

System kritických bodů

<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1998-147>

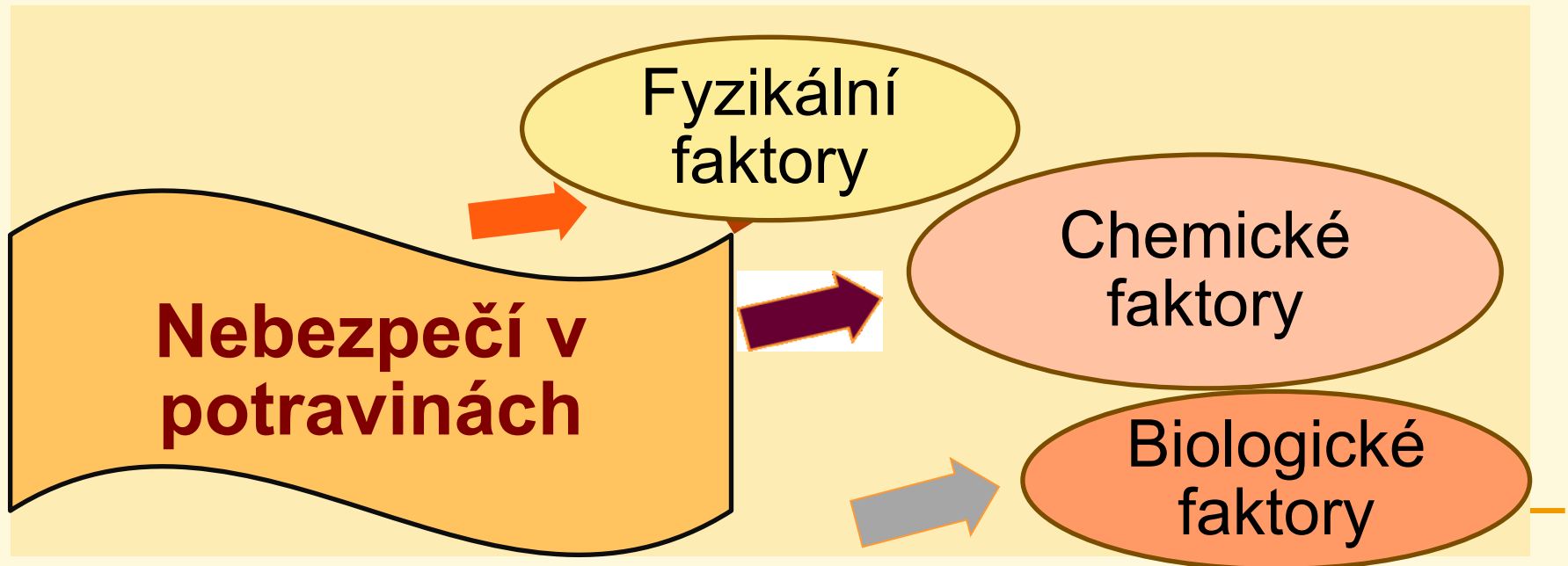
System kritických bodů

- Z hlediska zvýšených požadavků na kvalitu a zdravotní nezávadnost potravin byl i u nás zaveden systém kritických bodů v potravinářství.
- Vychází z původního zahraničního systému HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).
- Zásady HACCP musí ze zákona dodržovat všechny články dodavatelského řetězce – výrobci, dodavatelé, obchodníci, případně i zpracovatelé.



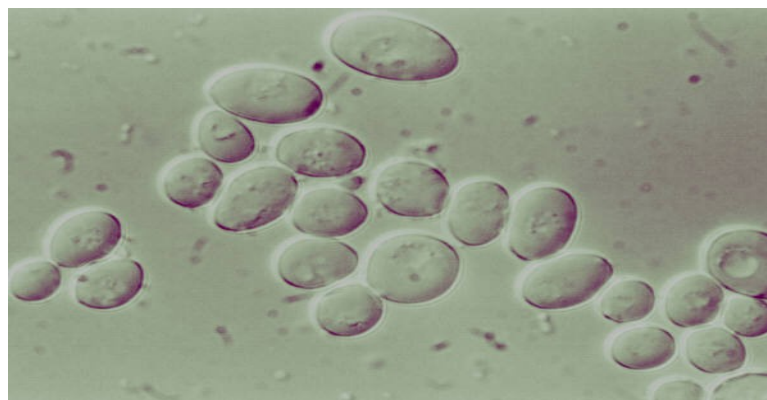
Nebezpečí v potravinách

Nebezpečí je biologický, chemický nebo fyzikální faktor v potravinách, který může porušit jejich zdravotní nezávadnost.



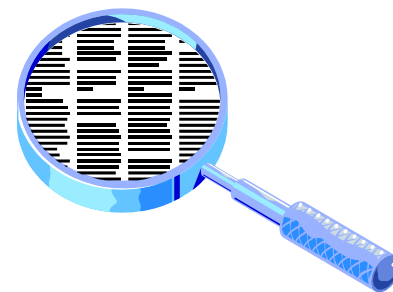
Biologická nebezpečí

- Zdravotní nebezpečí způsobená živými organismy - např. plísněmi, kvasinkami nebo bakteriemi, které se potravou dostávají do organismu člověka a vyvolávají střevní onemocnění jako jsou např. salmonelóza, úplavice a jiné.



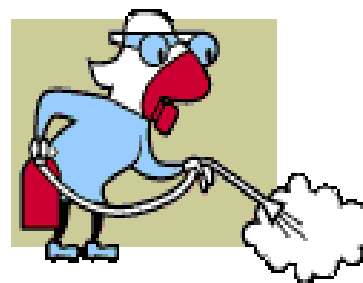
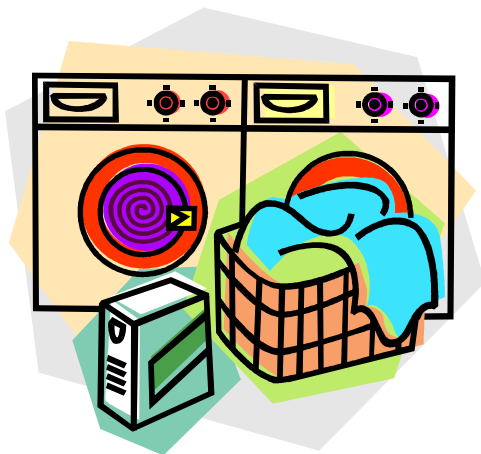
Fyzikální nebezpečí

- Přítomnost cizích předmětů, mechanických nečistot ve výrobku - např. sklo, kov, hlína, písek, plast , které mohou vést k poranění nebo poškození zdraví.



Chemická nebezpečí

- Chemické látky v potravině (např. zbytky čistících a dezinfekčními prostředků, pesticidy, polychlorované bifenoly, barviva z obalů), které mohou vyvolat poškození zdraví .





Co jsou kritické body

- Kritické body jsou postupy nebo operace v procesu výroby, distribuce a prodeje potravin, ve kterých je nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti výrobku.



- Pro každý kritický bod jsou určeny tzv. kritické meze, což jsou znaky a hodnoty, které musí být sledovány a zaznamenávány.
-

Principy tvorby HACCP



Provedení analýzy nebezpečí




Stanovení kritických kontrolních bodů



Stanovení hodnot kritických mezí pro každý bod



Sledování zvládnutého stavu v kritických bodech



Stanovení nápravného opatření pro kritický bod

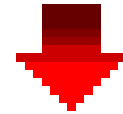


Stanovení ověřovacích postupů

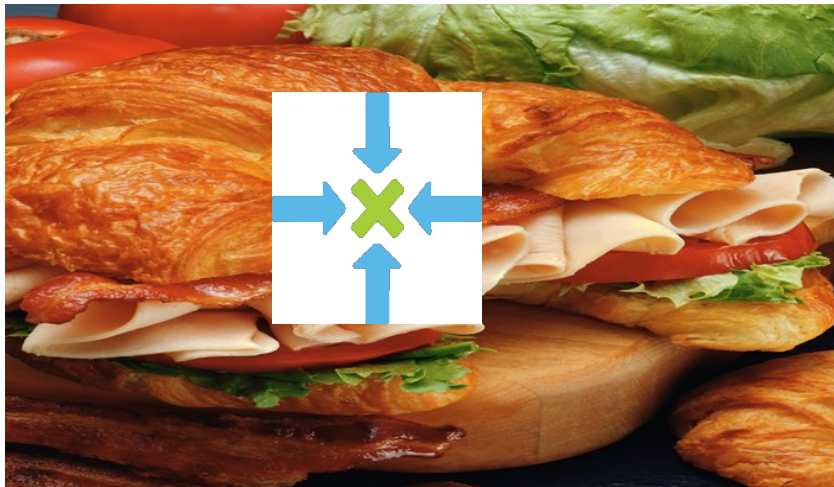


Vypracování dokumentace a vedení záznamů

Provedení analýzy nebezpečí



Je potřeba vytipovat taková místa v procesu nakládání s potravinami, která by mohla znamenat ohrožení jejich bezpečnosti.



Stanovení kritických bodů



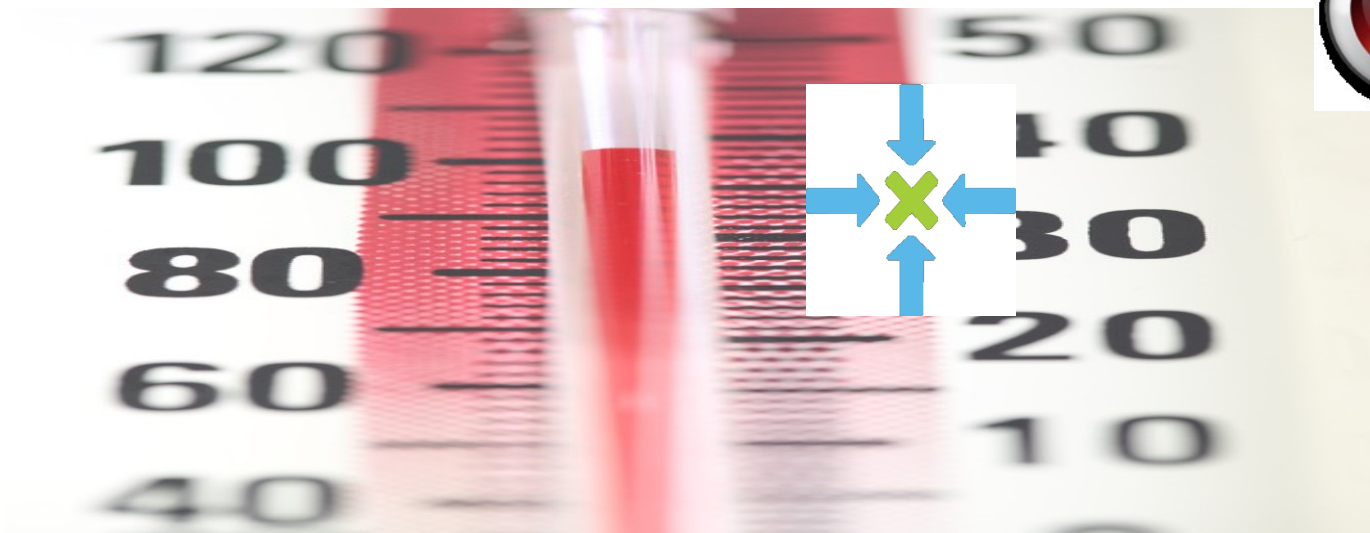
Jsou to úseky nebo činnosti při uvádění potravin do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin.





Stanovení kritických mezí

Jsou to znaky a hodnoty, které musí být sledovány např. bezpečná teplota skladování podle druhu potravin.





Zavedení postupů

pro průběžné sledování těchto znaků a hodnot a jejich záznam.

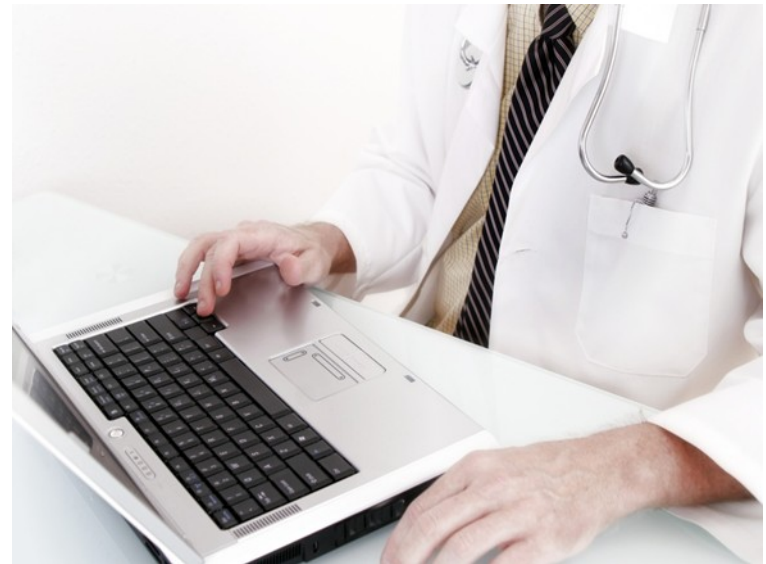
- Záznamy musí být podepisovány pracovníkem provádějícím sledování.



↓ Určení nápravných opatření

zajišťujících uvedení kritického bodu do bezpečného stavu ihned, jakmile dojde k překročení kritické meze.

Provedená nápravná opatření musí být zaznamenávána v dokumentaci.





Stanovení časového harmonogramu

Ověřovacích postupů a vnitřních auditů, které posoudí, zda systém HACCP pracuje účinně.



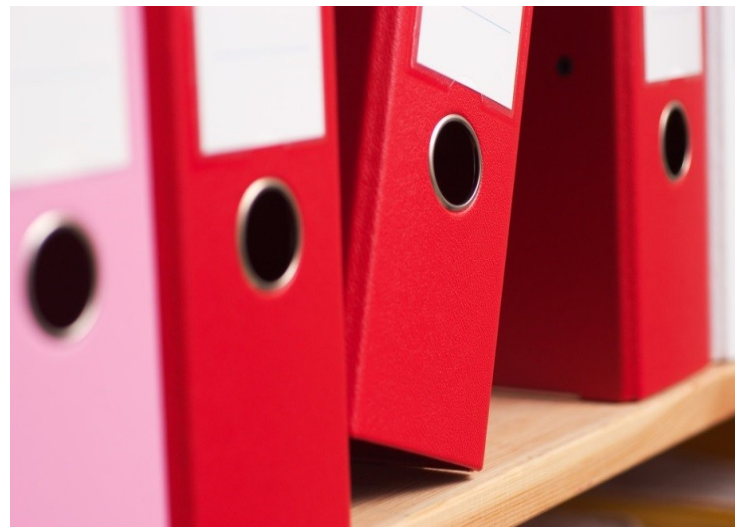


Zavedení evidence

obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů.

- Záznamy se uchovávají po dobu 1 roku od uvedení potravin do oběhu.

- Zavedení a funkčnost systému kritických bodů v obchodní síti kontrolují inspektoři SZPI.



Otázky k opakování učiva



Přečtěte si otázku a odpovězte

- 1) Co jsou to „kritické body“?
- 2) Kdo musí dodržovat tzv. „Systém kritických bodů“?
- 3) Jaká biologická nebezpečí mohou být v potravinách?
- 4) Jaká chemická nebezpečí mohou být v potravinách?
- 5) Jaká fyzikální nebezpečí mohou být v potravinách?
- 6) Vysvětlete - jak se analyzuje nebezpečí?
- 7) Vysvětlete -co znamená stanovení kritických mezí?
- 8) Jak dlouho se uchovává dokumentace obsahující materiály o postupech a vedení záznamů?
- 9) Který kontrolní orgán kontroluje zavedení a funkčnost systému kritických bodů v obchodní síti ?

Použité zdroje

- Zdroj

1. VEBER, J. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele, 2., aktualizované vydání, Praha, Grada Publishing, 2007. ISBN 978-80-247-1782-1
 2. VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M., KAUDELOVÁ, M. Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě. Praha: ČSON, spol. s.r.o., 2004.
 3. <http://www.haccpservis.cz/>
 4. <http://cs.wikipedia.org/wiki/HACCP>
-