

Bezpečnost potravin

Bezpečnost potravin je naše největší odpovědnost

Naše největší odpovědnost u McDonald's je podávat bezpečné potraviny. Bezpečné potraviny neobsahují škodlivé bakterie, viry a škodlivé látky, které by mohly způsobit onemocnění našich zákazníků. To je odpovědnost, kterou u McDonald's bereme velmi vážně.

Je zapotřebí úsilí celého týmu, aby byly zavedeny a realizovány postupy týkající se bezpečnosti potravin. Manažeři, zaměstnanci a dodavatelé hrají aktivní úlohu při školení a praktikování stanovených postupů týkající se bezpečnosti potravin. Prostřednictvím správného výcviku a neustálé pozornosti věnované zavedeným postupům bezpečnosti potravin McDonald's nadále podporuje a zvyšuje vybudovanou reputaci.

Strana	Kapitola
3	Model bezpečnosti potravin
4	Vybavení
5	Program bezpečnosti potravin pro vaši restauraci
5	Tým pro bezpečnost potravin
5	Standardy bezpečnosti potravin
6	Zdraví a hygiena zaměstnanců
7	Obecná opatření pro zajištění bezpečnosti potravin
7	DKBV (Denní checklist bezpečnosti potravin)
8	Verifikace postupů týkajících se bezpečnosti potravin
9	Prevence křížové kontaminace
9	Křížová kontaminace syrových a tepelně zpracovaných pokrmů
9	Co způsobuje křížovou kontaminaci
10	Prevence křížové kontaminace
10	Umývání rukou
10	Kde si umývat ruce
11	Umývání rukou
11	Používání časového umývání rukou
12	Jednorázové rukavice
12	Průhledné / bílé jednorázové rukavice
12	Barevné jednorázové rukavice
13	Používání jednorázových rukavic stanoviště za stanovištěm
14	Postupy pro kontrolování teplot produktů
14	Testování teploměru
15	Testování a řešení problémů vnitřními teplotami u plátků hovězího masa a sausage masa
17	Testování a řešení problémů vnitřními teplotami u kuřecích a rybích produktů
19	Testování a řešení problémů s vaječnými produkty (sázená vejce, míchaná vejce a vaječná omeleta)
21	Testování a řešení problémů s vnitřními teplotami u výrobků v UHC
22	Krizový management v oblasti bezpečnosti potravin
22	Provedení stažení produktu a obnovy zásob

► pokračuje

► pokračuje

23	Kontaminovaná voda – splnění nařízení převažovat vodu
22	Vyřizování stížností zákazníků spojených s bezpečností potravin
24	Potravinové alergie
24	Kontroly a šetření zdravotních úřadů
24	Pokyny pro případ kontrol a šetření
25	Odběr vzorku potravin
25	Tréninkové a referenční materiály
25	Formuláře

Model bezpečnosti potravin

Tento model znázorňuje některé kroky, podle kterých manažeři a zaměstnanci musejí postupovat, aby zajistili bezpečné potraviny.

Zajistěte, aby nádoby / kontejnery na odpad byly zakryté a místo pro skladování odpadu bylo organizované a čisté.

Zajistěte správné tréninkové materiály.

Vyplněné denní checklisty bezpečnosti potravin DKBV uchovávejte po dobu alespoň 1 roku

Zajistěte, aby na umyvadlech pro mytí rukou bylo doplněno vše potřebné.

Po určených úkonech a alespoň jednou za hodinu si umývejte ruce schváleným tekutým antibakteriálním mydlem (Sensisept nebo McD AMH).

Umývejte a vydezinfikujte náčiní a nádoby, které přicházejí do styku s potravinami, alespoň každé 4 hodiny. Nádoby na potraviny se umývají a dezinfikují také po každém vyprázdnění.

Mějte zavedené postupy, které pomáhají předcházet křížové kontaminaci při manipulaci se syrovým masem, drůbeží (včetně čerstvých vajec) a rybími produkty.

Pro produkty na garnýrovacím stole použijte časovače.

Zajistěte, aby potraviny, dodané do restaurace, byly zkontrolovány.

Potraviny skladujte ve vhodných podmínkách.

Potraviny skladujte na místě odděleném od úklidových prostředků.

Stroje a zařízení řádně udržujte a kalibrujte.

Potraviny tepelně zpracovávejte tak, aby požadované teploty v jádře výrobku byly dosaženy.

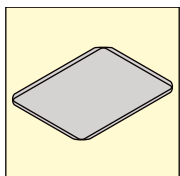
Na všech dveřích musí být nainstalována těsnění zabráňující pronikání škůdců.

Tepelně zpracované potraviny udržujte při požadovaných teplotách v rámci požadované doby uchování.

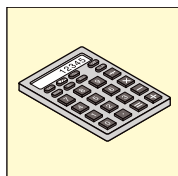
Ujistěte se, že zaměstnanci jsou zdraví.

Abyste udržovali restauraci čistou a hygienickou, používejte čisté dezinfikované utěrky a dezinfekční prostředek.

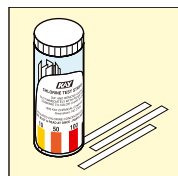
Vybavení



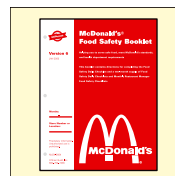
Nerezový / plastový táč na žemle



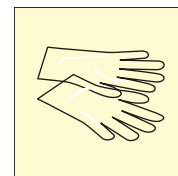
Kalkulačka



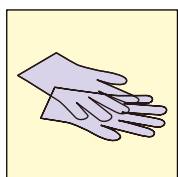
Testovací proužky na kvalitu tuku / přístroj Testo



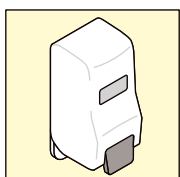
Kniha DKBV



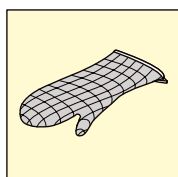
Jednorázové rukavice (průhledné / bílé)



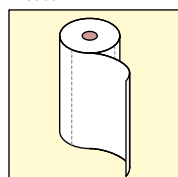
Jednorázové rukavice (barevné - modré)



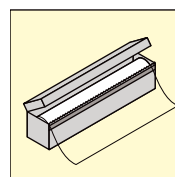
Dávkovač mýdla a dezinfekčního prostředku



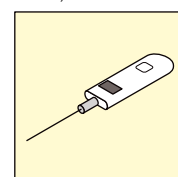
Chňapka pro McCafé



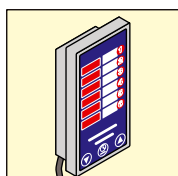
Papírové utěrky



Plastová fólie



Teploměr s jehlovou sondou



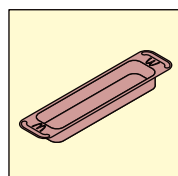
Časovač



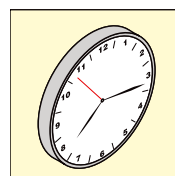
Čisté a dezinfikované utěrky



Špinavé utěrky



Táč do UHC



Hodiny s vteřinovou ručičkou

Program bezpečnosti potravin pro vaši restauraci

Strana	Kapitola
5	Tým pro bezpečnost potravin
5	Standardy bezpečnosti potravin
6	Zdraví a hygiena zaměstnanců
7	Obecná opatření pro zajištění bezpečnosti potravin
7	Denní checklist bezpečnosti potravin - DKBV
8	Verifikace postupů týkajících se bezpečnosti potravin

Tým pro bezpečnost potravin

Bezpečnost potravin se týká všech prostor v restauraci McDonald's. Manažeři musejí zajistit, aby všechny prostory restaurace vyhovovaly stanoveným standardům bezpečnosti potravin. Každý den musejí vyplňovat DKBV (denní checklist bezpečnosti potravin). Když standardy bezpečnosti splněny nejsou, musí manažer reagovat a vyřešit všechny problémy.

Zdravotní úřady často vyžadují navíc ke standardům McDonald's také trénink v oblasti bezpečnosti potravin. Manažer musí být připraven spolupracovat s kontrolními orgány, které restauraci navštěvují za účelem sesbírání informací nebo vzorků.

Požadavky na manažerský trénink

Všichni manažeři, včetně shift manažerů, musí být proškoleni v základní hygienické praxi a bezpečnosti potravin = Hygienické Minimum (vstupní, preventivní). Ve Slovenské republice musejí být certifikováni v Odborné způsobilosti. Manažeři, kteří nebyli proškoleni (v SR certifikováni) v odpovídajícím programu, nemohou samostatně vést směnu. To je součástí verifikace postupů týkajících se bezpečnosti potravin. Navíc k tomuto tréninku musí být manažeři schopni správně vyplňovat všechny položky v DKBV (denním checklistu bezpečnosti potravin) rozumět tomu jak provádět nápravná opatření, pokud nejsou splněny standardy bezpečnosti potravin, a vědět jak správně reagovat na stížnosti zákazníků či na problémy ohledně bezpečnosti potravin.

Navíc by vedoucí restaurace (Store Manager) měl být obeznámen s cíli a postupy systému krizového řízení výrobků a pro obnovy zásob McDonald's. Manažer by měl také vědět jak vhodně reagovat na stížnosti zákazníků související s bezpečností potravin, zejména jako jsou údajné cizí předměty v pokrmech či údajné nemoci.

Požadavky na trénink zaměstnanců

Manažeři musejí zajistit, aby všichni zaměstnanci byli vhodně proškoleni. Zaměstnanci hrají důležitou úlohu při přípravě pokrmů McDonald's a je důležité, aby rozuměli postupům týkajících se bezpečnosti potravin a dodržovali je. Zaměstnanci jsou školeni manažerem nebo trenérem.

Zaměstnanci se musí zavázat ke standardům vyjmenovaným v DKBV (denním checklistu bezpečnosti potravin) a v dalších kapitolách Provozní a výukové příručky. Všichni zaměstnanci musejí být proškoleni v základní hygienické praxi a bezpečnosti potravin = Hygienické Minimum (vstupní, preventivní). Měli by být trénováni na rozpoznávání rizik v rámci bezpečnosti potravin, jako jsou nedostatečně tepelně zpracované produkty, a měli by vědět, jak provádět okamžitá a vhodná nápravná opatření.

Tréninkový program v každé restauraci by měl pokrýt obsah, který lze nalézt v tréninkových SOC Úklid a hygiena a Bezpečnost potravin. Každý zaměstnanec by měl být schopen odpovědět na verifikační otázky, které se nacházejí na konci tréninkových SOC.

- ▶ Viz *tréninkový SOC Úklid a hygiena*.
- ▶ Viz *tréninkový SOC Bezpečnost potravin*.

Standardy bezpečnosti potravin

Všechny restaurace musí dodržovat požadavky McDonald's na standardy bezpečnosti potravin a dodržovat všechny platné zákony a nařízení související s bezpečností potravin. Současné požadavky McDonald's na bezpečnost potravin jsou popsány v denním checklistu bezpečnosti potravin (Food Safety Daily Checklist), a ve Verifikaci postupů týkajících se bezpečnosti potravin. (Audit bezpečnosti potravin - verifikace HACCP).

Následující tabulka shrnuje klíčové požadavky a postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Tabulka 1 - Požadavky na bezpečnost potravin

Oblast	Standard bezpečnosti potravin
Příprava potravin	<ul style="list-style-type: none"> Při přípravě potravin musí být správně používáno vhodné náčiní. Jsou správně zavedeny postupy, které pomáhají předcházet křížové kontaminaci při manipulaci se syrovým masem, drůbeží (včetně čerstvých vajec) a rybími produkty. U potenciálně nebezpečných potravin, uchovávaných při pokojové teplotě, se kontroluje čas.
Teplné zpracování	<ul style="list-style-type: none"> Syrové kuřecí produkty musejí být teplně zpracovány při vnitřní teplotě 70 °C nebo vyšší. Syrové hovězí produkty musejí být teplně zpracovány při vnitřní teplotě 70 °C nebo vyšší. Syrové rybí produkty musí být teplně zpracovány při vnitřní teplotě 70 °C nebo vyšší. Nepasterizované vaječné produkty a skořápková vejce musí být teplně zpracovány, dokud se bílek nezrazí a žloutek neztuhne a nevytéká, minimální teplota je 70°C.
Uchovávání teplých produktů	<ul style="list-style-type: none"> Teplně zpracované potraviny musí být uchovávány při teplotě 65 °C nebo vyšší.
Skladování potravin	<ul style="list-style-type: none"> Chlazené potraviny musí být skladovány při teplotě 4 °C nebo nižší. Zmrazené potraviny musí být skladovány při teplotě -18°C nebo nižší. Potraviny se musí skladovat v uzavřených nebo přikrytých obalech. Musí se dodržovat všechny primární i sekundární doby skladovatelnosti.
Příjem dodávky	<ul style="list-style-type: none"> Zmrazené produkty musí být úplně zmrazené, jejich teplota musí být -18°C nebo nižší. Teplota chlazených produktů musí být 4 °C nebo nižší.
Zdraví a hygiena zaměstnanců	<ul style="list-style-type: none"> Všichni zaměstnanci musí vypadat zdravě a nesmí trpět žádnou infekční chorobou. Všichni zaměstnanci musejí dbát na dobrou osobní hygienu.
Umývání rukou	<ul style="list-style-type: none"> Všichni zaměstnanci si musí umývat ruce schváleným tekutým dezinfekčním mýdlem po určených úkonech a maximálně každou hodinu, přitom dodržují časovaný systém umývání rukou.
Hygiena	<ul style="list-style-type: none"> Veškeré náčiní a nádoby přicházející do styku s potravinami musí být umýváno a dezinfikováno v požadovaných intervalech. Pro důkladný, detailní úklid v restauraci by se měly používat dezinfikované utěrky způsobem „na jedno použití“ a poté by se měly hodit do kbelíku se špinavými utěrkami (platí pro oblast obkládání a salátového stolu) Dezinfikované utěrky používané při ostatních činnostech v kuchyni by měly být vyměňovány, když jsou lehce zašpiněné (maximálně jednou za hodinu) nebo kdykoli si zaměstnanec umyje ruce. Musí být zaveden program preventivní ochrany proti škůdcům.
Kontroly bezpečnosti potravin	<ul style="list-style-type: none"> DKBV (Denní checklist bezpečnosti potravin) musí být vyplňován každý den a archivován minimálně po dobu 1 roku.
Trénink	<ul style="list-style-type: none"> Všichni zaměstnanci musejí být proškolení v hygienickém minimu (vstupní; preventivní – 1 x rok), ve Slovenské republice musejí být certifikováni v Odborné způsobilosti. Manažeři, kteří nejsou proškoleni nemohou samostatně vést směnu. Zaměstnanci musí být proškoleni o osobní hygieně a základní praxi hygieny potravin.

Tabulka 1 - pokračování

Oblast	Standard bezpečnosti potravin
Voda	<ul style="list-style-type: none"> Pro všechny nápoje musí být zaveden systém filtrace vody se submikronovou filtrací. Pro všechny zdroje pitné vody musí být aplikován vhodný systém úpravy vody.
Dodávání potravin	<ul style="list-style-type: none"> Všichni dodavatelé potravin a čisticích prostředků musejí splňovat požadavky McDonald's na bezpečnost potravin a výrobků. Pro informaci o specifických požadavcích kontaktujte oddělení nákupu a řízení jakosti.

Zdraví a hygiena zaměstnanců

Odpovědností manažera je zajistit, aby všichni zaměstnanci, pracující v restauraci, vypadali zdravě a netrpěli žádnou chorobou nebo nákazou, která by mohla negativně ovlivnit bezpečnost potravin. Nemocní pracovníci mohou nemoc přenést na ostatní zaměstnance nebo na zákazníky. Existuje potenciální riziko, že nemocný pracovník, který připravuje potraviny, může kontaminovat pokrm bakteriemi, viry nebo jinými mikroorganismy, které způsobují onemocnění.

Zaměstnanci, kteří trpí průjmem, horečkou, zvracením, žloutenkou a horečkou s bolením v krku, by neměli v restauraci pracovat, pokud tyto symptomy nejsou výsledkem somatického stavu, u kterého lékař potvrdil, že nezpůsobuje onemocnění pocházející z jídla. Pokud má zaměstnanec tyto symptomy a cítí se schopen práce, měl by dostat svolení k práci. Příkladem této situace jsou ranní nevolnosti spojené s těhotenstvím.

Od zaměstnanců se vyžaduje, aby manažerovi oznámili, pokud mají tyfus, salmonelu, úplavici, žloutenku typu A, norovirus, E. coli, kampylobakter nebo pokud byli v blízkém kontaktu s někým v práci, doma nebo ve škole, kdo má nějakou z těchto nemocí. Po takovém oznámení by měli manažeři kontaktovat odd. QA a poradit se, jak v jednotlivých případech postupovat.

Zaměstnanci musí mít náležitě ošetřené řezné rány nebo jiná poranění pokožky na ruku náplastí. V případě, že k poranění došlo v místech od zápěstí směrem k prstům je nutné, aby zaměstnanec použil ještě jednorázovou rukavici (zamezení „samovolné ztráty“ náplasti během manipulace se surovinami a přípravy jídla).

Všichni zaměstnanci, kteří se dotýkají potravin, musejí mít ostříhané nehty a nemají povoleno nosit umělé nehty. Pracovníci s dlouhými nebo špinavými nehty nemohou připravovat či obkládat potraviny. Na dlouhých nehtech mohou být mezi nehtem a kůží zachycené bakterie, které by potom mohly být přeneseny do jídla.

Obecná opatření pro zajištění bezpečnosti potravin

Základní opatření pro zajištění bezpečnosti potravin provádějte pravidelně jakou součástí své každodenní činnosti. Díky těmto preventivním opatřením je méně pravděpodobné, že se v průběhu provozu vyskytnou problémy s bezpečností potravin.

Hygiena v restauraci

Hygiena je základní kámen bezpečnosti potravin. Udržování čisté a hygienické restaurace je základem pro podávání bezpečných pokrmů. Čistá a uspořádaná restaurace navíc přispívá k pozitivnímu postoji zaměstnanců, který může zvýšit jejich pozornost v oblasti osobní hygieny a praxi při přípravě pokrmů.

Kapitola Úklid, hygiena a údržba podává specifické informace o úklidu a hygieně ve vaší restauraci.

► Viz kapitola *Úklid, hygiena a údržba*.

Plánovaná údržba

Stroje a zařízení, které se používají pro skladování, tepelné zpracování nebo uchovávání potravin musí být udržovány v řádném provozním stavu. Udržování těchto klíčových částí vybavení je zásadní pro poskytování pokrmů, které splňují naše stanovené standardy bezpečnosti potravin.

Měli byste provádět plánovanou údržbu strojů a zařízení, které se používají pro skladování, tepelné zpracování a uchovávání potravin, a to podle kalendáře plánované údržby (KPÚ), štítků plánované údržby, které jsou zahrnuty v Manuálu plánované údržby, a podle návodů k obsluze jednotlivých součástí vybavení. Úkoly údržby dokumentujte v kalendáři KPÚ. V kapitole Úklid, hygiena a údržba je uveden seznam denních činností v rámci plánované údržby.

► Viz kapitola *Úklid, hygiena a údržba: Údržba a plánovaná údržba*.

Plánovaná údržba strojů a zařízení vybavení hraje důležitou úlohu pro splnění standardů McDonald's v oblasti bezpečnosti potravin v restauraci.

Poruchy strojů a zařízení mající vliv na standardy bezpečnosti potravin řešte okamžitě. Pokud nelze vybavení opravit ihned, musíte je neprodleně vyloučit z používání.

Filtrace vody

Voda může někdy obsahovat škodlivé mikroorganismy, které mohou způsobit nemoci pocházející z jídla. Z toho důvodu musí mít každá restaurace systém filtrace vody a v nezbytném případě i systém úpravy vody.

Systém filtrace vody musí být schopen odstranit z vody 99,9 % částic větších než 1 mikrometr. Používat se mohou pouze schválené filtry a ty se musí vyměňovat podle potřeby nebo nejméně každých 6 měsíců. Filtry musí být označeny datem, kdy byly vyměněny a datem jejich příští výměny.

Systémy úpravy vody zahrnují ultrafialové (UV) či chlorační zařízení nebo reverzní osmózu. S návrhem a instalací vhodného systému pro úpravu vody obvykle pomáhá externí odborník na úpravu vody.

Další informace o filtraci vody obsahuje kapitola *Nápoje*.

► Viz kapitola *Nápoje: Systém filtrace vody*.

Ochrana proti škůdcům

Škůdci včetně hmyzu a hlodavců mohou přenášet viry, bakterie nebo prvoky do pokrmů. Všichni škůdci jsou považováni za znečišťující cizí objekt v potravinových produktech.

Informace o ochraně proti škůdcům jsou obsaženy v kapitole *Úklid, hygiena a údržba*.

► Viz kapitola *Úklid, hygiena a údržba: Ochrana proti škůdcům*

Doručování teplého jídla mimo místo prodeje

V některých zemích jsou zavedeny postupy pro doručování teplého jídla mimo místo prodeje. Postupujte podle postupů schválených ve vaší zemi a pro doručování použijte vhodné vybavení. Pro zajištění bezpečnosti potravin by veškeré teplé jídlo mělo být doručeno mimo místo prodeje do jedné hodiny od začátku výrobního procesu. Z důvodů kvality mohou být vyžadovány i kratší lhůty. Jídlo by mělo být doručováno v uzavřených a zakrytých nádobách, které chrání pokrm před jakoukoli kontaminací. U větších objednávek poskytněte instrukce pro servírování.

DKBV (Denní checklist bezpečnosti potravin)

DKBV (Denní checklist bezpečnosti potravin) je nástroj pro ověřování shody vaší restaurace s nejdůležitějšími teplotami pro zajištění bezpečnosti potravin, standardy a postupy a pro splnění legislativních požadavků. Vyplnění checklistu napomáhá managementu a zaměstnancům podávat jídlo, které je v souladu s místními zákony týkajícími se zdraví a se standardy McDonald's. Pamatujte, že vyplnění checklistu je minimálním požadavkem. Manažeři a zaměstnanci musí být trénováni, aby během dne rozpoznali rizika v oblasti bezpečnosti potravin, a musí být schopni přijmout okamžitá a vhodná nápravná opatření.

Manažer restaurace je odpovědný za ověření, zda všechny položky v checklistu byly vyplněny a zda byly napraveny všechny nedostatky. Když je checklist vyplněn, musí jej manažer podepsat. Vyplněné checklisty se musejí archívat po dobu alespoň jednoho roku

Vyplňování checklistu

Denní checklist bezpečnosti potravin DKBV musí být vyplňován každý den. Obsahuje postupy pro otevření, snídaňové a standardní menu (McCafé – samostatná kniha DKBV). Používejte jej v průběhu dne tak, aby byl úplně vyplněn. Proveďte kontroly vnitřních teplot plátků hovězího masa mezi přechodem ze snídaní a polední špičkou v restauracích se snídaněmi nebo mezi otevřením a polední špičkou v restauracích bez snídaní nebo jakmile objem objednávek vyžaduje produkovat celé várky, bez ohledu na to, co přijde dřív.

V knize DKBV musí být vyplněny všechna políčka (zkontrolovány všechny kontrolované oblasti). Musí být zaznamenány všechny naměřené teploty produktů do tabulek uvedených v checklistu. Přesné měření vyžaduje specializované nástroje a postupy.

- **Ujistěte se, že je teploměr nakalibrován a funguje správně.**
- **Sondu teploměru dezinfikujte!**

Nápravná opatření – jsou součástí DKBV

V případě, že některá z kontrolovaných oblastí nespĺňuje limity bezpečnosti (nebo kvality), je třeba přijmout okamžitá opatření, aby byl nedostatek odstraněn. Za žádných okolností by jídlo, pokud nespĺňuje standardy bezpečnosti potravin, nemělo být podáváno.

Verifikace postupů týkajících se bezpečnosti potravin

Proces ověření postupů týkajících se bezpečnosti potravin je součástí SOR a FOR reportů v rámci ROIP a Auditů bezpečnosti výrobků (Food Safety Audit). Účelem verifikace je potvrdit, že restaurace provádí denní kontroly bezpečnosti potravin správně a že jsou splněny standardy bezpečnosti potravin. Restaurace získá hodnocení založené na shodě s položkami přezkoumanými během ověřování.

Oblasti hodnocení

Restaurace v regionech nebo zemích, které používají ROIP, jsou hodnoceny podle položek obsažených ve Formuláři verifikace postupů týkajících se bezpečnosti potravin, který se používá ve vašem regionu nebo zemi.

Nápravná opatření v rámci verifikace

Pokud se během ověřování zjistí, že došlo k neshodě se standardem, musí pracovník, který ověřování provádí, ověřit a zdokumentovat, že položka byla identifikována a napravena. Pokud ověřování odhalí položku, kterou nelze napravit ihned, měla by být tato položka bezodkladně oznámena OPS nebo Field Service.

Nápravná opatření vyplývající z reportu SOR, FOR nebo Auditů bezpečnosti výrobků musejí být stanovena neprodleně po ukončení reportu / auditu a v závislosti na závažnosti problému a jeho vlivu na bezpečnost výrobků provedena ve stanovené lhůtě.

Prevence křížové kontaminace

Strana	Kapitola
9	Křížová kontaminace syrových a tepelně zpracovaných pokrmů
9	Co způsobuje křížovou kontaminaci
10	Prevence křížové kontaminace

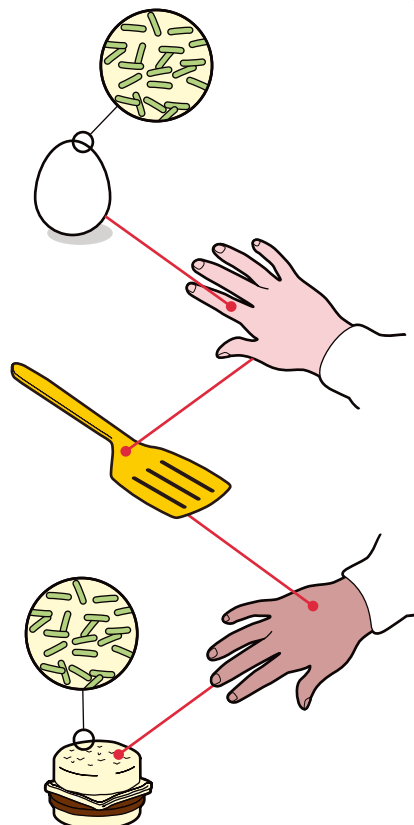
Standardem McDonald's je, že syrové maso, syrová drůbež, čerstvá vajíčka a syrové rybí výrobky musejí být skladovány, musí být s nimi manipulováno a musejí být připravovány odděleně od tepelně zpracovaných potravin a pokrmů připravených ke konzumaci tak, aby se zabránilo křížové kontaminaci.

Křížová kontaminace syrových a tepelně zpracovaných pokrmů

Křížová kontaminace je přenos bakterií ze syrových potravinových produktů do tepelně zpracovaných potravin nebo do pokrmů připravených ke konzumaci. Prevence křížové kontaminace je fundamentální částí zajišťování bezpečnosti potravin.

Co způsobuje křížovou kontaminaci

Křížová kontaminace se může objevit, když jsou škodlivé bakterie přeneseny ze syrových potravin do potravin tepelně zpracovaných nebo do pokrmů připravených ke konzumaci. Syrové maso, drůbež, čerstvá vajíčka a ryby mohou obsahovat škodlivé bakterie, které mohou způsobit nemoci pocházející z jídla. Bakterie ze syrových produktů se do pokrmů připravených ke konzumaci mohou přenášet rukama, náčiním nebo povrchy vybavení.





Křížová kontaminace se může také objevit, když se zaměstnanec dotýká syrových potravin a potom náčiní a jiný zaměstnanec se dotkne stejného náčiní a potom se dotkne pokrmu připraveného ke konzumaci.

Prevence křížové kontaminace

Všechny restaurace musejí mít zavedeny postupy pro prevenci křížové kontaminace ze syrových potravin do potravin tepelně zpracovaných nebo do pokrmů připravených ke konzumaci. Pro prevenci křížové kontaminace existují dvě možné varianty.

Zaměstnanci při manipulaci se syrovými produkty nosí barevné jednorázové rukavice. Rukavice si sundejte předtím, než se dotknete tácu, náčiní nebo tepelně zpracovaných potravin nebo pokrmů připravených ke konzumaci.

Tyto postupy nezmenšují důležitost správného umývání rukou. Ujistěte se, že všichni zaměstnanci si stále umývají ruce po určených úkonech a pokaždé, když jsou ruce viditelně špinavé nebo se zašpiní při práci.

Každý region či země je odpovědná za zavedení postupů pro předcházení křížové kontaminace, které jsou v souladu s místními nařízeními.

Umývání rukou

Strana	Kapitola
10	Kdy si umývat ruce
11	Umývání rukou
11	Používání časového systému umývání rukou

Bezpečná manipulace s potravinami začíná u čistých rukou. Ruce, které jsou nositeli škodlivých bakterií, virů či dalších mikroorganismů, mohou při kontaktu způsobit kontaminaci jakéhokoli povrchu či potravin. Správné a časté mytí rukou je jedním z nejproaktivnějších kroků zajištění bezpečnosti potravin.

Dalšímu snížení rizika potenciální kontaminace potravin rukama napomáhá spolu s mytím rukou také zamezení kontaktu rukou s potravinami. Aby se na grilovém stanovišti zabránilo kontaktu rukou s pokrmy připravenými ke konzumaci a se syrovými produkty, musí být používány jednorázové rukavice a k tomu určené náčiní.

► Viz *Jednorázové rukavice*, strana 12.

Kdy si umývat ruce

Ruce se kontaminují škodlivými bakteriemi, viry či dalšími mikroorganismy mnoha způsoby. Neumytí kontaminovaných rukou může být hlavním příspěvkem ke vzniku nemocí pocházejících z jídla. Z toho důvodu si všichni manažeři a zaměstnanci musí umývat ruce často a při tom postupovat podle správných postupů pro mytí rukou.

- Umyjte si ruce po použití nebo úklidu toalety.
- Umyjte si ruce před vstupem do výrobního prostoru a než začnete pracovat na stanovišti přípravy potravin.
- Umyjte si ruce před nasazením jednorázových rukavic.
- Umyjte si ruce po skončení přestávce.
- Umyjte si ruce po vyprázdění odpadové nádoby nebo manipulaci s odpady.
- Umyjte si ruce po úklidu v restauraci.
- Umyjte si ruce, když se dotknete nosu nebo vlasů.
- Umyjte si ruce, když sáhnete na kliku dveří nebo zvednete něco, co spadlo na podlahu.
- Umyjte si ruce, když jste si potřásli rukama s někým jiným.
- Umyjte si ruce, když jste vytahovali zásoby z lednice či vytírali podlahu a před návratem na stanoviště přípravy potravin.

Umývání rukou

Než si začnete umývat ruce, ujistěte se, že bezdotyková baterie funguje, teče teplá voda a že na všech umyvadlech je doplněno vše potřebné, to znamená tekuté dezinfekční mýdlo od schváleného dodavatele, funkční osušovač rukou nebo papírové ručníky.

1 V umyvadle pusťte vodu

Všechna umyvadla musejí mít teplou tekoucí vodu. Doporučená teplota vody musí mít 38-40°C (voda nesmí být studená a ani příliš horká)

2 Namočte si ruce a aplikujte dezinfekční mýdlo (od schváleného dodavatele)

Na namočené ruce nadávkujte 1 dávku dezinfekčního mýdla

3 Umyjte si ruce a opláchněte je

Po dobu 20 vteřin si ruce mněte o sebe. Umyjte se mezi prsty a v okolí nehtů. Ruce si důkladně opláchněte pod tekoucí teplou vodou.

4 Ruce si řádně osušte

Ruce si osušte papírovou utěrkou nebo pod vysoušečem. Používání papírových utěrek se preferuje ve výrobním prostoru, zvláště pokud je zde pouze jedno umyvadlo. Sušení rukou je s papírovými utěrkami rychlejší. Nedýchejte si na ruce a neotírejte je do zástěry.

Antibakteriální krémy a dezinfekční prostředky na ruce

Mimo umývání rukou mohou zaměstnanci používat antibakteriální krémy a dezinfekční prostředky s alkoholovým základem. Tyto produkty nemohou být nikdy použity jako náhrada za umývání rukou. V některých případech zdravotní úřady povolují používání tohoto typu produktů pouze ihned po umytí rukou.

Antibakteriální krémy mohou být aplikovány na ruce ihned po jejich umytí, aby znemožnily množení bakterií na rukách mezi jednotlivými mytími. Tyto krémy obsahují zvlhčovací prostředky, které chrání ruce před vysoušením či podrážděním, které může u některých osob časté mytí či jednorázové rukavice vyvolat.

Dezinfekční prostředky na ruce rychle ruce dezinfikují, ale jejich složení neumožňuje odstranit špínu a vrstvy tuku. Dezinfekční prostředek na ruce McD může být aplikován na ruce po manipulaci se syrovými produkty a před saháním na tácy, vnitřní části táců, náčiní nebo na tepelně zpracované potraviny nebo pokrmy připravené ke konzumaci (pokud to místní nařízení umožňují), aby se zabránilo křížové kontaminaci. Používání dezinfekčního prostředku McD nesnižuje důležitost umývání rukou po určených úkonech a pokaždé, když jsou ruce viditelně špinavé nebo se zašpiní při práci.

Používání časovaného systému umývání rukou

Časovaný systém umývání rukou činí z umývání rukou nedílnou součástí denních operací v restauraci. Podporuje manažery a zaměstnance, aby si umývali ruce alespoň jednou za hodinu, a napomáhá splňovat legislativní požadavky, které vyžadují monitorování a zdokumentování umývání rukou. Všechny restaurace musejí mít zavedený časovaný systém umývání rukou.

1 Každou hodinu zazní samostatný, pro tento účel vyhrazený, časovač

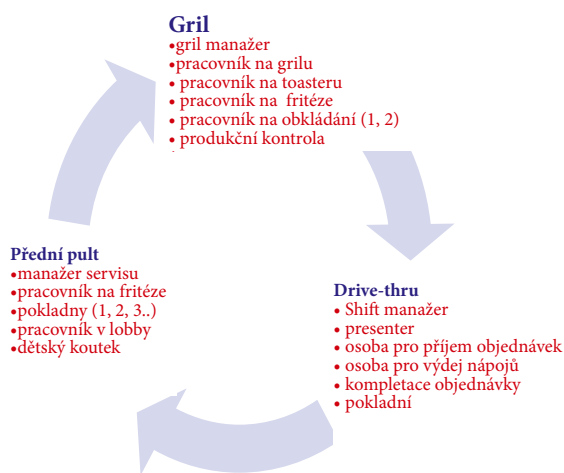
Manažer deaktivuje časovač, nastaví jej na další hodinu a umyje si ruce podle správných postupů týkajících se mytí rukou.

► Viz *Umývání rukou*, strana 11.

2 Každý zaměstnanec si umyje ruce

Všichni zaměstnanci si musejí jít umýt ruce. Když si umyje ruce jeden zaměstnanec, je upozorněna další osoba. Pokud jsou zaměstnanci příliš zaneprázdněni, aby opustili svá stanoviště v momentě, kdy je na nich řada, musí je manažer dočasně zastoupit, aby každý zaměstnanec mohl jít a umýt si ruce.

Toto schéma zobrazuje doporučený model organizace mytí rukou.



3 Cyklus mytí rukou ukončí manažer

Cyklus mytí rukou ukončí shift manažer, a pokud si je ještě neumyl, umyje si ruce.

Jednorázové rukavice

Strana	Kapitola
12	Průhledné / bílé jednorázové rukavice
12	Barevné jednorázové rukavice
13	Používání jednorázových rukavic stanoviště za stano- vištěm

Když jsou jednorázové rukavice používány společně s rutinním mytím rukou, jsou dalším opatřením pro předcházení kontaminace potravin a zajišťují bezpečné potraviny pro vaše zákazníky. Postupy popsané v této sekci nesnižují význam rutinního mytí rukou antibakteriálním mýdlem, coby klíčové činnosti v podporování správné praxe manipulace s potravinami.

Přijměte opatření, abyste zajistili, že při používání jednorázových rukavic dodržíte správnou hygienickou praxi. S rukama v rukavicích zacházejte stejně jako s rukama bez rukavic. Například, jelikož si holé ruce musíte umýt po jakékoli manipulaci s odpadky nebo když se dotknete tváře nebo vlasů, musíte také po těchto činnostech rukavice sundat a vyhodit, umýt si ruce a nasadit rukavice nové.

Upozornění

Manažer a zaměstnanci by neměli podlehnout falešnému dojmu, že nošení jednorázových rukavic eliminuje potřebu častého mytí rukou.

Průhledné / bílé jednorázové rukavice

Průhledné / bílé jednorázové rukavice se nosí při přípravě salátů nebo zmrzliny, pro rozřívání salátů, při manipulaci se syrovými vejci (sklady, kuchyň, roztloukání vajec a příprava melanže) a pro provádění některých dalších specifických činností. Krabice s jednorázovými rukavicemi nebo dávkovače rukavic dejte či nainstalujte na každé stanoviště, kde má zaměstnanec jednorázové rukavice používat. Poskytněte jim různé velikosti.

Nasazení průhledných / bílých jednorázových rukavic

1 Umyjte si ruce tekutým dezinfekčním mýdlem (od schváleného dodavatele)

Umývejte si ruce v umyvadle dezinfekčním mýdlem dobu alespoň 20 vteřin.

Viz *Umývání rukou*, strana 11.

Tip: Po umytí rukou použijte antibakteriální krém na ruce, který vytvoří ochrannou bariéru na pokožce a zlepší stav pokožky.

2 Jděte přímo na určené stanoviště

Jděte přímo na vaše pracovní stanoviště. Ujistěte se, že jste se cestou ničeho nedotkli, např. okolního vybavení, potravinových produktů nebo vaší tváře či vlasů.

3 Vyberte si rukavici

Na vašem pracovním stanovišti vyjměte z dávkovače rukavic či z krabice s rukavicemi čistou rukavici.

4 Nasadte si rukavice na jednu ruku

Rukavici přidržujte v blízkosti otvoru pro nasazování. Holou rukou se nedotýkejte prstů na rukavici.

5 Nasadte si rukavici na druhou ruku

Z dávkovače či krabice vyjměte druhou rukavici a nasadte si ji.

Sundání průhledných / bílých jednorázových rukavic

Po dokončení úkolů, které vyžadují používání rukavic, si průhledné / bílé jednorázové rukavice sundejte a vyhodte je do koše.

- Když opustíte stanoviště přípravy potravin, abyste provedli další úkoly, které se netýkají potravin – jako je vytažování zásob z chladicího či suchého skladu, vynášení odpadků, vytírání podlahy nebo úklid – rukavice si sundejte. Než se vrátíte na stanoviště pro přípravu potravin, umyjte si ruce a nasadte si nový pár rukavic.
- Když si uděláte přestávku nebo než navštívíte toaletu, sundejte si rukavice. Když se vrátíte k provádění úkonů, které vyžadují rukavice, umyjte si ruce a nasadte si nový pár rukavic.
- Pokud se při nošení rukavice roztrhnou nebo se na nich objeví díry, sundejte je a nasadte si nový pár.
- Při dlouhodobějším použití jednorázových rukavic (například příprava větších množství salátů nebo rukavice jako krytí obvazu) měňte rukavice v hodinovém rytmu v souladu s cyklem mytí rukou

Barevné jednorázové rukavice (modré)

Barevné jednorázové rukavice (modré) se používají při manipulaci se syrovými potravinovými produkty nebo i částečně tepelně zpracovanými produkty, nebo při vytloukání a dávkování čerstvých vajíček – při přípravě sázených vajec. Boxy s rukavicemi nebo zásobníky rukavic dejte či nainstalujte na každé stanoviště, kde má zaměstnanec jednorázové rukavice používat. Důsledně postupujte podle postupů pro nasazování a sundávání rukavic.

► Viz *Prevence křížové kontaminace*, strana 10.

Jednorázové, teplu odolné rukavice mají vyšší bod tání než běžné jednorázové rukavice. Ačkoli nejsou odolné vůči roztavení, je u těchto rukavic méně pravděpodobné, že se při krátkém kontaktu s povrchem grilu přichytnou na povrch grilu nebo ruky. Tyto rukavice jsou navrženy, aby se u grilu použily pouze jednou a poté byly vyhozeny.



Bezpečnost

Rukavice poskytují určitou ochranu, ale nedokážou zabránit popálení. Zaměstnanci musejí být opatrní a nedotýkat se povrchu grilu, když na něm leží produkty.

Nasazení barevných jednorázových rukavic
V závislosti na vaší restauraci můžete používat pouze jednu rukavici nebo rukavice na obě ruce.

1 Umyjte si ruce tekutým dezinfekčním mýdlem (od schváleného dodavatele)

Umývejte si ruce v umyvadle dezinfekčním mýdlem po dobu alespoň 20 vteřin.

► Viz *Umývání rukou*, strana 11.

2 Jděte přímo na určené stanoviště

Jděte přímo na vaše pracovní stanoviště. Ujistěte se, že jste se cestou ničeho nedotkli, např. okolního vybavení, potravinových produktů nebo vaší tváře či vlasů.

3 Vyberte si rukavice

Na vašem pracovišti vyjměte ze zásobníku rukavic či z krabice s rukavicemi čisté rukavice.

4 Nasadte si rukavice na jednu ruku

Držte rukavice v blízkosti otvoru pro nasazování. Holou rukou se nedotýkejte prstů na rukavici.

5 Nasadte si rukavici na druhou ruku

Z dávkovače či krabice vyjměte druhou rukavici a nasadte si ji.

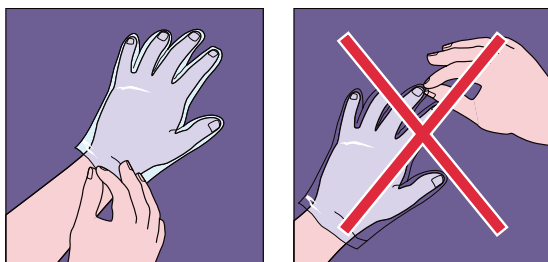
Sundání barevných jednorázových rukavic

Postupy pro sundání jednorázových, teplu odolných rukavic a znovu použitelných rukavic odolných vůči roztavení se liší. Ujistěte se, že postupujete podle správného postupu, abyste zabránili kontaminaci ze syrových produktů.

Sundání jednorázových, teplu odolných rukavic

1 Pevně uchopte zápěstí rukavice

Uchopte rukavici na hřbetu vaší ruky (ne za spodní stranu).



2 Svlékněte rukavici

Rukavici svlékněte z ruky, přičemž ji otočíte naruby. Pokud používáte pouze jednu rukavici, ujistěte se, že jste se nedotkli prstů nebo dlaně barevné rukavice vaší holou rukou.

3 Rukavici vyhodte

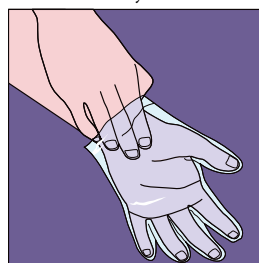
Rukavici vyhodte do koše

4 Postup opakujte s druhou rukavicí

Pokud používáte dvě rukavice, sundejte rukavici z vaší druhé ruky. Nedotýkejte se prstů nebo dlaně barevné rukavice vaší holou rukou. Mohli byste si ji kontaminovat.

Používání jednorázových rukavic stanoviště za stanovištěm – u nás nahrazeno systémem kleštiček a lopatek!

Aby byl přínos jednorázových rukavic pro manipulaci s potravinami ve vaší restauraci maximalizován, zaveďte přístup založený na stanovištích tak, jak byl proveden pro přípravu salátů a krájení rajčat na stole pro přípravu salátů. Ujistěte se, že jste pochopili, jaké typy jednorázových rukavic se používají na stanovišti obkládání, smažených produktů, grilovaných produktů, salátů a zmrzliny. Krabice s jednorázovými rukavicemi nebo dávkovače rukavic dejte či nainstalujte na každé stanoviště, kde má



zaměstnanec jednorázové rukavice používat. Poskytněte jim různé velikosti.

Zaměstnanci pracující na stanovišti grilovaných produktů mají možnost nosit jednu nebo dvě barevné rukavice. Pokud používají jednu rukavici, mohou manipulovat se syrovými produkty pouze tou rukou, na které mají rukavici. Pokud používají rukavice dvě, mohou manipulovat se syrovými produkty oběma rukama.

Tabulka 2
Používání jednorázových rukavic stanoviště za stanovištěm

Oblast	Typ rukavic	• Provedené úkoly	Frekvence výměny
Obkládání	Průhledné / bílé	<ul style="list-style-type: none"> • příprava základů na toasty • příprava slaniny na temperaci (=rozložení a uložení na táč) 	Podle potřeby nebo při opuštění stanoviště
Snídaně	Průhledné / bílé Barevné	<ul style="list-style-type: none"> • Manipulace s vejci / překládání na proložky • Roztloukání vajec na melanž pro míchaná vejce a omeletu • Manipulace se syrovými vejci při přípravě sázených vajec (roztloukání vajec do formy). 	Podle potřeby nebo před sáhnutím na tácy, náčiní nebo tepelně zpracované produkty
Grilované produkty	Barevné	<ul style="list-style-type: none"> • Manipulace s plátky hovězího masa 10:1; 4:1, a 3:1, s plátky sausage masa. 	Podle potřeby nebo před sáhnutím na tácy, náčiní nebo tepelně zpracované produkty
Saláty	Průhledné / bílé	<ul style="list-style-type: none"> • Doplnění potravin na pracovní stůl přípravy salátů • Roztřídění listového salátu • Krájení rajčat • Sestavování salátů 	Podle potřeby nebo při opuštění stanoviště
Zmrzlina	Průhledné / bílé	<ul style="list-style-type: none"> • Doplnění vaflových kornoutů do zásobníku 	Podle potřeby
Servis	Průhledné / bílé	<ul style="list-style-type: none"> • Verifikace a kalibrace nápojového systému – manipulace s výrokovými tryskami 	

Postupy pro kontrolování teplot produktů

Strana	Kapitola
14	Testování teploměru
15	Testování a řešení problémů s vnitřními teplotami u plátků hovězího masa a sausage masa
17	Testování a řešení problémů s vnitřními teplotami u kuřecích a rybích produktů
19	Testování a řešení problémů s vaječnými produkty
21	Testování a řešení problémů s vnitřními teplotami u výrobků v UHC

Každý den musí manažer testovat specifické potravinové produkty a vybavení, které se používá pro tepelně zpracování či udržování těchto produktů.

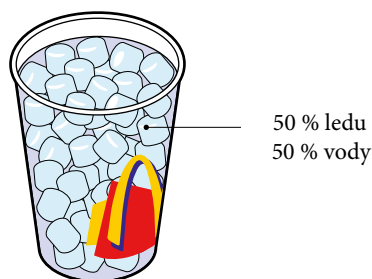
Testování teploměru

Teploměr, který je správně nakalibrován, vám umožňuje nakalibrovat stroje a zařízení a zkontrolovat teploty u tepelně zpracovaných produktů. Teploměr testujte každý den, než začnete provádět jakékoli měření teploty. Pokud teploměr nefunguje správně, může dávat nepřesné výsledky měření a vy se pak domníváte, že produkty jsou správně tepelně zpracovány, a přitom to tak nemusí být.

Všechny používané sondy musí být v provozuschopném stavu. Vždy by měla být k dispozici baterie navíc nebo záložní teploměr.

1 Naplňte kelímek ledem a vodou

Naplňte střední nápojový kelímek (0,4 l) ledem a potom doplňte studenou vodu (nebo sodu) z nápojové věže až po horní okraj ledu. Měli byste mít 50 % ledu a 50 % vody.



Nechte směs ledu s vodou stát dvě minuty, poté směs důkladně protřepte (použijte víčko).

2 Vložte sondu do vody

Vložte sondu do ledové vody a vyčkejte, dokud se hodnota teploty neustálí.

**3 Odečtěte teplotu**

Pokud se naměřená hodnota rovná 0°C – 0,5°C, je teploměr v pořádku. Odchylka ± 1 °C je přípustná pouze u teploměrů, které měří s přesností na celý stupeň (tj. bez desetiny).

Naměřenou hodnotu zapište do příslušného okénka v DKBV.

Pokud naměřená hodnota není v povoleném rozmezí, přesvědčte se, zda je jehla správně připojena na teploměr nebo zda není znečištěna.

Pokud ani poté teploměr není přesný, tak:

- Nepoužívejte ho a zajistěte ihned jeho servisní kalibraci nebo opravu. Do té doby používejte náhradní přístroj.
- V případě, že nemáte náhradní teploměr, pracujte s naměřenou odchylkou – zapište však tuto skutečnost do „nápravných opatření v DKBV“ a manažerské knihy. Současně si zajistěte opravu a náhradní teploměr.

Testování a řešení problémů s vnitřními teplotami u plátků hovězího a sausage masa

Každý den je třeba provést kontroly vnitřních teplot u každé plotny grilu, kde se budou během dne grilovat plátky hovězího a sausage masa. Tyto kontroly teplot měly být provedeny po přechodu ze snídání, před polední špičkou.

Za provedení denních kontrol vnitřních teplot u plátků hovězího masa odpovídá shift manažer. Doporučuje se, aby tyto kontroly prováděl manažer. Může je však provádět i osoba, která je trénovaná a ověřená pro provádění kontrol vnitřních teplot u plátků hovězího masa.

Standard bezpečnosti potravin vyžaduje, aby všechny plátky hovězího a sausage masa byly zpracovány při vnitřní teplotě 70 °C nebo vyšší. Standard kvality (pro hovězí maso) vyžaduje, aby alespoň jedna ze 4 vnitřních teplot z celé várky zpracovaných plátků hovězího masa byla mezi 70 °C a 75 °C.

Pro přesnou kontrolu teplot ukládejte naměřené teploty do paměti v teploměru ATKINS.

Provedení testu

Otestujte teploměr (byl-li již otestován zkouškou ledem, pouze dezinfikujte jehlu)

3 Ogrilujte a okořeňte plátky masa

Ogrilujte a okořeňte celou várku plátků masa.

► Viz kapitola *Grilované produkty Made For You: Grilování plátků hovězího masa 10:1; 3:1 a 4:1.*

4 Vyměte plátky masa

Během normované doby vyměte plátky hovězího masa na nerezový tác s papírovou podložkou (6-7 ks). Normovaná doba pro sebrání celé várky plátků masa z plotny grilu je 20 vteřin pro 10:1, 15 vteřin pro 4:1 a 10 vteřin pro 3:1.

5 Otestujte 4 plátky

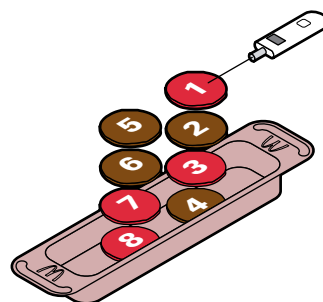
Standard grilování mas – Beef Integrity (BI)

Vnitřní teplota se měří a dokumentuje podle návodu uvedeného v knize Denní kontrola bezpečnosti výrobků DKBV.

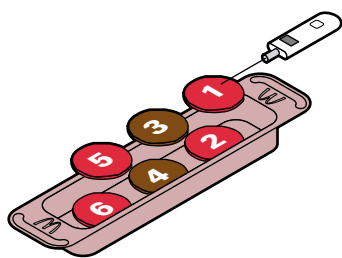
- Teplota v jádře grilovaných mas se měří jedním vpichem do středu každého ze čtyř plátků umístěných v rozích plotny grilu. Měření se provádí s plně zatíženým grilem (8 Regular nebo 6/4* Royal mas nebo 4 mas 3:1).
- Měření 10:1 mas se provádí ihned po sebrání posledního masa z grilu a položení na nerezový tác s papírovou podložkou (min. 6 -7ks). Sbíráme a na tác pokládáme všech 8 ks mas!
- Měření 4:1 (Royal) a 3:1 mas se provádí až poté, co obsluha grilu oškrábala spodní plotnu grilu a otřela obě plotny stěrkou. Mezitím jsou masa položena na nerezovém táce s papírovými podložkami (min. 6-7 ks) a přikryta stejně silnou vrstvou papírových podložek. Časovou prodlevou se umožní vyrovnání teploty v jádře silnějšího masového plátku, přikrytím se zmenší tepelná ztráta. Sbíráme a na tác pokládáme všechna masa (6 / 4 ks pro 4:1; 4 ks pro 3:1)!

6/4* Royal masa na grilu:

- znamená, že si restaurace může sama určit (dle prodávaných objemů Royalových mas), zda-li bude používat BIS standard s maximálním počtem Royalových mas 4 ks nebo 6 ks



- dle zvoleného standardu max. počtu Royalových mas bude restaurace provádět měření BIS a NESMÍ tento počet mas překročit



- v případě, že si restaurace zvolí max. počet Royalových mas – 4 ks, musí v obrazovém návodu pro měření BIS pro Royalová masa přeškrtnutím upravit počet mas na 4 ks – viz obr.
- Dále je zaznamenat do knihy DKBV zvolený max. počet Royalových mas

6 Vyhodnoťte vnitřní teploty

Zkontrolujte a ujistěte se, že všechny 4 vnitřní teploty jsou 70°C nebo vyšší, a splňují tak standard bezpečnosti potravin. Pokud je standard bezpečnosti potravin splněn, zjistěte, zda teploty splňují standard kvality. Ten vyžaduje, aby jedna ze čtyř teplot ležela mezi 70 °C a 75 °C.

- Všechna masa použita pro kontrolní měření teplot na tácu NENÍ MOŽNÉ dále použít pro přípravu sendvičů určených k prodeji zákazníkům, z důvodu nižší kvality v důsledku ztráty teploty a masové šťávy

7 V nezbytném případě přijměte nápravné opatření

Vyhodte celou várku, pokud je vnitřní teplota jakéhokoli plátku menší než 70 °C. Umyjte a vydezinfikujte táč a vydezinfikujte sondu. Hleďte, kde je problém; ujistěte se, že jsou dodrženy správné postupy a že gril má správné teplotní nastavení. Pokud je všechno v pořádku, zvyšte čas grilování a opakujte kontrolu s další várkou plátků masa, abyste ověřili, že všechny vnitřní teploty splňují standard bezpečnosti potravin. Nápravné opatření zdokumentujte do DKBV. Nedostatečně tepelně zpracované produkty nemohou být nikdy servírovány.

Z hlediska kvality musí alespoň jedna teplota ležet v rozmezí 70 °C a 75 °C. Pokud neleží, hleďte, kde je problém; ujistěte se, že jsou dodrženy správné postupy a že gril má správné teplotní nastavení. Pokud je všechno v pořádku, snižte čas grilování a opakujte kontrolu u další várky plátků masa, aby se ověřilo, že vnitřní teplota splní standard kvality. Standard bezpečnosti potravin (min. 70°C) musí být v každém případě dodržen. Jakékoli nápravné opatření zdokumentujte na checklistu.

► Viz *Checklist pro odstranění problémů s tepelně zpracovanými plátky hovězího masa*, strana 16.

8 Test opakujte pro další produkt

Proces opakujte pro všechny typy hovězího masa, dokud nebudou všechny plotny grilu, kde se budou připravovat plátky hovězího masa, zkontrolovány.

Důležité poznámky pro kontrolování teplot plátků hovězího masa

Zde je uvedeno několik důležitých faktů, které je třeba si zapamatovat:

- Ne všechny naměřené teploty v jednotlivých várkách plátků hovězího masa musí být v rozsahu 70 °C a 75 °C. Všechny teploty musí být 70 °C nebo vyšší, ale pouze jedna musí ležet mezi 70 °C a 75 °C.
- U plátků masa 10:1 je podstatné, aby byla teplota prvního plátku sebraného z plotny byla měřena ihned po sebrání všech plátků masa z grilu, protože plátky masa začnou po sebrání z plotny okamžitě chladnout.
- Měření 4:1 (Royal) a 3:1 mas se provádí až poté, co obsluha grilu oškrábala spodní plotnu grilu a otřela obě plotny stěrkou. Mezitím jsou masa položena na nerezové táce s papírovými podložkami (min. 6-7 ks) a přikryty stejně silnou vrstvou papírových podložek. Časovou prodlevou se umožní vyrovnání teploty v jádře silnějšího masového plátku, přikrytím se zmenší tepelná ztráta.
- Plátky hovězího masa se musí osolit a být sebrány během maximální určené doby, a to 20 vteřin pro plnou várku (8ks) plátků 10:1 a 15 vteřin pro plnou várku (6 ks) plátků masa 4:1 nebo 10 vteřin pro plnou várku (4ks) plátků masa 3:1.
- Je nutné zkontrolovat maso také vizuálně.
- Vnější barva plátku a vypечené šťávy by neměla být použita jako důkaz správného tepelného zpracování.
- Pokud se jedna plotna grilu použije během dne ke grilování dvou typů hovězích plátků (např. 4:1 a 3:1), zajistěte aby byla provedena kontrola teplot pro oba typy plátků (více v Beef Quality Book).
- Pro starší grily bez digitálního ovládání: pokud jsou na stejné plotně grilu grilovány dva typy plátků hovězího masa, které vyžadují různé nastavení voliče přítlačku, musí být doby grilování (tak jak byly stanoveny při kontrole teploty) na grilu vylepeny, aby bylo zajištěno, že budou dodrženy správně.
- Nikdy negrilujte víc než povolený počet plátků v jedné várce.
- Abyste zajistili správné měření teploty, nechte sondu několik vteřin stabilizovat a poté odečtěte hodnotu teploty.
- Očíslujte si každou plotnu na grilu.
- Počáteční časy (nastavené z předchozího dne) grilování jsou vodítkem a může být potřeba je přenastavit, aby se zajistilo, že bude splněn jak standard bezpečnosti potravin, tak standard kvality.

Checklist pro odstranění problémů s tepelně zpracovanými plátky hovězího masa

Pokud tepelně zpracované plátky hovězího masa nedosahují správných teplot, zkontrolujte předtím, než nastavíte časovač grilování, následující problémové oblasti. Pokud zjistíte problém, přijměte vhodné nápravné opatření a poté zkontrolujte znovu vnitřní teploty, abyste se ujistili, že problém byl odstraněn. Pamatujte, že může existovat několik příčin nedostatečného tepelného zpracování.

Pokud není objeven žádný problém, nastavte čas grilování tak, abyste zajistili, že zpracované produkty dosáhnou požadovaných vnitřních teplot. Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte a požádejte o pomoc vašeho business konzultanta.

Problémy s dodržением postupů

Ověřte, zda byly dodrženy správné pracovní postupy.

- Produkt byl položen a vyjmut ve správném pořadí.
- Spodní plotny jsou po každém použití správně oškrábány.
- Teflonové fólie horní plotny jsou mezi každou várkou otírány a setřeny pomocí grilové utěrky alespoň čtyřikrát do hodiny.
- Plátky jsou správně rozmístěny a velikost várky není překračována.
- V mrazáku jsou otevřené krabice s produkty zakryty nebo znovu utěsněny.
- V mrazicím skladu nejsou krabice s produkty skladovány na podlaze a jsou umístěny alespoň 5 cm od stěny mrazáku.
- Zmrazené plátky hovězího masa jsou po dodání ihned přesunuty do mrazícího skladu.
- Teflonové fólie horní plotny jsou pevně napnuty na plotně (nejsou prověšené nebo pokrčené).

Problémy s produktem

Ověřte, že se syrovým produktem bylo správně nakládáno. Pamatujte, že produkty s prošlou dobou spotřeby nebo s nevyhovující teplotou by neměly být nikdy používány.

- Produkt je používán v rámci své doby spotřeby.
- Produkt je zcela zmrazen a nevykazuje žádné známky rozmrazení. Plátky hovězího masa by měly jít hladce rozpálit.
- Produkt není vysušený nebo vymražený. Plátek rozpuštěte a zkontrolujte jej. Uvnitř by měl vypadat červeně. Jakákoli hnědá nebo tmavě červená barva jsou znamením nevyhovující teploty.
- Zmrazené plátky hovězího masa jdou od sebe snadno oddělit a neobsahují nadbytečné krystalky ledu.

Problémy s vybavením

Ověřte, zda vybavení správně funguje.

- Všechny plotny grilu jsou zapnuté.
 - Teplotní nastavení grilu jsou správná.
 - Nastavení voliče přítlaku jsou správná a volič je v poloze jištěn západkou.
- Viz kapitola *Grilované produkty Made For You: Změny v nastavení produktového selektoru na grilu.*
- Na místě je minimálně nutné příslušenství grilu. Například se ujistěte, že přední panel horní plotny (odváděč páry) je správně nasazen.
 - Viz *Návod k obsluze přístroje.*
 - Teflonové fólie horní plotny jsou v dobrém stavu bez karbonových usazenin nebo děr.
 - Viz *Grilované produkty Made For You: Oškrábávání grilu*
 - Špachtle a škrabky jsou ostré.
 - Viz kapitola *Grilované produkty Made For You: Broušení náčiní*
 - Na povrchu plotny grilu nejsou žádné nadbytečné usazeniny a připáleniny. Nahlédněte pod teflonové fólie horní plotny a ujistěte se, že horní plotna je řádně vyčištěna.

- Grily jsou správně nakalibrovány.
- Elektrické zástrčky grilu jsou pevně zapojeny do zásuvek.
- Horní plotny kontaktního grilu mají správně nastavený přítlak.
- Mrazáky správně fungují a dveře jsou správně zavírány a nechávají se zavřené.
- Ve všech mrazících musí být teplota -18 °C nebo nižší, dveře se musí správně zavírat a nechávat zavřené. Teploměr je nakalibrován (a funguje dobře).

Testování a řešení problémů s vnitřními teplotami u kuřecích a rybích produktů

Každý den (ranní shift) je třeba provést kontroly vnitřních teplot u všech kuřecích produktů po zpracování a naměřená teplota se musí zaznamenat do DKBV (denního checklistu bezpečnosti potravin). Tyto teploty by měly být kontrolovány předtím, než je daný den kuřecí produkt podáván. Pokud teplotní kontroly nemohou být provedeny ihned, musejí být provedeny během prvních 30 minut provozu běžného menu.

Provedení testu

- 1 **Otestujte teploměr (byl-li již otestován zkouškou ledem, pouze dezinfikujte jehlu)**
- 2 **Ověřte hladinu oleje a nastavení fritézy (grilu pro grilované kuřecí plátky)**
Ujistěte se, že hladina oleje ve fritéze je správná a že fritéza je nastavena na správnou teplotu a čas. U grilovaných plátků kuřecího masa se ujistěte, že spodní plotny jsou nastaveny na správnou teplotu.
- 3 **Proveďte měření vnitřních teplot smažených výrobků při první plné várce – nejpозději před polední špičkou**

Vydezinfikujte sondu teploměru. Pomocí kleští vyberte usmažený produkt a ihned vydezinfikovanou sondou změřte teplotu v nejsilnější části porce. Neprodleně opakujte proces u 3 dalších porcí.

- smažíme 4 ks filetů (měříme 4 teploty, zapíšeme nejnižší teplotu); Měření vnitřní teploty filetů se provádí v tácu UHC
- smažíme plné zatížení koše - 8 ks Chicken Premiere (měříme 4 teploty, zapíšeme nejnižší teplotu); Měření vnitřní teploty plátků Chicken premiere se provádí v tácu UHC
- smažíme plné zatížení koše - 8 ks Chicken Value (měříme 4 teploty, zapíšeme nejnižší teplotu); Měření vnitřní teploty plátků Chicken Value se provádí v tácu UHC
- smažíme plný koš - 24 ks Chicken Nuggets (měříme 4 teploty, zapíšeme nejnižší teplotu); Usmažené nuggety z frit. koše vsypeme do šuplíku UHC a zde měříme
- Měření se provádí jednou denně (SHIFT 1)

Požadované teploty v jádře výrobku:

- rybí filety - minimální teplota v jádře výrobku: 70 °C;
- kuřecí výrobky (Chicken Premiere, Chicken Value, Chicken Nuggets) - minimální teplota v jádře výrobku: 70°C

4 Přijměte nápravné opatření

Pokud teplota výrobku nedosahuje požadovanou hodnotu:

- Pokud je odečtená teplota stále pod minimální hodnotou nebo pokud se porce jeví jako nedostatečně tepelně zpracovaná, vyhodte celou várku porcí. Umyjte a vydezinfikujte táč, sondu a univerzální špachtli. Abyste problém vyřešili, zkontrolujte všechny oblasti, které jsou vyjmenované v checklistu pro odstranění problémů
- Zkontrolujte čas smažení a teploty.
- Zkontrolujte čas zotavení = „recovery“ (<100 s)
- Pokud fritéza pracuje správně, prodlužte čas smažení.
- V případě, že teplota v jádře výrobku nedosahuje požadovanou hodnotu ani při opakovaném kontrolním měření, nesmí být tato fritéza až do opravy používána.
- Když jsou všechny problémy vyřešeny, připravte další celou várku produktu a zkontrolujte vnitřní teploty. Pokud produkt opět nedosáhne minimální vnitřní teploty, přestaňte používat veškeré produkty se stejným datem spotřeby a kontaktujte oddělení nákupu a řízení jakosti.
- Zapište všechna provedená nápravná opatření.

5 Opakujte test u dalšího produktu

Proces opakujte, dokud všechny kuřecí nebo rybí produkty nebudou zkontrolovány.

Checklist pro odstranění problémů se smaženými produkty

Pokud tepelně zpracované produkty nedosahují správných teplot nebo se zdají být syrové a nedostatečně tepelně zpracované, předtím, než nastavíte časovač grilu či fritézy, zkontrolujte následující problémové oblasti. Pokud zjistíte problém, přijměte vhodné nápravné opatření a poté zkontrolujte znovu vnitřní teploty, abyste se ujistili, že problém byl odstraněn. Pamatujte, že může existovat několik příčin nedostatečného tepleného zpracování. Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte a požádejte o pomoc vašeho business konzultanta nebo supervizora.

Problémy s dodržáním postupů

- Ověřte, zda byly dodrženy správné operační postupy.
- Kontroly teplot byly provedeny podle správných postupů.
- Pro smažení se používají správné košíky a nejsou přepřelňovány.
- Fritéza je zahřívána na správnou teplotu.
- Olej není doplněn až po okraj vany fritézy.
- Počítače smažení se správně používají a produkt není vyjmut, když zazní provozní časovač.
- V mrazáku jsou otevřená balení s produkty zakryta nebo znovu utěsněna.
- V mrazícím skladu nejsou krabice s produkty skladovány na podlaze a jsou umístěny alespoň 5 cm od stěny mrazáku.
- Chlazené i zmrazené produkty jsou po dodání ihned přesunuty do mrazícího skladu nebo do mrazáku.

Problémy s produktem

- Ověřte, že se syrovým produktem bylo správně nakládáno. Pamatujte, že produkty s prošlou dobou spotřeby nebo s nevyhovující teplotou by neměly být nikdy používány.
- Produkt je používán v rámci své doby spotřeby. Produkt je používán v rámci předepsané doby spotřeby.
- Produkt je zcela zmrazen a nevykazuje žádné známky rozmrazení.
- Produkt není vysušený nebo vymražený, ani nevykazuje nevyhovující teploty, jako jsou shluky a krystalky ledu.
- Zmrazené produkty jdou od sebe snadno oddělit a neobsahují nadbytečné krystalky ledu.

Problémy s vybavením

- Ověřte, zda vybavení správně funguje.
- Fritéza je zapnutá. Teploty a počítače smažení jsou správně nastaveny.
- Na stěnách fritézy nejsou přílišné olejové usazeniny.
- Hladiny oleje ve fritézách jsou správné. Pokud jsou příliš nízké, nemusí dojít k úplnému ponoření produktů do oleje. Pokud jsou příliš vysoké, mohou produkty z košíku vyplavat.

- Fritéza je správně nakalibrována.
- Dobra regenerace fritézy je správná.
- Elektrické zástrčky fritézy jsou správně zapojeny do zásuvek.
- Teplotní nastavení grilu jsou správná.
- Časovače jsou správně nastaveny a používají se správně.
- Na povrchu grilu nejsou přílišné usazeniny a připáleniny.
- Gril je správně nakalibrován.
- Mrazáky fungují dobře a dveře jsou správně zavírány a nechávají se zavřené.
- Ve všech mrazácích je teplota -18 °C nebo nižší; dveře jsou správně zavírány a nechávají se zavřené.
- Teploměr je správně nakalibrován.

Testování a řešení problémů s vaječnými produkty (sázená vejce, míchaná vejce a vaječná omeleta)

Každý den je třeba provést kontrolu bezpečnosti potravin u McMuffin s vajíčkem. Ideálně by tato kontrola měla být provedena předtím, než je jakýkoli McMuffin s vajíčkem ten den podáván. Výsledek se poté musí zaznamenat do DKBV (denního checklistu bezpečnosti potravin). Pokud kontrolu nelze provést ihned, musí být provedena během prvních 30 minut provozu snídaňového menu.

Vaječné výrobky musejí být tepelně opracovány, dokud žloutek neztuhne (neželovatí) a nevytéká a teplota je 70°C nebo vyšší. Dbejte, abyste je nepřevařili. Pokud jsou vajíčka nedostatečně tepelně zpracovaná, vyhodte je a v níže uvedeném checklistu pro odstranění problémů si najděte informace, jak správně vaječné výrobky opracovat.

Otestujte teploměr (byl-li již otestován zkouškou ledem, pouze dezinfikujte jehlu)

- Zajistěte, aby vaječné žloutky byly řádně ztuhlé (koagulované), ne na „měkko“.
- Vnitřní teplota vajec musí být min. 70°C a více.
- Nesmí obsahovat kousky skořápek, krvavé skvrny nebo jiné defekty. Pokud ano, nikdy nepodávejte a vyhodte do počítatelného odpadu.

Používání equipmentu:

Používáme barevně rozlišené náčiní pro manipulaci se syrovými vejci a pro manipulaci s tepelně opracovanými vaječnými výrobky – z důvodu zabránění křížové kontaminace! Žlutá špachtle je na syrová vejce, bílá na hotová tepelně opracovaná vejce.

Způsob měření vaječných výrobků:

1. SÁZENÁ VEJCE:

- Měříme při plném zatížení (8 ks sázených vajec). Hotová sázená vejce uložíme na táč UHC (mělký, bez mřížky) a poté
- Změříme 4 rohová sázená vejce – do tabulky Týdenní měření zapíšeme všechny 4 změřené teploty.

- Do tabulky Denní měření zapíšeme nejnižší naměřenou teplotu.
- Min. vnitřní teplota sázených vajec musí být 70°C.
- V případě, že 1 nebo více ze změřených teplot je < 70°C, je nutné provést nápravné opatření (celou várku sázených vajec vyhodím, zvýším čas přípravy a provedu opakované měření). Vše je nutné zaznamenat!
- Sázená vejce, která byla připravena pro měření teplot a teploty jsou vyhovující (min. 70°C) není nutné vyhazovat (nedochází ke ztrátě šťávy jako v případě hovězího masa)!
- Měření by mělo být provedeno nejpozději během první půl hodiny začátku prodeje snídaní (ideálně těsně před začátkem prodeje)!

2. MÍCHANÁ VEJCE:

- Měříme při plném zatížení – znamená:
 - a) připravím a změřím 1 porci – čas přípravy 17 sek. (přestavuje plné zatížení) – získám 1 teplotu
 - b) připravím a změřím 2 porce – čas přípravy 30 sek. (přestavuje plné zatížení) – získám 2 teploty
 - c) připravím a změřím 3 porce – čas přípravy 40 sek. (přestavuje plné zatížení) – získám 3 teploty
 Hotová míchaná vejce uložíme na táč UHC (hluboký, bez mřížky) a poté provedu měření.

Všechny naměřené teploty zapíšu do tabulky týdenní měření

- Do tabulky Denní měření zapíšeme nejnižší naměřenou teplotu.
- Min. vnitřní teplota míchaných vajec musí být 70°C.
- V případě, že 1 nebo více ze změřených teplot je < 70°C, je nutné provést nápravné opatření (celou várku míchaných vajec vyhodím, zvýším čas přípravy a provedu opakované měření). Vše je nutné zaznamenat!
- Míchaná vejce, která byla připravena pro měření teplot a teploty jsou vyhovující (min. 70°C) není nutné vyhazovat (nedochází ke ztrátě šťávy jako v případě hovězího masa)!
- Měření by mělo být provedeno nejpozději během první půl hodiny začátku prodeje snídaní (pro zatížení 1 a 2 porce - ideálně těsně před začátkem prodeje; pro zatížení 3 porce – nejpozději do konce první hodiny prodeje snídaní)

3. VAJEČNÁ OMELETA:

- Měříme při plném zatížení (4 ks vaječné omelety). Hotové vaj. omelety uložíme na táč UHC (hluboký, na plastovou mřížku) a poté
- Změříme všechny 4 vaječné omelety – do tabulky Týdenní měření zapíšeme všechny 4 změřené teploty.
- Do tabulky Denní měření zapíšeme nejnižší naměřenou teplotu.
- Min. vnitřní teplota vaječné omelety musí být 70°C.
- V případě, že 1 nebo více ze změřených teplot je < 70°C, je nutné provést nápravné opatření

(celou várku vaj. omelet vyhodím, zvýším čas přípravy a provedu opakované měření). Vše je nutné zaznamenat!

- Vaječné omelety, které byly připraveny pro měření teplot a teploty jsou vyhovující (min. 70°C) není nutné vyhazovat (nedochází ke ztrátě šťávy jako v případě hovězího masa)!
- Měření by mělo být provedeno nejpозději během první půl hodiny začátku prodeje snídaní (ideálně těsně před začátkem prodeje)!

Přijměte nápravné opatření

Pokud testovaná vajíčka vytékají či vykazují jiné známky nedostatečného tepelného zpracování, okamžitě vyhodte celou várku do odpadkového koše. Vydezinfikujte táč a bílou plochou špachtli Hutzler. Zjistěte, kde je problém, a přijměte nápravné opatření, dokud nebude dosaženo správných vizuálních charakteristik. Test opakujte u další várky vajíček, abyste se ujistili, že problém byl vyřešen.

Postup pro odstranění problémů s tepelně zpracovanými vaječnými produkty

Pokud jsou vaječné produkty nedostatečně tepelně zpracovány, žloutek není správně ztuhlý (zgelovatělý) či vytéká, musíte předtím, než nastavíte časovač, zkontrolovat následující tři problémové oblasti – postup tepelného zpracování, syrový produkt a vybavení. Pokud zjistíte problém, přijměte vhodné nápravné opatření a poté zopakujte test, abyste se ujistili, že problém byl odstraněn. Pamatujte, že může existovat několik příčin nedostatečného tepelného zpracování.

Pokud po kontrole tří uvedených oblastí nebyl problém objeven, nastavte dobu zpracování tak, abyste zajistili, že vaječné produkty dosáhnou správných vnitřních charakteristik. Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte vašeho business konzultanta nebo supervizora.

Problémy s dodržáním postupů

- Ověřte, zda byly dodrženy správné pracovní postupy.
- Používají se časovače a spouští se ihned poté, co je teplá voda nalita do nálevky na poklici na vajíčka.
- Žloutky jsou krouživým pohybem zcela rozmíchány žlutou špachtlí Hutzler.
- Do nálevky na poklici na vajíčka se nalévá správné množství teplé vody. Voda by neměla být studená, ani příliš horká.
- Kroužek na vajíčka je na povrchu grilu správně umístěn.
- Povrch grilu a kroužky na vajíčka jsou potřeny správným množstvím másla.

Problémy s produktem

- Ověřte, že se syrovým produktem bylo správně nakládáno. Pamatujte, že produkty s prošlou dobou spotřeby nebo s nevyhovující teplotou by neměly být nikdy používány.
- Produkt je používán v rámci své doby spotřeby.
- Surová čerstvá vajíčka jsou skladována v lednici při správné teplotě. Pokud jsou vajíčka skladována při teplotě nižší než 1 °C, nemusí se, když jsou použita ihned po vyjmutí z chladicího skladu, správně uvařit.

Problémy s vybavením

- Ověřte, zda vybavení správně funguje.
- Teplotní nastavení grilu jsou správná.
- Na povrchu grilu nejsou přílišné usazeniny a připáleniny.
- Grily jsou správně nakalibrovány.
- Povrch grilu je vodorovný, takže voda nemůže z kroužku na vajíčka uniknout.
- Elektrické zástrčky grilu jsou pevně zapojeny do zásuvek.
- Teplotní nastavení grilu jsou správná.
- Časovač grilování je správně nastaven.
- Špachtle a škrabky jsou ostré.

► Viz kapitola *Grilované produkty*

Testování a řešení problémů s vnitřními teplotami u výrobků v UHC

Pokud používáte UHC, musíte testovat vnitřní teplotu u všech produktů, které se v UHC uchovávají. Pokud používáte marinátor, musíte testovat vnitřní teplotu všech produktů v marinátoru. Ideálně by tyto kontroly měly být provedeny předtím, než je jakýkoli produkt ten den podáván. Naměřená teplota se poté musí zaznamenat do DKBV (denního checklistu bezpečnosti potravin). Pokud teplotní kontroly nemohou být provedeny ihned, musejí být provedeny během prvních 30 minut provozu snídanového či běžného menu.

Pamatujte si, že všechny produkty v UHC musí být udržovány při minimální teplotě 65 °C nebo vyšší.

Provedení testu

1 Testování teploměru

Pokud nebyl teploměr otestován dříve v průběhu dne, otestujte ho. Teploměr je testován jako součást vyplnění úvodní sekce denního checklistu bezpečnosti potravin DKBV

► Viz *Testování teploměru*, strana 14.

2 Vydezinfikujte sondu

Otřete sondu teploměru čistou utěrkou navlhčenou v dezinfekčním roztoku McD nebo ponořte špičku do kelímku s dezinfekčním prostředkem.

3 Otestujte produkt

Ujistěte se, že testovaný produkt byl v UHC nebo marinátoru uchováván po dobu alespoň 10 minut. Při testování si produkt přidrže kleštěmi a vložte do něj vydezinfikovanou sondu a odečtěte teplotu. Zkontrolujte vnitřní teplotu každého produktu na polici, pokud police v UHC obsahuje více než jeden produkt. Do denního checklistu bezpečnosti potravin DKBV zaznamenejte produkt s nejnižší naměřenou teplotou.

4 Přijměte nápravné opatření

Pokud je jakákoli teplota nižší než 65 °C, najděte, kde je problém, a přijměte nápravné opatření. Zajistěte, aby všechny produkty s vnitřní teplotou menší než 65 °C byly vyhozeny.

► Viz *Checklist pro odstranění problémů s udržováním teploty produktů*.

Checklist pro odstranění problémů

Tento checklist vám pomůže identifikovat příčinu, když je teplota mléčné směsi na koktejl nebo zmrzlinové směsi v přístroji vyšší než 4 °C. Pokud zjistíte problém, přijměte vhodné nápravné opatření a poté znovu zkontrolujte teplotu, abyste viděli, zda byl problém odstraněn. Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte a požádejte o pomoc vašeho business konzultanta.

Problémy s dodržáním postupů

Ověřte, zda byly dodrženy správné pracovní postupy.

- Kontroly teplot jsou prováděny podle správných postupů.
- V chladicím skladu nejsou krabice s produkty skladovány na podlaze a jsou umístěny alespoň 5 cm od stěn lednice.
- Po dodávce jsou produkty zavčas uklizeny.
- Dveře chladicího skladu a dveře či víko zásobníku na mléčnou směs se nechávají zavřené.

Problémy s vybavením

Ověřte, zda vybavení správně funguje.

- V chladicí jednotce je správně nastavena teplota.
- Ve všech lednicích je teplota +4 °C nebo nižší; dveře jsou správně zavírány a nechávají se zavřené.
- Dveře či víko zásobníku na mléčnou směs je uzavřeno a nechává se zavřené.
- Těsnění dveří je neporušené a těsní po celém obvodu dveří.
- Víka zásobníků směsi těsně přiléhají.
- Výparník je čistý.

Krizový management v oblasti bezpečnosti potravin

Strana	Kapitola
22	Provedení stažení produktu a obnovy zásob
22	Vyřizování stížností zákazníků spojených s bezpečností potravin
23	Splnění nařízení převažovat kontaminovanou vodu
24	Potravinové alergie

Krizové situace vznikají neočekávaně, ať způsobené živelní pohromou, či bakteriemi pocházejícími z jídla. Klíčem k efektivní reakci je být dobře připraven. Ujistěte se, že máte zaveden dobře zdokumentovaný plán krizového managementu, aby byla chráněna bezpečnost potravin. Všichni zaměstnanci a manažeři musí tomuto plánu rozumět a musejí být připraveni jej okamžitě realizovat.

- Pokud je třeba realizovat nařízení převažovat vodu jako reakce na kontaminaci vody, použijte se pro provedení těchto postupů plán krizového managementu.

► Viz *Kontaminovaná voda - splnění nařízení převažovat kontaminovanou vodu*

V případě výpadku elektrického proudu vysvětlí plán krizového managementu, jak naložit s potravinovými produkty, strana 24.

► Viz *Příjem dodávek a skladování: Řešení závad mrazáku a lednice*

- V případě údajného onemocnění pocházejícího z jídla musí být management schopen zvládnout tuto krizovou situaci.
 - Viz *Uspokojování vašich zákazníků: Účinná opatření pro zvládnání citlivých problémů*
 - Viz *Průvodce pokyny při incidentech se zákazníky.*
 - Viz *Formulář pro incidenty se zákazníky / zaměstnanci.*

- Pokud chce inspektor kontrolního orgánu odebrat vzorky potravin, aby mohly být analyzovány, musí management postupovat podle postupu pro odběr vzorků.

► Viz *Odběr vzorků potravin*, strana 25.

V situacích jako tyto umožní připravené vhodné odpovědi a ustanovené postupy restauraci, aby minimalizovala rizika v oblasti bezpečnosti potravin. Rychlá proaktivní reakce na krizovou situaci demonstruje závazek McDonald's k dodržování bezpečnosti potravin.

Provedení stažení produktu a obnovy zásob

„Obnova zásob“ by se měla přeformulovat v celém textu. Mohou nastat situace, kdy potravinové produkty, balení nebo Happy Meal hračky nesplňují naše standardy a nemohou být podávány zákazníkům. Každá restaurace musí pochopit zásadní podstatu obnovy zásob. V dané situaci musí být produkt identifikován a lokalizován, jeho používání musí být okamžitě ukončeno a produkt musí být přepracován nebo zničen.

Manažeři a zaměstnanci jsou klíčovými hráči při obnově zásob, když byl produkt už odeslán do restaurace a nesplňuje standardy McDonald's nebo musí být odstraněn z preventivních důvodů. Management a zaměstnanci musejí postupovat podle předpisů, které jim předala schválená autorita, většinou distribuční centrum nebo místní kancelář

McDonald's. Pokud jsou pokyny podávány telefonicky, je nejlepší je sepsat na papír, protože jinak by příkazy nemusely být přesně dodrženy. V některých případech to bude znamenat přerušení služeb, ale obnova zásob je naše hlavní priorita. Restaurace by nebyly kontaktovány a prodej přerušován bez souhlasu managementu a bez dobrého důvodu.

Obecně se od restaurace bude vyžadovat, aby izolovala specifikované krabice produktu, který má být obnoven. Jsou identifikovány datem spotřeby, které je vtištěno na krabici. Specifikované krabice musejí být označeny „NEPOUŽÍVAT“. Restaurace by měla postupovat podle dodaných instrukcí. Ty mohou zahrnovat vyhození krabic do odpadu, nechat je odvézt distribučním centrem v blízké budoucnosti nebo nějaká jiná opatření. Restaurace by měla udržovat záznam o datu spotřeby a počtu krabic. Restaurace může být požádána, aby kontaktovala satelity zásobované hlavní restaurací, které také mohly obdržet stejný produkt. Pokud je navíc nějaký produkt převezen do jiné restaurace (transfer), musí být upozorněna také tato restaurace.

Při obnově zásob nemusí mít někdy restaurace náhradní produkt nebo může vhodný produkt před další dodávkou vyčerpat. V těchto situacích musí restaurace přestat podávat sendviče či jiné produkty ovlivněné obnovou zásob. Systém McDonald's bude pilně pracovat na tom, aby vhodný produkt znovu doplnil do restaurace co možná nejdříve.

Vyřizování stížností zákazníků spojených s bezpečností potravin

Když si zákazník stěžuje na problém spojený s bezpečností potravin, jako je nalezení cizího předmětu v jídle, nedostatečně tepelně zpracovaný pokrm nebo údajná nemoc spojená s jídlem, musí být stížnost vyřízena rychle a zdvořile. Stížností zákazníků na bezpečnost potravin jsou citlivou záležitostí, kterou může vyřizovat pouze manažer. Zaměstnanci musejí být proškoleni, aby ihned informovali manažera, pokud si zákazník stěžuje na problémy spojené s bezpečností potravin. Když je manažer upozorněn, musí se nejprve věnovat potřebám zákazníka a potom zjistit, co způsobilo nespokojenost, a přijmout nezbytné kroky opatření.

► Viz *Uspokojování vašich zákazníků: Účinná opatření pro zvládnání citlivých problémů*

► Viz *Formulář pro incidenty se zákazníky / zaměstnanci.*

► Viz *Průvodce pokyny při incidentech se zákazníky.*

Kontaminovaná voda - splnění nařízení převařovat kontaminovanou vodu

Zákaz používat závadný zdroj nebo nařízení převařovat vodu se vydává, pokud je následkem mimořádné události do restaurace dodávaná voda kontaminována mikroorganismy. Musíte vědět jak během platnosti nařízení převařovat vodu chránit zdraví vašich zákazníků a personálu restaurace, a když je nařízení zrušeno, musíte být schopni vše správně navrátit do původního stavu.

Splnění nařízení převařovat kontaminovanou vodu

1 Přestaňte používat nezabezpečenou vodu

Pokud voda dodávaná do restaurace spadá pod nařízení převařovat vodu, přestaňte ji okamžitě používat pro veškeré nápoje, pro čištění a dezinfikování, umývání rukou, přípravu kbelíků s utěrkami, praní, výrobu ledu a omývání produktů při přípravě salátů.

2 Vypněte výrobek ledu

Výrobek ledu by měl být vypnut, vyprázdněn, umyt a vydezinfikován pomocí pitné, nekontaminované vody. Všechny zásobníky ledu a vybavení pro manipulaci s ledem by měly být umyty a vydezinfikovány. Led připravený z vody, která je bezpečná pro pití (z pitné vody), lze prodávat a lze jej vložit do umytého a vydezinfikovaného zásobníku ledu.

3 Dodejte pitnou vodu na pití

Opatřete pitnou vodu pro používání v restauraci. Existuje několik možností zajištění pitné vody.

- Jako bezpečný zdroj pitné vody lze používat vodu v lahvích.
- Jako bezpečný zdroj pitné vody lze používat zásobní nádrže s vodou – mobilní cisterny.
- Jako bezpečný zdroj pitné vody lze použít pitnou vodu, která je zabalena dodavatelem, např. dodavatelem mléčných směsí.
- V některých případech mohou poskytnout bezpečnou vodu velmi jemné filtry stávajícího filtračního systému.

Pokud pro nápojové věže nelze zajistit zdroj pitné vody, měly by být zákazníkům podávány pouze nápoje v lahvích nebo plechovkách od schváleného výrobce. Lze používat jednotlivé plechovky nebo lahve.

4 Dodejte pitnou vodu na umývání rukou

Na umývání rukou musí být zajištěna pitná voda. K tomu jsou doporučeny plastové zásobníky s kohoutkem. Zásobník by měl být umístěn na nebo v blízkosti umyvadla, aby umývání rukou pitnou vodou bylo usnadněno. V mezidobí, či jako alternativa, není-li pitná voda pro umývání rukou dostupná, se musejí nosit při manipulaci s jídlem jednorázové rukavice.

5 Dodejte pitnou vodu na toalety

Toalety mohou zůstat otevřené. U umyvadel však musí být vylepeno oznámení, které zákazníky varuje, aby nepili či nepoužívali nezabezpečenou vodu z vodovodního kohoutku. Pro umývání rukou na toaletách lze používat pitnou vodu v plastových zásobnících s kohoutkem.

Pokud je dodávka vody do restaurace kompletně přerušena, musí se restaurace zpravidla úplně zavřít, dokud není dodávka vody obnovena. Je nicméně možné, aby restaurace fungovala, pokud jsou realizovány veškeré bezpečnostní kroky a toalety jsou fyzicky zavřené. Musí být pronajat adekvátní počet mobilních toalet, aby bylo zajištěno příslušenství jak pro zaměstnance, tak pro zákazníky. Jak zaměstnancům, tak zákazníkům je také potřeba zajistit pro umývání rukou po použití mobilní toalety pitnou vodu v plastových zásobnících s kohoutkem.

6 Dodejte pitnou vodu pro přípravu pokrmů

Pitná voda je potřeba pro namáčení sušené cibule, umývání a dezinfekci vybavení, tácu a náčiní, přípravu kbelíků s vydezinfikovanými utěrkami a pro umývání rukou zaměstnanců zejména po použití toalety.

7 Nalezněte prádelnu

Pro praní utěrek a zástěrek bude zapotřebí najít externí prádelnu.

Návrat restaurace k běžné manipulaci s vodou, když je nařízení převařovat vodu zrušeno

Když už nařízení převařovat vodu není v platnosti, musí být celý vodní systém restaurace propláchnut, aby se zbavil nezabezpečené vody. Pokud je vodní zdroj vaší restaurace soukromá studna nebo jiný obdobný typ a spadl pod nařízení převařovat vodu, musí před opětovným zahájením používání provést externí laboratoř ověřovací analýzy, aby se zjistilo, zda je zdroj již bezpečný.

Veškeré vybavení, které přišlo do styku s potenciálně kontaminovanou vodou, musí být umyto a vydezinfikováno. Správné postupy pro umývání a dezinfekci vybavení jsou součástí každého návodu k obsluze příslušného vybavení. Je účelné uchovávat tyto informace v centrální evidenci výslovně pro sledování krizových událostí v souvislosti s vodou. Je také účelné vést checklist o úklidových a dezinfekčních činnostech a ten by měl zahrnovat minimálně následující vybavení: nápojový systém, výrobek ledu, přístroj pro přípravu pomerančového džusu, stroj pro přípravu mléčných koktejlů a zmrzliny, UHC, kávovary. Všechny trubky a ventily nemohou být vydezinfikovány, protože je to fyzicky nemožné, musejí být proto proplachovány pitnou vodou po dobu alespoň 5 minut.

Činnosti restaurace prováděné v reakci na vodní krizi by měly být zdokumentovány. Zdokumentované postupy lze použít pro zlepšení budoucích reakcí, sdílení nejlepší praxe s ostatními a v nezbytných případech k diskusi o opatřeních restaurace se zdravotními úřady a pojišťovny.

Potravinové alergie

Někteří lidé mohou trpět potravinovými alergiemi. U některých může být alergická reakce poměrně silná, a dokonce je i ohrožovat na životě. U těchto jednotlivců může způsobit různé problémy přijetí i velmi malého množství alergenu. Kvůli tomu je velmi důležité, aby lidé s potravinovou alergií nepřijímali alergen v pokrmu. Alergickou reakci mohou způsobit tyto složky potravin:

- Arašidy a arašidové produkty, jako jsou rozdrčené arašidy v dezertu McFlurry.
- Ořechy, zejména vlašské ořechy, lískové ořechy, pekanové ořechy a kešu.
- Vajíčka a vaječné produkty.
- Mléko a související mléčné produkty, které lze nalézt v mléčných koktejlech a zmrzlinových produktech.
- Ryby, jako je sendvič MacFish.
- Sójové boby a sójové produkty.
- Pšeničný lepek, který lze nalézt v zemlích a mnoha obalovaných smažených produktech.
- Korýši.

Pro předejití alergickým reakcím je důležité předcházet křížové kontaminaci z pokrmů, které obsahují výše uvedené alergeny, do pokrmů, které stejné alergeny neobsahují. Existují dva způsoby, jak zabránit křížové kontaminaci.

- Produkty s alergeny musejí být skladovány odděleně. Například drčené ořechy musejí být vždy uchovávány odděleně od ostatních toppingů a posypek nebo jsou jednotlivě balené v uzavřených baleních o velikosti jedné porce.
- Pro manipulaci a dávkování produktů, které obsahují alergeny, jsou určeny zvláštní zásobníky a náčiní. Například lžíce, kterou se dávkují drčené ořechy na zmrzlinové dezerty (sundae), nesmí být nikdy použita pro dávkování jiných ozdob. Pokud jsou drčené ořechy nebo příměsi do McFlurry omylem vloženy do jiného pokrmu, který ořechy neobsahuje nebo do obalového materiálu, musejí být tyto produkty nebo obal okamžitě vyhozeny.

► Viz *Mléčné koktejly, dezerty a zmrzlina: Příměsi McFlurry*

Někteří zákazníci mohou být také citliví na některé ingredience v pokrmech, jako jsou např. jahody. Pokud tyto ingredience sní, může to u nich vyvolat alergickou reakci

Kontroly a šetření zdravotních úřadů

Strana	Kapitola
24	Pokyny pro případ kontrol a šetření
25	Odběr vzorku potravin

Pokyny pro případ kontrol a šetření

McDonald's se zavázal rozvíjet a udržovat silný pracovní vztah se všemi regulačními orgány a úřady, které navštěvují a kontrolují naše restaurace.

V případě kontroly či šetření musí být neprodleně kontaktován manažer restaurace nebo majitel. Manažer musí inspektora během jeho návštěvy doprovázet. Existuje několik věcí, které musí manažer v průběhu kontroly či šetření udělat.

- Požádat inspektora o identifikaci. Napsat si jeho jméno, titul a příslušnost, např. ke zdravotnímu úřadu nebo státnímu správnímu orgánu.
- Zjistit, zda se jedná o pravidelnou kontrolu, inspekci v důsledku stížnosti zákazníka nebo o návštěvu z jiného důvodu.
- Udržovat návštěvu na profesionální úrovni. Během návštěvy vyjadřovat pozitivní a věcný přístup.
- Spolupracovat a odpovědět na všechny otázky.
- Dělat si poznámky, pokud má inspektor nějaká doporučení. Pokud doporučení nejsou jasná nebo jsou v rozporu s postupy McDonald's, vzneste dotazy.
- Pokud je objeven problém, vyřešte jej přímo na místě.
- Buďte připraven a poskytněte záznamy, jako např. vyplněné DKBV (denní checklisty bezpečnosti potravin).

Na konci návštěvy si prostudujte kontrolní zprávu. Pokud jsou v ní uvedeny nějaké přestupky, prodiskutujte je s inspektorem dopodrobna. Pokud jsou během návštěvy přijata nápravná opatření, ujistěte se, že jsou ve zprávě uvedena. Když inspektor odejde a některé záležitosti nebyly vyřešeny nebo pokud otázky inspektora nemohly být zodpovězeny, požádejte o pomoc ředitelství McDonald's ve vaší zemi. Nikdy nenechávejte nedořešené problémy být.

Odběr vzorku potravin

Pokud kontrolní orgány požadují, aby byly odebrány vzorky potravin pro analýzy, zeptejte se, proč vzorky odebírají. Pokud je vzorek určen pro sledování údajné nemoci pocházející z jídla, kontaktujte svoji regionální kancelář a oznamte jim tuto skutečnost.

Sledujte odbírání vzorku. Ujistěte se, že se inspektoři nedotýkají vzorku rukama. Vždy si vezměte duplikát vzorku stejného produktu. Vždy je lepší rozkrojit vzorek, který byl odebrán, než odebrat další obdobný vzorek.

Jak odebírat vzorek potravin

- 1 Určete, jaký typ duplicitního vzorku bude odebrán**
Nejlépe je potravina, která má být analyzována, rozpúlit, a tak vzorek duplikovat. Pokud však tato možnost není, měl by vzorek pocházet ze stejné nádoby, porce, boxu či krabice.
- 2 Umyjte si ruce**
Řádně si umyjte ruce antibakteriálním mýdlem McD AMH nebo ekvivalentním typem.
- 3 Otvřete nádobu**
Otevřete nádobu, kde je umístěna dotčená potravina. Dbejte, abyste se nedotkli žádného produktu.
- 4 Nasadte si jednorázové rukavice**
Nasadte si pár čistých jednorázových rukavic. Dbejte, abyste se nedotkli oblastí prstů a dlaně na rukavicích.
- 5 Odeberte vzorek**
Pomocí čistého, vydezinfikovaného náčiní nebo čistých rukavic, zabalte vzorek do plastového obalu nebo jej vložte do čistého plastového sáčku. Pokud je produkt kapalný, použijte čistý kelímek a víčko. Vždy, když je to možné, odeberte alespoň dva vzorky.

6 Označte vzorky

Vzorky v plastovém obalu nebo sáčku označte názvem produktu a informačními údaji z původního balení.

7 Uskladněte vzorek

Dokud nebude vzorek odeslán do laboratoře, uložte jej na vhodné skladovací místo – do mrazáku nebo do lednice.

8 Kontaktujte ředitelství McDonald's

Kontaktujte své ředitelství a dojednejte s ním kroky, které bude nezbytné se vzorkem učinit.

Tréninkové a referenční materiály

Úklid a hygiena. Tréninkový SOC.

Bezpečnost potravin. Tréninkový SOC.

Leták o bezpečnosti potravin – FSP (food safety poster)
Kvalitář
Restinfo

Formuláře

Název

Kniha DKBV (Denní checklist bezpečnosti potravin)