



Bidfood Slovakia s.r.o., Piešťanská 2321/71, 915 01 Nové Mesto nad Váhom

Príloha č. 1 k HACCP

PLÁN HACCP

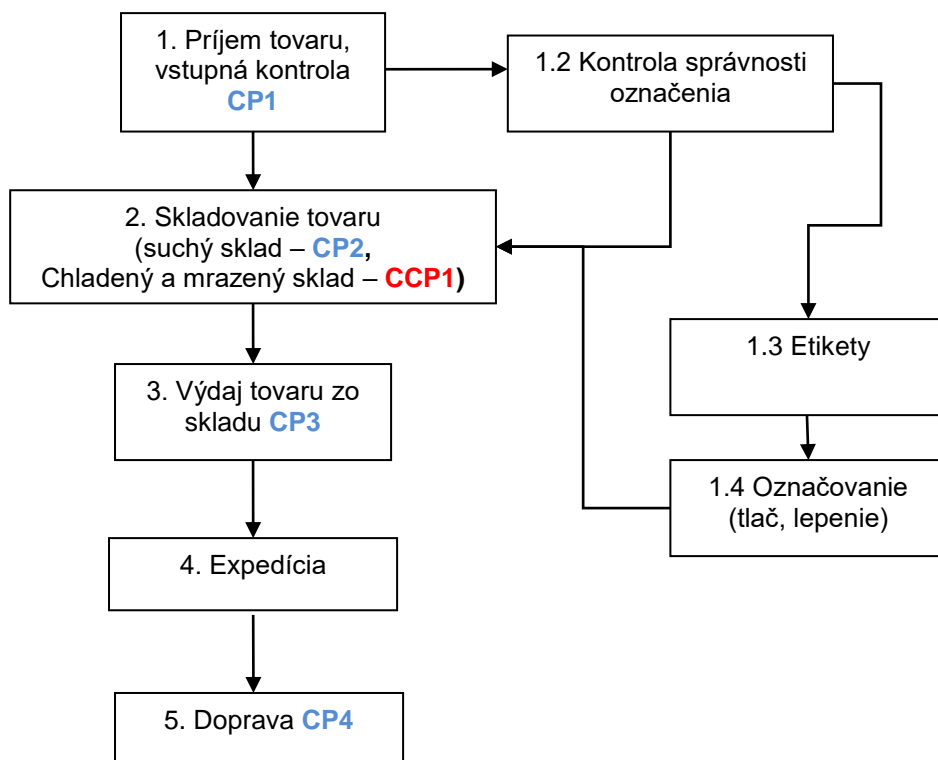
IDK: HACCP/P1	Vydanie č.: 6	Strana: 1 Z 12
----------------------	----------------------	-----------------------

Vypracoval: Ing. Alica Stavová, PhD. konzultant	Schválil: Ing. Petr Sekula riaditeľ	Účinnosť vydania: 1.12.2020
Dátum: 13.11.2013	Dátum: 1.12.2013	
Aktualizoval: Ing. Štefíková	Dátum: 1.12.2020	

LIST ZMIEN				
Zmena	Platí od:	Popis zmeny:	Zmenil:	Schválil:
1	1.2.2019	Personálna zmena – str. 12. Zmena frekvencie elektronického zaznamenávania teploty – str. 8	Ing. Štefíková	Ing. Malý
2	23.8.2019	Zmena frekvencie elektronického zaznamenávania teploty + vlhkost'. – str. 8	Ing. Štefíková	Ing. Malý
3	20.1.2020	Zmena CP, CCP - str. 5, 8	Ing. Štefíková	Ing. Malý
4	21.1.2020	Personálna zmena – str. 12	Ing. Štefíková	Ing. Malý
5	3.7.2020	Personálna zmena – str. 12 (ukončenie PP Z. Kupca)	Ing. Štefíková	Ing. Malý
6	1.12.2020	Personálna zmena – str. 12 (ukončenie PP K. Mašlanku)	Ing. Štefíková	Ing. Malý

Bidfood Slovakia s.r.o.	PLÁN HACCP		Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:	Dátum zmeny:	Strana: 2 z 12

TOKOVÁ SCHÉMA



Bidfood Slovakia s.r.o.	PLÁN HACCP							Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:			Dátum zmeny:			Strana: 3 z 12	

OBLASŤ	OPERÁCIA	NEBEZPEČENSTVO	PRAVDEP.	ZÁVAŽNOSŤ	HODNOTENIE RIZIKA	O1	O2	O3	O4	CCP/CP	OPATRENIA	ZÁZNAMY	ZODPOVEDÁ/ OVERUJE
1. Príjem	<u>prijem tovaru</u>	B-prítomnosť MO (plesne-mykotoxíny, baktérie) B - prítomnosť škodcov (chrobáky, hmyz)	Malá	vážna	4	A	N	A	A	CP1	- kontrola teploty pri prijíme tovaru vrátane vráteného tovaru - minimálne raz ročne aktualizovať špecifikácie tovaru alebo pri každej zmene - garancia za kvalitu od dodávateľa - vlastná kontrola rizikových surovín - senzorická kontrola, garancia dodávateľa za kvalitu	Dodací list alebo faktúra, príjemka tovaru, FS 6 Posúdenie dodávky tovaru	Skladník/ vedúci smeny
		CH-prítomnosť kontaminantov, anorganických prvkov, aditívnych látok, alergény, mykotoxíny	Malá	mierna	3	A	N	A	A		-garancia dodávateľa za kvalitu -garancia za kvalitu od dodávateľa aditívnych látok (používať len povolené aditívne látky)		
		CH – nevhodný materiál, potlač	malá	mierna	3	A	N	A	A		-garancia od dodávateľa, kontrola obalov -schválené špecifikácie		
		F - prítomnosť škodcov (chrobáky, hmyz)	Malá	vážna	4	A	N	A	A	CP1	senzorická kontrola, garancia dodávateľa za kvalitu		
		F-poškodené obaly, vrecia	Malá	mierna	3	A	N	A	A		senzorická kontrola, garancia dodávateľa za kvalitu		
		F-prítomnosť anorganických nečistôt (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo a iné nečistoty)-	Malá	mierna	3	A	N	A	A		senzorická kontrola, garancia dodávateľa za kvalitu		
2. Skladovanie Chladený sklad Mraziarenský sklad	<u>skladovanie surovín</u>	B-kontaminácia MO (plesne-mykotoxíny, baktérie)	malá	veľmi vážna	5	A	A			CCP1	-dodržiavať podmienky skladovania, dátum minimálnej trvanlivosti,	Evidencia výskytu hľadavcov Elektronicky teplotný režim	Skladník/ vedúci skladu
		B-napadnutie škodcami (chrobáky, hmyz)	Malá	mierna	3	A	N	A	A		dodržiavať vypracovaný plán ničenia škodcov, hygienický režim skladov,		
		F-poškodenie vriec, obalov pri manipulácii,	Malá	mierna	3	A	N	A	A		-primeraná manipulácia s ohľadom na druh suroviny		
		F-napadnutie škodcami (chrobáky, hmyz),	Malá	mierna	3	A	N	A	A		-dodržiavať vypracovaný plán ničenia škodcov, dodržiavať princípy skladovania (FIFO), hygienický režim skladov		
		F-znečistenie anorganickými nečistotami (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo a iné nečistoty) pri manipulácii	Malá	mierna	3	A	N	A	A		-dodržiavať osobnú hygienu, hygienický režim v skladoch		

Bidfood Slovakia s.r.o.	PLÁN HACCP							Príloha č. 1 HACCP	
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:			Dátum zmeny:				Strana: 4 z 12	

OBLASŤ	OPERÁCIA	NEBEZPEČENSTVO	PRAVDEP.	ZÁVAŽNOSŤ	HODNOTENIE RIZIKA	O1	O2	O3	O4	CCP/CP	OPATRENIA	ZÁZNAMY	ZODPOVEDÁ/ OVERUJE
		CH – alergény, zvyšky čistiach činidiel	Malá	mierna	3	A	N	A	A		- udržiavať zoznam surovín s alergénymi zložkami, dodržiavať Riadenie alergénov, dodržiavať opatrenia proti krížovej kontaminácii -dodržiavať rozpis čistenia		
2. Skladovanie Suchý sklad	2.1. skladovanie surovín	B-kontaminácia MO (plesne-mykotoxíny, baktérie)	Malá	vážna	4	A	N	A	A	CP2	-dodržiavať podmienky skladovania, dátum minimálnej trvanlivosti	FS 3 Evidencia podmienok skladovania Evidencia výskytu hľadavcov Elektronicky teplotný režim	Skladník/ vedúci skladu
		B-napadnutie škodcami (chrobáky, hmyz)	malá	mierna	3	A	N	A	A		dodržiavať vypracovaný plán ničenia škodcov, hygienický režim skladov,		
		F-poškodenie obalov pri manipulácii,	malá	mierna	3	A	N	A	A		-primeraná manipulácia s ohľadom na druh suroviny		
		F - znečistenie anorganickými nečistotami (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo a iné nečistoty) pri manipulácii	malá	mierna	3	A	N	A	A		-dodržiavať osobnú hygienu, hygienický režim v skladoch		
		CH – alergény	Veľmi malá	vážna	3	A	N	A	A		Všetky výrobky sú balené		
	2.2. Skladovanie nepotravinárskeho tovaru	B – plesne, hmyz, hľadavce	malá	mierna	3	A	N	A	A		-dodržiavať hygienický režim skladov		
		F-hmyz, znečistenie	malá	mierna	3	A	N	A	A		-primeraná manipulácia -dodržiavať vypracovaný plán ničenia škodcov -dodržiavať hygienický režim skladov,		
		F anorganickými nečistotami - (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo a iné nečistoty) pri manipulácii	malá	mierna	3	A	N	A	A		-dodržiavať hygienický režim skladov		
		CH – zvyšky čistiach prostriedkov	malá	mierna	3	A	N	A	A		-dodržiavať rozpis čistenia		
3. Výdaj	tovar	B – MO (kazenie), hmyz, hľadavce	malá	vážna	4	A	N	A	A	CP3	-dodržiavať hygienický režim -dodržiavať princípy skladovania (FIFO)	Výdajka tovaru Dodací list Faktúra	
		F-hmyz, znečistenie	malá	mierna	3	A	N	A	A		-dodržiavať hygienický režim -primeraná manipulácia -dodržiavať vypracovaný plán ničenia škodcov		

Bidfood Slovakia s.r.o.	PLÁN HACCP							Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:			Dátum zmeny:				Strana: 5 z 12

OBLASŤ	OPERÁCIA	NEBEZPEČENSTVO	PRAVDEP.	ZÁVAŽNOSŤ	HODNOTENIE RIZIKA	O1	O2	O3	O4	CCP/CP	OPATRENIA	ZÁZNAMY	ZODPOVEDÁ/ OVERUJE
											-dodržiavať hygienický režim skladov,		
		F anorganickými nečistotami - (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo a iné nečistoty) pri manipulácii	malá	mierna	3	A	N	A	A		-dodržiavať osobnú hygienu, hygienický režim v skladoch		
		CH – neuvažuje sa											
	Etikety, obaly	B – neuvažuje sa											
		F-hmyz, F- znečistenie anorganickými nečistotami (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo a iné nečistoty) pri manipulácii	malá	mierna	2	A	N	A	A		-dodržiavať hygienický režim - správna manipulácia, zakrývanie obalov - kontrola etikiet		
4. Expedícia	distribúcia	CH – neuvažuje sa											
		B-MB kontaminácia (prepravky, personál), škodci	malá	mierna	3	A	N	N			-dodržiavať hygienický režim expedície, osobnú hygienu (senzorická kontrola občasná MO kontrola)		
		F-znečistenie výrobku anorganickými nečistotami pri preprave (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo a iné nečistoty), škodci	malá	mierna	3	A	N	N			-dodržiavať osobnú hygienu, hygienický režim expedície (senzorická kontrola) -školenie expedientov - určiť ich zodpovednými (senzorická kontrola) - dodržiavať hygienický režim,		
		CH – neuvažuje sa											
5. Doprava	Dopravné prostriedky												
		B-MB pomnoženie nežiadúcej mikrofóry - patogény	malá	Veľmi vážna	4	A	A			CP4	-dodržiavať stanovenú teplotu počas prepravy (chladený tovar od 0°C do +4°C, mrazený -18°C) s povolenou odchýlkou 3°C		Vodič/ vedúci dopravy
		F-znečistenie výrobku anorganickými nečistotami pri preprave (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo a iné nečistoty), škodci	malá	mierna	3	N	N				-dodržiavať osobnú hygienu, hygienický režim dopravy (senzorická kontrola) -školenie vodičov - určiť ich zodpovednými (senzorická kontrola) - dodržiavať hygienický režim,		
		CH – zvyšky sanitčných činidiel	malá	mierna	3	N	N				-dôkladný oplach dodržiavať hygienický režim,		
Strojno-technolog. zariadenia (STZ)	STZ	B-MB kontaminácia (možnosť kontaminácie výrobku nedostatočným čistením a dezinfekciou, pracovníci údržby)	malá	mierna	3	A	N	N			-dodržiavať hygienický režim v prevádzke (pravidelná dezinfekcia – rozpis čistenia) - dodržiavanie zásad preventívnej a prevádzkovej údržby	FB 3 Kniha údržby	Správca budovy

Bidfood Slovakia s.r.o.	PLÁN HACCP							Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:			Dátum zmeny:				Strana: 6 z 12

OBLASŤ	OPERÁCIA	NEBEZPEČENSTVO	PRAVDEP.	ZÁVAŽNOSŤ	HODNOTENIE RIZIKA	O1	O2	O3	O4	CCP/CP	OPATRENIA	ZÁZNAMY	ZODPOVEDÁ/ OVERUJE
		F-znečistenie anorganickými nečistotami (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo, zaschnuté cesto)	malá	mierna	3	A	N	N			-dodržiavať osobnú hygienu, hygienický režim v prevádzke, údržba STZ		
		CH-možnosť znečistenia kontaminantmi <u>mazacie tuky</u> <u>farby</u>	malá	mierna	3	A	N	N			-používať mazacie tuky povolené pre potravinársky priemysel, pravidelnou údržbou STZ vylúčiť možnosť úniku maziva -používať len farby povolené pre potravinársky priemysel		
Priestory prevádzky	<u>sklady</u>	B-MB kontaminácia (možnosť kontaminácie výrobkov, vzduchu) B-škodci (prenášajú choroboplodné MO, cudzorodé látky)	malá	mierna	3	A	N	N			-dodržiavať hygienický režim v skladoch -dodržiavať osobnú hygienu, hygienický režim v prevádzke, skladoch -zabezpečiť ochranné siete proti hmyzu	Evidencia čistenia	Skladník/ vedúci skladu
		F-znečistenie anorganickými nečistotami (kovové predmety, sklo, osobné predmety, drevo, a iné nečistoty) F-škodci (znehodnocujú výrobky, obaly, znečisťujú výrobky a obaly výlučkami)	malá	mierna	3	A	N	N			-dodržiavať hygienický režim v prevádzke, skladoch -dodržiavať vypracovaný plán ničenia škodcov (dezinfekcia, deratizácia) -dodržiavať hygienický režim v skladoch -zabezpečiť siete na okná, ktoré sa otvárajú		
		CH-možnosť znečistenia kontaminantmi	malá	mierna	3	A	N	N			dodržiavať opatrenia proti krížovej kontaminácii		
Personál	<u>pracovníci</u>	B,-možnosť MB kontaminácie (MO nachádzajúcimi sa na povrchu pokožky tela) a	malá	mierna	3	A	N	N			-dodržiavanie osobnej hygieny a hygienického režimu v prevádzke (zabezpečiť školenia pracovníkov podľa pracovného zaradenia o dodržiavaní osobnej hygieny, hygieny v prevádzke, skladoch, expedície, doprave atď.) -preventívne prehliadky, zdravotné preukazy -školenia pracovníkov		
		F-kontaminácie osobnými	malá	mierna	3	A	N	N			-dodržiavanie osobnej hygieny a		

Bidfood Slovakia s.r.o.	PLÁN HACCP		Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:	Dátum zmeny:	Strana: 8 z 12

Prehľad CCP a CP

CCP CP	Proces	Kritický limit	Monitroing	Frekvencia	Nápravné opatrenia	Záznam	Poverená osoba za monitoring	Metóda overenia/ overuje
CP 1	Príjem tovaru	Senzorické napadnutie škodcami, poškodený obal, tovar po dátume spotreby	kontrola dodávaného tovaru podľa príslušných špecifikácií	Každá dodávka	-vyrazenie nevyhovujúceho tovaru (poškodený obal, po dátume spotreby, napadnutý škodcami) -pri opakovanom probléme s dodávateľom prerušiť spoluprácu	Dodací list alebo faktúra, príjemka tovaru, FS 6 Posúdenie dodávky tovaru	skladník	Vedúci skladu
CP 2	Skladovanie tovaru	Teplota, rel. Vlh. podľa podmienok PK SR suchý sklad: teplota podľa druhu tovaru, rel. Vlh. 65-70% -tovar po dátume spotreby	kontrola relatívnej vlhkosti vzduchu a teploty, kontrola dátumu minimálnej trvanlivosti výrobkov	Denne	-kontrola meraním teplomerom a vlhkomerom – evidencia – 1x za 15 minút, -kontrola dátumu spotreby výrobkov	FS 3 Evidencia podmienok skladovania	skladník	Vedúci skladu
CCP1	Skladovanie tovaru	chladený sklad 1: 0°C až +4°C, chladený sklad 2: 0°C až +4°C 80-95% mrazený sklad: (-18°C), -možnosť výskytu tovaru po dátume spotreby	Kontinuálna kontrola teploty, elektronická evidencia	Denne	Elektronický záznam teploty – každú minútu. Pri zvýšení teploty o 2°C – chladenie, kontrola funkčnosti chladiaceho zariadenia. Ak je doba trvania poruchy dlhšia ako 12 hodín a teplota stúpne o viac ako 5°C po dobu dlhšiu ako 24 hod zákaz ďalšieho použitia – mrazenie. Vyradenie tovaru pred uplynutím DMT a DS.	Evidencia podmienok skladovania Elektronická evidencia	skladník	Vedúci skladu
CP 3	Výdaj tovaru	Tovar po dobe minimálnej trvanlivosti – ohrozenie spotrebiteľa, poškodené obaly, fyzikálne nečistoty (sklo, anorg. nečistoty, drevo, kov, škodcovia)	dodržiavanie zásad FIFO, senzorická kontrola celistvosti obalov, kontrola dátumov spotreby	Každá nakládka	Nesmie byť vydaný tovar po uplynutí max. 1/3 z doby minimálnej trvanlivosti potraviny, nesmie byť vydaný poškodený tovar	Výdajka tovaru Dodací list Faktúra	skladník	Vedúci skladu
CP 4	Dopravný prostriedok	Poškodené obaly, čistota vozidla, opakované nedodržanie teploty v ložnom priestore vozidla (chladený tovar 0°C až +4°C, mrazený -18°C) s povolenou	kontrola čistoty vozidla, kontrola teploty v ložnom priestore vozidla	Každé auto počas prepravy	Pravidelné čistenie vozidla, pri poruche zariadenia na udržiavanie požadovanej teploty v ložnom priestore vozidla okamžite poruchu nahlásiť a odstrániť – vykonať senzorickú kontrolu výrobkov a následne nevyhovujúce výrobky vyradiť, kontrola	Teplotný tiket, výstup. Certifikát z čistenia a dezinfekcie ložnej plochy.	vodič	Vedúci dopravy

<i>Bidfood Slovakia s.r.o.</i>	PLÁN HACCP		Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:	Dátum zmeny:	Strana: 9 z 12

		odchýlkou 3°C počas 60 minút.			elektronickým systémom sledovania teplôt			
--	--	-------------------------------	--	--	------------------------------------------	--	--	--

Bidfood Slovakia s.r.o.	PLÁN HACCP		Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:	Dátum zmeny:	Strana: 10 z 12

Verifikácia plánu HACCP

Predmet	Metóda	Frekvencia	Limity
Program dezinfekcie a deratizácie	Fyzická kontrola účinnosti deratizácie	1 x za štvrtrok	Neprítomnosť živočíšnych škodcov
Pracovné meradlá v prevádzke	Preverenie správnosti merania meradiel v prevádzke	1 x za dva roky	Hodnoty meradla v tolerancií uvádzanej výrobcom
CCP	Kontrola teplôt v skladoch (chladiarenské a mraziarenské sklady)	1 x denne	Dodržanie hodnôt stanovených v kritických limitoch každého CCP
Program výchovy a vzdelávania zamestnancov	Školenia v oblasti HACCP, SVP, SHP, SMBP	1 x ročne	Vyhovujúce výsledky a záznamy z vykonaných školení.
Evidencia HACCP	Kontrola evidencie záznamov v skladoch	1 x mesačne	Dôsledná evidencia záznamov
Interný audit	Vykonanie interného auditu v prevádzke za účasti nezainteresovaných strán	2 x ročne	Bez systémových závad v prevádzke.

Bidfood Slovakia s.r.o.	PLÁN HACCP		Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:	Dátum zmeny:	Strana: 11 z 12

Validácia plánu HACCP

Kritický kontrolný bod	Validácia podľa platnej legislatívy
Skladovanie - Chladiarenský sklad č. 01	Podľa odporúčaní výrobcu a platnej Slovenskej i Európskej legislatívy týkajúcej sa uskladňovania potravín – mäso a mäsové výrobky
Skladovanie - Chladiarenský sklad č. 02	Podľa odporúčaní výrobcu a platnej Slovenskej i Európskej legislatívy týkajúcej sa uskladňovania potravín – mlieko a mliečne výrobky, lahôdky.
Mraziarenský sklad č. 01	99 V Y H L Á Š K A Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky z 9. marca 2012 o hlbokozmrazených potravinách.
Mraziarenský sklad č. 02	99 V Y H L Á Š K A Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky z 9. marca 2012 o hlbokozmrazených potravinách.
Mraziarenský sklad č. 03	99 V Y H L Á Š K A Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky z 9. marca 2012 o hlbokozmrazených potravinách.

<i>Bidfood Slovakia s.r.o.</i>	PLÁN HACCP		Príloha č. 1 HACCP
Vydanie č.: 2	Zmena číslo:	Dátum zmeny:	Strana: 12 z 12

Overil tím HACCP:

Meno a priezvisko

podpis

Ing. Miroslav Malý

Boris Ochodnícky

Ing. Marcela Štefíková

Ján Králik
