

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 58

## Mäkký mäsový výrobok

### PRÍJEM SUROVINY

NEBEZPEČENSTVO	Biologické	<ul style="list-style-type: none"> <li>možnosť pomnoženia patogénnych mikroorganizmov</li> <li>možnosť prežívania nežiaducich mikroorganizmov</li> <li>možnosť sekundárnej kontaminácie – mikroorganizmy nachádzajúce sa vo vzduchu, na požívatine, na povrchoch predmetov prichádzajúcich do styku s požívatinami, mikroorganizmy pochádzajúce od osôb pracujúcich s požívatinami (Salmonella spp, Staphylococcus aureus, Yersinia enterocolitica, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Escherichia coli O157:H7, Campylobacter jejuni, Toxoplasma gondii)</li> </ul>
	Chemické	<ul style="list-style-type: none"> <li>látky pridávané úmyselne (v prvovýrobe)</li> <li>látky pridané neúmyselne (látky z potravinárskej výroby)</li> <li>látky vytvorené v požívatine počas procesu výroby a manipulácie u dodávateľa</li> </ul>
	Fyzikálne	<ul style="list-style-type: none"> <li>prítomnosť cudzích predmetov (od výrobcu)</li> <li>možná kontaminácia cudzími predmetmi pri príjme (manipulujúce osoby, škodce)</li> </ul>
KONTROLNÉ OPATRENIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>prijatie zásielky hydinového, bravčového a hovädzieho mäsa len s dodacím listom a vyžiadanie záruk od dodávateľa mäsa</li> <li>potvrdenie vyhovujúceho výsledku formou podpisu prijímajúceho pracovníka na dodacom liste</li> <li>neprijatie zásielky, ak nespĺňa akýkoľvek z kontrolovaných ukazovateľov podľa postupov SHP</li> <li>nepredlžovanie času manipulácie so surovinou pri príjme nad potrebný rámec a zabezpečenie jej uskladnenia vo vhodných podmienkach ihneď po vykonaní vstupnej kontroly s vyhovujúcim výsledkom</li> <li>dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov pri príjme</li> <li>pravidelné preškoľovanie zamestnancov zabezpečujúcich príjem v zmysle plánu vzdelávania</li> <li>pravidelná údržba v zmysle SHP</li> <li>dodržiavanie programu kontroly škodcov</li> </ul>	

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 59

**ÚPRAVA SUROVINY ( SEPARÁCIA, KÚTROVANIE, HOMOGENIZÁCIA, MIEŠANIE, REZANIE,  
NASOLENIE, ODLEŽANIE )**

<b>NEBEZPEČENSTVO</b>	Biologické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť pomnoženia patogénnych mikroorganizmov</li> <li>• možnosť prežívania nežiaducich mikroorganizmov</li> <li>• možnosť sekundárnej kontaminácie – mikroorganizmy nachádzajúce sa vo vzduchu, na požívatine, na povrchoch predmetov prichádzajúcich do styku s požívatinami, mikroorganizmy pochádzajúce od osôb pracujúcich s požívatinami</li> </ul>
	Chemické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• látky pridané neúmyselne (látky z potravinárskej výroby – sanitačné prostriedky)</li> <li>• látky vytvorené v požívatine počas procesu manipulácie</li> </ul>
	Fyzikálne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť kontaminácie cudzími predmetmi (manipulujúce osoby, pracovné pomôcky, zariadenia)</li> </ul>
<b>KONTROLNÉ OPATRENIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inštalácia a účinné fungovanie výkonného klimatizačného systému s registráciou, zabezpečujúcim úpravu mäsa vo vhodných teplotných podmienkach, vopred nastavených (najviac + 12°C)</li> <li>• kalibrovanie zariadení v zmysle metrologického plánu</li> <li>• prítomnosť kontrolného meracieho zariadenia v predmetnom priestore pre informáciu manipulujúcich pracovníkov o aktuálnych teplotných podmienkach pri úprave mäsa</li> <li>• dôsledné dodržiavanie postupov správnej hygienickej praxe týkajúcich sa úprave mäsa</li> <li>• postupné prisúvanie suroviny do priestorov výroby podľa potreby a po úprave jej okamžitý presun do vhodných teplotných mikroklimatických podmienok</li> <li>• dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov počas manipulácie s mäsom</li> <li>• používanie pitnej vody, ktorá spĺňa požiadavky platnej legislatívy</li> <li>• udržiavanie pracovných pomôcok v dostatočnej čistote a stave vhodnom na manipuláciu s mäsom</li> <li>• správne manipulovanie s odpadom živočíšneho pôvodu</li> <li>• dôsledné dodržiavanie hygienicko – sanitačných postupov</li> <li>• vykonávanie pravidelných kontrol účinnosti sanitácie v zmysle určeného plánu</li> <li>• pravidelné preškoľovanie zamestnancov v zmysle plánu vzdelávania</li> <li>• pravidelná údržba v zmysle SHP</li> </ul>	

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<h1 style="text-align: center;">HACCP – analýza nebezpečenstiev</h1>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 60

## PLNENIE

<b>NEBEZPEČENSTVO</b>	Biologické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť pomnoženia patogénnych mikroorganizmov</li> <li>• možnosť prežívania nežiaducich mikroorganizmov</li> <li>• možnosť sekundárnej kontaminácie – mikroorganizmy nachádzajúce sa vo vzduchu, na požívatine, na povrchoch predmetov prichádzajúcich do styku s požívatinami, mikroorganizmy pochádzajúce od osôb pracujúcich s požívatinami</li> </ul>
	Chemické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• látky pridané neúmyselne (látky z potravinárskej výroby – sanitačné prostriedky)</li> <li>• látky vytvorené v požívatine počas procesu manipulácie</li> </ul>
	Fyzikálne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť kontaminácie cudzími predmetmi (manipulujúce osoby, pracovné pomôcky, zariadenia)</li> <li>• poškodenie prepravných obalov</li> </ul>
<b>KONTROLNÉ OPATRENIA</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• inštalácia a účinné fungovanie výkonného klimatizačného systému s registráciou, zabezpečujúcim plnenie diela vo vhodných teplotných podmienkach, vopred nastavených (najviac + 12°C)</li> <li>• kalibrovanie zariadení v zmysle metrologického plánu</li> <li>• prítomnosť kontrolného meracieho zariadenia v predmetnom priestore pre informáciu manipulujúcich pracovníkov o aktuálnych teplotných podmienkach pri plnení diela</li> <li>• dbať aby teplota diela nepresiahla do + 4°C</li> <li>• dôsledné dodržiavanie postupov správnej hygienickej praxe týkajúcich sa plnenia</li> <li>• postupné prisúvanie diela do priestorov výroby podľa potreby a po úprave jej okamžitý presun do vhodných teplotných mikroklimatických podmienok</li> <li>• dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov počas manipulácie s dielom</li> <li>• používanie pitnej vody, ktorá spĺňa požiadavky platnej legislatívy</li> <li>• udržiavanie pracovných pomôcok v dostatočnej čistote a stave vhodnom na manipuláciu s dielom</li> <li>• dôsledné dodržiavanie hygienicko – sanitačných postupov</li> <li>• vykonávanie pravidelných kontrol účinnosti sanitácie v zmysle určeného plánu</li> <li>• pravidelné preškoľovanie zamestnancov v zmysle plánu vzdelávania</li> <li>• pravidelná údržba v zmysle SHP</li> </ul>

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 61

### TEPELNÉ OPRACOVANIE VÝROBKU

<b>NEBEZPEČENSTVO</b>	Biologické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť pomnoženia patogénnych mikroorganizmov</li> <li>• možnosť prežívania nežiaducich mikroorganizmov</li> <li>• možnosť sekundárnej kontaminácie – mikroorganizmy nachádzajúce sa vo vzduchu, na požívatine, na povrchoch predmetov prichádzajúcich do styku s požívatinami, mikroorganizmy pochádzajúce od osôb pracujúcich s požívatinami</li> </ul>
	Chemické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• látky pridané neúmyselne (látky z potravinárskej výroby – sanitačné prostriedky)</li> <li>• látky vytvorené v požívatine počas procesu manipulácie</li> </ul>
	Fyzikálne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť kontaminácie cudzími predmetmi (manipulujúce osoby, pracovné pomôcky, zariadenia)</li> <li>• poškodenie obalov (prasknutie, prepichnutie ...)</li> </ul>
<b>KONTROLNÉ OPATRENIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inštalácia a účinné fungovanie výkonného systému údiarní s registráciou, zabezpečujúcim tepelné opracovanie vo vhodných teplotných podmienkach, počas varenia teplota v jadre výrobku 70 °C po dobu 10 minút</li> <li>• kalibrovanie zariadení v zmysle metrologického plánu</li> <li>• prítomnosť kontrolného meracieho zariadenia v predmetnom priestore pre informáciu manipulujúcich pracovníkov o aktuálnych teplotných podmienkach pri varení výrobku</li> <li>• dôsledné dodržiavanie postupov správnej hygienickej praxe týkajúcich sa varenia, údenia</li> <li>• postupné prisúvanie výrobky do údiarní podľa potreby a po tepelnom opracovaní jej okamžitý presun do vhodných teplotných mikroklimatických podmienok</li> <li>• dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov počas manipulácie s výrobkom</li> <li>• používanie pitnej vody, ktorá spĺňa požiadavky platnej legislatívy</li> <li>• udržiavanie pracovných pomôcok v dostatočnej čistote a stave vhodnom na manipuláciu s výrobkami</li> <li>• dôsledné dodržiavanie hygienicko – sanitačných postupov</li> <li>• vykonávanie pravidelných kontrol účinnosti sanitácie v zmysle určeného plánu</li> <li>• pravidelné preškoľovanie zamestnancov v zmysle plánu vzdelávania</li> <li>• pravidelná údržba v zmysle SHP</li> </ul>	

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------



Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1 Výtlačok: 1 Strana: 62
--	--	---

**BALENIE HOTOVÉHO VÝROBKU DO PRIAMEHO A DRUHÉHO OBALU ALEBO PRIAMEHO OBALU**

<b>NEBEZPEČENSTVO</b>	Biologické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť pomnoženia patogénnych mikroorganizmov</li> <li>• možnosť prežívania nežiaducich mikroorganizmov</li> <li>• možnosť sekundárnej kontaminácie – mikroorganizmy nachádzajúce sa vo vzduchu, na požívatine, na povrchoch predmetov prichádzajúcich do styku s požívatinami, mikroorganizmy pochádzajúce od osôb pracujúcich s požívatinami</li> </ul>
	Chemické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• látky pridané neúmyselne (látky z potravinárskej výroby)</li> <li>• látky vytvorené v požívatine počas procesu a manipulácie</li> </ul>
	Fyzikálne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť kontaminácie cudzími predmetmi (manipulujúce osoby, pracovné pomôcky, zariadenia)</li> </ul>
<b>KONTROLNÉ OPATRENIA</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• dôsledné dodržiavanie postupov správnej hygienickej praxe</li> <li>• zbytočné nepredlžovanie času počas balenia do obalov a po ňom nad potrebný rámec</li> <li>• dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov</li> <li>• používanie pitnej vody, ktorá spĺňa požiadavky platnej legislatívy</li> <li>• správne manipulovanie s prípadnými nepodarkami</li> <li>• dôsledné dodržiavanie hygienicko – sanitačných postupov</li> <li>• vykonávanie pravidelných kontrol účinnosti sanitácie v zmysle určeného plánu</li> <li>• pravidelné preškoľovanie zamestnancov v zmysle plánu vzdelávania</li> <li>• pravidelná údržba v zmysle SHP</li> </ul>

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 63

### SKLADOVANIE

<b>NEBEZPEČENSTVO</b>	Biologické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť pomnoženia patogénnych mikroorganizmov</li> <li>• možnosť prežívania nežiaducich mikroorganizmov</li> <li>• možnosť sekundárnej kontaminácie – mikroorganizmy nachádzajúce sa vo vzduchu, na požívatine, na povrchoch predmetov prichádzajúcich do styku s požívatinami, mikroorganizmy pochádzajúce od osôb pracujúcich s požívatinami</li> </ul>
	Chemické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• látky pridané neúmyselne (látky z potravinárskej výroby – sanitačné prostriedky)</li> <li>• látky vytvorené v požívatine počas procesu skladovania a manipulácie</li> </ul>
	Fyzikálne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť kontaminácie cudzími predmetmi (manipulujúce osoby, zariadenia, škodce)</li> </ul>
<b>KONTROLNÉ OPATRENIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dôsledné dodržiavanie postupov správnej hygienickej praxe týkajúcich sa skladovania</li> <li>• inštalácia a účinné fungovanie výkonného klimatizačného systému s registráciou</li> <li>• kalibrovanie zariadení v zmysle metrologického plánu</li> <li>• prítomnosť kontrolného meracieho zariadenia v skladovom priestore pre informáciu manipulujúcich pracovníkov o aktuálnom stave mikroklimatických podmienok</li> <li>• dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov</li> <li>• používanie pitnej vody, ktorá spĺňa požiadavky platnej legislatívy</li> <li>• dôsledné dodržiavanie hygienicko – sanitačných postupov</li> <li>• vykonávanie pravidelných kontrol účinnosti sanitácie v zmysle určeného plánu</li> <li>• pravidelné preškoľovanie zamestnancov v zmysle plánu vzdelávania</li> <li>• pravidelná údržba v zmysle SHP</li> <li>• dodržiavanie programu kontroly škodcov</li> </ul>	

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	HACCP – analýza nebezpečenstiev	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 64

## EXPEDÍCIA

<b>NEBEZPEČENSTVO</b>	Biologické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť pomnoženia patogénnych mikroorganizmov</li> <li>• možnosť prežívania nežiaducich mikroorganizmov</li> <li>• možnosť sekundárnej kontaminácie – mikroorganizmy nachádzajúce sa vo vzduchu, na požívatine, na povrchoch predmetov prichádzajúcich do styku s požívatinami, mikroorganizmy pochádzajúce od osôb pracujúcich s požívatinami</li> </ul>
	Chemické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• látky pridané neúmyselne (látky z potravinárskej výroby – sanitačné prostriedky)</li> <li>• látky vytvorené v požívatine počas procesu skladovania a manipulácie</li> </ul>
	Fyzikálne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť kontaminácie cudzími predmetmi (manipulujúce osoby, zariadenia)</li> </ul>
<b>KONTROLNÉ OPATRENIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dôsledné dodržiavanie postupov správnej hygienickej praxe týkajúcich sa expedovania výrobkov - nepredlžovanie času manipulácie s výrobkami nad potrebný rámec</li> <li>• udržiavať dopravné prostriedky v čistote a dobrom stave údržby</li> <li>• dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov</li> <li>• používanie pitnej vody, ktorá spĺňa požiadavky platnej legislatívy</li> <li>• dôsledné dodržiavanie hygienicko – sanitačných postupov</li> <li>• vykonávanie pravidelných kontrol účinnosti sanitácie v zmysle určeného plánu</li> <li>• pravidelné preškoľovanie zamestnancov v zmysle plánu vzdelávania</li> <li>• pravidelná údržba v zmysle SHP</li> <li>• dodržiavanie programu kontroly škodcov</li> </ul>	

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	HACCP – analýza nebezpečenstiev	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 65

**OBALY – PREPRAVNÉ, NOJAX, COLAGÉNOVÉ, BRAVČOVÉ, BARANIE ČREVÁ, NEPRIEPUSTNÉ, RIASENÉ,  
ČREVÁ, ČREVÁ, ŠAGÁT, AL SPONY, TB OČKÁ, MISKY, POTRAVINÁRSKE FÓLIE, PREPRAVKY  
(PRÍJEM, SANITÁCIA, SKLADOVANIE)**

<b>NEBEZPEČENSTVO</b>	Biologické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možnosť pomnoženia prítomných patogénnych mikroorganizmov</li> <li>• možnosť prežívania nežiaducich mikroorganizmov</li> <li>• možnosť sekundárnej kontaminácie – mikroorganizmy nachádzajúce sa vo vzduchu, na povrchoch predmetov prichádzajúcich do styku s požívatinami, mikroorganizmy pochádzajúce od osôb pracujúcich s požívatinami</li> </ul>
	Chemické	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reziduá čistiacich a dezinfekčných prostriedkov</li> </ul>
	Fyzikálne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poškodenie prepravných obalov</li> <li>• možnosť kontaminácie cudzími predmetmi (manipulujúce osoby, zariadenia)</li> </ul>
<b>KONTROLNÉ OPATRENIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dôsledné dodržiavanie postupov správnej hygienickej praxe týkajúcich sa príjmu a uskladnenia prepravných obalov</li> <li>• dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov</li> <li>• používanie pitnej vody, ktorá spĺňa požiadavky platnej legislatívy</li> <li>• dôsledné dodržiavanie hygienicko – sanitačných postupov - oplach pitnou vodou</li> <li>• dodržiavanie oddeleného uskladnenia čistiacich a dezinfekčných prostriedkov</li> <li>• vykonávanie pravidelných kontrol účinnosti sanitácie v zmysle určeného plánu</li> <li>• pravidelné preškoľovanie zamestnancov v zmysle plánu vzdelávania</li> <li>• pravidelná údržba v zmysle SHP</li> <li>• dodržiavanie programu kontroly škodcov</li> </ul>	

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------



Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 66

**Identifikácia kontrolných a kritických kontrolných bodov:**

Technologický krok	Nebezpečenstvo	Rozhodovací strom				Určenie CP/CCP
		Otázka č. 1	Otázka č. 2	Otázka č. 3	Otázka č. 4	
Príjem suroviny	B CH F	Áno Áno Áno	Nie Nie Nie	Nie Nie Nie	- - -	<b>CP</b>
Úprava suroviny( sepa rácia, kútrovanie, homogenizácia , miešanie, rezanie, nasolenie, odležanie )	B CH F	Áno Áno Áno	Nie Nie Nie	Nie Nie Nie	- - -	<b>CP</b>
Plnenie	B CH F	Áno Áno Áno	Nie Nie Nie	Áno Nie Nie	- - -	<b>CP</b>
Tepelné opracovanie – varenie v jadre min. T : 70 °C, 10 minút ( údenie)	B CH F	Áno Áno Áno	Nie Nie Nie	Nie Nie Nie	Nie - -	<b>CCP</b>
Balenie	B CH F	Áno Áno Áno	Nie Nie Nie	Áno Nie Nie	- - -	<b>CP</b>
Skladovanie	B CH F	Áno Áno Áno	Nie Nie Nie	Áno Nie Nie	Nie - -	<b>CCP</b>

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 67

<i>Expedícia</i>	B CH F	Áno Áno Áno	Nie Nie Nie	Nie Nie Nie	- - -	<b>CP</b>
<i>Obaly – príjem, sanitácia, skladovanie</i>	B CH F	Áno Áno Áno	Nie Nie Nie	Nie Nie Nie	- - -	<b>CP</b>

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 68

<b>CCP – Tepelné opracovanie</b>	
<i>Kritický limit</i>	dodržiavať teplotné limity v zmysle platnej legislatívy: - tepelné opracovanie výrobku tak aby teplota v jadre výrobku pôsobila minimálne 70 °C po dobu minimálne 10 minút
<i>Spôsob monitorovania</i>	- meranie pomocou registračných teplomerov – frekvencia monitorovania kontinuálna - sledovanie a kontrola : vizuálne záznam o teplote z registračného zariadenia - sledovanie dovarenosti vo vlastnom podnikovom laboratóriu – frekvencia: vyšetrenie každého druhu mäsového výrobku po skončení jeho výroby
<i>Osobná zodpovednosť</i>	- Určený pracovník je zodpovedný za dodržanie teplotného režimu počas varenia a údenie výrobkov – vykonáva kontrolu teplotu - Nadriadený pracovník (vedúci prevádzky/zmeny) vykonáva kontrolu záznamov - laborant
<i>Nápravné opatrenia</i>	- pri zistení nedostatočného tepelného opracovania na registračnom teplomery, zvýšiť teplotu alebo predĺžiť čas tepelného opracovania mäsového výrobku - pri poruche údiarenského zariadenia okamžite presunúť mäsové výrobky do inej údiarni a pokračovať vo varení - vyradiť podozrivé a znehodnotené mäsové výrobky
<i>Osobná zodpovednosť</i>	- Nadriadený pracovník musí zaznamenať prijaté nápravné opatrenia - Ak sa nápravné opatrenie pre ten istý postup musí vykonávať opakovane, tím HACCP je povinný zistiť príčinu a následne odstrániť - Preverovanie záznamov o nápravných opatreniach vykonáva vedúci prevádzky
<i>Overovanie /verifikácia</i>	- Záznamy teplotných podmienok varenia a údenia pravidelne kontroluje nadriadený pracovník (podpis pracovníka a podpis nadriadeného v zázname)

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------

Podtatranská s.r.o., Slavkovská cesta 54/1468, 06001 Kežmarok	<b>HACCP – analýza nebezpečenstiev</b>	Vydanie: 1
		Výtlačok: 1
		Strana: 69

<b>CCP - Skladovanie</b>	
<i>Kritický limit</i>	dodržiavať teplotné limity v zmysle platnej legislatívy: - mäkký mäsový výrobok – zvýšená teplota nad 4°C
<i>Spôsob monitorovania</i>	- Záznam o teplote
<i>Osobná zodpovednosť</i>	- Určený pracovník je zodpovedný za dodržanie teplotných podmienok počas skladovania – vykonáva kontrolu teplotu - Nadriadený pracovník (vedúci prevádzky/zmeny) vykonáva kontrolu záznamov
<i>Nápravné opatrenia</i>	- pri zistení odchýlky od predpísanej teploty, zistiť príčinu a čo najskôr ju odstrániť - ak ide o krátkodobé zvýšenie teploty spôsobené naskladňovaním /vyskladňovaním čo najskôr uzavrieť chladiareň - pri poruche chladiaceho zariadenia okamžite presunúť mäsové výrobky do inej chladiarne - ak sa zvýšenie teploty v dôsledku zanedbania zistí neskoro a dôjde k rapidnému zvýšeniu teploty skladovaných výrobkov, je potrebné ich pozastaviť a dať na posúdenie zdravotnej neškodnosti do akreditovaného laboratória v prípade, že výrobky sú posúdené ako zdravotne škodlivé, zabezpečiť odvoz výrobkov do asanačného zariadenia, ak sú posúdené ako zdravotne neškodné, je možné ich uvádzať do obehu - vyradiť podozrivé a znehodnotené mäsové výrobky - po odstránení poruchy chladiaceho zariadenia je potrebné zapnúť príslušnú chladiareň, odskúšať jej funkčnosť a po dosiahnutí predpísaných parametrov a ich overení, opätovne naskladniť mäsové výrobky, v každom prípade sledovať dĺžku naskladňovania nových výrobkov y funkčnosť chladiaceho zariadenia
<i>Osobná zodpovednosť</i>	- Nadriadený pracovník musí zaznamenať prijaté nápravné opatrenia - Ak sa nápravné opatrenie pre ten istý postup musí vykonávať opakovane, tím HACCP je povinný zistiť príčinu a následne odstrániť - Preverovanie záznamov o nápravných opatreniach vykonáva vedúci prevádzky
<i>Overovanie /verifikácia</i>	- Záznamy teplotných podmienok pravidelne kontroluje nadriadený pracovník (podpis pracovníka a podpis nadriadeného v zázname)

Zmena č.:	Dátum účinnosti:	Pridelenie overil:
-----------	------------------	--------------------