

Zásady pro odběr a uchovávání vzorků pokrmů výrobcem

1. Vzorky se odebírají do čistých vyvařených či vysterilizovaných nádob s uzávěrem.
2. K odběru se používají lžíce, naběračky a další pomůcky vyvařené nebo vysterilizované, které nejsou používány při vlastní přípravě pokrmů.
3. Každá součást pokrmů (například polévka, maso, omáčka, knedlíky, moučníky) musí být uchovávána v samostatné vzorkovnici.
4. Je-li příloha součástí několika pokrmů (například brambory, knedlíky, rýže), lze uchovávat jen jeden vzorek. To platí i tehdy, je-li například maso ze stejné partie dodávky součástí několika pokrmů, lišících se jen například omáčkou nebo přílohou.
5. Jsou-li stejné pokrmy ze stejných potravin připravovány několika pracovními skupinami, uchovávají se vzorky od každé skupiny.
6. Každý vzorek musí mít hmotnost nejméně 100 g, u kusových výrobků odpovídající počet kusů, u tekutých pokrmů 100 ml. U jednorpcových balení pokrmů se uchovává celá porce.
7. Vzorky pokrmů odebrané v teplém stavu se ihned uzavřou, urychleně zchladí a uchovávají se v chladničce při teplotě do +4 °C.
8. Po uplynutí 48 hodin od výroby nebo doby použitelnosti se vzorky likvidují jako organický odpad. V případě soustředěného pracovního klidu se vzorky likvidují až po ukončení výdeje v první následující pracovní den.
9. O odebraných vzorcích se vede evidence, ve které se uvede
 - a) datum odběru (případně hodina, jsou-li připravovány v různou dobu),
 - b) druh vzorku,
 - c) jméno zaměstnance, který odběr provedl.
10. Dokumenty o evidenci odběru vzorků se uchovávají 14 dnů ode dne odběru vzorků nebo 14 dnů ode dne likvidace vzorků.