**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** |