

7 principů HACCP

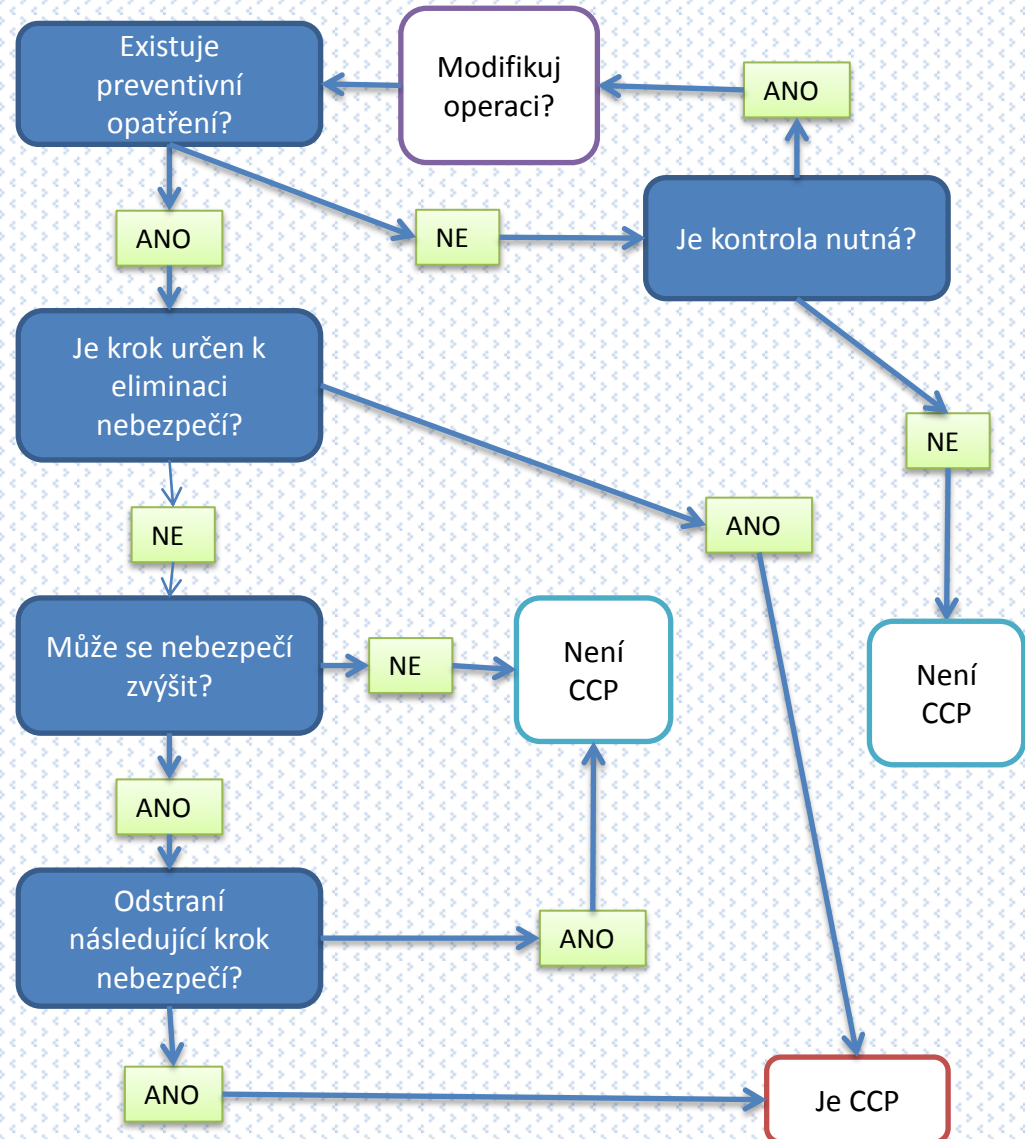
II. Část: stanovení kritických bodů, plánování akcí

II. Část: stanovení kritických bodů, plánování akcí

7 principů HACCP

Identifikace kritických bodů – opak.

- Podle velikosti rizika
 - Existuje nebezpečí ohrožení zdraví konzumenta? = možný CCP
 - Pouze nejvyšší rizika (čísla rizik)
- Rozhodovací strom
 - Nevýhoda: vysoký počet CCP
- Kritický bod může být nahrazen splněním tzv. nezbytných požadavků



Příklad: aplikace výživy do nasogastrické sondy, analýza nebezpečí

Otevření obalu

- Umýt ruce před zahájením manipulace
- Očistit uzávěr
- Číslo rizika: 4

Aplikace infusní soupravou

- Použití jednorázového setu
- Aplikace za dodržení pravidel sterility
- Číslo rizika: 2

Nespotřebovaný obsah

- Spotřeba ve lhůtě x hodin
- Číslo rizika: 6
- Kritický bod: pokud dojde ke zvýšení nebezpečí, žádný další krok není schopen riziko eliminovat, nejvyšší číslo rizika
- Kritická mez: lhůta spotřeby
- Plán monitorování: značení načatých balení z důvodu předání informace další směně
- Nápravné opatření: sledovat stav pacienta, zahájení včasné léčby

Identifikace kritických mezi

- ❑ Hranice mezi akceptovatelným a neakceptovatelným stavem
- ❑ Teplota, čas, pH, vlhkost, obsah aditiv, senzorické parametry (vizuální vzhled, textura, var vody, změna konzistence masa...), standardní postup zpracování...
- ❑ Cílové vs. kritické meze
 - ❑ Přísnější úroveň, její dosažení odhaluje tendenci k nezvládnutému stavu (teplota pokrmu: kritická mez 60 st. C, cílová mez min. 70 st. C)
- ❑ Zdroje
 - ❑ Legislativa, příručky správné praxe, vlastní testy, modely prediktivní mikrobiologie...
 - ❑ Generické postupy (u lineárních procesů lze kritické body předvídat, pokud jsou splněny další podmínky SVP/SHP)

Postupy monitorování

- ❑ Význam:
 - ❑ Odlišit, kdy již dochází ke ztrátě kontroly nad procesem nebo je naznačen trend
 - ❑ Iniciovat nápravná opatření
- ❑ Co?
 - ❑ Kritické meze
- ❑ Kdo?
 - ❑ Identifikace osoby
- ❑ Kdy?
 - ❑ Frekvence s ohledem na závažnost rizika
- ❑ Jakým způsobem?
 - ❑ Pracovní instrukce

Ukázka vpichových teploměrů



Nápravná opatření

- ❑ Akce k navrácení procesu do stavu, kdy je plně pod kontrolou
 - ❑ Kdo, jakými prostředky
 - ❑ Záznam!
- ❑ Příklady:
 - ❑ Odmítnutí dodávky, změna technologie, pokračování v tepelné úpravě, likvidace nebezpečné potraviny...

Kritické body genericky

Kritický bod	Kritická mez	Postup monitorování	Nápravná opatření
Příjem potravin	DMT, DP, stav obalu, teplota	Vizuální kontrola	Odmítnutí dodávky
Skladování	Skladovací podmínky	Měření, vizuální kontrola funkčnosti zařízení	Úprava skladovacích podmínek
Připravenost provozu	Vizuální čistota, nošení osobních ochranných prostředků	Vizuální kontrola	Pozastavení provozu, vyloučení pracovníka, sanitace
Tepelná úprava	Dosažení teploty min. 75 st. C v geometrickém středu	Vpichový teploměr (konvektomat), var tekutiny, změna texturních vlastností masa	Opakování tepelné úpravy
Podmínky výdeje pokrmů	Teplota nejméně 60 st. C (cílová 65 st. C)	Kontrola teploty vpichovým teploměrem nebo funkčnosti výdejního zařízení	Tepelná regenerace

Ověřovací postupy

- ❑ Ověření, že systém funguje účinně
- ❑ Verifikace = zaměření na jednotlivou činnost, neohlášená (inspekce)
 - ❑ Kontrola správnosti vedení záznamů
 - ❑ Kontrola osoby, která monitorování provádí
 - ❑ Kalibrace nástrojů k monitorování
 - ❑ Laboratorní testy meziproductů a hotových výrobků
- ❑ Validace = komplexní zaměření, ohlášená (audit)
 - ❑ Audit: systematické a nezávislé šetření, zda jsou činnosti a jejich výsledky v souladu s plánovanými opatřeními, zda jsou prováděna účinně a zda jsou vhodná k dosažení cílů
 - ❑ Předmět: dokumentace a záznamy, průzkumy skutečného stavu
- ❑ Důvody k ověřování
 - ❑ Pravidelné
 - ❑ Nepravidelné: změna technologie, frekvence odchylek, reklamací...

Typy

□ Audit 1. stranou

- Interní (vnitřní), vykonává organizace svými prostředky nebo za pomoci externího poradce

□ Audit 2. stranou

- Vykonávaný jinou organizací pro vlastní potřeby této organizace (např. odběratel pokrmů si ověřuje hygienickou úroveň výrobce)

□ Audit 3. stranou

- Certifikační orgány

Fáze auditu

- ❑ Stanovení cílů auditu
 - ❑ Příklad: prověření expedice stravy ve stravovacím provozu Městské nemocnice v Dolním Městě
- ❑ Stanovení rozsahu auditu
 - ❑ Příklad: Všechny činnosti nebo pouze činnosti na oddělení nemocnice
- ❑ Plánování auditu
 - ❑ Termín, jednorázový nebo frekvence opakování, dostupnost zodpovědných pracovníků, nároky na materiální vybavení
- ❑ Příprava auditu
 - ❑ Studium dokumentace, příprava seznamu kontrolních otázek (check-listy), rozdělení činnosti mezi jednotlivé členy týmu auditorů
 - ❑ Auditor je kvalifikovaný a nezávislý. Může přizvat technického experta.

Fáze auditu

- ❑ Provedení auditu
 - ❑ Pozorování, rozhovor, zkoumání dokumentů a záznamů
 - ❑ Co?, Proč?, Kde?, Kdy?, Kdo?, Jak?
 - ❑ Klidná a informovaná komunikace, v běžné pracovní době, bez atmosféry strachu
 - ❑ Zjištění z auditu (shody, neshody)
 - ❑ Neshody, pouze **objektivní!**
 - ❑ Systémové (velké)
 - ❑ Nesystémové (malé)
 - ❑ Příležitosti ke zlepšení
- ❑ Zdokumentování výsledků auditu
 - ❑ Závěrečné jednání
 - ❑ Zápis z auditu
- ❑ Poauditní aktivity
 - ❑ Návrh nápravných opatření, termíny odstranění, dohodnutí kontrolních auditů

Audit: příklad

- ❑ Cíl:
 - ❑ Prověřit bezpečnost pokrmů
- ❑ Zjištění:
 - ❑ Pracovníci nepoužívají pokrývku hlavy
- ❑ Soulad s plánovanými opatřeními:
 - ❑ Je povinnost zakotvena ve vnitřní normě (plánu HACCP)?
 - ❑ ANO, je v dokumentaci. Pracovníci nejsou seznámeni nebo seznámení nerespektují
 - ❑ NE, není v dokumentaci
- ❑ Vhodnost opatření k dosažení cílů
 - ❑ V dokumentaci není uvedena povinnost nosit pokrývku hlavy, hrozí významné riziko znečištění? Kniha přání a stížností obsahuje záznamy o přítomnosti vlasů v pokrmech. Plán HACCP není vhodný k dosažení cílů (bezpečnost pokrmů)