PLÁN HACCP · KRITICKÉ KONTROLNÉ BODY

Sedem zásad podľa čl. 5 ods. 2 nariadenia (ES) č. 852/2004 · príklad pre jedáleň, upravte podľa vlastnej analýzy nebezpečenstiev

Krok / CCP	Nebezpečenstvo	Kritický limit	Monitorovanie (kto, ako, kedy)	Nápravné opatrenie
Príjem chladeného mäsa	rast mikroorganizmov pri porušení chladiarenského reťazca	teplota podľa výrobcu na obale	skladník, vpichový teplomer, každá dodávka	tovar neprevziať, zapísať a reklamovať
Skladovanie v chladničke	rast mikroorganizmov	2 až 6 °C (§ 3 ods. 2 vyhl. 533/2007)	kuchár, teplomer v chladničke, ráno a popoludní	presun tovaru, servis, posúdiť tovar
Tepelné spracovanie mäsa (CCP)	prežitie patogénov	≥ 70 °C v jadre (§ 9 ods. 3 písm. c))	kuchár, vpichový teplomer, každá várka	pokračovať v tepelnej úprave a znovu zmerať
Ochladzovanie mäsa, knedle, ryže	pomnoženie spór	do 90 minút (§ 9 ods. 3 písm. d))	kuchár, čas a teplota, každá várka	pokrm nepoužiť na ďalšie podávanie
Výdaj teplých pokrmov	rast mikroorganizmov	do 4 h; hutné ≥ 60 °C, tekuté ≥ 65 °C	vedúci výdaja, teplomer, každú hodinu	dohriať, po 4 h vyradiť

Overovanie (zásada f): vedúci prevádzky raz týždenne skontroluje záznamy a odchýlky, ročne preskúma plán a pri každej zmene výrobku, procesu alebo ktoréhokoľvek kroku (čl. 5 ods. 2). Teplomery kalibrujte (§ 3 ods. 4 vyhl. 533/2007). Záznamy uchovávajte tak, aby kontrolný orgán mohol vykonať audit.

ZÁZNAM TEPLÔT CHLADIACICH A MRAZIACICH ZARIADENÍ

Chladený sklad a chladnička 2 až 6 °C, chladný sklad 8 až 10 °C, mraznička −18 °C a nižšie (§ 3 ods. 2 vyhlášky č. 533/2007 Z. z.) · výsledok a počet odchýlok počítajú vzorce

Dátum	Čas	Zariadenie	Nameraná °C	Limit od °C	Limit do °C	Výsledok	Nápravné opatrenie	Podpis
1. 3. 2027	07:00	Chladnička 1 – mäso	3,5	2,0	6,0	**v poriadku**		J. K.
1. 3. 2027	07:05	Mraznička 1	-20,0		-18,0	**v poriadku**		J. K.
2. 3. 2027	07:00	Chladnička 1 – mäso	7,5	2,0	6,0	**ODCHÝLKA**	presun tovaru do chladničky 2, kontrola o 2 h: 4,0 °C, servis objednaný	J. K.
2. 3. 2027	07:05	Mraznička 1	-19,0		-18,0	**v poriadku**		J. K.

Počet odchýlok	1

TEPELNÉ SPRACOVANIE, OCHLADZOVANIE A VÝDAJ POKRMOV

Mäso najmenej 70 °C v jadre · ochladenie do 90 minút · výdaj do 4 hodín, hutné pokrmy nie pod 60 °C, tekuté nie pod 65 °C (§ 9 ods. 3 vyhlášky č. 533/2007 Z. z.)

Dátum	Pokrm	Jadro °C	Koniec úpravy	Ochladené o	Minúty	Druh (hutný / tekutý)	Výdaj °C	Koniec výdaja	Kontrola jadra a chladenia	Kontrola výdaja	Nápravné opatrenie	Podpis
1. 3. 2027	Pečené bravčové karé	74	10:30			hutný	63	13:30	**v poriadku**	**v poriadku**		M. P.
1. 3. 2027	Hovädzí vývar	95	10:00			tekutý	62	13:00	**v poriadku**	**ODCHÝLKA**	dohriatie na 75 °C o 12:10	M. P.
2. 3. 2027	Kuracie stehná	68	10:45			hutný	64	13:45	**dohriať**	**v poriadku**	dopečené na 76 °C o 10:55	M. P.
2. 3. 2027	Ryža (na ochladenie)	92	11:00	12:10	70	hutný			**v poriadku**			M. P.

Počet odchýlok									1	1		

ZÁZNAM O PRÍJME TOVARU

Dodávateľ, šarža a dátum spotreby slúžia aj na vysledovateľnosť (§ 28 ods. 2 písm. d) zákona č. 152/1995 Z. z.) · dni do spotreby a výsledok počítajú vzorce

Dátum	Dodávateľ	Tovar	Šarža	Spotrebujte do	Dni do spotreby	Teplota °C	Obal a označenie OK	Výsledok	Poznámka	Prevzal
1. 3. 2027	Mäso Vzor s.r.o.	Bravčové karé chladené 10 kg	L2027-058	6. 3. 2027	5	3,8	áno	**prevziať**		J. K.
1. 3. 2027	Mliekáreň Vzor a.s.	Smotana 33 % 12 × 1 l	M0301	1. 3. 2027	0	5,0	áno	**neprevziať / posúdiť**	dátum spotreby končí dnes	J. K.
2. 3. 2027	Zelenina Vzor	Zemiaky 25 kg	Z-11				áno	**prevziať**		J. K.

Limit teploty pri príjme určuje výrobca alebo vaša analýza rizika; chladené mäso a mliečne výrobky skladujte pri 2 až 6 °C. Tovar s uplynutým dátumom spotreby neprijímajte. Stĺpec „Obal a označenie OK“ vyplňte áno alebo nie.

SANITAČNÝ PLÁN A EVIDENCIA DEZINFEKCIE A DERATIZÁCIE

O dezinfekcii a ničení živočíšnych škodcov sa v zariadení spoločného stravovania vedie evidencia (§ 4 ods. 1 vyhlášky č. 533/2007 Z. z.)

Plocha / zariadenie	Postup	Frekvencia	Prostriedok a koncentrácia	Dátum	Vykonal	Kontroloval
Pracovné dosky	umyť, opláchnuť, dezinfikovať, nechať zaschnúť	po každej zmene	dezinfekcia na plochy, 0,5 %	1. 3. 2027	M. P.	J. K.
Chladnička 1	vyprázdniť, umyť, dezinfikovať	týždenne	dezinfekcia na plochy, 0,5 %	1. 3. 2027	M. P.	J. K.
Deratizácia	kontrola nástrah odbornou firmou	štvrťročne	podľa protokolu firmy	1. 3. 2027	DDD Vzor s.r.o.	J. K.

Počet vykonaných záznamov	3