

Vážená paní (pane),

provedli jsme pro Vás zhodnocení v oblasti bezpečnosti pokrmů (správná praxe a "plný" systém kritických bodů - HACCP). Naše hodnocení vychází pouze z Vámi zadaných údajů a současně platné legislativy. Při hodnocení uplatňujeme řadu zjednodušujících předpokladů, proto mohou být naše závěry zatíženy chybou. Toto hodnocení není určeno pro nemocniční stravovací provozy a cateringové služby a pro stravovací provozy, které mají certifikovaný systém kritických bodů nebo systém ISO.

Správná praxe

Váš provoz vykazuje nedostatky z hlediska zabezpečení podávání zdravotně nezávadných potravin (pokrmů) a plnění hygienických požadavků. Pro zlepšení současného stavu proveďte proto následující:

Zajistěte opravu poškozených míst. Zaveďte preventivní postupy pravidelné péče o stav vnitřních prostor (např. průběžná kontrola a oprava zjištěných nedostatků apod.).

Poškozené vnitřní prostory poukazují na špatný stav a mohou být zdrojem znečištění potravin.

Zajistěte aktuální bezpečnostní listy k používaným sanitačním prostředkům. Požádejte dodavatele těchto prostředků o jejich dodání.

Vyzvěte odbornou firmu, která vám zabezpečuje deratizaci, dezinsekcii k dodání a udržování v aktuálním stavu plánu rozmístění nástrah v provozu.

Požádejte odbornou firmu, která vám zabezpečuje deratizaci, dezinfekci o dodání aktuální bezpečnostní listů k prostředkům, které v provozu používá.

Vyzvěte odbornou firmu, která vám zabezpečuje deratizaci, dezinfekci k vedení důkladné evidence (záznamů) o prohlídkách, účinnosti a vyhodnocení, případně doporučení a nezbytných opatřeních učiněných v rámci ochrany proti škůdcům.

Ve stanoveném rozsahu provádějte pravidelnou kontrolu kvality pitné vody. Rozsah a četnost kontroly dodržení kvality pitné vody stanovuje vyhláška č. 252/2004 Sp., v platném znění. Současně si stanovte postup pro případ, že výsledek kontroly kvality vody bude nevyhovující (vzorek bude hodnocen jako zdravotně závadný).

Ve vašem provozu není zajištěno dodržení skladovacích podmínek pro čerstvé nebalené maso určených zvláštním právním předpisem. Urychleně proveďte nápravu podmínek skladování (u dodavatele si ověřte podmínky skladování a následně upravte teplotu vzduchu ve skladu).

Pracovníka s ozdobnými předměty na ruce (rukou) upozorněte, že na ruku nesmí nosit žádné ozdobné předměty, případně aby ozdobné předměty ihned sundal. Ve vlastním zájmu o tomto proveďte písemný záznam.

Ozdobné předměty jsou zdrojem možného nebezpečí, např. ulpívají na nich zbytky potravin, mohou se uvolnit a spadnout do pokrmů.

System HACCP

System kritických bodů (HACCP) zavedený ve vašem provozu je na velmi dobré úrovni. Jste schopni doložit, že znáte možné zdroje zdravotních nebezpečí, která se mohou uplatnit při výrobě pokrmů ve vašem provozu a že tato nebezpečí ovládáte (máte nastaveny postupy které zaručí, že

připravíte-vyrobíte zdravotně nezávadný pokrm).

Pokud zhodnocení pomocí tohoto dotazníku provedla osoba znalá v problematice, která není za systém kritických bodů přímo odpovědná, může výsledné hodnocení být považováno za ověření (kontrolu) funkčnosti a aktuálnosti zavedeného systému kritických bodů.

Datum: 23.6.2010

Jméno a příjmení:

Název zařízení:

Podpis:

Osoba, která zhodnocení pomocí tohoto dotazníku provedla, svým podpisem stvrzuje, že je znalá v problematice a není za systém kritických bodů v daném provozu přímo odpovědná.

Bez podpisu osoby, která hodnocení prováděla, není možné výsledné hodnocení považovat za ověření (kontrolu) funkčnosti a aktuálnosti zavedeného systému kritických bodů.

Závěr

Pro komplexní posouzení Vašeho provozu z hlediska zabezpečení podávání zdravotně nezávadných potravin (pokrmů) a plnění základních hygienických požadavků s platnou legislativou a úrovně zavedeného systému HACCP, Vám nabízíme odborný audit. Náš odborník s Vámi projde provoz, posoudí jeho stav, související dokumentaci a na základě zjištění vypracuje zprávu z auditu. Získáte tím velmi důležité podněty pro zlepšení a předejdete zásadním problémům při kontrolách. Po provedených opatřeních budete mít klid pro Vaši další práci, protože vše ve Vašem provozu bude v pořádku.

Cena auditu je 7.200,- Kč vč. DPH + 10 Kč/km

Audit je zaměřen zejména na následující oblasti:

- posouzení provozu z hlediska dodržování platné legislativy (zejména nařízení č. 852/2004, zákon č. 258/2000Sb., v platném znění)
- posouzení úrovně SVHP a celého systému HACCP
- vypracování zprávy z auditu s doporučeními k nápravě

System HACCP

Posouzení úrovně a funkčnosti zavedeného systému HACCP tzn. zejména:

- sledování v kritických bodech
- uplatňování nápravných opatření
- uplatňování ověřovacích postupů
- náměty na případná zjednodušení a zefektivnění systému

Na základě závěrečné zprávy z auditu budete schopni uvést systém bezpečnosti potravin a HACCP ve Vašem provozu do souladu s požadavky právních předpisů a předejít tak případným sankcím.

Děkujeme za Váš zájem o zjištění skutečného stavu Vaší jídelny a přejeme Vám úspěch při jejím zvelebování.

Ing. Lucie Janotová
odborný poradce v oblasti bezpečnosti potravin
držitel certifikátů: Manažer bezpečnosti potravin (M-BP), číslo 00006/04 GR
Food Safety Management Systems Auditor, No: FS/09/CZ/974

Vaše vstupní parametry

Základní údaje

Jméno: :

Adresa zařízení:

Počet pracovníků stravovacího provozu: 5

Počet vlastních strážníků: 395

Počet cizích strážníků: 69

Má být výsledkem tohoto dotazníku ověření (kontrola) funkčnosti a aktuálnosti zavedeného systému kritických bodů (HACCP)?: Ano

Uveďte jméno a příjmení osoby provádějící zhodnocení:

Uveďte zařízení (firmu), ve kterém osoba provádějící zhodnocení působí:

Správná praxe