

NAŘÍZENÍ Č. 852/2004 O HYGIENĚ POTRAVIN

Obecná struktura

- Důvody, které hovoří pro přijetí předpisu
- Text se člení na kapitoly (I – IV) a články (1 – 18)
- Přílohy
 - I.: Prvovýroba
 - II.: Obecné hygienické požadavky pro všechny provozovatele potravinářských podniků (kromě případů, na něž se vztahuje příloha I.)

Z odůvodnění

- Dosažení vysoké úrovně ochrany lidského života je jedním ze základních cílů potravinového práva, jak je stanoveno v nařízení ES č. 178/2002. Zkušenosti prokázaly, že určitá pravidla a postupy jsou spolehlivým základem pro zajištění bezpečnosti potravin, pokud obsahují jednotné zásady týkající se zejména odpovědnosti výrobců a příslušných orgánů, strukturní, provozní a hygienické požadavky na zařízení, postupy, schvalování, požadavky na skladování a přepravu a požadavky na zachování zdravotní nezávadnosti.
- Bezpečnost potravin závisí na minimálních hygienických požadavcích a provádění programů bezpečnosti potravin a postupů založených na zásadách HACCP. Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu zásady obsažené v *Codex alimentarius*.
- Všechny předpisy a požadavky by měly být založeny na vědeckých základech

Kapitola I: Obecná ustanovení

- Nařízení stanovuje pravidla pro hygienu potravin a přihlíží se především k těmto zásadám:
 - Primární odpovědnost nese provozovatel potravinářského podniku
 - Je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při okolní teplotě nebyl porušen chladicí řetězec
 - Je nezbytné stanovit mikrobiologická kritéria a požadavky na kontrolu teploty, založené na vědeckém posouzení rizika
- Zařízení se nevztahuje na
 - domácí přípravu potravin, manipulaci s nimi nebo jejich skladování pro soukromou domácí potřebu
- Pojmy
 - Hygienou potravin se rozumí opatření a podmínky nezbytné k omezování nebezpečí a pro zajištění vhodnosti potravin k lidské spotřebě
 - Kontaminací se rozumí přítomnost nebo vnesení nebezpečí

Kapitola II: Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku

- Obecné a zvláštní hygienické požadavky
 - Odkazuje se na text příloh
- Analýza rizika a kritické kontrolní body
 - Vytvoří se a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich. Zásady HACCP spočívají v
 1. identifikaci všech rizik
 2. Identifikaci kritických kontrolních bodů
 3. Stanovení kritických limitů v kritických bodech
 4. Stanovení a použití účinných monitorovacích postupů
 5. Stanovení nápravných opatření
 6. Stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování
 7. Vytvoření dokladů a záznamů odpovídajících typu a velikosti zařízení

Dále nalezneme...

- Kapitola III – Pokyny pro správnou praxi
 - Pravidla pro vypracování, šíření a použití
- Kapitola IV – Dovoz a vývoz
- Kapitola V – Závěrečná ustanovení
 - Zrušuje se směrnice 93/43/EHS
 - Nařízení vstupuje v platnost od 1. ledna 2006
- Přílohy
 - I. prvovýroba
 - II.obecné hygienické požadavky na všechny provozovatele potravinářských podniků (kromě případů, na něž se vztahuje příl. I.): *prostory, zařízení, přeprava, voda, odpady, osobní hygiena, potraviny, balení, školení*