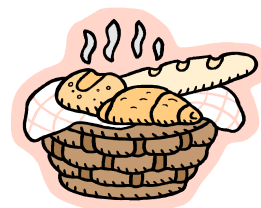


Splnění povinnosti evidence kritických bodů (HACCP) všech potravinářských provozů

Od roku 2005 jsou povinni mít zavedený systém HACCP výrobci, distributoři, jídelny, přepravci, sklady, vlastní prodejny, restaurace, pizzerie, výčepy, cukrárny, stánkové prodeje zmrzliny a občerstvení, prodejny obchodní sítě, uvádějící potraviny a tabákové výrobky do oběhu. Nedodržení nebo porušení těchto povinností a požadavků může být sankcionováno pokutou až do výše 1.000.000,- Kč.



UPOZORNĚNÍ HYGIENICKÉ STANICE (kontrolního orgánu): „stanovení kritických bodů při poskytování stravovací služby je provozovatelům stravovacích služeb uloženo § 24 odst. 1, novely zákona č. 274/2003 Sb. Splnění této povinnosti ukládá zákon od 1.května 2005. Provozovatelé stravovacích služeb jsou povinni ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě a uvádění pokrmů do oběhu určit kritické body, ve kterých je riziko porušení jakosti a zdravotní nezávadnosti pokrmů. Kritické body budou stanoveny v písemném dokumentu vycházejícím z hodnocení hygienického stavu a dispozičního řešení provozovny.“

Nabízíme vyškolení pracovníků současně s vypracováním dokumentace systému HACCP pro Váš provoz, který zahrnuje: vymezení činností, stanovení skupin potravin, provedení analýzy nebezpečí a ovládacích opatření, stanovení kritických bodů a jejich kritických mezí, nápravných a preventivních opatření, stanovení kontrolních postupů a vnitřních auditů s řadou vzorových formulářů. **Záznamy jsou vedeny v kritických kontrolních bodech** postihujících sledování bezpečnosti uváděných potravin a produktů do oběhu v části jejich **skladování nebo úschovy**. Přijetí zásad správné výrobní a hygienické praxe v součinnosti se schválenými postupy a recepty nevyžaduje provádět písemný záznam o stavu produktů na převážně sensoricky sledovaných kritických ochranných bodech technologie výroby pokrmu. Záznamy se provádí dále **v případě nezvládnutého výrobku**. Nabízená příručka poskytuje požadované dokumentované postupy HACCP a je směřována do právního prostředí k **1.lednu 2007**, kdy vstoupily v účinnost jednodušší předpisy EU harmonizované do vyhlášky č. 137/2004 Sb., novelizované vyhláškou č. 602/2006 Sb., které předpokládají zpracování zásad správné výrobní a hygienické praxe profesními svazy v pohostinství podle těchto zjednodušených pravidel. Povinnost pro provozovatele potravinářských podniků zavést systém kritických bodů (HACCP) do praxe vyplývá jak z českého zákona o potravinách č. 110/1997 Sb. v pozdějším znění, tak také z tzv. hygienického balíčku Evropské unie. Zrušením vyhlášky **č.147/1998 Sb. v roce 2010** nedochází k zániku povinnosti provozovatele potravinářského podniku zavést a udržovat systém kritických bodů.

Zpracovaná příručka v rámci zrealizovaného školení Vašich stanovených odpovědných pracovníků bude v jednoduché formě, tak aby Vám usnadnila chod Vašeho provozu a neobtěžovala Vás složitými vývojovými diagramy na každé jídlo zvlášť. Snažíme se Vám pomoci a neznepříjemnit chod podniku. Máme optimálně zpracované vzorové dokumenty HACCP a Hygienické minimum pro **jídelny, restaurace, pizzerie, výčepy, cukrárny, stánkové prodeje zmrzliny a občerstvení**. Na základě vyplnění kontaktních údajů na <http://www.ib-consulting.cz/kontakty.html> Vám pošleme nabídku na vyškolení pracovníků a zpracování příručky HACCP.

Účelem následně realizované implementace systému HACCP je vyškolení pracovníky provozu, provést povinné záznamy a interní audity.

Jako doplněk nabízíme prodej a ověřování potravinářských teploměrů pro sledování uskladněných surovin. Ceny těchto teploměrů se pohybují v přijatelných relacích do 100,- Kč.

Kontaktní informace pro realizaci systému HACCP:

Kontaktní informace pro zaslání dokumentace HACCP:

Ing. Ivan Bělohlávek, 67401 Třebíč, Sedlákova 1 - konzultační firma v oblasti mezinárodních technických norem ISO, mobil: 602758113, e-mail: ib@ib-consulting.cz, <http://www.ib-consulting.cz>