

NÁVOD – Jak pracovat s Provozní kniha systému kritických bodů HACCP

Pokud jste, nebo budete jedním z tisíce uživatelů, kteří si zpracují mojí publikaci Provozní kniha systému kritických bodů HACCP, velmi si usnadníte svoji práci.

Máte úplně vyhráno

jestliže jste si zakoupili **velkou v šanonu s volně uloženými listy**. Téměř všechno udělám za Vás.

Spolu s **velkou knihou v šanonu** zároveň dostáváte:

- + vývěsní informační přehledy
- + zavedení do praxe v provozovně
- + základní zaškolení na místě
- + školení zaměstnanců

Máte téměř vyhráno

pokud si pořídíte **velkou brožovanou**. Knihu si podle návodu doplníte sami a systém HACCP uvedete do života také sami. Zavedení systému pomocí Provozní knihy kritických bodů vám bez školení pracovníků zabere asi 2 hodiny.

Po doplnění základních údajů je [Provozní kniha systému kritických bodů HACCP](#) okamžitě připravena k použití a je akceptována všemi Krajskými hygienickými stanicemi.

Jak správně pracovat s Provozní knihou systému kritických bodů HACCP:

1. **vyndat z obálky**, ve které jsme Vám jí poslali (neusmívejte se, je to velmi častá závada)
2. **každá kniha je originál** – má sériové číslo a na úvodní stránce je název vaší provozovny
3. **prostudujte a naučte se obsah prvních sedmi stránek** – zde je souhrn všeho, co HACCP je, jaké předpisy platí a co je potřeba dodržovat (není to nic, co nezvládnete)
4. **vyplňte tabulku „Sestava týmu pro zavedení systému kritických bodů“** – vedoucí týmu je zpravidla vedoucí provozovny, zapište členy (pracovníky) provozovny a externího poradce
5. **VELMI DŮLEŽITÉ – vyplňte údaje** o vaší provozovně. Důležité a neměnné údaje vyplňte propisovací tužkou, ostatní činnosti, které se mohou změnit, vyplňte obyčejnou tužkou, abyste je mohli případně změnit
6. **křížkem označte činnosti**, které provádíte. Je zde uvedeno 22 nejčastějších činností (případně dopište, pokud není něco uvedeno)
7. **křížkem na následujících stránkách** označte ty činnosti, které se vaší provozovny týkají. Vše je připraveno jako dotazník, takže velmi jednoduché

8. **na list papíru nakreslete plán provozovny** – jednoduchý půdorys jednotlivých místností. Zakreslete jednotlivé místnosti, šipky udávající pohyb materiálu a osob. Půdorys určitě jej máte v dokumentaci, kdy jste žádali o souhlas k otevření provozovny.
9. **do šanonu založte přiložené listy „Vedení záznamové dokumentace“**. Průběžně provádějte vlastní kontroly a zjištěné hodnoty **průběžně** zapisujte. Moc neuspějete, pokud je na první pohled jasné, že jste pokaždé zjistili stejné hodnoty a tyto všechny zapíšete na konci měsíce a navíc stejnou tužkou.
10. **nikdo není dokonalý!** Pokud zjistíte nějakou chybu, запиšte jí! Budete pochváleni, že kontroly provádíte svědomitě.
11. **na jednotlivá pracoviště vyvěste „Kontrolní kritické body“**, tak aby se pracovníci s nimi mohli průběžně seznámit. Jednotlivé listy jsou součástí publikace. Vložte je do prospektových fólií a vyvěste.
12. **podepište provozní a sanitační řád**, který je součástí publikace. Dokumenty založte do šanonu.
13. **proškolte vaše zaměstnance** – seznámte je s prvními sedmi stranami Provozní knihy systému kritických bodů, provozním a sanitačním řádem a způsobu sledování hodnot a jejich zapisování
14. **zapisujte důležité změny** – jestliže svou činnost rozšiřujete, případně omezujete, změny označte na jednotlivých listech Provozní knihy HACCP
15. **jednou ročně proveďte „Vnitřní audit“** zavedeného systému a proveďte zápis.

Kontroluje se, zda je systém správně zaveden, jestli dodržujete stanovená pravidla. Audit musí provádět osoba, která systém nezaváděla a která v provozovně nepracuje. Musí však mít znalosti z uplatňování systému HACCP v praxi.

Jestliže potřebujete pomoci, proškolit Vaše zaměstnance nebo provést vnitřní audit, rád za Vámi přijedu.



Hermann Salzer
Autor Provozní knihy systému kritických bodů HACCP
další informace na www.hofmann.cz
tel.: +420 355 327 610