HACCP plán pre kaviareň

Postupy založené na zásadách HACCP pre prípravu a predaj nápojov a predaj dezertov od dodávateľov

Skôr než začnete

Tento dokument je vzor pre prevádzky na Slovensku, nie právna rada ani úradné schválenie. Vychádza z predpisov platných k 24. 10. 2026 (nariadenie (ES) č. 852/2004, zákon č. 355/2007 Z. z., zákon č. 152/1995 Z. z., vyhláška č. 533/2007 Z. z., Zákonník práce, zákon č. 116/1990 Zb.). Doplňte svoje údaje, prispôsobte vzor svojej prevádzke a pred podpisom zmluvy ho dajte skontrolovať. Mimo Slovenska vzor nepoužívajte.

1. Údaje o prevádzkarni

Prevádzkovateľ (meno / obchodné meno, IČO) _____

Adresa prevádzkarne _____

Zodpovedná osoba za HACCP _____

Telefón a e-mail _____

Prevádzková doba _____

Dátum zavedenia plánu _____

Sortiment, na ktorý sa plán vzťahuje

Skupina	Príklady	Ponúkame
Teplé nápoje z kávy	espresso, cappuccino, latte, filtrovaná káva	☐
Ostatné teplé nápoje	čaj, horúca čokoláda, chai, matcha	☐
Studené nápoje	ľadová káva, limonády, balené nápoje	☐
Alkoholické nápoje	víno, fľaškové pivo, liehoviny	☐
Cukrárske výrobky od dodávateľa	torty, zákusky, cheesecake	☐
Pečivo a drobné jedlá	croissanty, toasty, sendviče	☐
Balené potraviny	sušienky, čokolády, káva domov	☐

Plán počíta s prevádzkou, ktorá jedlá sama nevarí. Ak pripravujete teplé jedlá (toasty, polievky, zapekanie), doplňte kritický bod pre tepelnú úpravu a výdaj teplých jedál – pozri CCP 3 v kapitole 5. Výroba alebo dopekanie pečiva môže vyžadovať aj ďalšiu živnosť a návrh na uvedenie priestorov do prevádzky na RÚVZ.

2. Tím HACCP a zodpovednosti

Rola	Meno	Za čo zodpovedá	Podpis
Vedúci tímu HACCP		zavedenie a overovanie plánu, školenia, kontrola záznamov	
Vedúci zmeny		denné meranie teplôt, kontrola príjmu, nápravné opatrenia	
Barista / obsluha		dodržiavanie postupov, osobná hygiena, záznamy	

3. Zásady, z ktorých plán vychádza

Nariadenie (ES) č. 852/2004 ukladá každému prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku zaviesť a udržiavať postupy založené na siedmich zásadách HACCP. Pri malých prevádzkach nariadenie umožňuje primerane zjednodušený prístup, ktorý stojí hlavne na správnej hygienickej praxi.

1. Analýza nebezpečenstiev – čo môže ohroziť zdravie hosťa (biologické, chemické, fyzikálne nebezpečenstvá a alergény).
2. Určenie kritických bodov (CCP) – kroky, kde je nebezpečenstvo nutné ovládať.
3. Kritické limity – merateľné hranice (teplota, čas).
4. Sledovanie (monitoring) – kto, ako a ako často meria.
5. Nápravné opatrenia – čo urobiť, keď je limit prekročený.
6. Overovanie – pravidelná kontrola, že systém funguje.
7. Dokumentácia a záznamy – plán, záznamové listy, doklady o školení.

Hlavné predpisy

- Nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín, najmä čl. 5 a príloha II.
- Nariadenie (ES) č. 178/2002 – všeobecné zásady potravinového práva, vysledovateľnosť (čl. 18).
- Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách, príloha II (alergény).
- Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia (odborná spôsobilosť § 16f, prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania § 26, uvedenie priestorov do prevádzky § 13 ods. 4 a § 52 ods. 1 písm. b)).
- Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania (vrátane prílohy č. 2 o podmienkach uchovávania pokrmov).
- Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách.
- Vyhláška MPRV SR č. 243/2015 Z. z. o požiadavkách na označovanie potravín v znení neskorších predpisov (alergény pri nebalených pokrmoch).

4. Priebeh činností (diagram toku)

Krok	Činnosť	Poznámka
1	Príjem tovaru	káva, mlieko a rastlinné nápoje, dezerty, pečivo, nápoje, obaly, čistiace prostriedky
2a	Skladovanie suché	káva, čaj, cukor, sirupy, poháre – v suchu, mimo priameho slnka, nad zemou
2b	Skladovanie chladené	mlieko po otvorení, šľahačka, dezerty, sendviče
2c	Skladovanie mrazené	ľad, mrazené pečivo na dopekanie
3	Príprava nápojov	mletie, extrakcia, napenenie mlieka, filtrovaná káva, čaj
4	Príprava a výdaj dezertov a pečiva	porciovanie, dopekanie, výdaj z chladiacej vitríny
5	Výdaj hosťovi	na mieste alebo so sebou
6	Umývanie riadu a sanitácia	umývačka alebo ručné umývanie, čistenie kávovaru a mlynčeka
7	Odpady	kávová usadenina, obaly, zvyšky potravín, oleje

5. Analýza nebezpečenstiev a kritické body

Typy nebezpečenstiev: **B** biologické (mikroorganizmy), **CH** chemické (čistiace prostriedky, alergény, kontaminanty), **F** fyzikálne (črepy, cudzie telesá).

Krok	Nebezpečenstvo	Ovládacie opatrenie	Bod
Príjem	B: pomnoženie mikroorganizmov pri chladenom tovare; CH, F: poškodený obal	spoľahlivý dodávateľ s dokladom, kontrola teploty, dátumu a obalu, odmietnutie chybnej dodávky	CCP 1
Skladovanie suché	B: plesne, škodcovia; F: nečistoty	uzavreté obaly, rotácia FIFO, kontrola dátumu, ochrana pred škodcami	KB
Skladovanie chladené	B: pomnoženie mikroorganizmov pri vyššej teplote	teplota chladenia, meranie 2× denne, označenie otvorených balení dátumom	CCP 2
Príprava nápojov	B: kontaminácia z napeňovacej trysky a kanvičky; CH: zvyšky čistiacich prostriedkov	utretie a prefúknutie trysky po každom napenení, čistá kanvička, oplach po sanitácii	KB
Príprava nápojov	CH: alergény (mlieko, rastlinné nápoje, orieškové sirupy)	oddelené kanvičky na rastlinné nápoje, informácia o alergénoch na lístku	KB
Dezerty a pečivo	B: kontaminácia pri porciovaní; CH: alergény	čisté náčinie, kliešte, porciovanie na čistej ploche, karta alergénov od dodávateľa	KB
Výdaj teplých jedál (len ak ich podávate)	B: prežitie a pomnoženie mikroorganizmov	prehriatie, výdaj: hutné jedlá najmenej 60 °C, tekuté najmenej 65 °C, najneskôr 4 h po dohotovení	CCP 3
Výdaj	F: črepy z poškodeného skla	vyradenie poškodeného riadu, kontrola pred výdajom	KB
Umývanie riadu	B: nedostatočné umytie; CH: zvyšky prostriedkov	program umývačky podľa výrobcu, dávkovanie prostriedkov, kontrola výsledku	KB
Ľad	B: kontaminácia výrobníka alebo lopatky	ľad len z pitnej vody, lopatka mimo ľadu, sanitácia výrobníka podľa sanitačného poriadku	KB

CCP = kritický kontrolný bod, sleduje sa a zapisuje. KB = kontrolný bod ovládaný správnou hygienickou praxou, kontroluje sa v rámci denných checklistov.

Kritické body – limity, sledovanie a nápravné opatrenia

CCP	Kritický limit	Sledovanie	Nápravné opatrenie	Záznam
CCP 1 Príjem chladeného tovaru	teplota podľa údaja výrobcu na obale; chladený tovar spravidla 0 až +5 °C, mrazený −18 °C a nižšie; neporušený obal; platný dátum	pri každej dodávke, vpichový alebo bezkontaktný teplomer	dodávku neprevziať alebo reklamovať, zapísať dôvod	List B – príjem tovaru
CCP 2 Chladené skladovanie	chladiace zariadenie 0 až +5 °C (vlastná medza, odporúčané 2–4 °C; zákon: chladený sklad 2–6 °C); dezerty od dodávateľa podľa podmienok výrobcu; vlastné krémy, polevy a náplne najviac 24 h pri 0–4 °C; sendviče a bagety najviac 12 h pri 0–4 °C (3 h pri 5–8 °C) (príloha č. 2 vyhlášky č. 533/2007 Z. z.); mraznička −18 °C a nižšie	2× denne (otvorenie, polovica zmeny), teplomer v zariadení	zistiť príčinu, presunúť tovar inam; tovar nad limitom dlhšie ako 2 hodiny alebo neznámy čas vyradiť; servis	List A – teploty
CCP 3 Výdaj teplých jedál (voliteľný)	hutné jedlá najmenej +60 °C, polievky a tekuté jedlá najmenej +65 °C, výdaj najneskôr 4 hodiny po dohotovení (§ 9 ods. 3 písm. f) vyhlášky č. 533/2007 Z. z.)	náhodne vpichovým teplomerom, každý deň	dohriať alebo vyradiť, upraviť postup	List A – poznámka

Limity vychádzajú z podmienok výrobcu, zásad HACCP a prílohy č. 2 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. (uchovávanie hotových pokrmov v pásmach 0–4 °C a 5–8 °C s časovými obmedzeniami): chladené 0–5 °C (vlastná medza prevádzkovateľa, odporúčané 2–4 °C; zákon: chladený sklad 2–6 °C), mrazené −18 °C a nižšie, hutné teplé jedlá pri výdaji najmenej 60 °C a tekuté 65 °C. Pre mlieko a rastlinné nápoje platia podmienky výrobcu; otvorené balenie spotrebujte v lehote na obale a označte dátumom a hodinou otvorenia.

6. Správna hygienická prax (predpoklady)

Osobná hygiena

- Odbornú spôsobilosť (§ 16f zákona č. 355/2007 Z. z.) má podnikateľ, ktorý činnosť vykonáva sám, zodpovedný vedúci prevádzkarne a zamestnanci pri práci s potravinami (netýka sa pomocných prác). Požiadavky na zdravotnú spôsobilosť overte s RÚVZ alebo pracovnou zdravotnou službou.
- Čistý pracovný odev, upravené vlasy, bez prsteňov a hodiniek na rukách pri práci s potravinami. Pri výdaji hotových pokrmov jednorazové rukavice alebo kliešte (§ 12 písm. j) vyhlášky č. 533/2007 Z. z.).
- Umývanie rúk teplou vodou a mydlom pred prácou, po toalete, po manipulácii s odpadom, peniazmi a surovým tovarom.
- Pri hnačke, horúčke, hnisavých ranách alebo infekčnom ochorení pracovník nepracuje a ohlási to vedúcemu.
- V prevádzke sa neje, nefajčí a neodkladajú sa osobné veci mimo vyhradeného miesta.

Dodávatelia a vysledovateľnosť

- Nakupujeme len od dodávateľov, ktorí vystavia doklad (dodací list, faktúra) a sú registrovaní u orgánu úradnej kontroly potravín.
- Doklady uchovávame tak, aby bolo možné dohľadať, odkiaľ tovar pochádza (čl. 18 nariadenia (ES) č. 178/2002).
- Pri dezertoch a pečive od dodávateľa si vyžiadame zloženie a zoznam alergénov.

Voda, ľad a zariadenia

- Na prípravu nápojov a ľadu sa používa len pitná voda z verejného vodovodu (pri vlastnej studni rozbor podľa predpisov).
- Vodný filter kávovaru sa mení podľa výrobcu a tvrdosti vody, výmenu zapisujeme.
- Zariadenia a náčinie sú z materiálov určených na styk s potravinami, poškodené sa vyraďujú.

Škodcovia a odpady

- Vykonávame preventívnu kontrolu výskytu škodcov, pri výskyte privoláme odbornú firmu (DDD) a zapíšeme zásah.
- Odpad sa ukladá do uzatvárateľných nádob, odnáša sa najmenej raz denne, nádoby sa umývajú.
- Kávová usadenina sa nesmie hromadiť v prevádzke, vynáša sa s ostatným bioodpadom.

Alergény

Hosť musí mať informáciu o alergénoch k dispozícii písomne ešte predtým, ako si objedná (nariadenie (EÚ) č. 1169/2011, § 3a vyhlášky MPRV SR č. 243/2015 Z. z.). Postup a šablóna sú vo vzore **Alergény v kaviarni**.

7. Overovanie a revízia

- Vedúci tímu raz týždenne skontroluje záznamové listy a podpíše ich.
- Raz mesačne overí teplomery (ľadový kúpeľ 0 °C, odchýlka najviac ±1 °C). Kontrolný teplomer musí byť kalibrovaný (§ 3 ods. 4 vyhlášky č. 533/2007 Z. z.).
- Plán sa reviduje najmenej raz ročne a vždy pri zmene sortimentu, vybavenia alebo dispozície.
- Záznamy uchovávame najmenej 2 roky (evidencia kontroly pri preberaní surovín: § 26 ods. 4 písm. d) zákona č. 355/2007 Z. z.).

Dátum revízie	Čo sa zmenilo	Kto	Podpis

8. Školenie zamestnancov

Každý nový pracovník absolvuje pred nástupom školenie hygieny, tohto plánu, sanitačného poriadku a postupu s alergénmi. Opakované školenie najmenej raz ročne. Záznam je v liste E vo vzore **Záznamové listy HACCP**.

9. Prílohy

- Záznamové listy HACCP: A teploty, B príjem tovaru, C sanitácia, D nápravné opatrenia, E školenie, F škodcovia.
- Sanitačný poriadok kaviarne.
- Prevádzkový poriadok kaviarne.
- Alergény v kaviarni – prehľad a šablóna označenia.

Plán schválil (meno, funkcia)	Dátum	Podpis

Pramene – plné znenie predpisov na Europaiu

- 852/2004
- 1169/2011
- 355/2007
- 355/2007
- 533/2007
- 533/2007
- 152/1995
- 243/2015 (81/2018)
- 243/2015