

## **HACCP aneb máte kritické body správně?**

Studijní materiál k online semináři

Ukázka přednáškového sešitu

## Obsah:

1.	System kritických bodů (HACCP).....	1
2.	Kroky zavedení systému HACCP - struktura příručky HACCP.....	
2.1.	Vymezení činnosti a úkolů stravovacího provozu .....	
2.2.	Sestavení týmu systému HACCP.....	
2.3.	Provedení popisu produktů .....	
2.4.	Zjištění použití připravovaných produktů (skupiny produktů).....	
2.5.	Sestavení diagramů výrobních procesů.....	
2.6.	Ověření diagramů výrobních procesů za provozu .....	
2.7.	Provedení analýzy nebezpečí .....	
2.8.	Stanovení kritických bodů (CCP) .....	
2.9.	Stanovení znaků a hodnot kritických mezí (pro každý kritický bod) .....	
2.10.	Stanovení systému sledování (zvládnutého stavu) v kritických bodech.....	
2.11.	Stanovení nápravných opatření (pro každý kritický bod).....	
2.12.	Stanovení ověřovacích postupů .....	
2.13.	Zavedení dokumentace .....	3
	Použitá literatura: .....	4

Ukázka přednášky o HACCP



# 1. Systém kritických bodů (HACCP)

**Hazard Analysis and Critical Control Points** = analýza nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů.

Systém preventivních opatření, sloužících k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin / pokrmů během všech činností, které souvisí s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a podáváním strážníkovi.

Správně zavedený a fungující systém:

- snižuje riziko ohrožení zdraví strážníka
- minimalizuje výrobní ztráty (a spoří náklady)
- prokazuje splnění a dodržování platné legislativy (minimalizace sankcí ze strany dozorových orgánů)
- chrání stravovací provoz v případě vymáhání náhrad za případné poškození zdraví

## Legislativa:

Nařízení EP a RADY (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin

Povinnost stanovení kritických bodů stanovuje článek 5 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Tento systém je třeba nejen zavést, ale také ho udržovat v aktuálním stavu.

Nařízení umožňuje jednodušší a flexibilnější přístup k zavádění systému HACCP. Zjednodušená podoby nesmí znamenat formalitu.

Vyhláška č. 137/2004 Sb., v platném znění (novelizace: vyhláška č. 602/2006 Sb.), § 38

Kritické body se stanoví v písemné nebo elektronické podobě.

Změny v systému kritických bodů se evidují 1 rok.

Monitorovací postupy v kritických bodech se evidují po dobu 14 dnů od data výroby produktu; překročení kritických limitů a nápravná opatření se evidují po dobu 14 dnů od data výroby produktu.

Výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku.



## Systém v kostce

### 1) Zmapování situace

Zamyslet se nad tím, co/jak se v provozu dělá; jaké druhy produktů se připravují; jaké suroviny jsou přijímány, jak se skladují; jaké způsoby úpravy potravin se používají; jaké pomůcky a technické zařízení se používá.

Zjistit, v jakém stavu je prostředí provozu (vybavení, udržování čistoty atd.).

Výsledkem je uvědomění si příp. slabých míst (stav provozu, pracovníci, technologie atd.).

### 2) Identifikace nebezpečí a způsobů jejich ovládní

Na základě zmapování popsat hrozící nebezpečí a to, jak jsou ovládána (jak je nebezpečím předcházeno).

Stanovit, kde je nebezpečí největší a případně určit kontrolní body / kritické body (*a případným identifikovaným bodům určit parametry: tzv. kritickou mez, způsob a frekvenci kontroly a nápravné opatření pro případ, že kritická mez je překročena*).

### 3) Zavedení evidence

Dát dohromady potřebnou základní dokumentaci - popisný dokument (tzv. příručka).

Zavést záznamovou dokumentaci, tzn. dokumenty/formuláře, které budou dokládat výsledky sledování - kontrol.

### 4) Udržování a aktualizace systému

Nastavit systém pravidelného ověřování systému.

Systém musí být aktuální - musí odpovídat reálnému stavu provozu, uplatňované postupy musí být funkční, dokumentace musí být aktuální.

## 7 principů systému HACCP (dle Codex Alimentarius)

- 1) Provedení **analýzy nebezpečí** a identifikace všech **rizik**, kterým musí být předcházeno nebo, která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň.
- 2) **Stanovení kritických bodů**.
- 3) Stanovení **znaků a kritických mezí** v kritických bodech.
- 4) Vymezení **systému sledování** v kritických bodech (*dokument doporučuje stanovit odpovědné pracovníky za sledování, frekvenci sledování a způsob, jakým bude sledování prováděno*).



- 5) Stanovení **nápravných opatření** pro každý kritický bod.
- 6) Zavedení **ověřovacích** postupů.
- 7) Zavedení **evidence a dokumentace**.

## 2.13. Zavedení dokumentace

Dokumentace je důležitou součástí systému. Dokumentace k systému HACCP obvykle zahrnuje popisnou část (příručku systému), dále provozní dokumentaci, resp. vedení záznamů (např. o sledování v kritických bodech; o překročení kritických mezí a nápravných opatření; o provedení ověřovacích postupů apod.). A dále dokumentaci související (např. provozní řád, sanitační řád, receptury, školení pracovníků apod.).

*Pozn.: Především vedené záznamy mohou potvrdit nebo zpochybnit správnost systému; pokud jsou záznamy vedeny např. klamavým způsobem, systém HACCP nemusí být v případě problému posuzován jako dostatečný.*



*Častá pochybení:*

- příručka systému HACCP neodpovídá provozu (uplatňované praxi), je neaktuální nebo zastaralá,
- nejsou vedeny všechny potřebné záznamy, např. záznamy z ověřování nebo záznamy o provedených nápravných opatřeních,
- záznamy nejsou uchovávány po stanovenou/potřebnou dobu.



*Doporučení:*

*Záznamy z kritických bodů uchovávejte alespoň po dobu jednoho roku. Mohou vám pomoci při jednání s kontrolními orgány (lépe se obhájí příp. problém, pokud doložíte, že za poslední rok se vyskytl poprvé) a také mohou posloužit k odhalení opakujícího se nedostatku. Záznamy mohou být i podkladem pro zjednodušení systému a „vypuštění“ neaktuálních kritických bodů. Pokud si uchováte záznamy jen po legislativně stanovenou dobu (tj. po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu), pak nebudete mít dostatek podkladů ke kontrole, ověřování ani pro zjednodušení systému HACCP.*

## **Použitá literatura:**

Janotová L., Plzák J.: Systém HACCP jako praktický pomocník a ne přítěž (1). Informační portál hromadného stravování Jidelny.cz, 2014, www.jidelny.cz [online]: dostupné z WWW: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1510>

Janotová L., Plzák J.: Systém HACCP jako praktický pomocník a ne přítěž (2). Informační portál hromadného stravování Jidelny.cz, 2014, www.jidelny.cz [online]: dostupné z WWW: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1511>

Janotová L., Plzák J.: Systém HACCP jako praktický pomocník a ne přítěž (3). Informační portál hromadného stravování Jidelny.cz, 2014, www.jidelny.cz [online]: dostupné z WWW: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1512>

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. 852/2004 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

---

Copyright © Jidelny.cz

Rok vydání 2020

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

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

### **UPOZORNĚNÍ**

Tento studijní materiál je součástí online semináře a bez výkladu lektora 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**