

**SEZNAM KRITICKÝCH BODŮ
HACCP**

0102 Skladování potravin – zelenina, mléčné výrobky, koloniál, maso, polotovary, atd.

Znak	Mez	Postup sledování	Doba sledování	Nápravná opatření	Ověření metody
Teplota Vlhkost Trvanlivost	Podle požadavků pro danou potravinu	Sledování teploty chladicích a mrazicích zařízení. Sledovat teplotu a vlhkost v ostatních skladovacích prostorách. Kontrola trvanlivosti potravin.	Dvakrát za směnu kontrola teplot v chladicím a mrazicím zařízení a zápis do evidenčního listu. Vizuální kontrola teploty a vlhkosti v ostatních skladovacích prostorách. Kontrola trvanlivosti potravin.	Oprava zařízení. Přeskladnění potravin. Pozastavení zpracování nevyhovujících potravin. Spotřeba před ukončení trvanlivosti potravin.	Namátková kontrola funkčnosti teploměrů, vlhkoměrů. Přezkoušení pracovníků.

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

Znak	Mez	Postup sledování	Doba sledování	Nápravná opatření	Ověření metody
Pro-vařenost Teplota doba	Dodržovat čas vaření + 75 C 5 minut	Smyslová zkouška Dodržení výrobní praxe. Dodržení doby vaření Měření teploty vpichovým teploměrem před ukončením tepelné úpravy	Při každém vaření smyslová zkouška . 5 minut před ukončením tepelné úpravy Změřit teplotu vpichovým teploměrem a provést zápis do evidenčního listu. 1x za směnu	Pokračovat v tepelné úpravě	Namátková kontrola pracovníků

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

Znak	Mez	Postup sledování	Doba sledování	Nápravná opatření	Ověření metody
Teplota doba	+ 75 C 5 minut	Měření teploty vpichovým teploměrem před ukončením tepelné úpravy	Při dosažení 75 °C sledovat čas a zápis do evidenčního listu	Při nedodržení teploty a času opakovat	Namátková kontrola teploty

0204 Dohotovení – vejci (zeleniny, omáčky, polévky, atd.)

Znak	Mez	Postup sledování	Doba sledování	Nápravná opatření	Ověření metody
Teplota doba	+ 75 C 5 minut	Po přidání vajec 5 min. vařit při mini. teplotě 75 C	Při dosažení 75 °C sledovat čas a zápis do evidenčního listu	Při nedodržení teploty a času opakovat	Namátková kontrola teploty

0355 Tepelná úprava (pečení) - těst (pizza, sladké pokrmy, atd.)

Znak	Mez	Postup sledování	Doba sledování	Nápravná opatření	Ověření metody
Pro-pečenost Teplota	Dodržovat čas pečení + 78 C v jádře	Smyslová zkouška vpichem a dodržení doby pečení . Měření teploty vpichovým teploměrem před ukončení tepelné úpravy.	Při každém pečení smyslová zkouška vpichem a dodržet dobu pečení. Změřit teplotu vpichovým teploměrem a provést zápis do evidenčního listu. 1x za směnu	Pokračovat v tepelné úpravě	Namátková kontrola