

## Certifikace

**Certifikace = ověřování shody s normou.**

Certifikace mohou být:

1. **povinné** (ověření bezpečnosti výrobků)
2. **dobrovolné** - např. ....



**Výsledkem certifikace je vydání certifikátu, který má omezenou platnost (1 - 10 let)!**

Zdůvodněte: .....

Význam certifikace:

- 1) nutná pro vývoz zboží - důležitá pro odběratele (je dokladem o jakosti)
- 2) certifikací se zvyšuje úroveň jakosti v daném státě

## HACCP

**Význam zkratky = analýza nebezpečí a kritické kontrolní body = tzv. systém kritických bodů.**

Od roku 2005 ho **musí mít zaveden všichni výrobci a prodejci potravin a poskytovatelé stravovacích služeb.**

**Je to systém preventivních opatření, sloužících k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během výroby, skladování, manipulace, přepravy a prodeje konečnému spotřebiteli.**

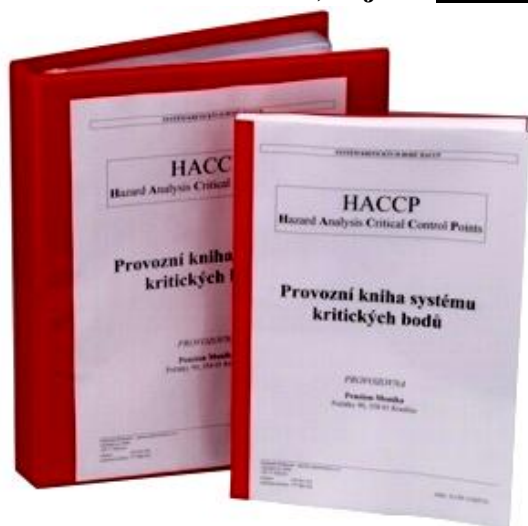
Přínos - 1) **SNIŽUJE RIZIKO OHROŽENÍ ZDRAVÍ SPOTŘEBITELE**

- 2) **chrání prodejce před sankcemi** ze strany inspekci
- 3) správně vedená dokumentace **prokazuje dodržování právních předpisů**

**Dopad vyhlášky k zákonu o potravinách na prodejce potravin:**

**každý prodejce musí:**

- 1) **stanovit kritické body**
- 2) **zavést pravidelnou kontrolu kritických bodů**
- 3) **zajistit vedení evidence (kontrolních listů) o prováděných kontrolách**



**Co jsou kritické kontrolní body?**

- **Úseky na prodejně potravin, kde hrozí nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti výrobku.**
- **Je zde nutné provádět pravidelnou kontrolu!**
- **Musí se stanovit, co se zde bude sledovat a zapisovat.**

Příklady kritických bodů na prodejně:

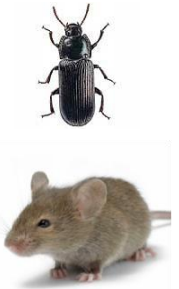
.....  
.....  
.....



tato provozovna má zaveden  
systém kritických bodů

**HACCP**

pro prodej zdravotně nezávadných potravin



Sleduje se: .....



Sleduje se: .....

**Kontrola kritického bodu: SKLADOVÁNÍ MASA**

| Datum | Čas | Teplota | Podpis | Nápravné opatření |
|-------|-----|---------|--------|-------------------|
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |
|       |     |         |        |                   |

Způsob provádění kontroly: **Kontrola teploty v chladičím boxu**  
Zodpovídá: skladník **1x za směnu**

**Nápravné opatření** = co je potřeba udělat, aby byly škody co nejmenší.  
Všechna nápravná opatření se musí zaznamenat!



formulář pro zápis hodnot naměřených na kritickém kontrolním bodě

- Prodejci jsou podle vyhlášky povinni:**
- doložit úřadům, že splňují zásady HACCP
  - udržovat předepsanou dokumentaci v aktualizovaném stavu
  - uchovávat záznamy po stanovenou dobu

