

HACCP

HACCP je zkratka anglického názvu "**HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS**" (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body – zkráceně **systém kritických bodů**), která se ve světě používá **pro systém preventivních opatření, sloužících k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností, které souvisejí s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.**

Systém kritických bodů je nutné aplikovat do celého potravního řetězce, neboť prodejci se musí spoléhat na výrobce, výrobci na dodavatele surovin, dodavatelé surovin na prvovýrobce, přepravce atd.

Proto současná legislativa **ukládá povinnost zavedení systému kritických bodů** všem provozovatelům potravinářských podniků (výrobci a **prodejci potravin**) a stravovacích služeb.

Povinnost zavedení HACCP

Povinnost zavedení systému ze zákona byla stanovena postupně pro **všechny výrobce a prodejce potravin a pokrmů** (Od roku **2000** - pro všechny výrobce potravin, od roku **2004** - pro všechna zařízení veřejného stravování, od roku **2005** - pro všechny obchodníky, kteří uvádějí do oběhu potraviny).

Každý prodejce musí stanovit kritické body, zavést jejich kontrolu a zajistit vedení evidence o kontrolách.

Přínos systému HACCP

Správně zavedený a fungující systém kritických bodů:

- **snižuje riziko** ohrožení zdraví spotřebitele
- **chrání výrobce nebo prodejce** v případě vymáhání náhrad za případné poškození zdraví
- správně vedená dokumentace systému HACCP **prokazuje dodržování právních předpisů**
- **minimalizuje sankce** ze strany orgánů státního dozoru - inspekcí

Zavedením systému HACCP v potravinářské provozovně tedy získáme:

- zachování kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků
- minimalizaci výrobních ztrát a úsporu nákladů
- **přehledný a jasně definovaný kontrolní systém**
- **splnění zákonné povinnosti**
- **spokojenost a důvěru zákazníka**

Postup pro zavedení systému HACCP

1. provedení analýzy nebezpečí
2. stanovení kritických bodů = CCP (CRITICAL CONTROL POINT)
3. stanovení kritických mezí v CCP
4. vymezení systému sledování v CCP
5. stanovení nápravných opatření pro každý CCP
6. zavedení ověřovacích postupů
7. zavedení evidence a dokumentace

1. provedení analýzy nebezpečí =

Biologická - **zdravotní nebezpečí způsobená živými organismy** - např. plísněmi, kvasinkami nebo jinými nežádoucími mikroorganismy, které se potravou dostávají do organismu člověka a vyvolávají alimentární onemocnění jako jsou např. salmonelóza, úplavice, trichinelóza, uhřivost a jiné.

Fyzikální - **přítomnost cizích předmětů**, mechanických nečistot ve výrobku - např. sklo, kov, plast atd., které mohou vést k poranění nebo poškození zdraví konzumenta.

Chemická - **chemické látky v potravině či v pokrmu** (např. zbytky čisticích a dezinfekčních prostředků ...), které mohou vyvolat poškození zdraví konzumenta.

2. stanovení kritických bodů = CCP -

Úseky na prodejně potravin, kde hrozí nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti výrobku.

Příklady CCP -

Musí se stanovit parametr, který se bude na CCP sledovat – tzn. co se bude sledovat!

3. stanovení kritických mezí v CCP – rozsah hodnot, které musí být sledovány a zaznamenávány.

Příklady kritických mezí na CCP:

- a)
- b).....
- c)

4. vymezení způsobu a frekvence sledování CCP

Způsob sledování -

Frekvence sledování -

Odpovědnost – vedoucí úseku, prodavač na směně, skladník

5. stanovení nápravných opatření pro každý CCP

Pokud je hodnota zjištěná během sledování kritického bodu mimo stanovené kritické meze, dochází k vzniku nebezpečí ovlivnění zdravotní nezávadnosti potravin. Pro tento případ musí být určena nápravná opatření – tzn. co je potřeba udělat, aby se vzniklé škody minimalizovaly nebo odstranily.

Všechna provedená nápravná opatření se musí zaznamenat do evidenčních listů a tyto záznamy se musí archivovat minimálně 1 rok.

6. stanovení ověřovacích postupů

Ověřovací postupy slouží ke kontrole nejen funkčnosti celého systému, ale také k ověření správného určení kritických mezí, frekvence a způsobu sledování v kritických bodech. Ověřovací postupy jsou povinné pro každý kritický bod.

Ověřovací proces se má provádět alespoň jednou za rok a také v mezidobí, pokud změním sortiment.

7. zavedení evidence a dokumentace

Dokumentace =

Evidence =

Formuláře se musí uchovávat minimálně 1 rok!

Dokumentaci kontroluje ČOI !

POZOR:

obchodníci jsou podle vyhlášky EU povinni:

- doložit úřadům, že splňují zásady HACCP
- udržovat předepsanou dokumentaci v aktualizovaném stavu
- uchovávat dokumenty a záznamy po odpovídající dobu

Součástí HACCP jsou i „Zásady osobní a provozní hygieny“ a sanitační řád provozovny!

Součástí dokumentace HACCP je i plán provozovny s vyznačenými CCP!

**HACCP = systém preventivních opatření k zajištění nezávadnosti potravin!
Chrání spotřebitele i prodejce!**

Certifikace HACCP

Znamená prokázání vhodnosti, účinnosti a efektivnosti vybudovaného systému kritických bodů třetí nezávislou stranou.

Přínos - zvýšení důvěry veřejnosti a kontrolních orgánů.

Certifikát, vydaný nezávislým akreditovaným certifikačním orgánem, zaručuje, že systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin je zaveden, dokumentován a používán v souladu s požadavky normy HACCP.

