p>kontrola data minimální trvanlivosti, data použitelnosti potravin <i>Uložení a skladování potravin ve skladu musí zajistit trvalý přehled o uchovávacích lhůtách. Kontroluje se datum minimální trvanlivosti, případně datum použitelnosti skladovaných potravin.</i></p>	Pracovník	Specifikace potravin
<p>dodržení principů FIFO FEFO při skladování potravin <i>Skladování potravin se řídí principy FIFO (First In - First Out) a FEFO (First Expiry- First Out). Potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami, potraviny přijaté ke skladování jako první, jsou jako první vyskladňovány,</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p>šetrná manipulace s potravinami ve skladu <i>Minimalizuje manipulace se potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, případně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p>pravidelná sanitace skladu, vybavení policemi, regály, rohožemi nebo podložkami <i>Sklady potravin se vybavují policemi a regály, případně rohožemi nebo podložkami pro uložení potravin mimo podlahu. Pravidelně je prováděna sanitace skladu.</i></p>	Pracovník	Sanitační řád

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební 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). Potravin s nejkratšími uchovávacími lhůtami, potraviny přijaté ke skladování jako první, jsou jako první vyskladňovány,</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:	Na začátku směny
Zodpovědný:	Pracovník	Archivace:	1 rok od DP

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební družstvo Velké Meziříčí - Distribuce
potravin - velkosklad**
Popis místa

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

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.

HACCP	Vytvořil	MVDr. Petra Vasilová	Verze/Změna	2/0
	Vytvořil		Datum	20.09.2013

**JEDNOTA, spotřební 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
<p>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></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p>kontrola data minimální trvanlivosti potravin <i>Uložení a skladování potravin ve skladu musí zajistit trvalý přehled o uchovávacích lhůtách. Kontroluje se datum minimální trvanlivosti potravin.</i></p>	Pracovník	Specifikace potraviny
<p>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, při padně potraviny s nejkratšími uchovávacími lhůtami jsou jako první vyskladňovány,</i></p>	Pracovník	Technologický postup
<p>šetrná manipulace s potravinami v mrazicím zařízení <i>Minimalizuje manipulace s potravinami, které by mohly narušit celistvost obalů, při padně samotné potraviny. Při narušení skupinových obalů provádí přebalení potravin nebo zajistí bezpečné uložení jednotlivých balení, vyskladnění.</i></p>	Pracovník	GMP
<p>pravidelná sanitace mrazicího zařízení, pravidelné odmrazování <i>Pravidelně zajišťuje sanitaci mrazicího zařízení. V určených intervalech se provádí odmrazení zařízení a generální úklid. Mrazicí zařízení se vybavuje zařízením pro uložení potravin</i></p>	Pracovník	Sanitační řád

Kompletní dokumentace systému HACCP je uložena na centrále organizace.