INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Zařízení výrobních středisek 19. HACCP (DUM č. 19)
Jméno autora:	František Pospíšil
Datum:	18. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Obsah výukového materiálu si klade za cíl informovat žáky středního vzdělávání o základním zařízení, vybavení a uspořádání výrobních středisek s důrazem na hygienu a bezpečnost při práci. Teoretické znalosti následně žáci uplatňují v laboratorním provozu, na učebních a provozních praxích.

19. HACCP

- Hazard Analysis and Critical Control Points (Analýza rizik a kritických kontrolních bodů)

- = systém preventivních opatření (kritických kontrolních bodů) sloužící k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností souvisejících s jejich výrobou, např. zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli. Spočívá spíše v předjímání a prevenci biologických, chemických a fyzikálních rizik než v kontrole hotových výrobků

- zavedení systému je zákonem stanovená povinnost, platí pro celý proces výroby potravin, tzn. od prvovýroby až po konečného spotřebitele

Systém je založen na 7 následujících bodech:

- analýza rizik
- stanovení kritických bodů
- stanovení kritických limitů v kritických bodech
- stanovení postupů pro sledování v kritických kontrolních bodech
- vypracování nápravných opatření
- stanovení ověřovacích postupů, že systém HACCP je funkční
- vypracování dokumentů a záznamů, které mají prokázat efektivní aplikaci HACCP
- správná hygienická praxe je součástí správné výrobní praxe a dohromady tvoří celek zahrnující postupy zaměřené na zabezpečení zdravotní nezávadnosti pokrmů. Jejich uplatnění znamená důsledné dodržování popsaných technologických postupů, hygienických požadavků v dané výrobě, běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce, deratizace a systematické školení pracovníků

Kde je nutné mít zpracován systém kritických bodů (HACCP):

- restaurace, jídelny, hostince, bary, kavárny, cukrárny, fastfoody, bistra, výčepy
- hotely, penziony
- cateringové společnosti
- výrobci potravin a nápojů
- prodejny potravin a nápojů
- dovozci potravin a nápojů
- závodní a školní jídelny

PŘÍKLAD:

- **KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD – VÝDEJ - KOMPLETACE**

- **Nebezpečí:**
  Ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů- pomnožení mikroorganismů.
  Vaší povinností je: Zkontrolujte teplotu pokrmů vpichovým teploměrem. Teplotu zapište do formuláře a podepište se. Pokrmy s nevyhovující teplotou regenerujte. Dodržujte dobu výdeje hotových pokrmů. Používejte předehřáté talíře. **Rukavice používejte pouze k výdeji pokrmů !** Zbylé pokrmy zlikvidujte. Regenerované a hotové pokrmy je zakázáno opakovaně zchlazovat, nebo zmrazovat. Převodku z centrální kuchyně uložit pro dohledání – skladovat
  1 měsíc pro kontrolu.
- **Četnost kontroly:** Kontrola teploty pokrmu:
  před zahájením výdeje
  při výdeji
  v případě potřeby častější kontrola

- NEZAPOMEŇTE KONTROLOVAT I VÝDEJ VEČEŘÍ !!
- **Kritické meze:**
- **Teplota:** **minimálně 65 °C.**
- **Doba od dohotovení:** **maximálně 4 hodiny**
- **Nápravné opatření:** Regenerace pokrmu. Likvidace pokrmu s delší dobou od dovaření.
- **Zodpovědnost:** Pověřený pracovník, šéfkuchař, kuchař
- **Kontrola:** Šéfkuchař, kuchař
- **Dokumentace:** Záznam o kontrole teploty pokrmů – výdej
  Označení pokrmů – průvodka, štítky

PŘÍKLAD

- **KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD – SKLADOVÁNÍ SUROVIN**
- **Nebezpečí:**

Znehodnocení suroviny, snížení její jakosti. Vaší povinností je: Skladovat odděleně se smyslově neovlivňovaly (maso, uzeniny, mléčné výrobky, mraženou zeleninu, mražené polotovary).

Společně lze skladovat suroviny pro studenou kuchyni.

Šetrně manipulovat se surovinou. Zkontrolovat denně teplotu skladovacích podmínek se zápisem. Zkontrolovat obaly surovin, zda nejsou poškozené. Zkontrolovat záruční lhůty surovin. Suroviny v náhradních obalech označit etiketou z originálního balení nebo názvem a trvanlivostí.

Zjištěné závady oznámit šéfkuchaři nebo manažerovi. **Vyskladnit jako první suroviny, které jsou s nejstarším datem výroby (FIFO systém). Poškozené a prošlé zboží skladovat oddělené nebo musí být viditelně označeno, aby nebylo použito ve výrobě.**

- **Četnost kontroly:** Kontrola skladovacích podmínek – denně.
  Obaly, záruční lhůty – namátkově a při inventuře
- **Kritické meze:**
- **Obal:** čistý, neporušený, označený etiketou
- **Teplota:**

a mléčné výrobky	**8°C**
Mražené zboží	**-18°C**
Maso	**7°C**
Cukrářské výrobky	**8°C**
Masné výrobky	**5°C**
Saláty	**8°C**
Knedlíky	**8°C**
Upravená zelenina	**5°C**

- **Nápravné opatření:** Reklamace závadné suroviny v záruční lhůtě, pokud byla správně skladována
  Zpracování surovin v co nejkratší lhůtě
  Likvidace poškozených a prošlých surovin se souhlasem manažera provozu. V případě výpadku chladících boxů – přesunutí surovin na nouzové místo.
- **Zodpovědnost:** Pověřený pracovník , skladník – kontrola. Manažer provozu - likvidace
- **Kontrola:** Manažer provozu, šéfkuchař
- **Dokumentace:** Kontrola skladovacích podmínek
  Reklamační list (dobropis)
  Likvidační protokol
  Výpis z registračního měřidla (pokud je k disp.)

PŘÍKLAD

- **KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD – REGENERACE**

- **Nebezpečí:**
  Pomnožení mikroorganismů v chladnoucím pokrmu.
  Vaší povinností je: Zjistíte-li při měření teplotu pokrmu nižší než 65°C, pokrm regenerovat. Gastronádoby s pokrmem vložte do konvektomatu nebo trouby. Nastavte teplotu ohřevu vyšší než 70°C. Zkontrolujte teplotu pokrmu po regeneraci. Po ukončení regenerace gastronádobu ponechte v konvektomatu nebo ji uložte do ohřívací vany. Regenerovaný pokrm k expedici přiklopte víkem a uložte do termoportu, který ihned uzavřete. **Gastronádoba od výdeje musí být vyměněná celá. Je zakázáno doplňování regenerovaného do zbylého pokrmu u výdeje!**

  Četnost kontroly: Při každé první regeneraci ověřte teplotu pokrmu a porovnejte ji s údaji na teploměru konvektomatu. Při ohřátí pokrmu v troubě – zkontrolujte teplotu pokrmu vpichovým teploměrem před výdejem.

  Kritické meze: **Teplota minimálně 65°C**

- **Nápravné opatření:** Opakované zahřívání pokrmu. Kontrola teploty.
- **Zodpovědnost:** Kuchař, šéfkuchař, pověřený pracovník
- **Kontrola:** Kuchař, šéfkuchař
- **Dokumentace:** Záznam o kontrole teploty pokrmů - výdej

Literatura:

- ROP, Otakar a Jan HRABĚ. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.

- HRABĚ, Jan. *Základy zbožíznalství potravin*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2011, 167 s. ISBN 978-80-7454-118-6.

- KOLOUCH, M. a VOLFOVÁ, A. : *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů*. Vyd. Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-719-7

- CÓN, F. : *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1., Ratio.

- Beránek, J. : *Provozujeme pohostinství&ubytování*. Vyd. MAG Consulting s. r. o..., 2004. ISBN 80-86724-02-6

- http://www.hotelovaskola.cz/dokumenty/projekty/zap/frame.htm