HACCP plán pro kavárnu

Postupy založené na zásadách HACCP pro přípravu a prodej nápojů a prodej dezertů od dodavatelů

Než začnete

Tento dokument je vzor pro provoz v České republice, ne právní rada. Vychází z předpisů platných k 24. 10. 2026 (zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník; zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce; zákon č. 258/2000 Sb.; zákon č. 110/1997 Sb.; nařízení (ES) č. 852/2004). Doplňte své údaje, upravte vzor skutečné situaci a před podpisem si ho nechte zkontrolovat, zvlášť u nájmu a u odpovědnosti za svěřené hodnoty. Mimo Českou republiku vzor nepoužívejte.

1. Údaje o provozovně

Provozovatel (jméno / firma, IČO) _____

Adresa provozovny _____

Odpovědná osoba za HACCP _____

Telefon a e-mail _____

Provozní doba _____

Datum zavedení plánu _____

Sortiment, na který se plán vztahuje

Skupina	Příklady	Nabízíme
Teplé nápoje z kávy	espresso, cappuccino, latte, filtrovaná káva	☐
Ostatní teplé nápoje	čaj, horká čokoláda, chai, matcha	☐
Studené nápoje	ledová káva, limonády, balené nápoje	☐
Alkoholické nápoje	víno, pivo v lahvi, lihoviny	☐
Cukrářské výrobky od dodavatele	dorty, zákusky, cheesecake	☐
Pečivo a drobné pokrmy	croissanty, toasty, sendviče	☐
Balené potraviny	sušenky, čokolády, káva na doma	☐

Plán počítá s provozem, který pokrmy sám nevaří. Pokud připravujete teplé pokrmy (toasty, polévky, zapékání), doplňte kritický bod pro tepelnou úpravu a výdej teplých pokrmů – viz CCP 3 v kapitole 5.

2. Tým HACCP a odpovědnosti

Role	Jméno	Za co odpovídá	Podpis
Vedoucí týmu HACCP		zavedení a ověřování plánu, školení, kontrola záznamů	
Vedoucí směny		denní měření teplot, kontrola příjmu, nápravná opatření	
Barista / obsluha		dodržování postupů, osobní hygiena, záznamy	

3. Zásady, ze kterých plán vychází

Nařízení (ES) č. 852/2004 ukládá každému provozovateli potravinářského podniku zavést a udržovat postupy založené na sedmi zásadách HACCP. U malých provozů nařízení umožňuje přiměřeně zjednodušený přístup, který stojí hlavně na správné hygienické praxi.

1. Analýza nebezpečí – co může ohrozit zdraví hosta (biologická, chemická, fyzikální nebezpečí a alergeny).
2. Stanovení kritických bodů (CCP) – kroky, kde je nebezpečí nutné ovládat.
3. Kritické meze – měřitelné hranice (teplota, čas).
4. Sledování (monitoring) – kdo, jak a jak často měří.
5. Nápravná opatření – co udělat, když je mez překročena.
6. Ověřování – pravidelná kontrola, že systém funguje.
7. Dokumentace a záznamy – plán, záznamové listy, doklady o školení.

Hlavní předpisy

- Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, zejména čl. 5 (HACCP), čl. 6 odst. 2 (oznámení provozovny k registraci) a příloha II.
- Nařízení (ES) č. 178/2002 – obecné zásady potravinového práva, sledovatelnost (čl. 18).
- Nařízení (EU) č. 1169/2011 o informacích o potravinách, příloha II (alergeny).
- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví (§ 19 a 20 znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, § 23 a násl. stravovací služby, § 23 odst. 5 oznámení zahájení provozu).
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách (§ 9a informace o alergenech u pokrmů ve stravovací službě).
- Vyhláška č. 137/2004 Sb. (§ 38 evidence kritických bodů, § 50 zásady osobní hygieny).
- Vyhláška č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy (teploty při uvádění na trh).
- Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin (forma informace o alergenech).

4. Průběh činností (diagram toku)

Krok	Činnost	Poznámka
1	Příjem zboží	káva, mléko a rostlinné nápoje, dezerty, pečivo, nápoje, obaly, čisticí prostředky
2a	Skladování suché	káva, čaj, cukr, sirupy, kelímky – sucho, mimo přímé slunce, od země
2b	Skladování chlazené	mléko po otevření, šlehačka, dezerty, sendviče
2c	Skladování mražené	led, mražené pečivo k dopečení
3	Příprava nápojů	mletí, extrakce, napěnění mléka, filtrovaná káva, čaj
4	Příprava a výdej dezertů a pečiva	porcování, dopékání, výdej z chladicí vitríny
5	Výdej hostovi	na místě nebo s sebou
6	Mytí nádobí a sanitace	myčka nebo ruční mytí, čištění kávovaru a mlýnku
7	Odpady	kávová sedlina, obaly, zbytky potravin, oleje

5. Analýza nebezpečí a kritické body

Typy nebezpečí: **B** biologické (mikroorganismy), **CH** chemické (čisticí prostředky, alergeny, kontaminanty), **F** fyzikální (střepy, cizí tělesa).

Krok	Nebezpečí	Ovládací opatření	Bod
Příjem	B: pomnožení mikroorganismů u chlazeného zboží; CH, F: poškozený obal	spolehlivý dodavatel s dokladem, kontrola teploty, data a obalu, odmítnutí vadné dodávky	CCP 1
Skladování suché	B: plísně, škůdci; F: nečistoty	uzavřené obaly, rotace FIFO, kontrola data, ochrana před škůdci	KB
Skladování chlazené	B: pomnožení mikroorganismů při vyšší teplotě	teplota chlazení, měření 2× denně, označení otevřených balení datem	CCP 2
Příprava nápojů	B: kontaminace z napěňovací trysky a konvičky; CH: zbytky čisticích prostředků	otření a odfuk trysky po každém napěnění, čistá konvička, oplach po sanitaci	KB
Příprava nápojů	CH: alergeny (mléko, rostlinné nápoje, ořechové sirupy)	oddělené konvičky pro rostlinné nápoje, informace o alergenech na lístku	KB
Dezerty a pečivo	B: kontaminace při porcování; CH: alergeny	čisté náčiní, kleště, porcování na čisté ploše, karta alergenů od dodavatele	KB
Výdej teplých pokrmů (jen pokud je podáváte)	B: přežití a pomnožení mikroorganismů	prohřátí, výdej při teplotě nejméně 60 °C, nepřechovávat po lhůtě výdeje	CCP 3
Výdej	F: střepy z poškozeného skla	vyřazení poškozeného nádobí, kontrola před výdejem	KB
Mytí nádobí	B: nedostatečné umytí; CH: zbytky prostředků	program myčky podle výrobce, dávkování prostředků, kontrola výsledku	KB
Led	B: kontaminace výrobníku nebo lopatky	led jen z pitné vody, lopatka mimo led, sanitace výrobníku podle sanitačního řádu	KB

CCP = kritický kontrolní bod, sleduje se a zapisuje. KB = kontrolní bod ovládaný správnou hygienickou praxí, kontroluje se v rámci denních checklistů.

Kritické body – meze, sledování a nápravná opatření

CCP	Kritická mez	Sledování	Nápravné opatření	Záznam
CCP 1 Příjem chlazeného zboží	teplota podle údaje výrobce na obalu; dezerty a studené cukrářské výrobky nejvýše +8 °C; neporušený obal; platné datum	při každé dodávce, vpichový nebo bezkontaktní teploměr	dodávku nepřevzít nebo reklamovat, zapsat důvod	List B – příjem zboží
CCP 2 Chlazené skladování	chladicí zařízení 0 až +5 °C (vlastní mez provozovatele, doporučeno 2–4 °C); studené cukrářské výrobky nejvýše +8 °C; zchlazené pokrmy 0 až +4 °C; mrazák −18 °C a nižší	2× denně (otevření, polovina směny), teploměr v zařízení	zjistit příčinu, přesunout zboží jinam; zboží nad mezí déle než 2 hodiny nebo neznámou dobu vyřadit; servis	List A – teploty
CCP 3 Výdej teplých pokrmů (volitelný)	teplota pokrmu při výdeji nejméně +60 °C; po uplynutí lhůty výdeje pokrm neuchovávat ani znovu neohřívat	namátkově vpichovým teploměrem, každý den	dohřát nebo vyřadit, upravit postup	List A – poznámka

Meze vycházejí z vyhlášky č. 121/2023 Sb. (studené cukrářské výrobky nejvýše +8 °C, zchlazené pokrmy 0 až +4 °C, zmražené nejvýše −18 °C, teplé pokrmy nejméně +60 °C). Pro mléko a rostlinné nápoje platí podmínky uvedené výrobcem; otevřené balení spotřebujte ve lhůtě na obalu a označte datem otevření.

6. Správná hygienická praxe (předpoklady)

Osobní hygiena

- Každý, kdo pracuje s nápoji a potravinami, má znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a je proškolen v hygieně (§ 19 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb.); znalosti může prověřit hygienická stanice. Zdravotní průkaz se od roku 2023 nevyžaduje (zákon č. 167/2023 Sb.).
- Čistý pracovní oděv, vlasy upravené, bez prstenů a hodinek na rukou při práci s potravinami.
- Mytí rukou teplou vodou a mýdlem před prací, po toaletě, po manipulaci s odpadem, penězi a surovým zbožím.
- Při průjmu, horečce, hnisavých ranách nebo infekčním onemocnění pracovník nepracuje a ohlásí to vedoucímu.
- V provozu se nejí, nekouří a neodkládají osobní věci mimo vyhrazené místo.

Dodavatelé a sledovatelnost

- Nakupujeme jen od dodavatelů, kteří vydají doklad (dodací list, faktura) a jsou registrovaní u dozorového orgánu.
- Doklady uchováváme tak, aby bylo možné dohledat, odkud zboží pochází (čl. 18 nařízení (ES) č. 178/2002).
- U dezertů a pečiva od dodavatele si vyžádáme složení a seznam alergenů.

Voda, led a zařízení

- Pro přípravu nápojů a ledu se používá pouze pitná voda z veřejného vodovodu (u vlastní studny rozbor podle předpisů).
- Vodní filtr kávovaru se mění podle výrobce a tvrdosti vody, výměnu zapisujeme.
- Zařízení a náčiní je z materiálů určených pro styk s potravinami, poškozené se vyřazuje.

Škůdci a odpady

- Provádíme preventivní kontrolu výskytu škůdců, při výskytu přivoláme odbornou firmu (DDD) a zapíšeme zásah.
- Odpad se ukládá do uzavíratelných nádob, odnáší se nejméně jednou denně, nádoby se myjí.
- Kávová sedlina se nesmí hromadit v provozu, vynáší se s ostatním bioodpadem.

Alergeny

Host musí mít informaci o alergenech k dispozici písemně, ještě než si objedná (§ 9a zákona č. 110/1997 Sb., § 7 vyhlášky č. 417/2016 Sb.). Postup a šablona jsou ve vzoru **Alergeny v kavárně**.

7. Ověřování a revize

- Vedoucí týmu jednou týdně zkontroluje záznamové listy a podepíše je.
- Jednou měsíčně ověří teploměry (ledová lázeň 0 °C, odchylka nejvýše ±1 °C).
- Plán se reviduje nejméně jednou ročně a vždy při změně sortimentu, vybavení nebo dispozice.
- Záznamy uchováváme nejméně 1 rok, doporučeno 2 roky (zákonné minimum: § 38 vyhlášky č. 137/2004 Sb. – monitoring a nápravná opatření 14 dnů, změny systému a ověřování 1 rok).

Datum revize	Co se změnilo	Kdo	Podpis

8. Školení zaměstnanců

Každý nový pracovník projde před nástupem školením hygieny, tohoto plánu, sanitačního řádu a postupu s alergeny. Opakované školení nejméně jednou ročně. Záznam je v listu E ve vzoru **Záznamové listy HACCP**.

9. Přílohy

- Záznamové listy HACCP: A teploty, B příjem zboží, C sanitace, D nápravná opatření, E školení, F škůdci.
- Sanitační řád kavárny.
- Provozní řád kavárny.
- Alergeny v kavárně – přehled a šablona označení.

Plán schválil (jméno, funkce)	Datum	Podpis

Prameny – plné znění předpisů na Europaiu

- 852/2004
- 178/2002
- 1169/2011
- 258/2000 § 19
- 258/2000 § 23
- 110/1997 § 3
- 110/1997 § 9a
- 417/2016 § 7
- 121/2023 § 3
- 137/2004 § 38
- 137/2004 § 50