



# Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých KAMPINO, Haanova 36 – 38, 851 04 Bratislava

## Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín

### Zoznam formulárov používaných v stravovacej prevádzke DSS KAMPINO pre riadne zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby

P. č.	Kód	Názov formulára	Číslo	Označenie kontrolovaného a sledovaného - skladu, zariadenia, subjektu alebo vykonávanej činnosti	Účel formulára	ZODPOVEDNÝ PRACOVNÍK
<b>CCP č. 1 PRÍJEM A SKLADOVANIE POTRAVÍN - KONTROLNÉ KRITICKÉ BODY</b>						<b>CCP č. 1</b>
1	1	CCP 01/01 Kontrola príjmu potravín a surovín do skladov - PRÍJEM	1	Suchý sklad - príjem potravín	Zabezpečenie kontroly potravín pri prijímaní na sklad, evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia, evidencia kontrolnej činnosti - vizuálna kontrola prítomnosti mechanickej kontaminácie, zmyslových nedostatkov u nebalených potravín, meranie teploty chladených nebalených potravín v pichovom teplomerom, atest dodávateľa, celistvosť obalov, kontrola dátumu spotreby, kontrola zabezpečenia čistoty a hygieny skladovania potravín	Zvýšená pozornosť personálu !!! Hlavná kuchárka
		Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín				
2	2	CCP 01/02 Kontrola príjmu potravín a surovín do skladov - PRÍJEM	2	Sklad chladených a mrazených potravín	Zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby - zabezpečenie kontroly potravín pri prijímaní na sklad, evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia, evidencia kontrolnej činnosti - meranie teploty vzduchu a relatívnej vlhkosti vzduchu, kontrola a sledovanie dátumu, spotreby, kontrola a sledovanie čistoty a hygieny skladovania potravín	Zvýšená pozornosť personálu !!! Hlavná kuchárka
		Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín				
3	1	CCP 01/03 Sledovanie a kontrola skladovania potravín v suchom sklade	1	Suchý sklad - sledovanie potravín	Zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby - zabezpečenie kontroly potravín pri ich skladovaní, evidencia nedostatkov, prijaté opatrenia, evidencia kontrolnej činnosti - meranie teploty vzduchu a relatívnej vlhkosti vzduchu, kontrola a sledovanie dátumu, spotreby, kontrola a sledovanie čistoty a hygieny skladovania potravín	Zvýšená pozornosť personálu !!! Vedúci prevádzky
		Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín				
4	X	CCP 01/04 Sledovanie a kontrola skladovania potravín v chladiacom zariadení, mraziacom zariadení	X	Sklad chladených a mrazených potravín - umiestnenie chladiacich a mraziacich zariadení	Zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby - zabezpečenie kontroly potravín pri ich skladovaní, evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia, evidencia kontrolnej činnosti - meranie teploty vzduchu a relatívnej vlhkosti vzduchu, kontrola a sledovanie dátumu, spotreby, kontrola a sledovanie čistoty a hygieny skladovania potravín	Zvýšená pozornosť personálu !!!
		Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín				
5	1	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín	1	Mraznička na mäso a hydinu	Zvýšená pozornosť personálu !!!	Zvýšená pozornosť personálu !!! Vedúci prevádzky
6	2	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín	2	Chladnička na mliečne výrobky	Zvýšená pozornosť personálu !!!	
7	3	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín	3	Mraznička na zeleninu	Zvýšená pozornosť personálu !!!	
8	4	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín	4	Chladnička na zeleninu	Zvýšená pozornosť personálu !!!	
9	5	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín	5	Chladnička na ovocie	Zvýšená pozornosť personálu !!!	
10	6	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín	6	Chladnička na vajcia	Zvýšená pozornosť personálu !!!	
11	7	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín	7	Chladnička na mäso a mäsové výrobky	Zvýšená pozornosť personálu !!!	
12	8	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín	8	Mraznička na ryby	Zvýšená pozornosť personálu !!!	
12A	9	Formulár pre sledovanie CCP č. 1 – Príjem a skladovanie potravín Do formulára je potrebné zapisovať hodnoty, ktoré ukáže teplomer. V prípade stúpnutia teploty na viac ako +5°C, je potrebné zistiť príčinu a teplotu nastaviť. Ak to nie je možné je potrebné okamžite premiestniť potraviny do iného chladiaceho zariadenia, potraviny prekontrolovať, v prípade akýchkoľvek nejasností je nutné zastaviť ich výdaj na konzumáciu. Údalosť je potrebné hlásiť nadriadenému a vedúcemu prevádzky pre zabezpečenie nápravy.	9	Chladnička na potraviny pre klientov - Jedáleň	Zvýšená pozornosť personálu !!! Kontrola príjmu potravín, sledovanie potravín počas skladovania !!! Kontrola chladiaceho zariadenia v sobotu a v nedeľu, prípadne cez sviatky - do chladiaceho zariadenia sú umiestnené /spravidla v piatok poobede/ potraviny, vrátane hotových pokrmov spol. SLOVGAST/, ktoré sú určené pre klientov počas dní, v ktorých sa v Stravovacej prevádzke DSS KAMPINO nevarí.	Zvýšená pozornosť personálu !!! SLUŽBUKONAJÚCA ZDRAVOTNÁ SESTRA - resp. poverený pracovník Úseku zdravotníctva



Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých KAMPINO, Haanova 36 – 38, 851 04 Bratislava

### Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín

Zoznam formulárov používaných v stravovacej prevádzke DSS KAMPINO pre riadne zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby

P. č.	Kód	Názov formulára	Číslo	Označenie kontrolovaného a sledovaného - skladu, zariadenia, subjektu alebo vykonávanej činnosti	Účel formulára	ZODPOVEDNÝ PRACOVNÍK
CCP č. 2 OSOBNÁ HYGIENA - KONTROLNÉ KRITICKÉ BODY						CCP č. 2
13	CCP 02/01	Vedenie záznamu o dodržiavaní osobnej hygieny	1	Pracovníci stravovacej prevádzky	Zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby - zabezpečenie kontroly osobnej hygieny pracovníkov stravovacej prevádzky pri výrobe a výdaji pokrmov , evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia, evidencia kontrolnej činnosti - kontrola čistoty rúk, pracovného odevu a odstránenie drobných predmetov pred zahájením práce, kontrola umývania rúk pri prechode zo znečistenej práce na čistú, kontrola používania dezinfekčných prostriedkov, kontrola používania ochranných odevov, obuvi, rukavíc pri výdaji stravy, zakrytia vlasov (nosenie čiapok, sieťok, spôsob úpravy vlasov)	Zvýšená pozornosť pracovníka zabezpečujúceho kontrolu!!!
	1	Formulár pre sledovanie CCP č. 2 – Osobná hygiena				Vedúci prevádzky
CCP č. 3 PREVÁDZKOVÁ HYGIENA - KONTROLNÉ KRITICKÉ BODY						CCP č. 3
14	CCP 03/01	Vedenie záznamu o dodržiavaní prevádzkovej hygieny	1	Priestory stravovacej prevádzky	Zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby - zabezpečenie kontroly prevádzkovej hygieny v stravovacej prevádzky pri výrobe a výdaji pokrmov, evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia, evidencia kontrolnej činnosti, najmä:	Zvýšená pozornosť personálu !!!
	1	Formulár pre sledovanie CCP č. 3 – Prevádzková hygiena				
15	2	Formulár pre sledovanie CCP č. 3 – Prevádzková hygiena	2	Priestory stravovacej prevádzky - Vykonávanie sanitácie	►čistenie v priestoroch prevádzky: priestory, plochy, zariadenia - pracovné stoly, strojné zariadenie, plochy a i.	Vedúci prevádzky
16	3	Formulár pre sledovanie CCP č. 3 – Prevádzková hygiena	3	Priestory stravovacej prevádzky- Vykonávanie dezinfekcie	►dezinfekcia v priestoroch prevádzky: priestory, plochy, zariadenia - pracovné stoly, strojné zariadenie, plochy a i.	
CCP č. 4-5 PRÍPRAVA A VÝROBA POKRMŮV - VÝDAJ STRAVY - KONTROLNÉ KRITICKÉ BODY						CCP č. 4-5
17	CCP 04-05/01	Vedenie záznamu o dennej príprave pokrmov	1	Denná príprava pokrmov - Výdaj stravy	Zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby - zabezpečenie kontroly prevádzkovej hygieny v stravovacej prevádzky pri výrobe a výdaji pokrmov, evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia, evidencia kontrolnej činnosti, najmä: ►kontrola denne pripravených pokrmov, kontrola výdaja stravy	Zvýšená pozornosť personálu !!!
	1	Formulár pre sledovanie CCP č. 4-5 – Príprava pokrmov				Hlavná kuchárka
18	2	Formulár pre sledovanie CCP č. 4-5 – Príprava pokrmov	2	Odber a skladovanie vzoriek hotových pokrmov	►zabezpečenie odberu vzoriek hotových pokrmov, skladovanie, uchovávanie a evidencia vzoriek hotových pokrmov	Vedúci prevádzky
19	3	Formulár pre sledovanie CCP č. 4-5 – Príprava pokrmov	3	Kontrola dezinfekcie vajec	►sledovanie prípravy dezinfekčného roztoku, správnosť koncentrácie, evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia	Hlavná kuchárka



# Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých KAMPINO, Haanova 36 – 38, 851 04 Bratislava

## Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín

### Zoznam formulárov používaných v stravovacej prevádzke DSS KAMPINO pre riadne zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby

P. č.	Kód	Názov formulára	Číslo	Označenie kontrolovaného a sledovaného - skladu, zariadenia, subjektu alebo vykonávanej činnosti	Účel formulára	ZODPOVEDNÝ PRACOVNÍK
<b>HACCP FORMULÁRE PRE ZABEZPEČENIE ANALÝZY NEBEZPEČENSTIEV A KONTROLNÝCH KRITICKÝCH BODOV - HACCP</b>						<b>HACCP</b>
	<b>HACCP</b>	<b>Formuláre HACCP</b>			Zabezpečenie kontroly hygieny potravín a ich bezpečnej výroby - sledovanie kontrolných kritických bodov pre zabezpečenie analýzy nebezpečenstva a kontrolných kritických bodov v stravovacej prevádzke, najmä:	<b>Zvýšená pozornosť personálu !!!</b>
20	1	Formulár pre zabezpečenie HACCP	1	Nezhodný výrobok (potravina, pokrm)	► vedenie záznamu o nezhodných výrobkoch, potravinách alebo pokrmoch, evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia	Hlavná kuchárka
21	2	Formulár pre zabezpečenie HACCP	2	Formulár sťažností zákazníkov	► vedenie záznamu o sťažnostiach a návrhoch zákazníkov, odpovedí stravovacej prevádzky, evidencia nedostatkov, prijaté nápravné opatrenia	Vedúci prevádzky
22	3	Formulár pre zabezpečenie HACCP	3	Analýza chýb/nedostatkov zistených v stravovacej prevádzke	► popis zistených chýb (napr.: nedostatočná teplota v chladiacich zariadeniach, nedostatočne vykonávaná sanitácia, stav osobnej hygieny u zamestnancov, nevhodné uskladnenie surovín, dispozičné usporiadanie, chyby pri príprave pokrmov a i. ), analýza stavu, nedostatkov a chýb, zabezpečenie nápravných opatrení	Vedúci prevádzky
23	4	Formulár pre zabezpečenie HACCP	4	Monitoring škodcov a hlodavcov	► kontrola a evidencia pozorovania prítomnosti škodcov (hmyzu) a hlodavcov - vykonanie všetkých prác, ktorými sa zabráni prítomnosti hlodavcov a škodcov v skladových priestoroch surovín (rozloženie návnad, čistota okolia, pravidelný odvoz odpadu a čistota okolitých priestorov, nevytváranie skládok v prevádzke), zabezpečenie nápravných opatrení	Vedúci prevádzky
24	5	Formulár pre zabezpečenie HACCP	5	Vykonávanie dezinfekcie a deratizácie	► kontrola a evidencia zabezpečenia vykonania dezinfekcie a deratizácie - vykonáva externá firma s platným oprávnením na výkon dezinfekcie a deratizácie.	Vedúci prevádzky
25	6	Formulár pre zabezpečenie HACCP	6	Formulár o školení zamestnancov	► kontrola evidencia školenia a vzdelávania zamestnancov, zameranie školenia, rozsah a hodnotenie, vykonané skúšky a osvedčenia	Vedúci prevádzky

Stravovacia prevádzka DSS KAMPINO vykonáva sústavné a systematické sledovanie a kontrolu všetkých činností realizovaných v stravovacej prevádzke na základe určených kontrolných kritických bodov, prijímanie preventívnych opatrení, evidenciu vo formulároch, následnú sústavnú analýzu nebezpečenstiev v stravovacej prevádzke a okamžité prijímanie nápravných opatrení, ktoré sú nevyhnutným predpokladom k zabezpečeniu Správnej výrobnéj praxe (SPV) a najmä zaistenia bezpečnosti stravovania v stravovacej prevádzke.

Každá z uvedených činností je rovnako dôležitá a každej sa v stravovacej prevádzke DSS KAMPINO venuje mimoriadna pozornosť, najmä zo strany samotných zamestnancov stravovacej prevádzky, personálu, t.j. tých osôb, ktoré sa priamo podieľajú na výrobe pokrmov. Aj z týchto dôvodov vykonávajú vyššie uvedené kontrolné činnosti priebežne, neustále, počas svojej riadnej činnosti všetci pracovníci stravovacej prevádzky, vrátane pracovníkov, ktorí sú poverení vykonávať niektoré činnosti týkajúce sa nielen prípravy pokrmov ale aj napr. výdaja stravy, uchovávanie stravy v chlad. zariadeniach a pod.).

V prípade zistenia akýchkoľvek nedostatkov, pracovníci na tieto nedostatky ihneď upozornia zodpovedných pracovníkov, ktorí zabezpečia okamžitú nápravu nedostatkov a uvedú do činnosti preventívne opatrenia, aby sa viac tieto nedostatky neopakovali.

Z týchto dôvodov sa stravovacia prevádzka DSS KAMPINO môže pochváliť tým, že sa doteraz v našej stravovacej prevádzke nevyskytli žiadne mimoriadne udalosti a že stravovacia prevádzka DSS KAMPINO spĺňa všetky požiadavky, ktoré sú uvedené v príslušných interných všeobecne záväzných právnych predpisoch nášho zriaďovateľa Bratislavského samosprávneho kraja, Slovenskej republiky a EÚ.

*Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín v stravovacej prevádzke DSS KAMPINO*