

ANALÝZA NEBEZPEČÍ

Podle výrobního kroku

0106 Příjem pokrmů – chlazených a zmrazených pokrmů

Typ nebezpečí	Opatření
B kontaminace mikroorganismy F kontaminace mechanickými nečistotami	důkladná přejímka zboží - nepoškozený obal, lhůta spotřeby spolehlivý dodavatel

0107 Vyjmutí z transportních obalů – termo obaly, atd.

Typ nebezpečí	Opatření
F zbytky obalu, střepy, spony, kov.piliny B zdroj kontaminace pracovních ploch	vizuální kontrola dodržování sanitčního plánu

0200 Míchání - pokrmů (zeleniny, omáčky, polévky, atd.)

Typ nebezpečí	Opatření
B kontaminace ze zařízení, náčiní B rozmnožení mikroorganismů B kontaminace pracovníky	dodržování sanitčního plánu dodržování technologického postupu dodržování hygieny pracovníků

0201 Příprava potravin - na zeleniny, omáčky, polévky, atd.

Typ nebezpečí	Opatření
B kontaminace ze zařízení, náčiní B rozmnožení mikroorganismů B kontaminace pracovníky B kontaminace z prostředí	dodržování sanitčního plánu dodržování technologického postupu dodržování hygieny pracovníků plynulost výroby

0202 Tepelná úprava - zeleniny, omáčky, polévky, atd.

Typ nebezpečí	Opatření
B přežití vegetativních forem MO, spor	dodržování technologického postupu

0203 Dohotovení – dochucení kořením (zeleniny, omáčky, polévky, atd.)

Typ nebezpečí	Opatření
B dostatečně tepelně opracované přísady B kontaminace mikroorganismy F kontaminace mechanickými nečistotami	dodržování technologického postupu dodržování sanitčního plánu vizuální kontrola

0204 Dohotovení - pokrmu (vejce, zelenina, omáčky, polévky, atd.)

Typ nebezpečí	Opatření
B dostatečně tepelně opracované přísady B kontaminace mikroorganismy F kontaminace mechanickými nečistotami	dodržování technologického postupu dodržování sanitčního plánu opatrnost při manipulaci

B - Biologické nebezpečí / C - Chemické nebezpečí / F - Fyzikální nebezpečí