**Pracovní list č. 4 – Modul 2 HACCP pro maloobchodní prodejny**

1. **v následujícím textu doplňte chybějící slova**

Dle legislativy EU je povinností **………. ………. ……….** („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 **………. ……….**. Systém HACCP je nástroj, který má pomoci PPP dosáhnout vyšší úrovně **……….** potravin. Požadavky systému HACCP by měly být dostatečně **……….**, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků.

Zásady systému HACCP spočívají: v identifikaci všech **……….**, v identifikaci **……….** **………. ……….**, ve stanovení **………. ……….** v kritických kontrolních bodech, ve stanovení a použití **……….** postupů, ve stanovení **……….** opatření, ve stanovení pravidelně prováděných postupů k **……….**, ve vytvoření dokladů a záznamů. Za kritický kontrolní bod lze považovat takový technologický úsek, ve kterém je největší riziko porušení **………. ……….** potraviny např. přepravní teplota, teplota skladování, vlhkost vzduchu při skladování aj.

Analýza rizika zahrnuje identifikaci takových rizik, jejichž odstraněním nebo snížením na přijatelnou úroveň se zajistí výroba **……….** potravin. V obchodech je významným rizikem nedodržení **……….** požadavků a příjem **……….** narušených potravin. Na základě zjištění možných zdrojů nebezpečí se vymezí kroky, které jsou kritické pro **………. ……….** výrobku a ve kterých je možné na základě nějakého znaku sledovat, probíhá-li daný krok **……….** 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 **……….**. V maloobchodě se doporučuje rozdělit potraviny do skupin dle požadavků na skladovací **……….** a stanovit **………. ……….** pro uložení potravin v chladícím zařízení.

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

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

1. **v následujícím textu opravte chyby (8 chyb)**

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

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 nezahrnují např. požadavky na infrastrukturu a zařízení, požadavky na suroviny, sanitační postupy (čištění a desinfekce), zachování chladícího řetězce, školení aj. V nepotravinářských 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 výborné hygienické praxe a prvků založených na HACCP (zahrnují např. pokyny pro provedení nezbytných požadavků, požadavky na suroviny, analýzu reziduí, stanovené CCP, hygienická opatření aj.). Pokud existují pokyny pro správnou praxi, mohou nahrazovat dokumentaci k postupům založeným na HACCP. Záznamy o shodě 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 je obsažen požadavek, aby postupy HACCP byly certifikovány. Vzdělávání zaměstnanců potravinářských podniků v oblasti HACCP by mělo odpovídat typu a velikosti podniku.