

DODRŽOVÁNÍ TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ A HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ PŘI PŘÍPRAVĚ STRAVY VE VAZEBNÍ VĚZNICI

Adam Veselský

Bakalářská práce
2014



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická
Ústav analýzy a chemie potravin
akademický rok: 2013/2014

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Adam VESELSKÝ**
Osobní číslo: **T10035**
Studijní program: **B2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**
Forma studia: **kombinovaná**

Téma práce: **Technologické postupy a hygienické předpisy při přípravě stravy ve vazební věznici**

Zásady pro vypracování:

- 1. Vypracovat literární přehled k dané problematice**
- 2. Systém stravování vězeňské služby**
- 3. Technologické postupy přípravy stravy**
- 4. Hygienické předpisy**
- 5. Závěry a doporučení**
- 6. Seznam literatury**

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

1. Nařízení EPaR (ES) č. 178 ze dne 28.1.2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin v plném znění.
2. NGŘ 11 2013 o stravování ve Vězeňské službě.
3. NGŘ 49 2013 změna NGŘ 11 2013 o stravování ve VS ČR.
4. NŘVV 23 2012 o stravování ve Vazební věznici Olomouc.

Vedoucí bakalářské práce:

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.
Ústav analýzy a chemie potravin

Datum zadání bakalářské práce:

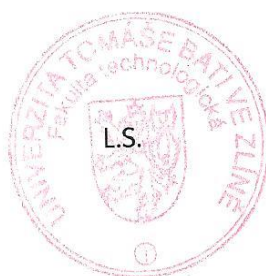
10. února 2014

Termín odevzdání bakalářské práce:

16. května 2014

Ve Zlíně dne 11. února 2014


doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan





Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
ředitel ústavu

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 7. 3. 2014



.....

¹⁾ zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

²⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

³⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výtěžku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výtěžku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Bakalářská práce charakterizuje dodržování technologických postupů a hygienických předpisů při přípravě stravy ve Vazební věznici Olomouc. Teoretická část práce se zabývá přehledem obecných pravidel technologických postupů. Jejich stručnou charakteristikou a způsobem použití. Dále obsahuje přehled legislativních zákonů a jejich výklad. V praktické části je podrobně popsán strukturní plán HACCP. Analýzou bakalářské práce bylo zjištěno, že ve Vazební věznici Olomouc jsou dodržovány technologické postupy a hygienické předpisy, proto nebylo nutné přijímat jakákoliv nápravná opatření.

Klíčová slova:

Technologické postupy, dodržování pravidel, hygienické předpisy, HACCP, nápravná opatření.

ABSTRACT

This bachelor thesis describes observance of technological procedures and hygienic regulations for food preparation at the Olomouc Stockade. Theoretical part of the thesis is concerned with a survey of general rules of technological procedures, their brief characteristics and application method, a survey of legislative laws and their construction. Practical part of the thesis focuses closely on the HACCP structural plan. By the bachelor thesis analysis it was proven that the technological procedures and hygienic regulations at the Olomouc Stockade are being observed, therefore there are no needs to embrace any corrective action.

Key words:

Technological procedures, rules observance, hygienic regulations, HACCP, corrective action.

Rád bych touto písemnou cestou poděkoval vedoucímu práce prof. Ing. Stanislavu Kráčmarovi, DrSc., za ochotu, se kterou mi poskytoval odbornou pomoc, cenné rady a připomínky při zpracování této práce, ale také za strávený čas při získávání podkladů a výběr doporučené literatury. Děkuji řediteli Vazební věznice Olomouc Vrchnímu radovi plk. Mgr. Jiřímu Ruprechtovi za umožnění studia. Rovněž děkuji všem ostatním zaměstnancům Vazební věznice Olomouc za ochotu a podporu při zastupování v práci.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně 7. 3. 2014


Adam Veselský

OBSAH

Úvod	4
TEORETICKÁ ČÁST	5
1 obecná pravidla technologických postupů a hygienických předpisů	6
2 Dělení připravovaných pokrmů ve vaZEBNÍ věznici olomouc	7
2.1 <i>Studené pokrmy</i>	7
2.1.1 Charakteristika výrobků:	7
2.1.2 Určení výrobků a způsob použití:	7
2.1.3 Označení, názvy výrobků, použité suroviny:.....	8
2.1.4 Hlavní zásady technologické úpravy:.....	8
2.1.5 Balení a označování pokrmů:	8
2.1.6 Podmínky uvádění do oběhu, doba spotřeby:.....	9
2.1.7 Způsob výdeje:	9
2.2 <i>Teplé pokrmy</i>	9
2.2.1 Charakteristika výrobků:	9
2.2.2 Určení výrobků a způsob použití:	10
2.2.3 Označení, názvy výrobků, použité suroviny.....	11
2.2.4 Hlavní zásady technologické úpravy – mikrobicidní a mikrobistatické ošetření.....	11
2.2.5 Balení a označování pokrmů:	11
2.2.6 Podmínky uvádění do oběhu, doba spotřeby:.....	12
2.2.7 Způsob výdeje:	12
2.3 <i>Cukrářské výrobky</i>	12
2.3.1 Druhy výrobků:	12
2.3.2 Charakteristiky výrobků:	12
2.3.3 Určení výrobků a způsob použití:	13
2.3.4 Označení, názvy výrobků, použité suroviny:.....	13
2.3.5 Hlavní zásady technologické úpravy – mikrobicidní a mikrobistatické ošetření:.....	13
2.3.6 Balení a označování pokrmů:	14
2.3.7 Podmínky uvádění do oběhu, doba spotřeby:.....	14
2.3.8 Způsoby výdeje:	14

Praktická část	15
3 Cíl práce	16
4 Materiál a metodický postup	17
4.1 <i>Materiál k dodržování k dodržování technologických postupů od firmy ANETE spol. s r. o.</i>	17
4.2 <i>Materiál k dodržování hygienických předpisů od firmy HASAP Gastro Consulting, s. r. o.</i>	17
4.2.1 HASAP Gastro Software 2, verze 2.3.342334	17
4.2.2 Program Qi Term – Program pro zpracování údajů registračních zařízení, verze 1. 2. 20.....	18
5 Výsledky a diskuze	19
5.1 <i>Výsledky technologických postupů stravy vězňů ve Vázební věznici Olomouc</i>	19
5.2 <i>Výsledky hygienických postupů - Struktura HACCP ve Vázební věznici Olomouc</i>	21
5.2.1 PŘÍJEM.....	21
5.2.2 Chodba	22
5.2.3 Příjmová rampa	23
5.3 SKLADY	23
5.3.1 Chladicí skříň hovězího masa.....	25
5.3.2 Chladicí skříň vepřového masa	25
5.3.3 Chlazený sklad mléčných výrobků I, II a III	26
5.3.4 Chlazený sklad uzenin.....	27
5.3.5 Chlazený sklad vajec I, II, III.....	28
5.3.6 Chlazený sklad ovoce a zeleniny.....	29
5.3.7 Mražený sklad drůbeže a masa.....	30
5.3.8 Mražený sklad ryb.....	30
5.3.9 Sklad brambor a kořenové zeleniny	31
5.3.10 Mražený sklad ovoce a zeleniny.....	32
5.3.11 Sklad suchých potravin I a II.....	33
5.3.12 Sklad na koření.....	34
5.4 PŘÍPRAVNY	35
5.4.1 Vytloukárna vajec stůl ve vězeňské kuchyni	36
5.4.2 Hrubá příprava zeleniny a brambor.....	37
5.5 KUCHYNĚ	37
Vězeňská kuchyně	37
5.5.1 Technologie na vězeňské kuchyni a dietní kuchyni	39
Zaměstnanecká kuchyně	45

5.5.2	Technologie na zaměstnanecké kuchyni	45
5.6	<i>VÝDEJ</i>	47
5.6.1	Studené potraviny, kusové pomazánky, saláty	47
5.6.2	Teplé pokrmy určené k bezprostřední spotřebě	48
5.6.3	Výdej diet.....	49
5.6.4	Výdej vězeňské kuchyně.....	49
5.6.5	Výdej zaměstnanecké kuchyně.....	49
5.7	<i>OSTATNÍ</i>	50
5.7.1	Ruční mytí černého nádobí.....	50
5.7.2	Strojní mytí a oplach nádobí	50
5.7.3	Zázemí odsouzených – WC.....	51
	Závěr	52
	Seznam použité literatury	53
	Seznam použitých symbolů a zkratk	55
	Seznam Příloh	56

ÚVOD

Vězeňská služba České republiky (dále jen „VS ČR“) byla zřízena zákonem č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní [1]. Stravování ve vězeňské službě ČR je upraveno § 1 odst. 2 zákona 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní, ve znění pozdějších předpisů.

System stravování ve Vězeňské službě České republiky lze na základě skladby stravy a sestavování jídelních lístků zařadit do systému uzavřeného stravování.

Stravování se ve Vězeňské službě ČR řídí zejména Sbírkou nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 11/2013 o stravování ve Vězeňské službě České republiky [2]. Tato sbírka upravuje stravování příslušníků a zaměstnanců VS ČR, osob ve výkonu vazby a osob ve výkonu trestu odnětí svobody.

Stravování vězňených osob (obviněných a odsouzených) ve Vazební věznici Olomouc se řídí zejména Nařízením ředitele vazební věznice č. 23/2012 o stravování ve Vazební věznici Olomouc [4].

Cílem práce je podrobně charakterizovat dodržování technologických postupů a hygienických předpisů při přípravě stravy ve Vazební věznici Olomouc.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 OBECNÁ PRAVIDLA TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ A HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ

Obecně platí pravidlo dodržovat osvědčené receptury a technologické postupy přípravy pokrmů i vhodné skladování surovin za stanovených teplot se sledováním spotřebních lhůt. Při tepelné úpravě pokrmů lze například používat jen tuky a oleje, které jsou pro tento účel určeny. Tuky a oleje nesmějí být při úpravě zahřívány nad +180 °C, pokud výrobce označením na obalu nestanoví jinak; musí být pravidelně smyslově, příp. jinak kontrolovány. Oleje a tuky ze smažení, fritování a jiných technologických postupů by se neměly dále používat např. k maštění přílohy či k další výrobě pokrmů [7,9].

Při vykonávání činností je povinností vedoucího i zaměstnanců dodržovat všechna zákonná ustanovení platná v ČR a Evropské unii a interní předpisy provozovatele.

Legislativa České republiky je zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění [14]. Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb [15]. Vyhláška č. 602, kterou se mění vyhláška č. 107/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných [16]. Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví a vyhláška č.472/2006 Sb., která ji upravuje [17].

2 DĚLENÍ PŘIPRAVOVANÝCH POKRMŮ VE VAZEBNÍ VĚZNICI OLOMOUC

2.1 Studené pokrmy

2.1.1 Charakteristika výrobků:

Pokrmy určené ke konzumaci ve studeném stavu

- saláty,
- krémy, pěny, pomazánky
- kusové výrobky
- nakládané sýry, uzeniny.

Skupina saláty zahrnuje

- saláty ze syrové zeleniny nebo ovoce.

Skupina krémy, pěny, pomazánky zahrnuje:

- pěny a pomazánky z dodaných nerizikových potravin
- z tepelně opracovaných potravin vlastní výroby (bramborový salát, masové, vaječné pomazánky a jiné).

Skupina nakládané sýry, uzeniny zahrnuje:

- sýry, uzeniny, ryby doplněné o různé ingredience naložené v nálevu s konzervačním účinkem (slané, kyselé, olejové nálevy a další) [8,9].

2.1.2 Určení výrobků a způsob použití:

- způsob tepelného opracování – dušení, vaření, pečení, smažení

Pokrmy budou používány pro spotřebu ve studeném stavu

- v co nejkratší době po dokončení výroby
- standardně se pokrmy spotřebovávají v den výroby [8,9].

2.1.3 Označení, názvy výrobků, použité suroviny:

Údaje pro výrobu pokrmů – včetně technologického postupu výroby jsou pro jednotlivé pokrmy zpracovány v recepturách všech vyráběných pokrmů.

Pro výrobu pokrmů se používají výhradně atestované suroviny od garantovaných výrobců potravin, dodávané do provozu prostřednictvím vybraných dodavatelů nebo nakupované ve veřejné maloobchodní síti prodejen.

- V provozovně se vyrábí studené pokrmy výhradně z nerizikových surovin dodávaných od vybraných dodavatelů.
- V provozovně se vyrábí studené pokrmy z tepelně opracovaných polotovarů vlastní výroby. V těchto případech se výroba rozpracovaných pokrmů pro studené pokrmy řídí pokyny pro tepelné opracování pokrmů, pro rychlé zchlazování teplých pokrmů a pro uchování zchlazených produktů. K výrobě studených pokrmů lze použít výhradně tepelně opracované pokrmy vlastní výroby rychle zchlazené [5,6,8].

2.1.4 Hlavní zásady technologické úpravy:

Dodržení chladírenského řetězce

- výroba studených pokrmů z vychlazených surovin (rozpracovaných pokrmů) při vstupní teplotě surovin max. 8 °C
- plynulost činností v nedochlazovaných prostorách – bez časových prodlev (dokončování do cca 30 min.)
- dochlazovaná atmosféra pracoviště studené kuchyně (doporučená teplota max. 15 °C)
- hotové pokrmy se bezprostředně po dokončení předávají ke konzumaci nebo se pro pozdější spotřebu ukládají v chladicích zařízeních ke zchlazení na max. 8 °C ve všech částech pokrmu [8,9,13].

2.1.5 Balení a označování pokrmů:

- standardně se pokrmy konzumují v den výroby. Denně se provádí likvidace neoznačených nespotřebovaných zbytků – vždy po skončení provozní doby (např. večerní směny) [13].

2.1.6 Podmínky uvádění do oběhu, doba spotřeby:

Dodržení chladírenského řetězce:

- plynule bez časových prodlev se ukládají hotové studené pokrmy do chlazeného skladu hotových pokrmů, které jsou vychlazené na teplotu max. 8 °C ve všech částech pokrmu a při této teplotě se uchovávají až do okamžiku předání na výdej.

Doba spotřeby – stanovuje výrobce: (doporučená spotřeba dle ověřených poznatků):

- max. 24 hod. od dokončení výroby při teplotě max. 8 °C,
- max. 48 hod. od dokončení výroby při teplotě max. 72 °C,
- naložené sýry, uzeniny aj. – max. 120 hod. od dokončení výroby při teplotě 4 °C
- studené pokrmy ze syrových mas – výhradně k okamžité spotřebě [8,9,10,13].

2.1.7 Způsob výdeje:

Výdej studených pokrmů

- formou obsluhy nebo samoobslužný výdej
- dodržení chladírenského řetězce po celou dobu uvádění do oběhu (teplota do 8 °C , po krátkou dobu max. 10 °C ve všech částech pokrmu) [8,13].

2.2 Teplé pokrmy

2.2.1 Charakteristika výrobků:

Tepelně opracované pokrmy (vařené, smažené, dušené, pečené) určené ke konzumaci v teplém stavu:

- polévky
- omáčky
- bezmasé pokrmy
- přílohy
- masové pokrmy

Skupina polévky zahrnuje:

Vývary, hnědé polévky, bílé polévky a ostatní tekuté teplé pokrmy podobného charakteru

- způsob tepelného opracování – vaření.

Skupina omáčky zahrnuje:

Různé druhy omáček

- způsob tepelného opracování – dušení, vaření.

Skupina bezmasé pokrmy zahrnuje:

Pokrmy ze zeleniny, obilovin, luštěniny, vaječné, sýrové a moučné pokrmy (včetně dezertů) podávané jako samostatný pokrm.

- způsob tepelného opracování – dušení, vaření, pečení, smažení.

Skupina přílohy zahrnuje:

Pokrmy ze zeleniny, obilovin (obiloviny, brambory, ostatní zelenina, rýže), luštěniny, moučné pokrmy podávané jako příloha k jinému pokrmu.

- způsob tepelného opracování – dušení, vaření, pečení, smažení

Skupina masové pokrmy zahrnuje:

Pokrmy z ryb

Pokrmy z vepřového, hovězího a drůbežího masa a dalších druhů mas:

- způsob tepelného opracování – dušení, vaření, pečení, smažení [5,8,10,11].

2.2.2 Určení výrobků a způsob použití:

Pokrmy budou používány pro přímou spotřebu v teplém stavu v co nejkratší době po dovaření a provedení konečné úpravy:

- hotové pokrmy

Veškeré teplé pokrmy jsou určeny ke konzumaci v rámci stravovací služby [5,8].

2.2.3 Označení, názvy výrobků, použité suroviny

Údaje pro výrobu pokrmů, včetně technologického postupu výroby, jsou pro jednotlivé pokrmy zpracovávány v recepturách všech vyráběných pokrmů.

Pro výrobu pokrmů se používají výhradně atestované suroviny od garantovaných výrobců potravin, dodávané do provozu prostřednictvím vybraných dodavatelů nebo nakupované ve veřejné maloobchodní síti prodejen.

Hlavní rizikové skupiny:

Čerstvé a mražené maso, ryby, drůbež, čerstvá vejce [5,8,10,13].

2.2.4 Hlavní zásady technologické úpravy – mikrobicidní a mikrobistatické ošetření

Hotové pokrmy

- dostatečná tepelná úprava zajišťující provaření pokrmů, změnu fyzikálních vlastností (změknutí masa, příloh apod.)
- dostatečná tepelná úprava po přidání všech rizikových přísad (masové a vaječné zavářky, jíšky apod.), tepelné zpracování odpovídající tepelnému působení 75 °C po dobu nejméně 5 minut (v jádře pokrmu) – vizuální kontrola varu u tekutých pokrmů, v konvektomatu na vpichové sondě apod.
- konečná úprava v co nejkratší době od dovaření, při poklesu teplot následná regenerace na min. 75 °C [5,8,13].

2.2.5 Balení a označování pokrmů:

Hotové pokrmy:

Teplé hotové pokrmy se po dokončení plní do gastro nádob v teplé kuchyni a následně se umísťují do vhodných zařízení k uchování teplého stavu po celou dobu uvádění do oběhu (konvektomaty, vyhřívané vany, tepelné skříně).

Pokrmy pro přímý výdej se neoznačují, čas spotřeby v co nejkratší době po dovaření je zajištěn organizací činnosti (hotové pokrmy se dovařují v předem známém, časovém režimu).

Pokrmy určené pro expedici se označují:

- ve skupinovém obalu – název pokrmu, počet porcí, datum výroby a doba spotřeby

Pokrmy pro expedici mohou být balené také v jednorčcových obalech – tzv. jídlonosiče – označují se:

- název pokrmu, datum výroby a doba spotřeby [8,9,10,13].

2.2.6 Podmínky uvádění do oběhu, doba spotřeby:

Zásady pro výdej pokrmů v teplém stavu

- regenerace teplých pokrmů na min. 75 °C,
- teplota po celou dobu uvádění do oběhu nesmí poklesnout pod 60 °C,
- doba spotřeby v co nejkratší době po dovaření – obvykle max. 4 hodiny [13].

2.2.7 Způsob výdeje:

Teplé hotové pokrmy

- výdej formou obsluhy – z vyhřívaných zařízení, kde se po celou dobu udržují pokrmy v teplém stavu, postupně se jednotlivé porce servírují na stolní nádoby, servis zajišťuje proškolený personál.

Nevydané pokrmy se po ukončení výdeje likvidují [5,8,13].

2.3 Cukrářské výrobky

2.3.1 Druhy výrobků:

Cukrářské výrobky

2.3.2 Charakteristiky výrobků:

Cukrářské výrobky jsou sladké pokrmy určené zpravidla ke konzumaci za studena:

- sladké pečivo – jejich základem je zpravidla pekařský výrobek neplněný,
- koláče, sladké pečivo – hotový pekařský výrobek plněný různými náplněmi již před upečením [5,12].

2.3.3 Určení výrobků a způsob použití:

Cukrářské výrobky jsou určeny ke konzumaci v rámci stravovací služby.

Pokrmy budou používány:

- ve studeném stavu pro postupnou konzumaci v rámci výdeje snídaní,
- standardně se pokrmy spotřebovávají v den výroby [12,13].

2.3.4 Označení, názvy výrobků, použité suroviny:

Pro výrobu pokrmů se používají výhradně atestované suroviny od garantovaných výrobců potravin, dodávané do provozu prostřednictvím vybraných dodavatelů nebo nakupované ve veřejné maloobchodní síti prodejen.

Používané rizikové potraviny:

- čerstvé vejce [8,13].

2.3.5 Hlavní zásady technologické úpravy – mikrobicidní a mikrobistatické ošetření:

Běžná příprava těsta (vytloukárna vajec) ve vyčleněném pracovním úseku a dostatečná tepelná úprava zajišťující zdravotní nezávadnost (dle technologického postupu).

Dodržení chladírenského řetězce při zpracování cukrářských výrobků a náplní, krémů s vyšším mikrobiologickým rizikem (šlehačky, máslové krémy apod.):

- výroba z vychlazených surovin při vstupní teplotě surovin max. 8 °C
- plynulost činností v nedochlazovaných prostorech – bez časových prodlev (dokončování do cca 30 minut) dochlazovaná atmosféra pracoviště cukrárny po dokončení výrobků (doporučená teplota max. 15 °C).

Dodržení chladírenského řetězce při uchovávání cukrářských výrobků:

- hotové cukrářské výrobky se bezprostředně po dokončení předávají ke konzumaci.
- pro pozdější spotřebu se ukládají ihned po dokončení v chladicích zařízeních ke zchlazení na max. 8 °C ve všech částech pokrmu [8,9,10,13].

2.3.6 Balení a označování pokrmů:

- pro uchovávání do druhého dne se označují názvem, počtem porcí, časem výroby a dobou spotřeby,
- standardně se pokrmy konzumují v den výroby – takové výrobky se v podmínkách provozu označují dnem spotřeby. Denně se provádí likvidace neoznačených nespotřebovaných zbytků – vždy po skončení provozní doby (např. večerní směny) [13].

2.3.7 Podmínky uvádění do oběhu, doba spotřeby:

Dodržení chladírenského řetězce:

- po celou dobu uvádění do oběhu je nutné dodržet teplotu výrobku max. 8 °C ve všech částech pokrmu až do okamžiku konečné spotřeby,

Doba spotřeby – stanovuje výrobce – (doporučená spotřeba dle ověřených poznatků):

- moučníky do 72 hod. od dokončení výroby
- dezerty podle rizikovosti použitých surovin do 24 – 48 hod. [5,8,12,13].

2.3.8 Způsoby výdeje:

Výdej studených pokrmů:

- formou obsluhy,
- dodržení chladírenského řetězce po celou dobu na výdeji (teplota do 8 °C, po krátkou dobu max. 10 °C ve všech částech pokrmu),
- chladicí zařízení na výdeji [8,9,13].

II. PRAKTICKÁ ČÁST

3 CÍL PRÁCE

Cílem této práce bylo analyzovat dodržování technologických postupů a hygienických předpisů při přípravě stravy ve VV Olomouc:

- popis programů a strukturní plán HACCP ve Vazební věznici Olomouc,
- popis členění jednotlivých struktur kuchyňského bloku,
- vypracování závěru a doporučení.

4 MATERIÁL A METODICKÝ POSTUP

4.1 Materiál k dodržování technologických postupů od firmy ANETE spol. s r. o.

K dodržování technologických postupů se ve Vazební věznici Olomouc používá program firmy ANETE spol. s r. o.

Dietní stravovací systém, S a N 2006 NET, verze 8. 84. 1. 16, firma ANETE

Modul Dietní systém obsahuje všechny funkce modulu Normování i nástroje pro posuzování stravy z dietetického pohledu. Umožňuje navíc definovat používané diety a stravní předpisy, nastavit, sledovat a vyhodnocovat nutriční hlediska a pravidla při sestavování jídelníčků, vést agendu receptur s ohledem na jejich složení a vhodnost pro jednotlivé diety.

4.2 Materiál k dodržování hygienických předpisů od firmy HASAP Gastro Consulting, s. r. o.

Ve Vazební věznici Olomouc se pomocí tohoto programu stanovují, vyhodnocují a kontrolují rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin nebo připravovaných pokrmů. K monitoringu a elektronickému zápisu dat ve VV Olomouc jsou nainstalovány tři softwary firmy HASAP GASTRO Consulting. Jedná se o programy HASAP Gastro Software 2, verze 2.3.342334 a Qi Term, verze 1. 2. 20.

Popis jednotlivých programů je uveden níže.

4.2.1 HASAP Gastro Software 2, verze 2.3.342334

Vzdělávací část

- požadavky na stavební a prostorové uspořádání provozu, schémata, studie
- komplexní definice celého provozu
- podrobný popis všech používaných technologií a materiálů ve vztahu k jednotlivým částem provozu
- teorie nebezpečí vzniku kontaminace pokrmů

- požadavky na výrobu pokrmů z hlediska teplot a časů pro příjem, skladování, přípravu, konečnou úpravu, expedici a výdej,
- problematika tvorby systémů HACCP,
- sanitační plány,
- personalistika a povinnosti zaměstnanců,
- základy osobní hygieny,
- legislativa.

Aktivní část

- automatické zavedení systému HACCP a jeho následné provozování
- každodenní zacházení s pokrmem v návaznosti na receptury s možností vkládání a editace vlastních receptur
- způsoby měření teplot a časů v nejrizikovějších technologických postupech
- dokumentace o prováděných činnostech a jejich zaznamenávání
- sanitační plány (Atotech)
- vedení personální agendy
- automatické zavedení systému HACCP a jeho následné provozování

4.2.2 Program Qi Term – Program pro zpracování údajů registračních zařízení, verze 1. 2. 20

Jeho úkolem je: Pravidelný sběr dat z jednotlivých čidel s nastavitelnou periodou ukládání dat do paměti. Webové rozhraní pro zobrazení dat na libovolném počítači v síti nebo i z internetu bez nutnosti instalace. Možnost provedení záznamu (poznámky) k libovolné naměřené hodnotě. Zasílání zpráv o překročených hodnotách na počítače, e-mailem nebo pomocí SMS. Přímé propojení s programem Hasap Gastro Software 2, verze 2.3.342334.

5 VÝSLEDKY A DISKUZE

5.1 Výsledky technologických postupů stravy vězněných osob ve Vazební věznici Olomouc

Analýzou programu Dietní stravovací systém, S a N 2006 NET, verze 8. 84. 1. 16, musím konstatovat, že pro dodržování technologických postupů je velmi důležité dokázat se orientovat třeba orientace v přednastavených recepturách. Do programu lze vytvořit a zadat i vlastní receptury. Při tvorbě vlastních receptur je nutné dodržovat základní rozdělení. Receptury se rozdělují.

Polévky:

- hnědé polévky,
- bílé polévky,
- polévky z ryb, drůbeže, zvěřiny a skopového masa,
- přesnídávkové polévky.

Masa:

- hovězí maso,
- vepřové maso,
- drůbeží maso,
- skopové a jehněčí,
- mletá masa,
- z uzenin,
- ze zvěřiny,
- z ryb.

Bezmasá jídla:

- omáčky,
- sýrové pokrmy,

- zeleninové pokrmy,
- vaječné pokrmy,
- luštěninové pokrmy,
- ostatní bezmasé pokrmy.

Moučné pokrmy

Moučníky

Přílohy k hlavním pokrmům

Nápoje

Ostatní

Toto rozdělení vychází z programu a je přednastavené. V programu lze též nastavit omezení pro jednotlivé stravní předpisy. Nejpoužívanější stravní předpisy ve vazební věznici jsou Základní strava, Nedráždivá strava, Dieta 2, Dieta 9, Dieta 11. Pro tyto stravní předpisy se sestavují měsíční jídelní lístky. Jídelní lístky sestavuje provozní pracovník referátu stravování a výživy (dále jen „RSaV“) ve spolupráci s nutriční sestrou. Vytvořené receptury nebo receptury z programu, ve kterých jsou nadefinovány stravní předpisy, upravuje provozní pracovník s ohledem na finanční limity jednotlivých předpisů. Nejběžnější úpravou receptur je množství masa, náhrada nahrazení dražších položek levnějšími (např. máslo za margarín, smetanu za mléko, vynechání nepovolených surovin jako např. víno, pivo, destiláty).

K dodržování technologických postupů je nejvíce využívána technologie vaření a dušení (80 % stravy se připravuje ve velkokapacitních kotlích). Technologická úprava pečení a smažení se používá méně z důvodů omezené kapacity technologického zařízení a dovedností personálu (pracovně zařazené vězněné osoby).

5.2 Výsledky hygienických postupů - Struktura HACCP ve Vazební věznici Olomouc

Kuchyňský blok je členěn do pěti základních okruhů (příjem, sklady, přípravný, kuchyně a výdej).

Při naskladňování se používá vpichový teploměr, během skladování se používají teploměry Qi monitor. Které snímají a ukládají teplotu ve skladech každé 4,25 hodiny. Tyto naměřené hodnoty se ukládají. Pracovník stravovacího referátu každé tři týdny teploměry přes čtečku Haccp Manager uloží na záložní server. Kde jsou naměřené hodnoty zálohovány a kdykoliv k dispozici k nahlédnutí pro případnou kontrolu. Při přípravě stravy se měří vpichovým teploměrem teplota připravovaného pokrmu a následně se teplota měří při výdeji pokrmů. Naměřené hodnoty se přenesou přes čtečku HACCP Manager do počítače. Ve kterém jsou následně zpracovány v programu Program STV Sklady obsahuje:

Dělení kuchyňského bloku:

5.2.1 PŘÍJEM

Příjem patří k nejdůležitějším částem provozu, slouží k příjmu potravin, pokrmů, technického a pomocného materiálu, který úzce souvisí s provozem.

Přijmutí nekvalitních, kontaminovaných vstupních komodit může ohrozit zdravotní nezávadnost pokrmů. Po potvrzení dodacího listu dodavateli přechází veškerá odpovědnost za zdravotní nezávadnost přijímaných komodit na odběratele, neprokáže-li se jinak.

Obecná pravidla při příjmu, (sledování):

- teplota (měření teploty vpichovým teploměrem),
- vizuální kontrola zrakem (porušení obalů, změna barvy, čerstvosti, tvaru),
- senzorické vlastnosti (změna pachu),
- datum minimální trvanlivosti,
- datum použitelnosti,
- kontrola přepravních podmínek (teplota, čas, způsob uložení při přepravě, čistota),
- vizuální kontrola osob zajišťujících přepravu (čistota, vzhled),

- kontrola množství přijímaných komodit (hmotnost, počet kusů atd.),
- prohlášení o shodě (potvrzení zdravotní nezávadnosti).

Při naskladňování zboží je vždy přítomen příslušník vězeňské služby, který dozoruje přejímku potravin. Sleduje možné úkryty nedovolených předmětů za pomoci detektoru kovů. Každý kus je podrobně prohlédnut, zda není porušen obal. Je zadokumentováno mnoho případů pokusů o propašování nepovolených předmětů (mobilní telefony, drogy atd.) právě pomocí důmyslných skrýší v obalech dodávaného zboží. Dále je přítomen pracovník referátu stravování, který provádí kontrolu množství dodaného zboží, vizuální kontrolu, měření teploty při přejímce např. u masa. Zboží je dodáváno na paletách, které jsou vyskládány pracovními vězňskými osobami do regálů ve skladech.

Právě při příjmu dodávaných komodit je velice náročné sledovat a neustále monitorovat všechny činnosti s tímto související. Nejen samotnou přejímku dodávky jednak přejímku zboží (množství, kvalitu atd.), ale současně i dodržování všech bezpečnostních prvků (např. mimo jiné i chování vězňských osob, kdy je při těchto příležitostech Vždy je možné riziko napadení a následného pokusu o útěk.

Proto se z bezpečnostního hlediska vyskladňování zboží zařazuje mezi vysoce rizikové jednání. Mnoho odsouzených osob je poznamenáno mnohaletým užíváním drog. Proto může z jejich strany dojít ke zkratovému jednání a výskytu mimořádných událostí. Zvýšená ostražitost a dodržování všech bezpečnostních pokynů a zásad při práci s vězňskými osobami je vždy na místě.

5.2.2 Chodba

Podlahy jsou velmi důležitým prvkem provozu z hlediska bezpečnosti, hygieny, bezproblémové manipulace a pohybu po provozu (personálu a převážených potravin, pokrmů a ostatních komodit).

Typ a stavební provedení podlah volíme dle konkrétních požadavků částí provozu. Podlahy musí splňovat tyto základní podmínky:

- omyvatelnost (bezproblémová sanitace),
- odolnost proti mechanickému poškození a působení chemikálií,
- bezprašnost,

- bezhlučnost,
- vodotěsnost,
- protiskluzové provedení.

Stěny

Stěny jsou velmi důležitým prvkem provozu z hlediska hygieny.

Typ a stavební provedení stěn volíme dle konkrétních požadavků částí provozu. Stěny musí splňovat tyto základní podmínky:

- omyvatelnost (bezproblémová sanitace),
- odolnost proti mechanickému poškození a působení chemikálií,
- bezprašnost,
- bezhlučnost,
- vodotěsnost.

5.2.3 Příjmová rampa

Všechny suroviny a potraviny přivezené do VV Olomouc jsou naskladňovány přes příjmovou rampu u kuchyňského bloku. Odtud jsou následně přeskládněny do příjmových skladů a provedena obecná pravidla při naskladňování.

5.3 SKLADY

Sklady jsou neoddelitelnou součástí výroby pokrmů a logicky jsou zařazeny ve výrobních plánech mezi příjem potravin a přípravny. Slouží k přechodnému uskladnění potravin. Velikost a množství skladů závisí na požadavcích provozu, tj. velikosti provozu, sortimentu a způsobu výroby pokrmů. Potraviny pro výrobu pokrmů se skladují tak, aby byly dodrženy podmínky stanovené pro skladování výrobcem nebo zvláštním právním předpisem. Sklady potravin a pokrmů musí svou kapacitou umožňovat skladování potravin a pokrmů podle jejich charakteru a skladovacích podmínek stanovených výrobcem nebo zvláštním právním předpisem. Sklady pro potraviny, které by mohly nepříznivě smyslově nebo mikrobiologicky ovlivnit jiné potraviny, musí být stavebně odděleny. Sklady potravin včetně chladicích a mrazicích zařízení musí být vybaveny zařízením k uložení potravin

(například regály, rohože, závěsná zařízení) a měřicím zařízením pro kontrolu fyzikálních faktorů, zejména teploty. Chladicí a mrazicí zařízení musí mít dostatečnou kapacitu pro oddělené uchovávání potravin a pokrmů včetně rozpracovaných pokrmů, zchlazených a zmrazených pokrmů.

Teploměry musí být umístěny v prostoru s nejvyšší teplotou tak, aby byla zřetelně viditelná naměřená teplota. Zařízením na měření vlhkosti musí být vybaveny sklady těch potravin, pro které to stanoví zvláštní právní předpis.

Ve VV Olomouc jsou sklady členěny:

- suchý sklad potravin,
- sklad brambor a kořenové zeleniny,
- sklad pečiva,
- chlazený sklad vajec,
- chlazený sklad mléčných výrobků,
- chlazený sklad ovoce a zeleniny,
- chlazený sklad uzenin,
- chlazený / mražený sklad ryb,
- chlazený sklad masa.

Do prostoru skladu vstupují vězněné osoby, pracovně zařazené v kuchyni, vždy pod dohledem pracovníka stravovacího referátu. V prostoru skladu není kamerový systém, a proto je, z bezpečnostního hlediska, preferována současná lepší přítomnost dvou pracovníků RSaV. I zde existuje jisté riziko ze strany vězněných osob, kdy jak při přejímce a výdeji zboží na svaření, tak při následném úklidu nebo při úklidu dochází k drobným krádežím naskladněného zboží a materiálu. Vězněné osoby jsou velice vynalézavé při následném ukrývání ukradených věcí kradeného materiálu. V mnoha případech se jedná o osoby s nízkou inteligencí, takto jednající osoby nedomýšlejí možné důsledky svého neuváženého jednání ve vězeňském prostředí.

5.3.1 Chladicí skříň hovězího masa

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 4 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.3.2 Chladicí skříň vepřového masa

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 4 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení a jiné).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.3.3 Chlazený sklad mléčných výrobků I, II a III

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 4 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.3.4 Chlazený sklad uzenin

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 8 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.3.5 Chlazený sklad vajec I, II, III

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota min. 5 °C - 15 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.3.6 Chlazený sklad ovoce a zeleninyNebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCPZnak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 10 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení a jiné).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.3.7 Mražený sklad drůbeže a masa

Nebezpečí

Pomnožení MO v mrazícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících/mrazících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. -18 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod.).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.3.8 Mražený sklad ryb

Nebezpečí

Pomnožení MO v mrazícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících/mrazících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. -18 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod.).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x provádí denně provozní.

5.3.9 Sklad brambor a kořenové zeleniny

Nebezpečí

Růst plísní a hnilob.

Riziko CP

Znak

Při přijetí kontaminovaných potravin dochází zejména při nevyhovujících skladovacích podmínkách k rychlému růstu plísní a hnilob.

Nápravné opatření

Vizuální kontrola potravin při ukládání do skladu a následně v průběhu skladování – vyřazení potravin s viditelnými známkami plísní, hniloby apod., zlikvidování závadných potravin.

Způsob sledování

Pravděpodobnost výskytu je vcelku vysoká, ale ovládací opatření je vysoce účinné pro snížení kvalitativní úrovně jazyka.

Vizuální kontrola skladovaných potravin.

Četnost sledování a kdo sleduje

Průběžně – při příjmu do skladu a dále minimálně 1x týdně, záznamy do formuláře HACCP se neprovádí. Sleduje provozní pracovník.

5.3.10 Mražený sklad ovoce a zeleniny

Nebezpečí

Pomnožení MO v mrazícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících/mrazících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. -18 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod.).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.3.11 Sklad suchých potravin I a II

Nebezpečí

Kažení potravin v suchém skladu.

Riziko CP

Znak

Při nevhodných skladovacích podmínkách dochází k růstu různých patogenních mikroorganismů, vzniku plísní, hnilob a následné kažení potravin. (neporušenost obalů, relativní vlhkost max. 70 %, teplota max. 25 °C).

Nápravné opatření

Dodržování ideálních skladovacích podmínek dle charakteru potravin a doporučení výrobce potravin. Uchovávání potravin ve vhodných neporušených obalech, sledování doby minimální trvanlivosti apod. Likvidace surovin s poškozeným obalem.

Při nevyhovující vlhkosti zjištění příčiny. Podle závažnosti odchylky přesunutí potravin do vhodných skladů.

Způsob sledování

Pravděpodobnost výskytu nebezpečí je nízká. Výskyt nebezpečí lze většinou odhalit běžnou smyslovou kontrolou.

Měření relativní vlhkosti vlhkoměrem. Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Průběžně – při každé manipulaci s potravinami. Sleduje provozní 1x týdně (při výkyvech hodnot 1x denně).

5.3.12 Sklad na kořeníNebezpečí

Kažení potravin v suchém skladu.

Riziko CPZnak

Při nevhodných skladovacích podmínkách dochází k růstu různých patogenních mikroorganismů, vzniku plísní, hnilob a následné kažení potravin (neporušenost obalů, relativní vlhkost max. 70 %, teplota max. 25 °C).

Nápravné opatření

Dodržování ideálních skladovacích podmínek dle charakteru potravin a doporučení výrobce potravin. Uchovávání potravin ve vhodných neporušených obalech, sledování doby minimální trvanlivosti apod. Likvidace surovin s poškozeným obalem.

Při nevyhovující vlhkosti zjištění příčiny. Podle závažnosti odchylky přesunutí potravin do vhodných skladů.

Způsob sledování

Pravděpodobnost výskytu nebezpečí je nízká. Výskyt nebezpečí lze většinou odhalit běžnou smyslovou kontrolou.

Měření relativní vlhkosti vlhkoměrem. Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Průběžně – při každé manipulaci s potravinami. Sleduje provozní 1x týdně (při výkyvech hodnot 1x denně).

5.4 PŘÍPRAVNY

Přípravny jsou neoddělitelnou součástí výroby pokrmů a logicky jsou zařazeny ve výrobních procesech mezi skladovým hospodářstvím a kuchyněmi. Velikost a množství připraven závisí na požadavcích provozu, tj. velikosti provozu, sortimentu vyráběných pokrmů a přípravy vstupních potravin.

Přípravny dělíme dle využití:

- hrubé přípravny slouží k hrubému opracování potravin,
- škrábání, loupání a praní zeleniny a ovoce,
- vytloukání vajec.

Čisté přípravny slouží jako druhý stupeň (čistější způsob) zpracování potravin:

- krájení, krouhání, strouhání zeleniny, ovoce, brambor,
- mletí, krájení, naklepávání, obalování potravin, tj. jatečních mas, drůbeže.

Výsledný produkt se používá přímo v kuchyních k tepelnému zpracování (dušení, pečení, vaření, smažení) nebo k zapracování produktu do studených pokrmů a cukrárenských výrobků.

Ve Vazební věznici Olomouc vykonávají hrubou přípravnu brambor a zeleniny obvinění vězněné osoby. Jsou uzamčeni v místnosti s mříží (tzv. škrabka), kde samostatně vykonávají tuto činnost. Na začátku směny jsou do prostoru škrabky navezeny v pytlích brambory a zelenina. Navezení surovin provádějí pomocní kuchaři pod vedením civilního kuchaře. Poté do prostoru škrabky navede příslušník vybrané obviněné a předá je kuchaři, který je v místnosti uzamkne a přes mříž jim vydá nože na dočištění zeleniny. Z důvodů bezpečnosti je nutná vizuální kontrola civilních pracovníků každých 30 minut. Provedená kontrola se zapisuje do záznamní knihy. Před každým otevřením mříže jsou obvinění vyzváni k odevzdání nožů. Tyto nože jsou uzamčeny ve schránce a až poté je mříž otevřena a odebrány očištěné brambory a zelenina. Následuje úklid prostor a je přivolán příslušník, který provede každému obviněnému osobní prohlídku a odvede je na jejich blok. Většina obviněných má o práci na škrabce zájem a sami se o ni hlásí. Jedná se samozřejmě o práci ve prospěch věznice, tudíž bez odměny. Počáteční euforie z „vytržení ze stereotypu vazby“ se však po určité době u mnoha z nich mění v pocit, jak „moc pracují“ a „jak jsou

přetěžování“. Následně začne ze strany obviněných docházet ke stále častějším verbálním útokům vůči zaměstnancům RSaV. I já mám osobní zkušenosti s těmito verbálními útoky vůči mé osobě. Jsem si však vědom skutečnosti, že v takové situaci je vždy nutné zachovat „klidnou hlavu“ a nenechat se vyprovokovat k neprofesionálnímu jednání. Proto na tomto pracovišti dochází k častým výměnám obviněných vykonávajících práci na škrabce. Vždy za nějaký časový interval je potřeba obměnit tyto vybrané odsouzené. Jelikož dochází z jejich strany k verbálním útokům. Počáteční euforie z vytržení ze stereotypu vazby se promění na pocit, že strašně pracují. Já osobně jsem byl několikrát napaden. Díky bohu jenom slovně. V takové situaci je vždy nutné zachovat klidnou hlavu a nenechat se vyprovokovat k neprofesionálnímu jednání.

5.4.1 Vytloukárna vajec stůl ve vězeňské kuchyni

Nebezpečí

Pomnožení MO v přípravě.

Riziko CP

Znak

Při přípravě potravin při vyšších teplotách než 15 °C se potravina dostává do nebezpečného teplotního pásma, kde dochází k rychlému růstu MO a jejich přemnožení na nepřijatelnou úroveň (teplota max. 15 °C).

Nápravné opatření

Zajištění chladírenského řetězce při zpracování rizikových potravin (řízená atmosféra max. 15 °C nebo ukončování činnosti do 30 minut).

Provádí odpovědná osoba – v případě vyšší teploty ukončování činnosti do 30 minut.

Způsob sledování

Pravděpodobnost výskytu nebezpečí je v celku vysoká a nežádoucí zdravotní účinky tohoto nebezpečí jsou velmi závažné.

Měření teploty v prostoru přípravny v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola vždy před zahájením činnosti. Sleduje kuchař.

5.4.2 Hrubá příprava zeleniny a bramborNebezpečí

Pomnožení MO v přípravě.

Riziko CPZnak

Při přípravě potravin při vyšších teplotách než 15 °C se potravina dostává do nebezpečného teplotního pásma, kde dochází k rychlému růstu MO a jejich přemnožení na nepřijatelnou úroveň (teplota max. 15 °C).

Nápravné opatření

Zajištění chladírenského řetězce při zpracování rizikových potravin (řízená atmosféra max. 15 °C nebo ukončování činnosti do 30 minut).

Způsob sledování

Pravděpodobnost výskytu nebezpečí je v celku vysoká a nežádoucí zdravotní účinky tohoto nebezpečí jsou velmi závažné.

Měření teploty v prostoru přípravy v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola vždy před zahájením činnosti. Sleduje kuchař.

5.5 KUCHYNĚVězeňská kuchyně

Slouží ke konečné tepelné úpravě pokrmů vařením, pečením, dušením, smažením.

Doporučená správná výrobní praxe:

- do varny (hlavní část teplé kuchyně, kde dochází k tepelnému zpracování) jsou dodávány připravené pokrmy - ochucené, obalené atd., umístěné v gastro nádobách nebo platech atd., určené přímo k tepelnému zpracování bez dalších úprav,
- členění jednotlivých pracovních úseků je vytvořeno tak, aby bylo zřejmé rozlišení jednotlivých částí kuchyně pro přípravu mas, omáček, šťáv, příloh, polévek. Vyžaduje-li to provoz, zřizuje se samostatná část pro výrobu minutek. Toto členění je důležité pro dobrou organizaci práce a dodržování všech pravidel s tím souvisejících během tepelných úprav a dokončovacích prací,
- členění jednotlivých pracovních úseků může být dispoziční (samostatné úseky) nebo časové (výroba probíhá v odlišnou dobu),
- zřizování prostorově oddělených kuchyní v provozu (dietní, minutková, ostatní speciální kuchyně) závisí na počtu strážníků.

Ve vězeňské kuchyni pracují dvě směny kuchařů a pomocných kuchařů z řad odsouzených, pracovně zařazených, osob. Na každé směně je přítomen civilní kuchař (zaměstnanec VV Olomouc), který rozděluje práci. Jemu jsou podřízeni dva odsouzení kuchaři, připravující běžnou stravu, dále jeden kuchař, připravující diety co připravuje diety a tři pomocní kuchaři. Společně připravují snídaně, obědy a večeře. Kuchaři se podílejí na přípravě stravy a pomocníci zajišťují chod kuchyně, tzn. provádějí úklid, skládání zboží atd. Provozní pracovník RSaV provádí během přípravy jídel namátkové kontroly, zda jsou dodržovány technologické postupy a nedochází k porušování bezpečnosti práce.

Do kuchyně jsou pracovně zařazováni, pokud to aktuální personální situace umožňuje, především odsouzení vyučení v oboru kuchař, případně v některém příbuzném oboru (např. řezník, pekař). Bohužel, i přes vyučení v oboru, praxe těmito lidem většinou chybí. Osoby, které spáchají trestnou činnost, jsou za ni pravomocně odsouzeni k výkonu trestu a umístěni ve věznici, mají ve většině případů nedostačující a špatné pracovní návyky. Velmi často jsou to rovněž osoby konfliktní a i přes důsledný výběr odsouzených vhodných pro pracovní zařazení ve vnitřní režii věznice, mezi nimi často dochází na pracovišti ke konfliktům, které v krajních případech mohou skončit, až rvačkou. Ve vězení jsou zavřeni lidé, kteří mají velice špatné pracovní návyky. Často mezi nimi dochází ke konfliktům někdy končícími rvačkou. Z důvodů bezpečnosti jejich i civilních zaměstnanců, jsou

v každé místnosti kuchyně nainstalovány tísňové hlásiče. Pokud nastane stav ohrožení a nebezpečí je tímto hlásičem přivolána speciální pohotovostní skupina příslušníků. V roce 2013 byla věžeňská kuchyně vybavena novým kamerovým systémem, který zabezpečuje důkladnější monitoring daného prostoru. Zhruba před jedním rokem byla instalována na věžeňské kuchyni nová kamera, která slouží k lepšímu monitoringu daného prostoru.

5.5.1 Technologie na věžeňské kuchyni a dietní kuchyni

- Kotel,
- konvektomat,
- elektrická pánev,
- sporák elektrický,
- elektrická trouba,
- fritéza.

Tepelná úprava pokrmů

Nebezpečí

Přežívání mikroorganismů.

Riziko CCP

Nedostatečná tepelná úprava pokrmu. Nebylo měřeno vpichovým teploměrem ve všech částech pokrmu. Nebezpečí spočívá v tom, že tepelná úprava je poslední úsek výroby pokrmů, který likviduje nebezpečné mikroorganismy (čas tepelné úpravy min. 5 min. a teplota min. 75 °C).

Nápravné opatření

Kontrola podmínek tepelné úpravy (teplota v závislosti na čase).

Způsob sledování

Při nedostatečné tepelné úpravě potravin nebo pokrmů dochází k přežívání nebezpečných mikroorganismů způsobující možnost onemocnění. Měření času tepelné úpravy po dosažení předepsané teploty v jádře pokrmu.

Četnost sledování a kdo sleduje

Při každé tepelné úpravě. Sleduje kuchař.

Tuky a oleje při tepelné úpravěNebezpečí

Vytváření jedovatých látek.

Riziko CCPZnak

Překročení teploty oleje při smažení nebo fritování, změna smyslových vlastností oleje, pach, barva (teplota max. 180 °C).

Nápravné opatření

Kontrola teploty a smyslových vlastností oleje (barva, pach), kontrola kvality tuku chemickými rychlolety.

Při krátkodobé překročení teploty oleje snížení na požadovanou úroveň, při dlouhodobém překročení likvidace oleje a použití nového.

Při změně smyslových vlastností likvidace oleje a použití nového.

Způsob sledování

Při překročení teploty oleje nebo změně smyslových vlastností existuje možnost vytvoření látek, které ohrožují zdravotní nezávadnost pokrmu (měření teploty teploměrem, kontrola smyslových vlastností – barva, pach).

Četnost sledování a kdo sleduje

Při každém smažení nebo fritování. Sleduje kuchař.

5.5.1.1 Chladicí box příručníNebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 8 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká.

Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.5.1.2 Lednice příruční na vejce

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota 5 - 15 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod.

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká. Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.5.1.3 Lednice na vzorky

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 8 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení apod.

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká. Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

5.5.1.4 Pracovní stůl na syrové maso

Výroba o kompletace studených pokrmů

Nebezpečí

Pomnožení mikroorganismů.

Riziko CP

Znak

Při výrobě může dojít k přemnožení mikroorganismů při porušení teplotního řetězce surovin pro výrobu (dobře vychlazené suroviny).

Nápravné opatření

Plynulost výroby – zachování teplotního řetězce (práce s dobře vychlazenými potravinami, rychlé zpracování, uložení hotových pokrmů do chlazeného skladu).

Způsob sledování

Při dodržování jednoduchého opatření (plynulost výroby) není nebezpečí závažné. Postupné vyskladňování a namátkové měření teplot surovin (max. teplota 10 °C).

Četnost sledování a kdo sleduje

Průběžně při výrobě každého pokrmu. Sleduje kuchař.

5.5.1.5 Pracovní stůl na krájení vařeného masa

Konečná úprava teplých pokrmů – porcování

Nebezpečí

Pomnožení mikroorganismů.

Riziko CP

Znak

Překročení času pro konečnou úpravu pokrmů (čas konečné úpravy max. 45 min.).

Nápravné opatření

Kontrola času konečné úpravy pokrmu od dokončení tepelné úpravy do předání pokrmu k výdeji. Okamžité zchlazení pokrmu, nebo jeho předání do výdeje.

Způsob sledování

Při překročení času konečné úpravy pokrmů existuje možnost pomnožení nebezpečných mikroorganismů a tím porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu.

Četnost sledování a kdo sleduje

Při každé konečné úpravě. Sleduje kuchař.

5.5.1.6 Příruční lednice

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 4 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká. Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

Zaměstnanecká kuchyně

5.5.2 Technologie na zaměstnanecké kuchyni

Kotel,

sporák elektrický,

digestoř,

el. trouba,

elektrická stolička,

fritéza,

horkovzdušná trouba (konvektomat).

5.5.2.1 Sklad příruční na potraviny

Nebezpečí

Pomnožení MO v chladícím skladu.

Riziko CCP

Znak

Při špatném fungování chladících aparátů dochází ke zvyšování teploty ve skladech a porušení chladírenského řetězce pro bezpečné skladování potravin (teplota, max. 8 °C).

Nápravné opatření

Zachování chladírenského řetězce pro potraviny – dodržování skladovacích teplot (denní kontrola teplot, pravidelný servis chladících zařízení).

Provádí odpovědná osoba – zhodnocení zdravotní nezávadnosti potravin, přemístění nezávadných potravin do vhodného skladu, likvidace závadných potravin. Prověření příčiny poruchy, odstranění závady, kontrola opatření, zápis do formuláře HACCP.

Způsob sledování

Případné zdravotní účinky tohoto rizika jsou velmi závažné a pravděpodobnost výskytu nebezpečí je vysoká. Měření teploty v prostoru skladu v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Kontrola 1x denně (nejlépe před prvním otevřením skladu), ruční záznam do formuláře HACCP. V případě automatického monitoringu kontinuální sledování a záznam v PC, kontrolu záznamů 1x denně provádí provozní.

- Nádoby na odpadky,
- pánev klasická,
- podlahy,
- regál,
- talíře,
- univerzální kuchyňský stroj.

5.6 VÝDEJ

Výdej je provozní úsek nebo část provozu, kde dochází k přímému výdeji, popřípadě regeneraci pokrmů teplé kuchyně a výdeji pokrmů studené kuchyně a cukrářských výrobků strážníkům ve výdejních linkách, samoobslužným systémem, tabletovým systémem. Svařené pokrmy jsou rozděleny do gastronádob a umístěny do příslušných výdejních vozíků. Každé oddělení výkonu vazby a trestu má určen svůj výdejní vozík. Ohřevné výdejní vozíky jsou rozváženy výtahem na oddělení civilním kuchařem a odsouzeným pomocným kuchařem pomocníkem. Výdej začíná koordinovaně každý den ve 12 hodin. Na jeden vozík připadá jeden vydávající kuchař, který je střežen příslušníkem. Každé oddělení vazby má specifické, především bezpečnostní podmínky a požadavky pro výdej stravy, a to podle druhu vazby. Na vazbě s volným režimem si obvinění přebírají u každé cely stravu sami, jejich celové dveře jsou při výdeji stravy otevřené. Vězni v koluzní vazbě přebírají stravu od vydávajících pouze přes otevřené celové okénko. Vězni se zvláštním režimem (sebepoškození, nebezpeční, útěkáři atd.) dostávají stravu přes celové okénko a lžíce jim je vydána až společně s pokrmem. Po půl hodině je jim lžíce odebrána zpět. Strava je všem vězněným osobám je podávána do speciálních, plastových misek. Všechny obaly z kovu a skla musí být odstraněny z důvodů bezpečnosti. Při výdeji stravy hlásí příslušník počty osob na celách a kontroluje, zda vydávající pomocný kuchař dodržuje vydávané počty jídel. Každý výdej je evidován a jsou vedeny záznamy o tom, který pomocný kuchař v daný den výdej prováděl. Toto opatření je důležité především z bezpečnostních důvodů, kdy je nutné zabránit, aby se pomocný kuchař (pracovně zařazený vězeň) nepokusil společně s jídlem předat a šířit různé vzkazy a zprávy mezi vězněnými osobami. -I při samotném výdeji stravy může dojít k napadení zaměstnanců ze strany vězněných osob, proto je nutné neustále dbát zvýšené opatrnosti. Vytipováním těchto nebezpečných osob se snažíme případné riziko napadení při výdeji stravy eliminovat.

Druhy výdejů dle připravených pokrmů:

5.6.1 Studené potraviny, kusové pomazánky, saláty

Nebezpečí

Pomnožení mikroorganismů.

Riziko CCP

Znak

Překročení lhůty uchování nebo nedodržení maximálních skladovacích teplot pokrmu (lhůta uchování max. 24 hodin, teplota max. 8 °C).

Nápravné opatření

Kontrola teploty uskladnění a lhůty uchování pokrmu. Při překročení předepsané lhůty uchování likvidace pokrmu. Při krátkodobém překročení skladovací teploty (30 minut) dochlazení na požadovanou teplotu. Při dlouhodobém překročení skladovací teploty zlikvidování pokrmu.

Způsob sledování

Při nedodržování podmínek uchování studených pokrmů existuje možnost pomnožení nebezpečných mikroorganismů a tím porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu POZOR – není dále tepelně upravováno. Sledování lhůty uchování od dohotovení a uskladnění výrobku do konce jeho uschování. Měření teploty v chlazeném boxu nebo skříni v místě s nejvyšší teplotou.

Četnost sledování a kdo sleduje

Pro každý pokrm sleduje kuchař a 2x denně provozní pracovník.

5.6.2 Teplé pokrmy určené k bezprostřední spotřebě

Nebezpečí biologické

Pomnožení mikroorganismů.

Riziko CCP

Znak

Překročení doby výdeje, nedodržení minimálních teplot zachování pokrmu po dobu výdeje nebo nedodržení teploty pokrmu při jeho předání konzumentovi. Doba výdeje max. 240 minut a teplota při výdeji mezi 65 - 67 °C.

Nápravné opatření

Kontrola doby výdeje pokrmu a kontrola teploty pokrmu po dobu výdeje

Při překročení doby výdeje likvidace pokrmu. Při nedodržení výdejních teplot zlikvidování pokrmu.

Způsob sledování

Při nedodržování podmínek výdeje existuje možnost pomnožení nebezpečných mikroorganismů a tím porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu. Sledování doby výdeje pokrmu od dokončení jeho tepelné úpravy až po vydání strážníkovi. Měření teploty pokrmu po celou dobu jeho výdeje

Četnost sledování a kdo sleduje

Pro každý pokrm a při každém výdeji sleduje kuchař.

5.6.3 Výdej diet

- výdejní vozík.

5.6.4 Výdej vězeňské kuchyně

- gastronádoby,
- konvektomatu,
- výdejní vozíky.

5.6.5 Výdej zaměstnanecké kuchyně

- Elektrická stolička,
- gastronádoby,
- konvektomat,
- lednice,
- stroj na nápoje,
- výdejní pult,
- výdejní vozík (kotel).

5.7 OSTATNÍ

Zázemí zaměstnanců kuchyně slouží k zabezpečení zaměstnanců a jejich základních potřeb, ale i potřeb spojených se zabezpečením hygienického standardu výrobního procesu.

Velikost a členění zázemí zaměstnanců je přizpůsobeno počtu a struktuře zaměstnanců v provozu.

Každý odsouzený kuchař odsouzený, pracovně zařazený jako kuchař, má dvě skříňky. Jedna slouží k uložení vězeňského oděvu a osobních věcí, druhá je určena k uložení pracovních pomůcek. Provozní pracovníci RSaV provádějí namátkové prohlídky a kontroly těchto skříněk a věnují zvláštní pozornost především tomu, zda se ve skříňkách nenalézají nedovolené předměty. Dále také se dohlíží na pořádek v šatnách a ustrojovací kázeň odsouzených. Součástí denní místnosti zaměstnanců je stavebně oddělené WC. Šatna je v nepřítomnosti zaměstnanců uzamčena a klíč je uložen o civilního kuchaře (zaměstnanec VV Olomouc), který je na požádání vydává.

5.7.1 Ruční mytí černého nádobí

- Bezdotyková baterie.
- Dřez na mytí a oplach nádobí.
- Mycí stroj bílého nádobí.
- Podlaha v umývárně nádobí.
- Pracovní stůl.
- Regály na odkládání nádobí.

5.7.2 Strojní mytí a oplach nádobí

- Dřez pro mytí a oplach nádobí.
- Mycí stroj bílého nádobí.
- Podlaha v umývárně nádobí.
- Regály na odkapávání nádobí.
- Stěny v umývárně nádobí.

5.7.3 Zázemí odsouzených – WC

- Podlaha na WC
- Stěna na WC
- Umyvadlo na mytí rukou
- WC-mísa

ZÁVĚR

V praktické části bakalářské práce bylo zjištěno, že dodržování technologických postupů při přípravě stravy vězněným osobám je ve Vazební věznici Olomouc prováděno v naprostém souladu s platnou legislativou. Po analýze hygienických předpisů a kontroly kontrole? HACCP bylo rovněž zjištěno, že zde nedochází ani k porušování platných předpisů. Provozní pracovníci referátu stravování a výživy dbají na řádnou kontrolu dodržování všech technologických postupů a hygienických pravidel při přípravě stravy vězněným osobám. Na základě těchto zjištění, nemusela být přijata žádná nápravná opatření.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Zákon č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní České republiky, ve znění pozdějších předpisů
- [2] NGŘ 11/2013 o stravování ve Vězeňské službě
- [3] NGŘ 49/2013 změna NGŘ 11/2013 o stravování ve VS ČR
- [4] NŘVV 23/2012 o stravování ve Vazební věznici Olomouc
- [5] RUNŠTUK, Jaroslav. *Receptury teplých pokrmů*. 6. vyd. Hradec Králové: R plus, 2009, 564 s. ISBN 978-80-904093-0-9.
- [6] RUNŠTUK, Jaroslav. *Receptury studených pokrmů*. 1. vyd. Hradec Králové: R plus, 2001, 828 s. ISBN 80-902-4924-8.
- [7] FOŘT, Petr. *Výživa v otázkách a odpovědích*. 1. vyd. Pardubice, 2003, 178 s. ISBN 80-864-6212-9.
- [8] SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOUPAL. *Technologie přípravy pokrmů 1: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004, 178 s. ISBN 80-716-8912-2.
- [9] KOLOUCH, Martin a Anna VOLFOVÁ. *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 2000, 111 s. ISBN 80-716-8719-7.
- [10] DOSTÁLOVÁ, Jana a Anna VOLFOVÁ. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů: pro střední a vyšší odborné školy*. 1. vyd. Praha: Forsapi, 2008, 111 s. ISBN 978-809-0382-084.
- [11] DOSTÁLOVÁ, Jana a Anna VOLFOVÁ. *Dušené pokrmy: pro střední a vyšší odborné školy*. 1. vyd. Praha: Rebo, 2008, 64 s. *Vaříme s chutí*. ISBN 978-80-7234-958-6.
- [12] PŮLPÁNOVÁ, Alena a Anna VOLFOVÁ. *Cukrářská technologie: pro střední a vyšší odborné školy*. 3. vyd., (2. vyd. v nakl. R plus). Čestlice: R plus, 2013, 286 s. *Vaříme s chutí*. ISBN 978-80-904093-1-6.

- [13] ČÍHALOVÁ, Jarmila a Marie JECHOVÁ. Hygiena v gastronomii: příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2001, 70 s. ISBN 80-902-5535-3.
- [14] Zákon č. 258/2000 Sb., O ochraně veřejného zdraví v platném znění.
- [15] Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.
- [16] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
- [17] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví a vyhláška č.472/2006 Sb., která ji upravuje.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

CCP	Kritický kontrolní bod
CP	Kontrolní bod
HACCP	Systém kritických a kontrolních bodů
NGŘ	Nařízení generálního ředitele
NŘVV	Nařízení ředitele vazební věznice
Obviněný	Osoba ve výkonu vazby
Odsouzený	Osoba ve výkonu trestu
RSaV	Referát stravování a výživy
SaN	Program stravování ve vězeňské službě
VV	Vazební věznice
VVaT	Výkon vazby a trestu
VS ČR	Vězeňská služba České republiky

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha P I Průvodka pokrmů

Příloha P II Karta sanitačního postupu

Příloha P III Graf naměřených hodnot v kritickém bodě v skladu hovězího masa

PŘÍLOHA P I: PRŮVODKA POKRMŮ

Průvodka pokrmu		Počet stran tisku: 1 / 1
<i>Segedínský guláš, 11.3.2014, oběd věžeňská + D9, D11, 163 porcí</i>		
Provozovna	Vázební věznice OLOMOUC	Plán schválen 13.7.2010 18:
Výtisk určen pro		Vytisknuto 13.3.2014
Průvodku vyplnil		Schválil
Vydáno	Výdejní pult: 163	

↓ PŘÍPRAVA (seznam připraven a podmínky přípravy surovin)

PŘÍPRAVNÁ/RIZIKOVÁ SKUPINA/SUROVINA	Změřeno	Vyplnil
-/Masa jatečná/vepřové maso		
čas zdržení	max: 30 min	10 Vlach Milan
-/Konzervy, kompoty, zavařeniny/zelí sterilované		
jsou přemístěny potraviny do vyho	A max:	ANO/NE A Vlach Milan
Hrubá přípravná zeleniny/-/cibule		
teplota	max: +15 st.C	
Hrubá přípravná zeleniny/-/česnek		
teplota	max: +15 st.C	
Hrubá přípravná zeleniny/-/vepřové maso		
teplota	max: +15 st.C	
Hrubá přípravná zeleniny/-/cibule		
teplota	max: +15 st.C	
Hrubá přípravná zeleniny/-/česnek		
teplota	max: +15 st.C	
Hrubá přípravná zeleniny/-/vepřové maso		
teplota	max: +15 st.C	

↓ VÝROBA (seznam přiřazených zařízení a podmínky výroby pokrmu)

ZAŘÍZENÍ/RIZIKOVÁ SKUPINA/RECEPTURA	Změřeno	Vyplnil
- / TZ tepelná úprava pokrmů / dušené maso - hotový pokrm		
Zařízení: Věžeňská kuchyně -> Kotel		
teplota tepelné úpravy	min: +75 max:	st.C 100 Vlach Milan
čas tepelné úpravy	min: +5 max:	min 120 Vlach Milan
Čas dovaření: 10:00:00		

↓ VÝDEJ (seznam přiřazených zařízení a podmínky výdeje pokrmu)

ZAŘÍZENÍ/RIZIKOVÁ SKUPINA/RECEPTURA	Změřeno	Vyplnil
Čerstvý pokrm		
- / TP určené k bezprostřední spotřebě / dušené maso - hotový pokrm		
Zařízení: Výdej věžeňská kuchyně -> Výdejní v		
doba výdeje	min: max: 240	min 30 Vlach Milan
teplota	min: +65 +67 max:	st.C 67,5 Vlach Milan
vyhovující vizuální kontrola	min: A max:	ANO/NE A Vlach Milan
Čas ukončení výdeje: 12:30:00		

PŘÍLOHA P II: KARTA SANITAČNÍHO POSTUPU

Karta sanitačního postupu		Počet stran tisku:	4 / 18
Provozovna <i>Vazební věznice OLOMOUC</i>		Plán provozovny schválen	13.7.2010
Výtisk určen pro		Vytisknuto	14.3.2014
Pracoviště/Zařízení	<i>Zaměstanecká kuchyně/Podlahy</i>	Kód	
Sanitační postup	<i>mytí a dezinfekce podlah</i>	Frekv:	<i>denní</i>
Operace	Sanitační prostředek	Dávkování	Čím
x	<i>Renomag PLUS na mytí ploch</i>	<i>10-20g/l vody</i>	<i>dávkovač ,odměrka</i>
x	<i>Imagin SANITA koncentrát</i>	<i>10-20g/l</i>	<i>odměrka</i>
Pokyny			
<p><i>Nejprve zbavte povrch hrubých nečistot,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- nadávkujte prostředek do horké vody odměrkou nebo ruční pumpou,</i> <i>- přípravek naneste na znečištěný povrch a nechte působit cca 10 minut,</i> <i>- hrubé nečistoty vykartáčujte a povrch opláchněte čistou vodou,</i> <i>- pro desinfekci povrchu postup opakujte,</i> <i>- následně povrch opláchněte čistou vodou,</i> <i>- na závěr nechte volně oschnout.</i> <p><i>PŘÍPRAVKY Imagin SANITA koncentrát a Renomag na mytí ploch střídějte po 2 týdnech tak, aby nedocházelo k rezistenci mikroorganismů.</i></p>			
Ochranné pomůcky			
<p><i>Ochrana očí: X Ochrana rukou: Použijte ochranné rukavice. Skladování: skladujte v původních uzavřených obalech v suchu, mimo extrémní teploty.</i></p>			
Sanitaci provádí	<i>pomocná síla</i>		
Sanitaci kontroluje	<i>kuchař</i>		
Dokumentace	<i>Sanitační deník</i>		
Schválil		Datum	

PŘÍLOHA P III: GRAF NAMĚŘENÝCH HODNOT V KRITICKÉM BODĚ VE SKLADU HOVĚZÍHO MASA

