

ZAVÁDĚNÍ HACCP DO GASTRONOMICKÝCH PROVOZŮ

Mgr. Królová Klára

odborný asistent Katedry cestovního ruchu, SU
Obchodně podnikatelská fakulta v Karviné

Na Vyhlídce 1079/1, 735 06 Karviná - Nové
Město

+420 596395 810

krolova@opf.slu.cz

HACCP

- ✘ Hazard Analysis Critical Control Points
- ✘ Systém kontrolních kritických bodů
- ✘ 1.1. 2006 vstoupil v platnost nový právní předpis - Nařízení evropského parlamentu a Rady(ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Změna se týkala pátého článku tohoto nařízení, který ukládá provozovatelům potravinářských podniků povinnost vytvořit a zavést funkční systém HACCP.

-
- ✘ Českým legislativním podkladem je vyhláška č. 147/1998 Sb. Ministerstva zemědělství ze dne 18. června 1998 O způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, kde jsou uvedeny konkrétní definice základních pojmů.

PŘEDPOKLAD ZAVEDENÍ HACCP:

- ✦ Správná hygienická praxe je dodržování všech právnem upravených hygienických požadavků a povinností v procesu výroby potravin a při jejím uvádění do oběhu a uplatnění hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení a uchování zdravotně nezávadných potravin.

VLASTNÍ POSTUP

1. Pracovní skupina HACCP

- ✘ vedoucí skupiny a další 3 členové týmu.
- ✘ Ve skupině by měli být lidé, jenž dobře znají provozovnu a hlavně mají praktické zkušenosti s přípravou pokrmů, je vhodné do týmu obsadit i odborníka na gastronomii nebo bezpečnost potravin.

2. VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI

- ✘ Popis sortimentu výrobků.
- ✘ Aktuální jídelní lístek se uvede jako příloha.
- ✘ Popis výrobních činností.

3. POPIS VÝROBKŮ

- ✘ Obsahuje primárně údaje vztahující se k zdravotní nezávadnosti.
- ✘ Složení výrobku.
- ✘ Biologické, chemické a fyzikální vlastnosti výrobku.
- ✘ Příklad : pokud obsahuje vysoké množství tuku-
riziko oxidace lipidů, při vysoké hydroskopitě
je riziko pojímaní vzdušné vlhkosti

POPIS VÝROBKU

- ✘ Poznatky o mikrobicidním nebo mikrobiostatickém ošetření (tepelné úpravě, zmrazování, nakládání, uzení, solení, použití konzervačních látek).
- ✘ Způsob balení, pokud se jedná o výrobky určené k dalšímu prodeji.
- ✘ Datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti.
- ✘ Vlastnosti potravin podmiňujících způsob jejího skladování, včetně dokladů o správnosti určení data použitelnosti nebo data minimální trvanlivosti.

POPIS VÝROBKU

- ✘ Podmínky skladování.
- ✘ Popis způsobu a podmínek pro uvádění výrobku k zákazníkovi.
- ✘ Popis technologického postupu výroby výrobku
.
- ✘ Uvádí se i předpokládané použití výrobku.

4. SESTAVENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU A JEHO POTVRZENÍ ZA PROVOZU.

5. ANALÝZA NEBEZPEČÍ-URČENÍ CCP

- ✘ CCP kritický kontrolní bod
- ✘ Shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí a o podmínkách jejich přítomnosti.
- ✘ Rozhodnutí o zařazení nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti potravin do plánu systému kritických bodů a stanovení ovládacích opatření k jejich prevenci nebo zmírňování.

KRITICKÉ MEZE

- ✘ Se vymezují v jednotlivých CCP .
- ✘ Tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem.
- ✘ Slouží k předcházení, odstranění nebo omezení biologického, fyzikálního nebo chemického nebezpečí.

-
- ✘ V případě, že neexistuje nebezpečí, které je nutno ovládat, a jestliže nebyl nalezen v daném postupu výroby nebo uvádění do oběhu žádný kritický bod, musí se postup přepracovat tak, aby kritický bod mohl být stanoven.

6. STANOVENÍ OVLÁDACÍCH OPATŘENÍ

- ✘ Pro každý kritický bod se určí jeden nebo více znaků a hodnoty jejich kritických mezí, které musí být specifikovány.
- ✘ Kritické meze se uvádějí zejména v hodnotách teploty, času, vlhkosti, pH, aktivity vody a dále podle výsledků senzorických zkoušek.

7. NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ

- ✘ Pro každý kritický bod se vypracují nápravná opatření zajišťující uvedení kritického bodu do zvládnutého stavu ihned, jakmile dojde k překročení kritické meze.
- ✘ Nápravná opatření zahrnují opatření pro nakládání s potravinou nebo pokrmem, vyrobenými nebo uvedenými do oběhu v nezvládnutém stavu, včetně zjištění, zda vyhovuje z hlediska zdravotní nezávadnosti.
- ✘ Překročení kritických mezí a postupy pro nakládání s výrobkem musí být dokladovány v udržovaných záznamech systému kritických bodů.

8. ČASOVÝ HARMONOGRAM OVĚŘOVACÍCH POSTUPŮ A VNITŘNÍCH AUDITŮ

- ✘ ověření správnosti plánu kritických bodů (přezkoumání jednotlivých prvků plánu, analýza nebezpečí, určení sledovaných znaků, metody a četnost sledování, hodnoty kritických mezí a nápravná opatření, časový harmonogram ověřovacích postupů a vnitřních auditů)
- ✘ ověřování metod sledováním v kritických bodech při provozování systému kritických bodů (použití jiných metod, ověřování čidel, kontrola správnosti)

9. SYSTÉM EVIDENCE SOUVISEJÍCÍ DOKUMENTACE

- ✘ dokumentace o vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti provozovatele potravinářského podniku,
- ✘ specifikace výrobku
- ✘ diagramy výrobních procesů
- ✘ analýza nebezpečí včetně ovládacích opatření v kritických bodech
- ✘ stanovení kritických bodů a stanovení kritických mezí

- ✘ sledují se postupy při sledování, stanovení nápravných opatření a časový harmonogram ověřovacích postupů a vnitřních auditů
- ✘ údaje o modifikování systému kritických bodů, sledování v kritických bodech, překročení kritických mezí a souvisejících nápravných opatření, výsledcích použitých ověřovacích postupů a vnitřních auditů a jak bylo naloženo s výrobkem vyrobeným v nezvládnutém stavu
- ✘ Nedílnou součástí jsou i reklamace

10. DOKUMENTACE K HACCP

- ✘ provozní, úklidový a sanitační řád.
- ✘ jídelní lístek
- ✘ používané receptury
- ✘ normy a vlastní kalkulace
- ✘ dodací listy, faktury
- ✘ záznamy o provádění DDD (desinfekce, deratizace a desinsekce)
- ✘ evidence zdravotních průkazů zaměstnanců a záznamy o školení pracovníků

-
- ✘ Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí potraviny, uchovává dokumentaci nejméně 1 rok po ukončení výroby dané potraviny a záznamy nejméně 1 rok po ukončení data minimální trvanlivosti nebo použitelnosti.

ZÁVĚR

- ✘ Vždy doporučuji vyhledat pomoc odborníka/odborné firmy.
- ✘ Předpokladem úspěšného a hlavně v praxi fungujícího HACCP je SHP i SVP. Důraz na moderní výrobní středisko!
- ✘ HACCP je symbolem kvalitního a moderního podniku.

Děkuji Vám za pozornost