

***Zásady systému kritických
kontrolních bodů (HACCP)***

System kritických bodů - HACCP

- HACCP je systém kritických bodů k zajištění zdravotní nezávadnosti při výrobě potravin, který spočívá spíše v předjímání a prevenci biologických, chemických a fyzikálních rizik než v kontrole hotových výrobků.

Historie HACCP

- 50-tá léta Dr.D.W.Deming Teorie o řízení jakosti
- 60-tá léta NASA použití systému HACCP ve výrobě potravin pro kosmický program USA
- 1971 první veřejná prezentace HACCP
- 1991 zpracována směrnice Codex Alimentarius

Historie HACCP

- Směrnice 92/5/EHS pro mas.výr. a 92/46/EHS pro mléčné výr. ukládají poprvé v předpisech ES následující:
 - stanovení kritických bodů dle uvedeného postupu
 - kontrolu a regulaci v těchto kritických bodech
 - dokumentaci a uchovávání výsledků

HACCP – legislativní požadavky

- **Veterinární zákon č. 166/1999 Sb. ve znění pozdějších předpisů, § 22, odst. 1, písm. b)**
- **Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb., § 3**
- **Zákon o ochraně veřejného zdraví č. 258/2000 Sb.,**
- **Prováděcí vyhlášky**

Vyhláška č. 147/1998 Sb., ve znění pozdějších předpisů

- **Kritický bod** = technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu nebo procesu uvádění do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin.
- **Kritická mez** = znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Vyhláška č. 147/1998 Sb., ve znění pozdějších předpisů

- **Analýza nebezpečí** = proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potravin a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině.
- **Ovládací opatření** = jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň

Vyhláška č. 147/1998 Sb., ve znění pozdějších předpisů

- **Sledování** = pozorování a měření stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu
- **Zvládnutý stav** = stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu
- **Ověřovací postupy** = posouzení, zda plán kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda se tento plán dodržuje.

Pro stanovení systému kritických bodů jsou dány následující zásady:

1. Vymezení výrobní činnosti

- **System kritických bodů musí pokrývat všechny výrobky i všechny operace spadající do vymezeného rozsahu výroby.** Prakticky je možné seskupit výrobky podle technologií.
- Dokumentace musí obsahovat vymezení rozsahu působnosti systému kritických bodů ve kterém musí být popsána struktura systému a uvedeny výrobky a technologické operace

2. Popis výrobku

Provedení popisu výrobku

Organizace má vypracován **úplný popis výrobku** obsahující **všechny informace** nezbytné pro komplexní posouzení vlastností výrobku a významné **pro provedení analýzy nebezpečí.**

Popisy výrobků **musí odpovídat požadavkům** uvedeným v § 2 odst. (5) **vyhlášky č. 147/1998 Sb.,** ve znění pozdějších předpisů

3. Sestavení diagramu výrobního procesu

Diagram výrobního procesu zachycuje všechny kroky technologického postupu včetně manipulací se surovinami, polotovary a výrobky.

Diagram může být doplněn o schémata výrobních prostor, rozmístění zařízení, pohyb pracovníků a surovin, vymezení čistých a nečistých zón a další informace nezbytné pro správné provedení analýzy nebezpečí.

4. Provedení analýzy nebezpečí

- Pro každý krok v diagramu je provedena analýza nebezpečí
- Analýza nebezpečí a způsob provedení musí být dostatečně zdokumentovány včetně ovládacích opatření k zvládnutí nebezpečí

Provedení analýzy nebezpečí

- Podle své podstaty jsou identifikovaná nebezpečí dělena do tří kategorií:
- **Biologické nebezpečí** je takové, které má za následek onemocnění z potravy (alimentární infekce a intoxikace)
- **Chemické nebezpečí** představují toxické a jiné látky chemické povahy, jejichž nadlimitní množství znamená ohrožení zdravotní nezávadnosti potravy
- **Fyzikální nebezpečí** představují cizí mechanické předměty schopné způsobit poranění spotřebitele.

Provedení analýzy nebezpečí

Hlavním účelem je vytvořit seznam nebezpečí natolik závažných, že mohou vyvolat onemocnění nebo zranění, pokud nejsou efektivně ovládána.

Analýza nebezpečí musí být provedena pro každý krok diagramu i pro každý výrobek

5. Stanovení kritických bodů

- Stanovení kritických bodů musí vycházet z výsledků analýzy nebezpečí
- **Počet kritických bodů není stanoven, záleží na složitosti výroby a povaze výrobku**
- Identifikace kritického bodu v konkrétní technologii musí umožňovat preventivní kontrolu a následná nápravná opatření a tím dostatečně zajišťovat zdravotní nezávadnost výrobku.

Dokumentace

- Dokumentace by měla kromě legislativou požadovaných dokumentů a záznamů obsahovat rovněž důležité informace či rozhodnutí na kterých byl systém postaven.