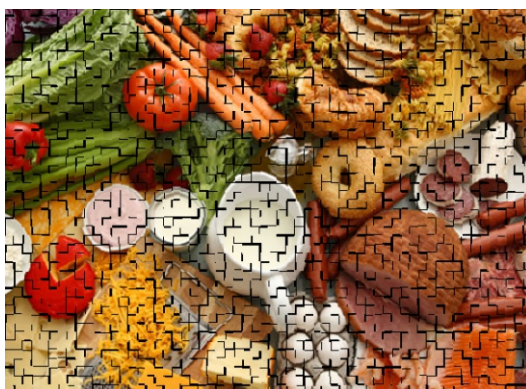


ŠVEHLOVA STŘEDNÍ ŠKOLA POLYTECHNICKÁ PROSTĚJOV

HACCP malé prodejny



Ing. Marcela Kouřilová
Ing. Jitka Valachová

Název projektu:

**Škola jako centrum celoživotního učení -
další vzdělávání maloobchodních prodejců**

Registrační číslo:

CZ.1.07/3.2.05/02.0024

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obsah

1	POSTUPY ZALOŽENÉ NA ZÁSADÁCH HACCP	3
1.1	Právní rámec.....	3
1.2	Oblast působnosti.....	4
1.3	Zrušení národní legislativy.....	5
2	ANALÝZA RIZIKA A KRITICKÉ KONTROLNÍ BODY	7
2.1	Obecná povinnost.....	7
2.2	Sedm zásad HACCP	7
2.3	Kritický kontrolní bod (CCP = Critical Control Point)	9
2.4	Pokyny k provádění postupů HACCP	9
3	ZÁSADY ANALÝZY RIZIKA A HACCP PRO MALOOBCHODNÍ PRODEJNY	12
3.1	Analýza rizika	12
3.2	Stanovení kritických bodů (CCP).....	13
3.3	Stanovení kritických mezí v CCP	13
3.4	Monitorovací postupy v CCP	14
3.5	Nápravná opatření.....	15
3.6	Ověřovací postupy.....	16
3.7	Dokumentace a uchování záznamů	17
3.8	Školení	18
4	POKYNY PRO USNADNĚNÍ PROVÁDĚNÍ ZÁSAD V NĚKTERÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH PODNÍCÍCH ..	20
4.1	Souvislosti.....	20
4.2	Postup založený na zásadách HACCP	21
4.3	HACCP a nezbytné požadavky	22
4.4	Nezbytné požadavky a řízení potravinářských rizik.....	23



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

4.5	Pokyny pro správnou praxi hygieny potravin a pro používání zásad HACCP	24
4.6	Flexibilita v souvislosti se zásadami HACCP.....	25
4.6.1	Analýza rizika a vytváření postupů založených na HACCP	25
4.6.2	Kritické meze	26
4.6.3	Monitorovací postupy	26
4.6.4	Dokumentace a záznamy.....	27
4.7	Zachování chladicího řetězce	28
4.8	HACCP a certifikace	28
4.9	HACCP a školení zaměstnanců	28
4.10	Závěr	29
5	POUŽITÁ LITERATURA.....	32

1 POSTUPY ZALOŽENÉ NA ZÁSADÁCH HACCP

Cílem kapitoly je seznámit studenty s požadavky na zavedení postupů založených na zásadách HACCP a s důležitými předpoklady pro vypracování postupů založených na zásadách HACCP, které jsou stanoveny v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

1.1 Právní rámec

Od 1. 5. 2005 je dle legislativy EU povinností **provozovatelů potravinářských podniků** (dále jen „PPP“) mít zaveden systém kritických bodů. Současně musí být od tohoto data ověřeno správné fungování tohoto systému bezpečnosti potravin.

Požadavky na zavedení postupů založených na zásadách HACCP pro PPP jsou stanoveny v **nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin** (dále jen „nařízení 852“).

Důležité předpoklady plynou z **preambule nařízení 852**:

- **odstavec 12:**

Bezpečnost potravin závisí na několika faktorech: v právních předpisech by měly být stanoveny **minimální hygienické požadavky**, dodržování požadavků by mělo být u PPP **kontrolováno úředními kontrolami** a PPP by měli **zavést a provádět programy bezpečnosti potravin a postupy založené na zásadách HACCP**.

- **odstavec 13:**

Úspěšné provádění postupů založených na zásadách HACCP vyžaduje plnou spolupráci a zapojení zaměstnanců potravinářských podniků. Zaměstnanci by proto měli být školeni. **Systém HACCP je nástroj, který má pomoci PPP dosáhnout vyšší úrovně bezpečnosti**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

potravin. Systém HACCP by neměl být považován za metodu samoregulace a neměl by nahrazovat úřední kontroly.

- **odstavec 15:**

Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu **zásady obsažené v Codex Alimentarius**. Měly by být **dostatečně pružné, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků**. Zejména je nezbytné připustit, že **u určitých potravinářských podniků nelze identifikovat kritické kontrolní body** a že v některých případech může **správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů**. Podobně požadavek stanovení „kritických limitů“ neznamená, že je nezbytné stanovit pro každý případ číselný limit. Vedle toho by **požadavky na uchovávání dokladů měly být pružné, aby nevedly k nepřiměřené zátěži pro velmi malé podniky**.

Nařízení

EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004, o hygieně potravin (ve znění Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 ze dne 11. března 2009) In: PŘÍRUČKA PRO PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ. 2010, vydalo: Ministerstvo zemědělství, Těšnov 17, 117 05 Praha 1, str. 46, ISBN: 978-80-7084-882-1 (Úřední věstník L 139, 30.4.2004, L87, 31.3.2009)

1.2 Oblast působnosti

Důležité předpoklady pro vypracování postupů založených na zásadách HACCP pro výrobce i prodejce plynou z **kapitoly I článku 1 nařízení 852:**

- **dle písm. a) primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese PPP;**
- **dle písm. b) je nezbytné zajistit bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci, počínaje prvovýrobou;**
- **dle písm. c) je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při okolní teplotě, zejména u mražených potravin, nebyl porušen chladicí řetězec;**

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **dle písm. d)** všeobecné používání postupů založených na zásadách HACCP spolu s používáním správné hygienické praxe by mělo **posílit odpovědnost PPP**;
- **dle písm. e)** **pokyny pro správnou praxi jsou hodnotným nástrojem**, který napomůže PPP na všech úrovních potravinového řetězce dodržet pravidla hygieny potravin a **používat zásady HACCP**;
- **dle písm. f)** je nezbytné stanovit **mikrobiologická kritéria a požadavky na kontrolu teploty**, založené na vědeckém posouzení rizika.

Nařízení

EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004, o hygieně potravin (ve znění Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 ze dne 11. března 2009) In: PŘÍRUČKA PRO PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ. 2010, vydalo: Ministerstvo zemědělství, Těšnov 17, 117 05 Praha 1, str. 47, ISBN: 978-80-7084-882-1 (Úřední věstník L 139, 30.4.2004, L87, 31.3.2009)

1.3 Zrušení národní legislativy

Povinnost zavést HACCP byla uložena v ustanovení **§ 3 odstavce 1 písm. j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích** a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů, a byla rovněž stanovena **vyhláškou č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby**, ve znění pozdějších předpisů.

Národní legislativa byla zrušena, nyní platí legislativa EU!!!



Klíčová slova: legislativa, systém HACCP, PPP, hygiena potravin, bezpečnost potravin, nařízení 852.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Dle legislativy EU je povinností provozovatelů potravinářských podniků („PPP“) mít zaveden systém kritických bodů. Požadavky na zavedení postupů založených na zásadách systému HACCP jsou stanoveny v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. Systém HACCP je nástroj, který má pomoci PPP dosáhnout vyšší úrovně bezpečnosti potravin. Požadavky systému HACCP by měly být dostatečně pružné, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků.

Důležité předpoklady pro vypracování postupů založených na zásadách HACCP plynou z kapitoly I článku 1 nařízení 852. Např. zajištění bezpečnosti potravin v celém potravinovém řetězci, dodržení pravidel hygieny potravin na všech úrovních potravinového řetězce, neporušení chladicího řetězce, stanovení mikrobiologických kritérií a požadavků na kontrolu teploty aj.



1. Charakterizujte systém HACCP.
2. Vysvětlete, co je to PPP a nařízení 852.
3. Vyjmenujte některé důležité předpoklady pro vypracování postupů založených na zásadách HACCP, které plynou z nařízení 852.

2 ANALÝZA RIZIKA A KRITICKÉ KONTROLNÍ BODY

Cílem kapitoly je seznámit studenty se sedmi zásadami HACCP, s kritickým kontrolním bodem a s pokyny k provádění postupů HACCP.

2.1 Obecná povinnost

Dle ustanovení **článku 5 odstavce 1 nařízení 852**: PPP vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.

2.2 Sedm zásad HACCP

Dle ustanovení **článku 5 odstavce 2 nařízení 852**: Zásady HACCP ve smyslu odstavce 1 spočívají:

- **dle písm. a) v identifikaci všech rizik**, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň (analýza rizika);
- **dle písm. b) v identifikaci kritických kontrolních bodů** na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň;
- **dle písm. c) ve stanovení kritických mezí v kritických kontrolních bodech**, které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost;
- **dle písm. d) ve stanovení a použití účinných monitorovacích postupů** v kritických kontrolních bodech;

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **dle písm. e)** ve **stanovení nápravných opatření**, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán;
- **dle písm. f)** ve stanovení **pravidelně prováděných postupů k ověřování** účinného fungování opatření uvedených v písmenech a) až e);
- **dle písm. g)** ve vytvoření **dokladů a záznamů** odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f).

Při každé změně výrobku, procesu nebo fáze **přezkoumají PPP tento postup a provedou v něm nezbytné změny.**

Dle ustanovení článku 5 odst. 4. provozovatelé potravinářských podniků dle:

- **písm. a)** **prokážou příslušnému orgánu**, že jednají v souladu s odstavcem 1,
- **písm. b)** zajistí, aby všechny **dokumenty byly aktualizovány**,
- **písm. c)** **uchovávají po vhodnou dobu** veškeré dokumenty a záznamy.

Nařízení

EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004, o hygieně potravin (ve znění Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 ze dne 11. března 2009)
In: PŘÍRUČKA PRO PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ. 2010, vydalo: Ministerstvo zemědělství, Těšnov 17, 117 05 Praha 1, str. 49, ISBN: 978-80-7084-882-1 (Úřední věstník L 139, 30.4.2004, L87, 31.3.2009)



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

2.3 Kritický kontrolní bod (CCP = Critical Control Point)

Za **kritický kontrolní bod** lze považovat takový **technologický úsek**, ve kterém je **největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti (bezpečnosti) potravin** a v němž lze uplatnit takový pracovní postup, který omezí toto riziko zcela nebo jej významně zmenší.

Školící příručka

Velká Británie. Hygiena potravin pro středně pokročilé.. Vydavatel: Highfield.co.uk Limited, Vue Pointe, Spinney Hill, Sprotbrough, Doncaster, South Yorkshire, DN5 7LY U.K. 4th edition, 2003, str. 104. ISBN 1-904544-19-3.

Příklady CCP pro výrobu, dopravu a prodej potravin:

- **Výroba potravin:** CCP může být např. **technologický úsek tepelného opracování** dané potravin, kdy je stanovena teplota, na kterou musí být daný výrobek zahřát, nebo naopak ochlazen, aby došlo k úplnému zničení mikroorganismů nebo omezení jejich činnosti.
- **Doprava potravin:** CCP může být např. **přepravní teplota**.
- **Prodej potravin:** podle skupin potravin CCP může být **příjem potravin**, kde lze eliminovat potraviny vykazující znaky porušení jakosti či zdravotní nezávadnosti nebo se může jednat o **teplotu skladování, vlhkost vzduchu při skladování** atd.

2.4 Pokyny k provádění postupů HACCP

V současné době nahrazuje principy uvedené ve vyhlášce 147/2008 Sb. dokument ES, který vydala **Evropská komise** spolu s **Generálním ředitelstvím pro zdraví a ochranu spotřebitele** dne 16. listopadu 2005:

POKYNY „Provádění některých postupů založených na zásadách HACCP a usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích“.

Cílem tohoto dokumentu je poskytnout pokyny k požadavku **článku 5 nařízení č. 852** ohledně pružnosti, kterou je možné použít především v malých podnicích (tedy i



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

v obchodech). Článek 5 nařízení 852 vyžaduje, aby PPP **vytvořili a zavedli postupy založené na zásadách HACCP a postupovali podle nich.**

Doporučuje se, aby PPP při vytváření a **zavádění stálých postupů založených na sedmi zásadách HACCP** a při postupování podle nich, zohlednili zásady uvedené v **příloze I** tohoto dokumentu:

- **Příloha I** jednoduchým způsobem popisuje, jak může být sedm zásad HACCP použito a je ve velké míře inspirována zásadami stanovenými v dokumentu **Codexu Alimentarius** CAC/RCP 1-1996, Rev. 4-2003.

Koncepce HACCP umožňuje **provádět zásady HACCP s požadovanou pružností (flexibilitou)**, aby byla zajištěna možnost jejich použití za všech okolností:

- **Příloha II** tohoto dokumentu zkoumá rozsah pružnosti (flexibility) a současně podává návod, jak jednoduše provádět požadavky systému HACCP **především v malých potravinářských podnicích** (pozn.: patří sem i maloobchod).

Cílem tohoto dokumentu je napomoci všem účastníkům potravinového řetězce **lépe porozumět provádění HACCP a pružnosti HACCP.**

Tento dokument však nemá formální právní status a v případě sporu má konečnou odpovědnost za výklad práva Soudní dvůr.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 3 - 4. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Klíčová slova: zásady systému HACCP, kritický kontrolní bod, zdravotní nezávadnost, dokument ES - POKYNY, flexibilita HACCP.



Zásady systému HACCP spočívají: v identifikaci všech rizik, v identifikaci kritických kontrolních bodů, ve stanovení kritických mezí v kritických kontrolních bodech, ve stanovení a použití monitorovacích postupů, ve stanovení nápravných opatření, ve stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování, ve vytvoření dokladů a záznamů. Za kritický kontrolní bod lze považovat takový technologický úsek, ve kterém je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti (bezpečnosti) potravy např. přepravní teplota, teplota skladování, vlhkost vzduchu při skladování aj.

V současné době nahrazuje principy uvedené ve vyhlášce 147/2008 Sb. dokument ES - POKYNY „Provádění některých postupů založených na zásadách HACCP a usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích“. Cílem tohoto dokumentu je napomoci všem účastníkům potravinového řetězce lépe porozumět provádění HACCP a pružnosti HACCP.



1. Vyjmenujte sedm zásad HACCP.
2. Vysvětlíte, co je to kritický kontrolní bod.
3. Uveďte praktické příklady kritického kontrolního bodu.
4. Charakterizujte dokument ES - POKYNY.

3 ZÁSADY ANALÝZY RIZIKA A HACCP PRO MALOOBCHODNÍ PRODEJNY

Cílem kapitoly je seznámit studenty s analýzou rizika, se stanovením kritických bodů a kritických mezí, s monitorovacími a ověřovacími postupy, s nápravným opatřením, s dokumentací a uchováním záznamů.

3.1 Analýza rizika

Tým HACCP by pak měl provést **analýzu rizika**, aby pro plán HACCP identifikoval, která rizika jsou takového charakteru, že jejich **odstranění nebo snížení na přijatelnou úroveň je nezbytné pro výrobu bezpečných potravin**.

Při provádění analýzy rizika by se mělo zvážit následujících:

- pravděpodobný **výskyt rizik** a **závažnost** jejich nepříznivého účinku **na zdraví**,
- **kvalitativní** nebo **kvantitativní zhodnocení** přítomnosti rizik,
- zbytky **patogenních mikroorganismů** nebo jejich množení a nepřijatelné **vytváření chemických látek** v meziproduktech, konečných výrobcích, na výrobní lince nebo v prostředí výrobní linky,
- **tvorba** nebo přetrvávání **toxinů** nebo jiných nežádoucích produktů mikrobiálního metabolismu, **chemických** nebo **fyzikálních látek** či **alergenů** v potravinách,
- **kontaminace biologického** (mikroorganismy, parazité), **chemického** nebo **fyzikálního charakteru** v surovinách, polotovarech nebo konečných výrobcích.

Kontrolní (řídící) opatření jsou takové činnosti a aktivity, které mohou být použity k **předcházení nebo vyloučení rizik** nebo **omezení jejich výskytu na přijatelnou úroveň**.

V obchodech je významným rizikem **nedodržení mikrobiologických požadavků** - postupem, jak zajistit jejich dodržení, je **zachování chladírenského řetězce na daném**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

úseku distribuce. Dalším rizikem může být **příjem potravin již sensoricky narušených** - postupem jak tomuto nebezpečí čelit, je **důsledná přejímka potravin**.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 8-9. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

3.2 Stanovení kritických bodů (CCP)

PPP na základě **zjištění možných zdrojů nebezpečí** vymezí kroky - **body**, které jsou rozhodující - **kritické** pro zdravotní nezávadnost výrobku a ve kterých je možné na základě nějakého znaku (stanoveného PPP) sledovat, probíhá-li daný krok žádoucím způsobem.

V případě nedodržení požadovaných podmínek je možné **provést nápravu ještě během pracovní operace** s daným výrobkem, resp. příslušnou šarží tak, aby byl vyroben nebo uveden do oběhu (prodán) **zdravotně nezávadný výrobek (= bezpečná potravina)**. Kritický bod tedy **VŽDY** musí mít vztah ke zdravotní nezávadnosti (bezpečnosti) výrobku.

Identifikace kritických kontrolních bodů má **pro tým HACCP dva důsledky**:

- zajistit **účinné vytvoření a zavedení vhodných kontrolních opatření**,
- v každém kritickém kontrolním bodě **nastavit a provádět systém monitorování**.

3.3 Stanovení kritických mezí v CCP

Stanovené kritické body musí mít **určené parametry (znaky)**, na jejichž základě je možné sledovat, probíhá-li manipulace s výrobkem správně, a zároveň musí být **stanovené mezní hodnoty**, které signalizují případnou chybu.

Kritické meze odpovídají krajním hodnotám s ohledem na bezpečnost výrobku. **Odlišují přijatelnost od nepřijatelnosti**. Jsou stanoveny pro **pozorovatelné** nebo **měřitelné parametry**, které mohou prokázat, že kritický kontrolní bod je zvládnán.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příklady takových parametrů mohou být **teplota, čas, pH, senzorické parametry** jako je vzhled nebo textura atd.

V maloobchodě se doporučuje **rozdělit potraviny do skupin dle požadavků na skladovací teploty** dle deklarace na obalu pro spotřebitele či požadované teploty z vyhlášky a **stanovit teplotní meze** pro uložení potravin v chladícím zařízení.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 9-10. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

3.4 Monitorovací postupy v CCP

Nezbytnou součástí HACCP je **plán pozorování** nebo **měření** prováděných **u každého kritického kontrolního bodu** pro zajištění dodržování specifikovaných kritických mezí.

Pozorování nebo měření musí umožnit zjistit ztrátu kontroly v kritických kontrolních bodech a **včas poskytnout informaci pro přijetí nápravného opatření**.

Pozorování nebo měření se může provádět **nepřetržitě** nebo **přerušovaně**. Není-li pozorování nebo měření nepřetržitě, je nutné stanovit takovou **četnost pozorování nebo měření**, která bude poskytovat spolehlivé informace.

Plán by měl popisovat **způsoby a četnost pozorování** nebo **měření** a zaznamenávání postupů a identifikovat každý kritický kontrolní bod:

- **kdo** má monitoring a kontrolu provést,
- **kdy** se monitoring a kontrola provádí,
- **jak** se monitoring a kontrola provádí.

Záznamy související s monitorováním kritických kontrolních bodů musí být **podepsány osobou (osobami)**, která monitoring provádí.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

V případě maloobchodu je monitoringem např. **sledování teplot** dle deklarací **v chladicích a mrazicích zařízeních** jedenkrát, či vícekrát za den vedoucím prodejny. Co chladicí a mrazicí zařízení to jedno sledované místo (jeden CCP).

3.5 Nápravná opatření

Tým HACCP musí pro každý kritický kontrolní bod dopředu naplánovat **nápravná opatření**, aby v případě, že monitorování vykazuje odchylku od kritické meze, bylo **možné opatření přijmout ihned**.

Nápravná opatření by měla zahrnovat:

- **identifikaci osoby (osob)** odpovídající za provádění nápravného opatření,
- **popis prostředků a opatření** nutných k nápravě pozorované odchylky,
- **opatření**, které bude přijato v souvislosti s **výrobky vyrobenými v době, kdy proces nebyl zvládnán**,
- **písemný záznam přijatých opatření**, s uvedením všech náležitých informací (např.: datum, čas, typ opatření atd.).

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 10-11. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

Postup pro případ neshod mezi teplotou požadovanou a zjištěnou v rámci monitoringu teplot v chladicích a mrazicích zařízeních maloobchodě:

- nové, několikanásobné přeměření teplot na několika místech,
- vlastní seřizování,
- seřizování servisem,
- výměna chladicího zařízení.

3.6 Ověřovací postupy

Ověřovací postupy jsou takové postupy, kterými se ověřuje, funguje-li systém HACCP správně (zavedení systematické kontroly).

Tým HACCP by měl specifikovat **metody a postupy** používané pro **stanovení, zda HACCP funguje správně**. Metody ověřování mohou zahrnovat zejména náhodný odběr vzorků a rozborů, podrobnější rozborů nebo testy ve vybraných kritických kontrolních bodech, ověřování nebo kalibraci měřidel, průzkum stávajících podmínek při skladování, distribuci a prodeji a skutečného použití výrobku.

Četnost ověřování by měla být dostatečná **k potvrzení účinného fungování HACCP**. Četnost ověřování bude **záviset na charakteristikách podniku** (objem výroby, počet zaměstnanců, typ potravin), na četnosti monitoringu, pečlivosti zaměstnanců, počtu odchylek zjištěných během určité doby a na souvisejících rizicích.

Ověřovací postupy zahrnují:

- audity HACCP a záznamy z nich,
- kontrolu postupů,
- potvrzení, že kritické kontrolní body jsou pod kontrolou,
- validaci kritických mezí,
- přezkoumání odchylek a povahy výrobku, nápravná opatření přijatá v souvislosti s výrobkem.

Ověřování se sestává z těchto prvků, které však nemusí být provedeny zároveň:

- kontrola správnosti záznamů a analýza odchylek,
- kontrola osoby sledující činnosti zpracování, skladování nebo přepravu,
- fyzická kontrola sledovaného procesu,
- kalibrace nástrojů používaných ke sledování (monitoringu).

Validace by měla zahrnovat akce k potvrzení účinnosti všech prvků plánu HACCP. V případě změny je nutné systém přezkoumat a tak zajistit, že je (nebo bude) stále platný.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příklady změn zahrnují:

- změnu v podmínkách **balení, skladování** nebo **distribuce**,
- změnu **ve spotřebitelském použití**,
- uvedení jakýchkoli **informací o novém riziku** souvisejícím s výrobkem.

Změny by měly být **plně zapracovány do dokumentace** a systému uchovávání záznamů, aby bylo jisté, že k dispozici jsou **přesné a aktuální informace**.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 12-13. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

3.7 Dokumentace a uchovávání záznamů

Pro používání systému HACCP je nezbytné **účinné a přesné uchovávání záznamů**. Dokumentace i uchovávání záznamů by mělo být **přiměřené typu a rozsahu operací** a dostatečné k tomu, aby podnik mohl snadněji ověřit, že kontroly HACCP jsou zavedeny a udržovány. **Doklady a záznamy by se měly uchovávat po dostatečně dlouhou dobu**, aby bylo příslušnému orgánu umožněno systém HACCP kontrolovat.

Příklady dokumentace jsou:

- analýza rizika,
- stanovení CCP,
- stanovení kritických mezí,
- změny v systému HACCP.

Příklady záznamů jsou:

- sledování (monitorování) CCP,
- odchylky a související nápravná opatření,
- ověřování.

3.8 Školení

PPP zajistí, aby **všichni zaměstnanci si byli vědomi zjištěného rizika** (pokud nějaké existuje), **kritických kontrolních bodů** ve výrobě, skladování, přepravě nebo distribuci a **nápravných opatření, preventivních opatření a postupů dokumentace** platných v podniku.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 13-14. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)



Klíčová slova: analýza rizika, kritický bod, kritická mez, monitorovací postupy, nápravná opatření, ověřovací postupy, dokumentace, uchovávání záznamů, školení.



Analýza rizika zahrnuje identifikaci takových rizik, jejichž odstraněním nebo snížením na přijatelnou úroveň se zajistí výroba bezpečných potravin. V obchodech je významným rizikem nedodržení mikrobiologických požadavků a příjem sensoricky narušených potravin. Na základě zjištění možných zdrojů nebezpečí se vymezí kroky (body), které jsou kritické pro zdravotní nezávadnost výrobku a ve kterých je možné na základě nějakého znaku sledovat, probíhá-li daný krok žádoucím způsobem. V případě nedodržení požadovaných podmínek je možné provést nápravu ještě během pracovní operace. Kritická mez odpovídá krajním hodnotám s ohledem na bezpečnost výrobku. Odlišuje přijatelnost od nepřijatelnosti. V maloobchodě se doporučuje rozdělit potraviny do skupin dle požadavků na skladovací teploty a stanovit teplotní meze pro uložení potravin v chladicím zařízení.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Nezbytnou součástí HACCP je plán pozorování nebo měření prováděných u každého kritického kontrolního bodu. Pozorování nebo měření lze provádět nepřetržitě nebo přerušovaně. V případě maloobchodu je monitoringem např. sledování teplot dle deklarací v chladicích zařízeních jedenkrát, či vícekrát za den vedoucím prodejny. V případě, že monitorování vykazuje odchylku od kritické meze, je nutné ihned přijmout nápravná opatření. Postup v maloobchodě pro případ neshod mezi teplotou požadovanou a zjištěnou zahrnuje: nové přeměření teplot na několika místech, vlastní seřizování, servisní seřizování, výměnu chladicího zařízení.

Ověřovací postupy jsou takové postupy, kterými se ověřuje, funguje-li systém HACCP správně. Metody ověřování mohou zahrnovat zejména náhodný odběr vzorků a rozbory, ověřování nebo kalibraci měřidel, průzkum stávajících podmínek při skladování, distribuci a prodeji aj. Pro používání systému HACCP je nezbytné vedení dokumentace (např. analýza rizika, stanovení CCP, stanovení kritických mezí) a uchovávání záznamů (např. sledování CCP, odchylky a související nápravná opatření, ověřování).



1. Vyjmenujte, co všechno by se mělo zvážit při provádění analýzy rizika.
2. Srovnejte kritický bod a kritickou mez.
3. Charakterizujte monitorovací plán.
4. Vyjmenujte, co by měla zahrnovat nápravná opatření.
5. Vysvětlete, co jsou ověřovací postupy.
6. Uveďte příklady dokumentace a záznamů.
7. Uveďte příklad rizika, kritického bodu, kritické meze a monitoringu v maloobchodě.

4 POKYNY PRO USNADNĚNÍ PROVÁDĚNÍ ZÁSAD V NĚKTERÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH PODNICÍCH

Cílem kapitoly je seznámit studenty s používáním zásad HACCP, s nezbytnými požadavky, s řízením potravinářských rizik, s pokyny pro správnou praxi hygieny potravin, s flexibilitou v souvislosti se zásadami HACCP, s certifikací a se školením zaměstnanců.

4.1 Souvislosti

- a) odstavec 15 preambule nařízení (ES) č. 852/2004, uvádí, že:

“Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu zásady obsažené v **Codex Alimentarius**. Měly by být **dostatečně pružné**, aby byly **použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků** (pozn. těmito malými podniky je i maloobchod). Zejména je nezbytné připustit, že u některých potravinářských podniků **nelze identifikovat CCP** a že v některých případech **může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů**. Podobně požadavek stanovení „kritických mezí“ neznamená, že je nezbytné stanovit pro každý případ číselný limit. Vedle toho by **požadavky na uchovávání dokladů měly být pružné, aby nevedly k nepřiměřené zátěži pro velmi malé podniky**.”

- b) jasné tvrzení v článku 5 odst. 1 nařízení (ES) č. 852/2004, že postup **musí být založen na zásadách HACCP**;
- c) tvrzení v článku 5 odst. 2 písm. g) uvedeného nařízení, že potřeba pro zavedení dokumentace a záznamů **musí odpovídat typu a velikosti potravinářského podniku**;
- d) článek 5 odst. 5 uvedeného nařízení, který umožňuje přijetí pravidel, aby PPP bylo usnadněno provádět požadavek systému HACCP. To zahrnuje použití **pokynů pro používání zásad HACCP**.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 17. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

4.2 Postup založený na zásadách HACCP

Praktickým modelem pro neustálou kontrolu a určování závažných rizik je **sedm zásad HACCP**. Pokud je možné dosáhnout cíle použitím podobných prostředků, které **jednodušším, ale účinnějším způsobem sedm zásad nahrazují, povinnost stanovená článkem 5 odst. 1 nařízení (ES) č. 852/2004, musí být považována za splněnou.**

Postup založený na zásadách HACCP je **system aktivního řízení rizika**. Jeho cílem je **omezení kontaminace potravin mikroorganismy, chemickými látkami nebo fyzikálními kontaminanty** (jako částice skla) tak, aby výsledkem byla **bezpečná výroba (prodej) potravin**.

Povinnost vytvořit a zavést stálý postup založený na zásadách HACCP je z velké míry inspirována „**Doporučeními mezinárodními pravidly praxe – obecné zásady hygieny potravin**“.

Účelem takového postupu je **kontrola (řízení) rizik z potravin**, příručka doporučuje PPP, aby:

- identifikovali všechny fáze ve svých postupech, které jsou pro **bezpečnost potravin zásadní**,
- v těchto fázích zavedli **účinné kontrolní postupy**,
- **sledovali (monitorovali) kontrolní postupy** a zajistili tak, že jsou stále účinné,
- kontrolní postupy **přezkoumávali pravidelně**, a pokud dojde ke **změně postupů**.

Toho lze dosáhnout např. **správným prováděním nezbytných požadavků a správné hygienické praxe, používáním zásad HACCP** (pokud možno zjednodušeným způsobem), **používáním pokynů pro správnou praxi** nebo kombinací těchto aktivit.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 18-19. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

4.3 HACCP a nezbytné požadavky

Hygiena potravin je výsledkem provádění **nezbytných požadavků a postupů založených na zásadách HACCP** potravinářskými podniky. **Nezbytné požadavky** jsou základem účinného provádění HACCP a **měly by proto být vytvořeny ještě předtím, než je zaveden postup založený na systému HACCP.**

Systémy HACCP nenahrazují ostatní požadavky na hygienu potravin, ale **jsou součástí balíčku opatření pro hygienu potravin, který musí zajistit bezpečnost potravin.**

Nezbytné požadavky zejména zahrnují:

- požadavky na infrastrukturu a zařízení,
- požadavky na suroviny,
- bezpečnou manipulaci s potravinami (včetně balení a přepravy),
- manipulace s potravinářským odpadem,
- postupy pro regulaci škůdců,
- sanitační postupy (čištění a desinfekce),
- kvalitu vody,
- zachování chladicího řetězce,
- zdraví zaměstnanců,
- osobní hygienu,
- školení.

Tyto požadavky jsou určeny k tomu, aby obecným způsobem řídily rizika, a jsou jasně stanoveny právem Společenství. **Mohou být doplněny pokyny pro správnou praxi, stanovenými různými potravinářskými sektory.**

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Ostatní požadavky práva Společenství, jako **sledovatelnost (článek 18 nařízení (ES) č. 178/2002)** a **stažení potravin a povinnost informování příslušných orgánů (článek 19 nařízení (ES) č. 178/2002)**, které i přestože nejsou zahrnuty v pravidlech hygieny potravin, by rovněž **mohly být považovány za nezbytné požadavky**.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 19-20. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

4.4 Nezbytné požadavky a řízení potravinářských rizik

Pokud **nezbytný požadavek** (ať už je nebo není doplněn pokyny pro správnou praxi) **dosahuje cíle řízení rizika v potravinách, není nezbytné vytvořit a zavést stálý postup založený na zásadách HACCP**.

Úplný postup založený na HACCP je systém řízení bezpečnosti potravin, který je především vhodný pro potravinářské podniky připravující, vyrábějící nebo zpracovávající potraviny.

V některých případech, zejména **v potravinářských podnicích kde nedochází k přípravě, výrobě nebo zpracování potravin**, mohou být **všechna rizika omezena provedením nezbytných požadavků**. V takovém případě může být první krok postupu v systému HACCP (analýza rizika) považován za provedený a není třeba vytvářet a provádět další zásady HACCP.

Mezi takové podniky mohou m.j. patřit ty, kde se potraviny většinou nepřipravují, např.:

- **prodejní stany, stánky na trhu, pojezdny prodejny,**
- **zařízení podávající především nápoje (bary, kavárny atd.),**
- **malé maloobchody (jako jsou obchody s potravinami),**
- **přeprava a skladování potravin v hotovém balení nebo trvanlivých potravin.**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Je však jasné, že **pokud to bezpečnost potravin vyžaduje, musí být zajištěno provádění nezbytného monitorování a ověřování (a možné uchovávání záznamů), např. tam, kde se musí zachovat chladicí řetězec.** V takovém případě je nezbytné sledování teplot popř. kontrolování správného fungování chladicího zařízení.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 20-21. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

4.5 Pokyny pro správnou praxi hygieny potravin a pro používání zásad HACCP

Pokyny pro správnou praxi jsou jednoduchým, ale účinným způsobem, jak překonat obtíže, s nimiž se potravinářské podniky mohou setkat při provádění podrobného postupu systému HACCP.

Používání pokynů pro správnou praxi může pomoci potravinářským podnikům řídit rizika a ukázat, že dodržují požadavky. Pokyny se mohou použít především tam, kde jsou postupy manipulace s potravinami dobře známé, např.:

- **restaurace,**
- **stravovací sektory,** které odesílají připravené jídlo z centrálního zařízení,
- **pekařské a cukrářské odvětví,**
- **maloobchody, včetně řeznictví.**

Pro takové podniky může být dostačující, že **pokyny pro správnou praxi prakticky a jednoduše popisují řízení rizik, aniž by nutně zacházely do podrobností o typu rizika a formální identifikaci CCP.** Tyto pokyny by nicméně měly pokrývat všechna závažná rizika v podniku a měly by jasně definovat postupy ke kontrole těchto rizik a **nápravná opatření, která budou přijata v případě problémů.**



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pro mnoho odvětví už byly pokyny pro správnou praxi vytvořeny a schváleny příslušnými orgány. Tyto pokyny jsou většinou **kombinací správné hygienické praxe a prvků založených na HACCP** a zahrnují např.:

- pokyny pro praktické **provedení nezbytných požadavků**,
- **požadavky na suroviny**,
- **analýzu rizik**,
- předem stanovené **CCP v přípravě, výrobě a zpracování potravin**, kterými se určují rizika a zvláštní požadavky pro jejich omezení,
- **hygienická opatření**, která je nutné přijmout v případě manipulace **s citlivými a rychle kazícími výrobky** (např. určené k přímé spotřebě),
- **opatření** v případě přípravy potravin **pro vysoce citlivé skupiny spotřebitelů** (děti, starší osoby atd.),
- nezbytnou **dokumentaci a záznamy**,
- **protokoly pro validaci dat spotřeby**.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 21-22. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

4.6 Flexibilita v souvislosti se zásadami HACCP

4.6.1 Analýza rizika a vytváření postupů založených na HACCP

V některých případech lze předpokládat, že v důsledku typu potravinářského podniku a typu potravin, se kterými se v podniku manipuluje, mohou být **možná rizika kontrolována (řízena) prováděním nezbytných požadavků**. **V tomto případě není formální analýza rizik nutná**. Bylo by dobré, aby pro takové potravinářské podniky byly vytvořeny **pokyny pro správnou praxi**.

4.6.2 Kritické meze

Kritické meze a CCP mohou být stanoveny na základě:

- **zkušeností** (nejlépe ověřené praxe),
- **mezinárodní dokumentace** řady postupů, např. konzervování potravin, pasterizace tekutin atd., pro které byly stanoveny mezinárodně uznávané normy (Codex Alimentarius).

Kritické meze mohou být rovněž stanoveny v pokynech pro správnou praxi.

Požadavek stanovení kritického meze v kritickém kontrolním bodě **neznamená, že musí být vždy stanovena číselná hodnota**. To platí zejména v případech, kdy jsou monitorovací postupy založeny na **vizuálním pozorování**, např.:

- **teplota varu** tekutých potravin,
- **změna fyzikálních vlastností** potraviny během zpracování (např. vaření potravin, dopek ze zmrazených polotovarů...).

4.6.3 Monitorovací postupy

Monitoring může být v mnoha případech jednoduchý postup, např.:

- pravidelné **vizuální ověřování teploty chladicích/mrazicích zařízení** s použitím teploměru,
- **vizuální pozorování** za účelem ověření, zda má příprava potravin podléhajících určitému tepelnému ošetření, **řádné fyzikální vlastnosti odrážející úroveň tepelného ošetření** (např. var, pečení...).

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 23-24. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)

4.6.4 Dokumentace a záznamy

Obecným pravidlem je, že nezbytnost **uchovávání záznamů týkajících se HACCP by měla být dobře vyvážená** a může být omezena na to, co je **nezbytné v souvislosti s bezpečností potravin**.

Dokumentace související s HACCP zahrnuje:

- **doklady o postupech založených na HACCP** vhodných pro konkrétní potravinářský podnik,
- **záznamy o provedených měřeních a analýzách.**

Pokud existují **pokyny pro správnou praxi, mohou nahrazovat jednotlivou dokumentaci k postupům založeným na HACCP**. Pokyny by také mohly jasně uvádět, kde jsou záznamy nezbytné a **časové období, po které musí být záznamy uchovávány**.

V případě vizuálních postupů sledování lze zvážit, zda se vedení záznamů neomezí pouze na **měření zjištěných neshod** (např. pokud zařízení selže a neudrží správnou teplotu).

Záznamy o neshodě by měly zahrnovat i provedená nápravná opatření. Používání deníku nebo kontrolního seznamu může být v takových případech vhodný způsob uchovávání záznamů.

Záznamy by se měly uchovávat po přiměřenou dobu. Tato doba musí být dostatečně dlouhá, aby bylo zajištěno, že **v případě krizové situace jsou k dispozici informace, pomocí nichž je možno zpětně sledovat danou potravinu, např. dva měsíce po datu spotřeby**, pokud takové datum existuje.

Záznamy jsou pro příslušné orgány důležitým nástrojem, který jim umožňuje ověřování řádného fungování postupů potravinářského podniku pro zajištění bezpečnosti potravin.

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 25-26. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

4.7 Zachování chladicího řetězce

Podle nařízení (ES) č. 852/2004 mají PPP jasnou povinnost **dodržet zachování chladicího řetězce**.

Tato povinnost je tedy součástí nezbytných požadavků a musí být provedena, i když se používají zjednodušené postupy HACCP.

Potravinářským podnikům však nic nebrání v tom, aby v některých místech **kontrolovali teplotu potravin jako kritické kontrolní body** a aby tento požadavek zahrnuli do svých postupů HACCP.

4.8 HACCP a certifikace

V právních předpisech Společenství **není obsažen požadavek, aby postupy HACCP byly certifikovány**, např. podle programů zajištění jakosti (IFS, BRC atd.).

Jakákoli iniciativa směřující k certifikaci vychází z vlastní iniciativy.

Jediné zhodnocení, které právo Společenství stanoví, je zhodnocení provedené příslušnými orgány členských států v rámci jejich běžných úředních kontrolních povinností.

4.9 HACCP a školení zaměstnanců

Školení, jak je uvedeno v **příloze II kapitole XII nařízení (ES) č. 852/2004**, musí být chápáno v širokém kontextu. Vhodné vzdělávání zaměstnanců **nemusí nutně zahrnovat účast na vzdělávacích kurzech**. Školení může být také realizováno prostřednictvím **informačních kampaní odborných organizací nebo příslušných orgánů**, prostřednictvím **pokynů pro správnou praxi atd.**

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Je nezbytné mít stále na mysli, že vzdělávání zaměstnanců potravinářských podniků v oblasti HACCP by mělo **odpovídat typu a velikosti podniku!!!**

4.10 Závěr

Nařízení (ES) č. 852/2004 stanoví, že požadavky systému HACCP by měly být **dostatečně pružné, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků.**

Základním cílem provedení postupů založených na HACCP je **omezit rizika v potravinách.**

Postupy pro řízení rizika mohou být vytvořeny **v pokynech pro správnou praxi, v obecných pokynech pro řízení bezpečnosti potravin,** nebo v souladu s **tradičním postupem HACCP.** V řadě případů, např. **v obchodech,** mohou být rizika kontrolována pouze provedením **nezbytných požadavků na bezpečnost potravin.**

Řídící dokument

EU. Pokyny k provádění postupů založených na zásadách HACCP a pro usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. 2005, str. 26-27. SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)



Klíčová slova: zásady systému HACCP, potravinářská rizika, nezbytné požadavky, správná hygienická praxe, pokyny pro správnou praxi, flexibilita HACCP, certifikace, školení zaměstnanců.



Požadavky systému HACCP by měly být dostatečně pružné, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků. U některých potravinářských podniků může monitorování kritických kontrolních bodů nahradit správná hygienická praxe.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Hygiena potravin je výsledkem provádění nezbytných požadavků. Nezbytné požadavky jsou základem účinného provádění HACCP a měly by být vytvořeny ještě předtím, než je zaveden postup založený na systému HACCP. Nezbytné požadavky zahrnují např. požadavky na infrastrukturu a zařízení, požadavky na suroviny, sanitační postupy (čištění a desinfekce), zachování chladicího řetězce, školení aj. V potravinářských podnicích, kde nedochází k přípravě, výrobě nebo zpracování potravin (např. pojízdné prodejny, bary, maloobchody), mohou být všechna rizika omezena provedením nezbytných požadavků a není třeba vytvářet zásady HACCP.

Pro mnoho odvětví byly vytvořeny a schváleny pokyny pro správnou praxi. Tyto pokyny jsou kombinací správné hygienické praxe a prvků založených na HACCP (zahrnují např. pokyny pro provedení nezbytných požadavků, požadavky na suroviny, analýzu rizik, stanovené CCP, hygienická opatření aj.). Pokud existují pokyny pro správnou praxi, mohou nahrazovat dokumentaci k postupům založeným na HACCP. Záznamy o neshodě by měly zahrnovat i provedená nápravná opatření a měly by se uchovávat po přiměřenou dobu (tato doba musí být tak dlouhá, aby v případě krizové situace byly k dispozici informace, pomocí nichž lze zpětně sledovat danou potravinu, např. dva měsíce po datu spotřeby).

V právních předpisech Společenství není obsažen požadavek, aby postupy HACCP byly certifikovány. Vzdělávání zaměstnanců potravinářských podniků v oblasti HACCP by mělo odpovídat typu a velikosti podniku.



1. Vyjmenujte aktivity, které se využívají pro kontrolu (řízení) potravinářských rizik.
2. Charakterizujte nezbytné požadavky.
3. Vyjmenujte potravinářské podniky, ve kterých většinou nedochází k přípravě potravin.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

4. Vysvětlete, co jsou pokyny pro správnou praxi.
5. Uveďte příklady monitoringu vizuálním posouzením.
6. Vyjmenujte, co zahrnuje dokumentace související s HACCP.
7. Popište požadavky na vedení a uchování záznamů.
8. Popište požadavky na školení zaměstnanců.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

5 POUŽITÁ LITERATURA

1. Sprenger, Richard A. *Hygiena potravin pro středně pokročilé*. Vydavatel: Highfield.co.uk Limited, Vue Pointe, Spinney Hill, Sprotbrough, Doncaster, South Yorkshire, DN5 7LY U.K. (4th edition 2003).
2. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, o *hygieně potravin*.
3. POKYNY „*Provádění některých postupů založených na zásadách HACCP a usnadnění provádění zásad HACCP v některých potravinářských podnicích*“. Vydala dne 16. listopadu 2005: Evropská komise spolu s Generálním ředitelstvím pro zdraví a ochranu spotřebitele.

