

Příloha č. 11

Auditovaná škola:		
Datum auditu:		
Jméno auditora:		
<u>Seznam kontrolních otázek</u>		
Vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele		
poř. č.	zadání otázky / zjištění:	ano / ne
1.	Byla vymezena výrobní činnost?	
Specifikace výrobku		
2.	Byl vypracován popis výrobku pro studené pokrmy?	
3.	Byl vypracován popis výrobku pro teplé pokrmy?	
Tým		
4.	Byl stanoven tým pracovníků pro zavádění systému HACCP?	
5.	Byl stanoven vedoucí týmu?	
6.	Byli členové týmu proškoleni se systémem HACCP?	
Popis technologických postupů (diagramy technologických postupů)		
7.	Byl vytvořen popis technologických postupů (diagramy)?	
8.	Obsahuje technologický popis (diagramy) všechny kroky výrobního procesu?	
9.	Byl diagram ověřen v praxi?	
Stanovení kritických bodů		
10.	Byly stanoveny nezbytné kritické body ve výrobním procesu?	
11.	Jsou tyto postupy řádně dodržovány?	
12.	Znají pracovníci nebezpečí, které hrozí z pracovních operací, které vykonávají?	
13.	Byla vytvořena kompletní dokumentace v souladu s vyhláškou č. 137/2004?	

14.	o vymezení výrobní činnosti?	
15.	o specifikaci výrobku?	
16.	o popisu technologických postupů (diagramech)?	
17.	o analýze nebezpečí včetně ovládacích opatření v kritických bodech?	
18.	o stanovení kritických bodů?	
Výrobní vybavení		
19.	Je pro výrobu zchlazených a zmrazených produktů provozovna vybavena zařízením určeným k rychlému zchlazování nebo zmrazování?	
20.	Jsou pracovní a úložné plochy, pracovní náčiní, nádoby a pomůcky odděleny podle charakteru potravin nebo činností tak, aby v kterékoliv fázi přípravy, výroby a uvádění produktů do oběhu nedocházelo ke křížové kontaminaci potravin a produktů?	
21.	Je pracoviště, kde se manipuluje s nebalenými potravinami a produkty nebo kde dochází ke znečištění rukou vybaveno umyvadlem s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou?	
22.	Je na pracovišti, kde dochází k epidemiologicky významnému znečištění rukou osob, například v kuchyních, přípravnách masa, ryb, drůbeže a vajec, instalováno umyvadlo s mísicí baterií bez ručního ovládnutí uzavírání tekoucí vody?	
Podmínky používání vajec a vaječných hmot		
23.	Jsou k přípravě a výrobě produktů používány pouze značené tržní druhy vajec?	
24.	Jsou k vnášení vajec použity jen omyvatelné nádoby či plata?	
Rozvoz, přeprava a uvádění produktů do oběhu		
25.	Jsou při rozvozu, přepravě a uvádění do oběhu produkty chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti?	
26.	Vydávají se teplé pokrmy určené k přímé spotřebě nejdéle do 4 hodin od dokončení jejich tepelné úpravy?	
27.	Je po dobu výdeje teplých pokrmů zachována teplota pokrmu nejméně + 65 stupňů C?	
28.	Má teplý pokrm v době jeho podání spotřebiteli	

	teplotu nejméně + 63 stupňů C?	
29.	Jsou teplé pokrmy nevydané ve lhůtě ihned vyloučeny z dalšího použití ve stravovacích službách?	
30.	Jsou nádoby, z kterých jsou pokrmy vydávány ve výdejním zařízení, po odstranění zbytku pokrmu před dalším plněním vždy vymyty?	
Větrání		
31.	Jsou odsávače vzduchu, které jsou umístěny nad tepelnými zdroji, funkční?	
32.	Jsou větrací otvory, nasávací místa, filtry a prostory pro nucené větrání upraveny tak, aby se zabránilo vnikání a usídlení škůdců i jejich průniku z větracího systému do provozovny?	
33.	Jsou okna, která zajišťují přirozené větrání ve výrobních prostorách, přípravnách, umývárkách a skladech potravin, technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy? Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci potravin nebo pokrmů, musí okna během výroby zůstat uzavřená a zajištěná proti otevírání.	
Mikroklimatické podmínky		
34.	Je zajištěna teplota nejvýše do + 15 stupňů C tam, lze-li pracovní operace ukončit do 30 minut v místnostech, kde se zachází se zchlazenými produkty a potravinami s nároky na nízké teploty při uchovávání?	
Sklady odpadu, nádoby pro odpad		
35.	Skladují se potravinářské a jiné odpady v jiných prostorách, než kde se zachází s potravinami a produkty?	
36.	Je při manipulaci s odpady a jejich skladování vyloučena možnost křížové kontaminace?	
37.	Je režim odvozu organických odpadů zabezpečen tak, aby nedocházelo k jeho hromadění, plesnivění a hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů a jakémukoliv nepříznivému ovlivňování provozovny a jejího okolí tímto odpadem?	
Vybavení skladů, skladování potravin a produktů		

38.	Jsou sklady, skladovací prostory, včetně chladicích a mrazicích zařízení pro potraviny a produkty, které by mohly nepříznivě smyslově nebo mikrobiologicky ovlivnit jiné potraviny či produkty, odděleny?	
39.	Skladují se potraviny pro výrobu produktů tak, aby byly dodrženy podmínky stanovené pro skladování výrobcem nebo zvláštním právním předpisem?	
40.	Jsou sklady potravin a produktů včetně chladicích a mrazicích zařízení vybaveny zařízeními k jejich uložení (například regály, rohože, závěsná zařízení) a měřicím zařízeními pro kontrolu fyzikálních faktorů, zejména teploty prostředí, ve kterém jsou produkty a potraviny skladovány?	
41.	Jsou teploměry umístěny v prostoru s nejvyšší teplotou tak, aby byla zřetelně viditelná naměřená teplota, a jsou funkční?	
42.	Jsou odděleně od potravin, produktů a mimo výrobní prostory skladovány vratné obaly, inventář, čisté prádlo, použité prádlo, čisticí prostředky a další materiál?	
43.	Dodržuje personál zákaz kouření v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a produkty a myje nádobí?	
44.	Jsou udržovány provozovny poskytující stravovací služby, jiné zařízení stravovacích služeb a výrobu potravin v čistotě a řádném stavu tak, aby nebyly potraviny a produkty negativně ovlivňovány a nebyla ohrožena jejich zdravotní nezávadnost?	
45.	Je skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace oddělené v originálních obalech s příslušným značením?	
46.	Jsou průběžně doplňovány a dodržovány znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné podle prováděcího předpisu?	
47.	Je zajištěn oddělený prostor pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravní obaly a přepravní rozvozní prostředky v provozovně tak, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace?	
48.	Je zajištěna dezinfekce nádobí, náčiní a přepravních obalů před mytím, vyžaduje-li to charakter provozu nebo jiné podmínky (např. infekční nákaza)?	

49.	Je zajištěno při výrobě potravin oddělené mytí provozního nádobí, vozíků, přepravek a dalších zařízení od přepravních obalů a vratných obalů, cisteren, sudů a kontejnerů?	
50.	Je zajištěn prostor pro mytí a případnou dezinfekci přepravních prostot rozvozních prostředků?	
51.	Je pečováno personálem o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku?	
52.	Nosí personál čisté osobní ochranné prostředky odpovídající charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů?	
53.	Je pracovní oděv udržován v čistotě a je vyměňován podle potřeby v průběhu směny?	
54.	Jsou při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používány jednorázové ochranné rukavice a ústní roušky?	
55.	Je dodržováno nařízení, že personál provozovny nesmí v průběhu pracovní doby opouštět provozovnu v pracovním oděvu a pracovní obuvi?	
56.	Je zajištěna péče o ruce (nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, ano-na rukou nejsou nošeny ozdobné předměty)?	
57.	Je zajištěno ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně?	
Zásobování vodou, odstraňování odpadních vod		
58.	Je po celou dobu při přípravě pokrmů zajištěna nejméně 45 stupňů C teplá pitná voda?	
59.	Je provozovna napojena na kanalizaci?	
60.	Nebo je připojena na zařízení na jímání a odvádění s možností vyvážet odpady s vyloučením rizika kontaminace potravin?	
61.	Je odlučovač tuků umístěn mimo prostory, kde se zachází s potravinami a produkty?	
Sanitace		
62.	Jsou všechny sanitační prostředky správně označeny a samostatně skladovány?	

63.	Používají se pouze povolené sanitační prostředky v potravinářském průmyslu?	
64.	Byly vypracovány řádné sanitační postupy?	
65.	Jsou tyto postupy opravdu v praxi dodržovány?	
Osobní a provozní hygiena		
66.	Má veškerý personál vystaven zdravotnický průkaz?	
67.	Má personál tyto průkazy na pracovišti?	
68.	Má personál dostatečné znalosti z hygienického minima?	
69.	Jsou zakládány záznamy ze školení personálu?	
70.	Jsou zajištěna umyvadla s tekoucí teplou a studenou vodou, mýdlem i ručníkem?	
71.	Je udržováno náčiní, nádobí, pracovní plochy, zařízení a ostatní vybavení, přepravní obaly a rozvozní prostředky v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a produktů?	
72.	Je průběžně prováděn úklid všech pracovišť a prostor za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce? Musí být souběžně zajištěna ochrana potravin a produktů proti kontaminaci z čisticích a dezinfekčních prostředků.	
73.	Jsou zásady osobní hygieny pracovníky dodržovány? A jsou kontrolovány?	
74.	Jsou udržována hygienická a sanitární zařízení, zejména záchody, v čistotě a provozu schopném stavu včetně jejich vybavení?	
75.	Jsou označeny či barevně odlišeny pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu a jsou ukládány odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy?	
76.	Je prováděno průběžné odstraňování organického a anorganického odpadu, včetně jeho včasného a průběžného odstraňování ze skladových a výrobních prostor?	
77.	Je dodržováno ustanovení, že personál nepřechovává potraviny, produkty a předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb?	
78.	Je preventivně zamezováno výskytu hmyzu a hlodavců a včasně průběžně prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace?	

79.	Je stanoven zákaz vstupu nepovolaným osobám a zvířatům do zázemí provozovny a do výroby a je tento zákaz dodržován?	
80.	Je skladování potravin a produktů neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo produktů (například v kanceláři, denní místnosti nebo šatně)?	