

# HACCP

## JAK MÍT V POŘÁDKU SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ

---

Studijní materiál k elektronickému kurzu

Autor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

Copyright © Jidelny.cz

Rok vydání 2016

Studijní materiál vydala společnost Jidelny.cz, s.r.o., Farského 638/14, 326 00 Plzeň, [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz)

### UPOZORNĚNÍ

Tento studijní materiál je součástí elektronického kurzu HACCP – Jak mít v pořádku systém kritických bodů a bez video přednášky je neúplný.

Studijní materiál je chráněn autorským právem. Žádná část nesmí být publikována a šířena žádným způsobem a v žádné podobě bez výslovného svolení vydavatele.

SAMOSTATNĚ NEPRODEJNÉ

## OBSAH

---

<b>1. Důvody pro zavedení systému kritických bodů (HACCP) .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Legislativní otázka systému kritických bodů (HACCP).....</b>	
<b>3. Stanovení systému kritických bodů (HACCP) .....</b>	
<b>4. Postup zavádění (plného) systém HACCP .....</b>	
<b>5. Zdravotní nebezpečí z potravin .....</b>	
<b>5.1 Biologická nebezpečí .....</b>	
<b>5.2 Chemická nebezpečí .....</b>	
<b>5.3 Fyzikální nebezpečí .....</b>	
<b>Použitá literatura.....</b>	<b>4</b>

Cílem textu je poskytnout pomůcku k elektronickému kurzu HACCP – Jak mít v pořádku systém kritických bodů

## 1. Důvody pro zavedení systému kritických bodů (HACCP)

V každém provozu společného stravování hrozí určitá pravděpodobnost, že dojde k přípravě zdravotně závadného pokrmu a to i přesto, že pracovníci během přípravy dodržují zásady správné praxe.

Důvody pro zavedení systému HACCP do praxe se dají shrnout do několika následujících skupin:

### a) snížení rizika poškození zdraví strávníků

Pokrmu, které jsou strávníkům podávány, musí být zdravotně nezávadné, dále také požitelné a vhodné k zamýšlenému použití. Pokrmu tedy nesmí strávníkům způsobit zdravotní újmu. Systém HACCP představuje systémový přístup založený na prevenci, který vytváří rámec pro výrobu zdravotně nezávadných pokrmů a zároveň poskytuje důkazy o tom, že jsou vyráběny bezpečně. Jeho cílem je zajistit kontrolu nad průběhem celého výrobního procesu (nad surovinami, prostředím a pracovníky, kteří se na výrobě podílejí), tj. postupovat tak, aby pokrmy podávané strávníkům byly zdravotně nezávadné.

### b) ochrana provozovatele

Výroba pokrmů a jejich konzumace je spojená s určitým rizikem. Tím může být např. poškození zdraví strávníka, které může vést až k jeho smrti. Pokud strávník utrpí po požití pokrmu újmu na zdraví, trestní odpovědnost nese výrobce. Se způsobením zdravotní újmy strávníkovi souvisí i hospodářské důsledky pro stravovací provoz v souvislosti s ekonomickými ztrátami (např.: pozastavení výroby do vyšetření případu, zajištění sanitace celkové provozu, likvidace zdravotně závadného pokrmu).

Jedním z prostředků obrany výrobce před možnými špatnými důsledky může být právě správně zavedený a v praxi uplatňovaný systém kritických bodů, včetně objektivně dokumentovaných výsledků vlastní kontroly (např. vedení záznamů může např. pomoci prokázat, že byl provoz neprávem označen za zdroj poškození zdraví strávníka).

c) nástroj legislativy k zajištění zdravotní nezávadnosti

Povinnost pro všechny provozovatele stravovacích služeb zavést systém kritických bodů, resp. postupy založené na zásadách HACCP, vyplývá z platné legislativy (povinnost již od 05. 2004). Systém kritických bodů představuje právní nástroj stanovující odpovědnost za zdravotní nezávadnost připravovaných pokrmů formou všeobecných zásad - pravidel, nikoliv formou příkazů nebo zákazů.

## Použitá literatura

Janotová, L.: Vybrané faktory ovlivňující zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů, disertační práce, VŠCHT, Praha 2010, ISBN 978-80-7080-742-2

Voldřich, M. a kolektiv autorů: Systém kritických bodů v gastronomii (HACCP): příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů, ČON, Praha 2002, ISBN 80-902553-7-X

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

Vyhláška MZ č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky MZ č. 602/2006 Sb.

Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších změn