



Jak pracovat s Provozní knihou systému kritických bodů HACCP

Pokud jste, nebo budete jedním z tisíce uživatelů, kteří si zpracují naši publikaci „Provozní kniha systému kritických bodů HACCP“, velmi si usnadníte svojí práci.

Máte téměř vyhráno

pokud si pořídíte **velkou brožovanou knihu**. Knihu si podle návodu doplníte sami. Spolu s velkou brožovanou knihou zároveň dostáváte vývěsní informační přehledy.

Máte úplně vyhráno

jestliže jste si zakoupili **velkou knihu v šanonu s volně uloženými listy**. Téměř všechno uděláme za Vás. Spolu s velkou knihou v šanonu zároveň dostáváte vývěsní informační přehledy + **2 hodiny online školení našeho lektora**.

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.

Každá kniha je vyrobena jako originál s uvedením jména Vašeho provozu a sériovým číslem obsahujícím IČO Vaší firmy. Provozní kniha HACCP je tak pro kontrolní orgány nezaměnitelným dokumentem.

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, zapíšte 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 provedte „Vnitřní audit“** zavedeného systému a provedte zápis.

Audit není kontrola

Slouží k tomu, aby kontrola dopadne dobře a vy jste neplatili možnou pokutu.

Doporučujeme, nechte si udělat vnitřní audit Vašeho systému HACCP. Nezávislý konzultant s Vámi celý systém projde a doporučí nedostatky které máte. 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, rádi za Vámi přijedeme.

Přečtěte si více informací o našem týmu níže.

Náš tým:

Bc. Marcela Ištvančková

Praxe jako odborný pracovník v oblasti hygieny výživy v letech 1976-2018 se zřetelem na ochranu a podporu zdraví. Odbornost získala na 3. Lékařské fakultě Univerzity Karlovy v Praze v oboru Ochrana veřejného zdraví. Bohaté zkušenosti z výkonu dozoru, lektorské a konzultační činnosti se zaměřením na hygienickou problematiku provozoven stravovacích služeb. Aktuálně jako lektorka a konzultantka HACCP.

Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

Problematice se začala věnovat v roce 2004. Mezi její hlavní aktivity patří poradenství a konzultace při zavádění a udržování systémů bezpečnosti potravin (HACCP, IFS, BRC, FSSC 22000). Autorka celé řady odborných přednášek, školení, článků a publikací se zaměřením na bezpečnost potravin ve stravovacích provozech. Aktuálně jako lektorka pro HACCP.

Ing. Hana Svobodová

Praxe od roku 1999 u SZPI v Praze jako inspektor. Od roku 2002 do roku 2006 jako hygienik stravovacího odboru FN v Motole. Odbornost se zaměřením na oblast potravinového práva a zavádění hygienických standardů a principů HACCP v potravinářských a stravovacích zařízeních. Aktuálně jako lektorka.

Alena Stejskalová DiS.

Působila na Hygienické stanici hl. m. Prahy. Několik let zodpovídala za více než 100 kuchyní v mezinárodní cateringové společnosti. Pracovala na pozici auditora v soukromé HACCP konzultační společnosti a jako poradce v oblasti značení potravin. Aktuálně soukromá lektorka a poradce při zpracování a zavádění systémů HACCP a SVHP. Zajišťuje hygienická školení a audity.

Jolana Knobová DiS.

Problematiku hygieny zná ze své praxe v letech 1997-2014, kde pracovala na Krajské hygienické stanici pro Moravskoslezský a Zlínský kraj jako odborný inspektor pro stravovací zařízení všech typů. Od roku 2014 jako lektorka a konzultant HACCP, zajišťuje hygienická školení a audity stravovacích zařízení.

www.haccpexpres.cz
+420 355 327 610