PRŮVODCE · 2026

HACCP manager



# HACCP jednoduše

Základy bezpečnosti potravin pro každého, kdo pracuje s jídlem. Proč na tom záleží a co dělat každý den.

**Bezplatný průvodce**

pro jídelny, restaurace, bistra, cukrárny a kavárny

**haccpmanager.eu**

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

# Jedno špatné jídlo může znamenat hodně

Otrava jídlem není jen „zkažený žaludek“. Pro hosta může znamenat hospitalizaci, pro provozovnu pokutu, uzavření a ztrátu dobrého jména.
A počet případů v Evropě roste.

**6 558**
hromadných otrav jídlem v EU
v roce 2024, o 14,5 % více než rok předtím

**62 481**
lidí při nich onemocnělo
téměř o 20 % více než v roce 2023

**3 336**
lidí skončilo v nemocnici
o 15 % více než v roce 2023

**23 mil.**
onemocnění z jídla ročně v Evropě
odhad Světové zdravotnické organizace (WHO), který zahrnuje i nenahlášené případy

Zdroj: EFSA a ECDC, The European Union One Health 2024 Zoonoses Report (prosinec 2025); WHO Europe. Oficiální čísla zahrnují pouze nahlášené případy, skutečnost je výrazně vyšší.

## Kdo jsou nejčastější viníci

- **Kampylobaktery**: nejčastější onemocnění, typicky z nedostatečně tepelně upravené drůbeže.
- **Salmonely**: největším rizikem jsou vejce a výrobky z vajec.
- **Listerie**: vzácnější, ale nejnebezpečnější. Dokážou se množit i v lednici.

## Listerie: tichý nepřítel

Přibližně **7 z 10** lidí nakažených při hromadných otravách listeriemi skončí v nemocnici. Ohroženy jsou hlavně těhotné ženy, senioři a lidé s oslabenou imunitou.

## Dobrá zpráva

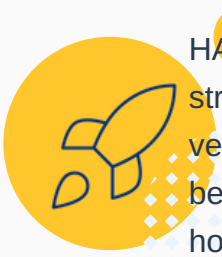
Většině otrav se dá předejít jednoduchými, opakovanými kroky: správnou teplotou, čistotou, oddělováním syrového od hotového a poctivými záznamy. Přesně o tom je HACCP.

ZÁKLADY

# Co je HACCP a koho se týká

**HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) znamená *analýza nebezpečí a kritické kontrolní body*. Je to systém, který pomáhá včas odhalit, kde může jídlo „onemocnět“, a ohlídat právě tato místa.

## Odkud pochází



HACCP vzniklo v 60. letech při vývoji stravy pro astronauty NASA. Jídlo ve vesmíru muselo být stoprocentně bezpečné, a tak se místo kontroly hotového výrobku začal kontrolovat celý proces. Tento princip dnes platí v každé kuchyni.

## Koho se týká

Každého, kdo vyrábí, připravuje, skladuje nebo prodává potraviny: restaurace, kavárny, bistra, cukrárny, pekárny, catering, školní jídelny i stánky s občerstvením. Velikost provozovny nerozhoduje. Rozsah systému se jí jen přizpůsobí.

## Na co si HACCP dává pozor: tři (plus jeden) druhy nebezpečí

**Biologická**



bakterie, viry, plísně, parazité

**Chemická**



čisticí prostředky, zbytky postřiků, přepálený olej

**Fyzikální**



sklo, kosti, kovy, vlasy, kousky obalů

**Alergeny**



14 hlavních alergenů, např. lepek, ořechy, mléko

## Co říká zákon

- **Nařízení (ES) č. 852/2004** o hygieně potravin ukládá každému provozovateli zavést postupy založené na zásadách HACCP. Od roku 2021 vyžaduje i *kulturu bezpečnosti potravin*, tedy aby bezpečnost brali vážně všichni, od majitele po brigádníka.
- **Nařízení (ES) č. 178/2002**: za bezpečnost potravin odpovídá provozovatel. Patří sem i povinnost sledovatelnosti: vědět, od koho zboží přišlo.
- **Nařízení (EU) č. 1169/2011**: povinnost informovat hosty o alergenech, i u nebalených pokrmů.
- **Zákon č. 110/1997 Sb.**, o potravinách, **zákon č. 258/2000 Sb.**, o ochraně veřejného zdraví, **vyhláška č. 137/2004 Sb.**, o hygienických požadavcích na stravovací služby, a **vyhláška č. 121/2023 Sb.**, o požadavcích na pokrmy.

Dodržování kontrolují krajské hygienické stanice (KHS), Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) a Státní veterinární správa (SVS).

JAK TO FUNGUJE

# 7 principů HACCP lidskou řečí

Principy znějí odborně, ale ve skutečnosti popisují zdravý rozum dobré kuchyně, jen zapsaný a důsledně dodržovaný.



## 1 Najděte rizika

Projděte cestu jídla od příjmu až po talíř a u každého kroku se zeptejte: co se tu může pokazit?

Například: syrová drůbež může obsahovat salmonely nebo kampylobaktery

## 2 Určete kritické body

Určete místa, kde se nebezpečí dá odstranit nebo zastavit

Například: tepelná úprava masa

## 3 Stanovte limity

Určete měřitelný limit, který odděluje „bezpečné“ od „nebezpečného“

Například: maso musí mít v jádru alespoň +70 °C

## 4 Měřte a sledujte

Určete, kdo, kdy a jak kontroluje, zda se limity dodržují

Například: kuchař měří teplotu vpichovým teploměrem

## 5 Mějte jasno, co dělat, když něco nesedí

Domluvte si postup předem, ve stresu se pak nerozhodujete naslepo

Například: když maso nemá +70 °C, dovaří se a zapíše se to

## 6 Ověřujte, že systém funguje

Kontrolujte, zda postupy opravdu fungují: zda jsou teploměry přesné, záznamy úplné a lidé vědí, co dělají

Například: jednou za čas porovnejte teploměr s ověřeným měřidlem

## 7 Vše zapisujte

Co není zapsané, jako by se nestalo. Záznamy jsou vaším důkazem při kontrole

Například: denní záznam teplot s podpisem zaměstnance v aplikaci HACCP manager

**Základem HACCP je správná hygienická praxe.** HACCP stojí na základních pravidlech hygieny: čistota, osobní hygiena, ochrana proti škůdcům, školení personálu a správné skladování. Bez nich nefunguje ani nejlepší plán. Věnují se jim následující strany.

KAŽDODENNÍ PRAXE

# Od příjmu zboží až po talíř

Většina chyb nevzniká při vaření, ale před ním a po něm: při přebírání, skladování a manipulaci.

## PŘÍJEM ZBOŽÍ

### Co potřebuji vědět?

- **KDO**, **CO**, **KDY** a za jakých **PODMÍNEK** dodal

### Co potřebuji zkontrolovat a udělat?

- čistotu a teplotu v dodávkovém voze
- obal, vzhled, teplotu a datum spotřeby
- uschovat doklad a číslo šarže (LOT)
- nevyhovující zboží vrátit nebo oddělit
- chlazené a mražené zboží uskladnit co nejdříve
- vše zapsat

## SKLADOVÁNÍ

### Co potřebuji vědět?

- **MAXIMÁLNÍ TEPLOTY** skladování potravin

### Co potřebuji zkontrolovat a udělat?

- nic nepatří na podlahu
- platí pravidlo FIFO: první dovnitř, první ven
- připravené a otevřené potraviny označit názvem a datem
- teplotu zařízení nastavit podle potravin, které jsou v nich uložené
- teploty denně zapsat

- **−18 °C a méně** / mražené potraviny
- **0 až +4 °C** / chlazené pokrmy
- **max. +4 °C** / drůbež, masné polotovary
- **max. +7 °C** / ostatní maso
- **0 až +2 °C** / čerstvé ryby
- **max. +2 °C** / mleté maso
- **dle údajů na obalu** / mléčné výrobky
- **dle údajů na obalu** / suchý sklad

## Tři druhy trvanlivosti

### Spotřebujte do

datum použitelnosti na etiketě: „SPOTŘEBUJTE DO“

po tomto datu se potravina **nesmí** použít, jde o bezpečnost

### Minimální trvanlivost

datum minimální trvanlivosti na etiketě: „MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST DO“

po tomto datu ji lze použít, jen pokud je **bezpečná**, za což odpovídáte vy

### Sekundární datum

trvanlivost výrobku po otevření nebo zpracování

sekundární datum stanoví výrobce nebo provozovatel. Sekundární datum **nesmí** překročit původní datum na obalu

**Při pochybnostech platí pravidlo: potravinu nepoužít**

KAŽDODENNÍ PRAXE

# Teploty, které je třeba znát

Bakterie se nejrychleji množí v „nebezpečné zóně“, zhruba mezi **+5 a +60 °C**. Cíl je jednoduchý: studené držet studené, teplé držet teplé a nebezpečnou zónou projít co nejrychleji.

| −18 °C a méně mražení | 0 až +4 °C chlazení | +5 °C až +60 °C · nebezpečná zóna | +60 °C a více teplé pokrmy |
|---|---|---|---|

# Příprava a výdej

Při vaření a výdeji rozhoduje teplota a čas: jídlo musí být dostatečně tepelně upravené a rychle vydané nebo zchlazené.

**max. +4 °C / rozmrazování**
- v lednici nebo pod tekoucí vodou

**min. +70 °C / tepelná úprava masa**
- teplota v jádru

**min. +60 °C / výdej pokrmů**
- po celou lhůtu výdeje

**max. 180 °C / fritovací olej**
- hranolky pod 175 °C

**do 2 h na +10 °C / zchlazování**
- pak do +4 °C, ideálně šokerem

**−18 °C a méně / zmrazování**
- v jádru, ideálně šokerem

# Kontrola olejů

Přepálený olej je chemické nebezpečí, nejen horší chuť. S každým dalším smažením v něm přibývají škodlivé látky.

**Měřte teplotu**
při smažení nejvýše 180 °C, pokud výrobce neurčí jinak

**Kontrolujte kvalitu**
testerem polárních látek (nejvýše 25 %), proužkem nebo vizuálně: barva, pěna, zápach

**Filtrujte a čistěte**
na konci dne olej přefiltrujte a fritézu důkladně vyčistěte

**Vše zapisujte**
každou kontrolu i výměnu oleje si zaznamenejte, například v aplikaci HACCP manager

**Olej nikdy nevylévejte do odpadu ani do kanalizace.**
Předejte ho firmě ke sběru, ukládá to zákon o odpadech.

ČISTOTA A LIDÉ

# Sanitace bez chyb

Bakterie pouhým okem neuvidíte. Proto sanitace potřebuje plán, správné prostředky a pravidelnost.



**Mějte plán**
co, jak, čím, kdo dělá, a vše zaznamenejte, například v aplikaci HACCP manager



**Nejdřív umýt**
čištění odstraní nečistoty, následná dezinfekce zničí mikroorganismy



**Dodržujte dávkování**
jen profesionální prostředky, správná koncentrace a doba působení



**Nemíchejte prostředky**
smícháním může vzniknout jedovatý plyn. Dodržujte pokyny v bezpečnostních listech

# Čistý provoz začíná u lidí

Nejlepší vybavení kuchyně nic neznamená, když si lidé nemyjí ruce.
Lidé jsou nejčastějším zdrojem kontaminace, a proto i nejsilnější ochranou.

## Osobní hygiena

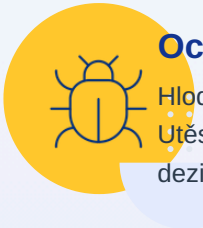


- umýt si ruce před prací, po přestávce, toaletě, práci se surovinami a odpadem
- čistý pracovní oděv a pokrývka hlavy, která zakryje vlasy
- žádné prsteny, hodinky ani náramky; krátké, čisté nehty
- při průjmu, zvracení, horečce či hnisavé ráně se s potravinami nepracuje

## Školení a způsobilost



- každý, kdo pracuje s potravinami, musí být **zdravotně způsobilý** a **znát zásady hygieny**
- nového kolegu proškolte před první směnou a celý tým pravidelně přeškolujte
- proškolený tým dělá méně chyb a kontroly zvládá s klidem
- školení si naplánujte předem a každé zapište, při kontrole je to váš důkaz



## Ochrana proti škůdcům

Hlodavci a hmyz přenášejí nemoci.
Utěsněné otvory, sítě v oknech, uzavřený odpad a pravidelná deratizace a dezinsekce s dokladem od odborné firmy patří k základu.

**Pravidla fungují, jen když se s nimi tým opravdu sžije.**
Proto evropská legislativa od roku 2021 vyžaduje i *kulturu bezpečnosti potravin*. Co to znamená v praxi, najdete na další straně.

KULTURA BEZPEČNOSTI POTRAVIN

# Bezpečnost jídla jako společná hodnota týmu

HACCP určuje, co je třeba dělat. Kultura rozhoduje o tom, zda se to opravdu dělá, i ve největším spěchu a i tehdy, když se nikdo nedívá.

## Co říká zákon

Nařízení (EU) 2021/382 doplnilo do nařízení (ES) č. 852/2004 novou kapitolu o kultuře bezpečnosti potravin. Platí přímo ve všech zemích EU včetně České republiky. Každý provozovatel ji musí **zavést**, **udržovat** a **umět prokázat**. Rozsah se přizpůsobuje povaze a velikosti provozovny: od malé kavárny se neočekává totéž co od velké výrobny.

## Pět pilířů podle Evropské komise

1. **Závazek**
   Bezpečnost jídla je pro celý tým priorita, ne papírování pro kontrolu.
2. **Vedení**
   Majitel a vedoucí jdou příkladem: když si šéf ve spěchu neumyje ruce, neudělá to nikdo. Vedení určí, kdo za co odpovídá, a dohlíží na kontroly.
3. **Informovanost**
   Každý ví, jaká rizika souvisejí s jeho prací (alergeny, teploty, křížová kontaminace) a proč se pravidla dodržují.
4. **Komunikace**
   Lidé se nebojí ozvat, když něco nesedí, a nikdo je za to netrestá. Informace se předávají i mezi směnami.
5. **Dostatečné zdroje**
   Funkční lednice a teploměry, dost čisticích prostředků, lidí a času, aby se nedělaly zkratky.



**Mluvte se zaměstnanci**
ptejte se, co jim vadí a co nefunguje



**Sledujte, jak věci fungují**
podívejte se, jak se pracuje ve spěchu



**Kontrolujte úplnost záznamů**
žádné mezery, žádné vypisování zpětně či dopředu



**Řešte opakované chyby**
stejná chyba vícekrát je chyba v systému

ZÁZNAMY A KONTROLA

# Co není zapsané, jako by se nestalo

Kontrolor nevidí, co jste dělali včera. Vidí jen to, co máte zapsané.
Záznamy nejsou byrokracie navíc, jsou **důkazem vaší poctivé práce**.

## Co se běžně zaznamenává

- teploty lednic, mrazáků a skladů
- příjem zboží a seznam dodavatelů
- teploty při tepelné úpravě a výdeji
- kontrola a výměna fritovacího oleje
- zchlazování a zmrazování pokrmů
- sanitace, deratizace a dezinsekce
- nápravná opatření, když něco nevyhovělo
- školení zaměstnanců
- ověřování teploměrů a měřidel

## Při kontrole budou chtít vidět

- HACCP dokumentaci či příručku správné praxe upravenou pro vaši provozovnu
- sanitační a úklidový plán
- vyplněné záznamy za poslední období
- doklady o původu zboží
- informace o alergenech v pokrmech
- doklady o deratizaci a dezinsekci od odborné firmy
- zdravotní způsobilost a znalosti hygieny zaměstnanců
- čistotu a pořádek přímo v provozovně

## Nejčastější chyby, které kontroloři nacházejí

- záznamy chybí, mají mezery, jsou vypsané zpětně nebo dopředu
- potraviny po datu použitelnosti
- neoznačené otevřené nebo připravené potraviny
- syrové a hotové jídlo uskladněné spolu
- překročená teplota bez zápisu nápravy
- dokumentace neodpovídá realitě provozu
- chybějící doklady o školení či způsobilosti
- znečištěná zařízení
- stopy po škůdcích

## Tip: méně papíru, více jistoty

Papíry se ztrácejí, mokrou stránku nikdo nepřečte a zápis „zpětně“ vždy působí podezřele. Digitální záznamy s časem zápisu, jménem a podpisem zaměstnance jsou přehledné, nedají se dodatečně upravit beze stopy a při kontrole je ukážete na pár kliknutí.

RYCHLÝ TEST

# Jste připraveni na kontrolu?

Projděte si seznam. Co nemůžete zaškrtnout, je dobrý začátek ke zlepšení.

- [ ] Máme HACCP dokumentaci, která odpovídá naší provozovně.
- [ ] Každý v týmu ví, jaké jsou limity a co dělat při jejich překročení.
- [ ] Otevřené a připravené potraviny mají štítek s datem.
- [ ] Umíme hostovi říct, jaké alergeny pokrm obsahuje.
- [ ] Teploměry pravidelně ověřujeme.
- [ ] Máme doklad o deratizaci a dezinsekci.
- [ ] Teploty zařízení zapisujeme každý den.
- [ ] Při příjmu zboží kontrolujeme teplotu, obal a data spotřeby.
- [ ] Syrové a hotové potraviny skladujeme odděleně.
- [ ] Sanitace probíhá podle plánu a je zapsaná.
- [ ] Zaměstnanci jsou zdravotně způsobilí a proškolení v hygieně.
- [ ] Záznamy umíme kontrolorovi hned ukázat.

Nezaškrtli jste všechno? Nevadí, většinu za vás pohlídá aplikace.

## HACCP manager: klidná jistota, že je vše v pořádku

HACCP manager

Všechny HACCP záznamy v mobilu: teploty, příjem zboží, sanitace i s podpisy zaměstnanců.
Aplikace připomene, co je třeba udělat: ověření teploměrů a vah, deratizaci či školení.
Při překročení limitu vás aplikace upozorní a navrhne nápravná opatření.
Každý měsíc vám pošle hotový PDF report.
Když přijde kontrola, všechny záznamy máte okamžitě po ruce.

Vyzkoušejte 30 dní zdarma, bez platební karty.

haccpmanager.eu

**Zdroje:** EFSA a ECDC: The European Union One Health 2024 Zoonoses Report, EFSA Journal, prosinec 2025 · WHO Regional Office for Europe: odhady zátěže onemocněními z potravin · nařízení (ES) č. 178/2002, 852/2004 a 853/2004 · nařízení (EU) č. 1169/2011, 2017/2158 a 2021/382 · oznámení Komise 2022/C 355/01 · zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích · zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví · zákon č. 541/2020 Sb., o odpadech · vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby · vyhláška č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy.

Tento průvodce má informativní charakter a nenahrazuje HACCP dokumentaci konkrétní provozovny ani pokyny příslušného orgánu úřední kontroly.
© 2026 HACCP Manager, FOODSTORY s.r.o.