**Pracovní list č. 5 – Modul 2 HACCP pro maloobchodní prodejny**

**Úkol: V následující tabulce doplňte chybějící výrazy.**

**Tabulka: Analýza nebezpečí při výrobě zmrzliny**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Druh činnosti**  | **Typ nebezpečí**  | **Nebezpečí**  | **Ovládací opatření**  | **Identifikované nebezpečí je významné?**  | **Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí**  | **CCP/CP**  |
| Příjem surovin  | Biologické | Pomnožení **……..** při nedodržení podmínek uskladnění při přepravě. Poškození a kontaminace obalů. Zboží s prošlou DP nebo **……..**.  | Včasný příjem surovin, zejména s požadovanou nízkou teplotou; kontrola platnosti DMT, DP, celistvost obalů; **……..** hodnocení nedestruktivní – vzhled, vůně, nečistoty; kontrola úplnosti značení a dalších parametrů daných pro jednotlivé suroviny. | NE  | Spolehlivý **……..**, systém smluvních dodavatelů. | CP  |
| **……..** | Rezidua pesticidů, mykotoxiny, překročení požadavků vyhl. MZ č. 305/2004 Sb., v platném znění a vyhl. č. 158/2004 Sb., v platném znění. | Spolehlivý dodavatel – zdravotní nezávadnost se doloží specifikacemi. | NE  | Spolehlivý **……..**, systém smluvních dodavatelů.  |
| Skladování surovin  | **……..** | Pomnožení mikroorganismů a plísní při nedodržení skladovacích podmínek např. relativní vlhkosti, atp.  | Dodržování skladovacích podmínek, zejména **……..** do 75 %. Nutné občasně kontrolovat stav vlhkoměru.  | **……..**  | Nebezpečí hrozí jen v případě výskytu vyšší vlhkosti vzduchu ve skladu surovin.  | CP  |
| Navažování směsi  | Biologické**……..** | Kontaminace **……..** Kontaminace částečkami obalů  | Dodržování hygieny na pracovišti.Dodržování **……..** řádu (čištění zařízení). Dodržování **……..** hygieny. Vizuální kontrola. | NE  | Probíhá v krátkém časovém úseku.Vizuální kontrola. | -  |
| Rozmíchání směsi s vodou  | Biologické **……..**  | Kontaminace **……..** Kontaminace částečkami obalů  | Dodržování hygieny na pracovišti.Dodržování **……..** řádu (čištění zařízení). Dodržování **……..** hygieny. Vizuální kontrola.  | NE  | Probíhá v krátkém časovém úseku.  | -  |
| Přelévání směsi do stroje  | Biologické**……..**  | Kontaminace **……..** Kontaminace částečkami obalů  | Dodržování hygieny na pracovišti.Dodržování **……..** řádu (čištění zařízení).Dodržování **……..** hygieny. Dochlazení probíhá automaticky při konzervaci směsi v zásobníku na teplotu 3 - 4 °C. Vizuální kontrola. | NE  | Probíhá v krátkém časovém úseku.  | -  |
| Automatická výroba zmrzliny  | Biologické  | Nárůst mikroorganismů  | Dodržování hygieny na pracovišti.Dodržování **……..** řádu (čištění zařízení).Funkčnost chladírenského zařízení.Během 15 minut by se měla dosáhnout teplota – 8 °C.  | **……..**  | Proces se děje automaticky v uzavřeném prostoru bez přispění lidského faktoru.  | -  |
| Prodej spotřebitelům  | Biologické  | Nárůst mikroorganismů | Dodržení teploty směsi v zásobníku od – 8 až do – 12 °C.  | **……..**  | Nedodržením teploty – 8 °C možný nárůst mikroorganismů.  | **CCP**  |