



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova

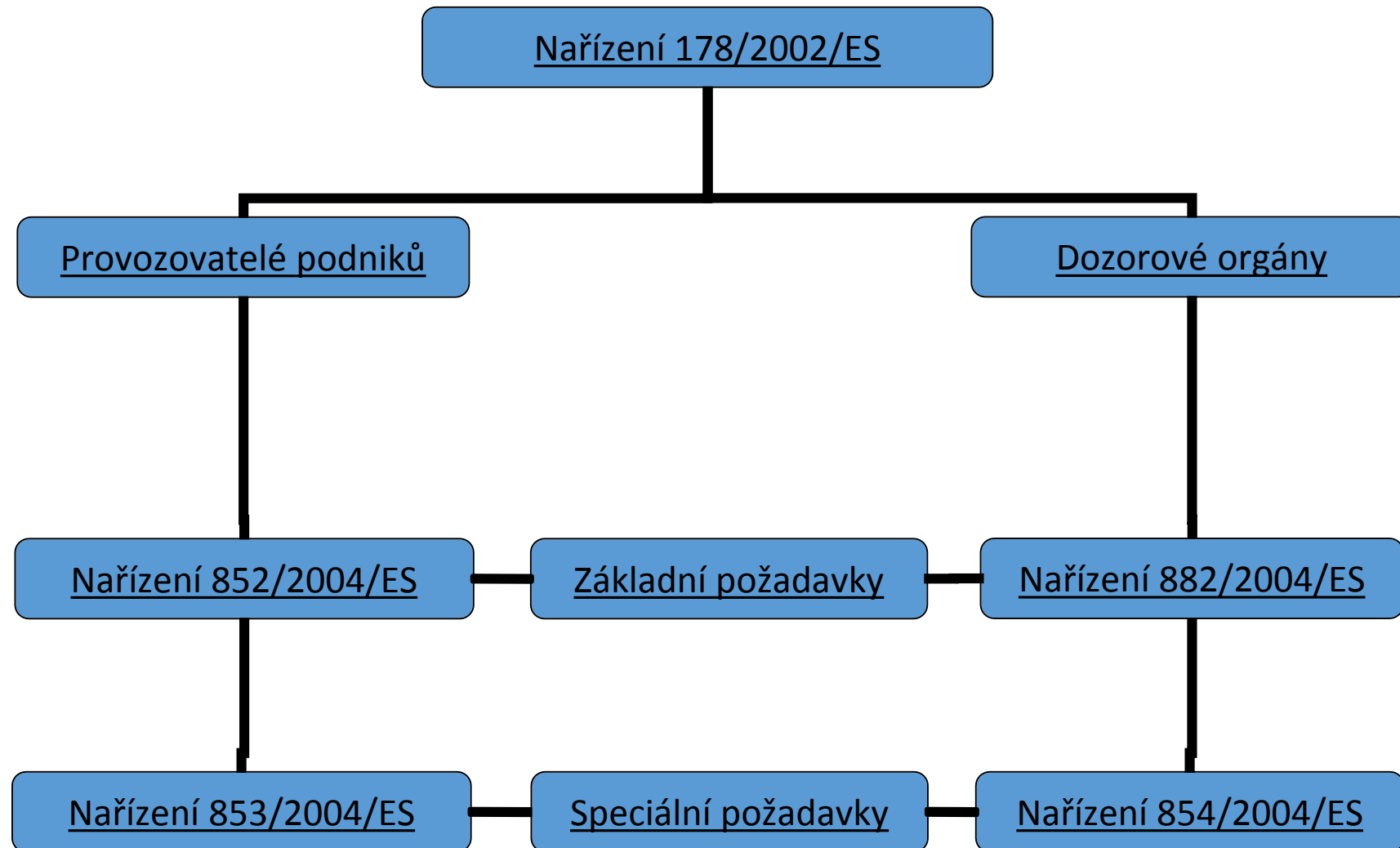


PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Projekt: Vzdělávání v oblasti zpracování a prodeje zemědělské produkce“.

HACCP – systém sledování kontrolních bodů při výrobě živočišných produktů

Pavel Smetana



Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 178/2002

- obecný předpis
- stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva a bezpečnosti potravin
- co to je potravina
- jak se pohybuje po EU a v rámci třetích zemí
- stanovuje povinnost zajistit sledovatelnost vyrobených potravin

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004

- o hygieně potravin
- výroba, skladování, distribuce, prodej
- stanovuje pravidla hygieny potravin i pracovníků
- HACCP – systém kritických kontrolních bodů
- definuje základní termíny – např. kontaminace, provozní jednotka, produkt aj.

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004

- vztahuje se na nezpracované a zpracované produkty živočišného původu
- stanovuje základní i zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu
- označení výrobků identifikační značkou
- požadavky na potravinářské provozy a jejich schvalování a registraci
- povinnosti provozovatelů potravinářských provozů
- definice základních pojmů jako jsou např. maso, čerstvé maso, syrové mléko, vejce aj.

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 854/2004

- popisuje způsob organizace úředních kontrol produktů živočišného původu
- úřední kontroly by měly zahrnovat audity činností provozovatelů potravinářských podniků a inspekce, včetně prověrek kontrol, které provádějí sami provozovatelé

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 854/2004

- **„úřední kontrolou“** se rozumí jakákoli forma kontroly, kterou provádí příslušný orgán s cílem ověřit dodržování potravinového práva, včetně předpisů o zdraví a dobrých životních podmínkách zvířat
- **„audit“** se rozumí systematické a nezávislé zkoumání toho, zda jsou činnosti a související výsledky v souladu s předem stanovenými požadavky a zda jsou tyto požadavky účinně prosazovány a zda jsou vhodné pro dosažení cílů

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 854/2004

- **Audity** postupů založených na **HACCP** mají za cíl **ověřit**, zda provozovatelé potravinářských podniků používají tyto postupy **soustavně a řádně**
- zjišťování, zda **personál a jeho činnost** na všech stupních výrobního procesu jsou v souladu s příslušnými požadavky nařízení
- **ověřování záznamů provozovatele** potravinářského podniku
- podle potřeby **odebírání vzorků** pro laboratorní analýzu
- **dokumentování skutečností** auditu

HACCP – dokumentace

- Schéma výrobních prostor + legenda
- Provozní řád
- Sanitační řád
- Plán DDD
 - desinfekce
 - desinsekce
 - deratizace
- Schéma umístění nástrah – monitoring výskytu hlodavců

HACCP – dokumentace

- Schéma pohybu
 - Suroviny
 - Osob
 - Odpadu
- Proudové diagramy
- Popis plánu kontrolních bodů a vymezení výrobních činností
- HACCP

Schéma výrobních prostor + legenda

- Plán se zakreslenými stroji a zařízením
- Řešení odpadních vod z provozních prostor – guly
- Umyvadla v provozních prostorech
- Hygienická smyčka – šatny (čistá, špinavá), WC, sprchy
- A další

Provozní řád

- Všeobecná charakteristika
- Organizační struktura
- Popis činností
 - Příjem a zpracování suroviny
 - Obaly
 - Přídavné látky
 - Odpady
 - Úklid a sanitace

Provozní řád

- Popis činností
 - Údržba
 - Provozní režim
 - Zásobování vodou
 - Chlazení a sledování teplot
 - Stěry
 - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Sanitační řád

- Kdo a jak provádí
- Jakými prostředky
- Kde jsou uskladněny
- Bezpečnostní listy
- Před započítím pracovní činnosti
- Po ukončení pracovní činnosti

- Ideální - **outsourcing**

DDD – desinfekce

- Pracovní prostory a zařízení
- Pracovní pomůcky
- Pracovní personál
- Seznam používaných prostředků a jejich bezpečnostní listy
- Mycí plán
 - podlahy a stěny
 - manipulační stoly a pracovní pomůcky
 - technologická zařízení

DDD – desinsekce

- ošetření obvodových zdí okolo stavebních otvorů (dveří a oken) postřikem proti hmyzu do vzdálenosti min. 1m od daného otvoru – sezónní ošetření dle potřeby
- sítě proti hmyzu v oknech, která lze otevírat
- elektrické zařízení (lampy) na hmyz v prostoru provozovny
- protokol o desinsekcii
- bezpečnostní listy

DDD – deratizace

- Deratizační boxy s nástrahou k monitorování výskytu hlodavců (plastové se zabezpečením proti zavlečení nástrahy hlodavci mimo box)
- Obvykle obvodové venkovní zdivo
- Umístění – „**Schéma umístění nástrah – monitoring výskytu hlodavců**“
- Vyhodnocení monitoringu a případná následná opatření provádí zástupce dodavatele „**Záznam o sanitaci – provedená desinsekční a deratizační opatření**“
- pracovní protokol a bezpečnostní listy

Schéma pohybu surovin, osob, odpadu

- Zakresleno do plánu výrobních prostor a hygienické smyčky
- Odpad vždy „proti srsti“
- Křížení cest

Proudové diagramy

- „jednoduchý“ plán výroby
- Slouží k orientaci ve výrobním postupu – vlastním pracovníkům i kontrolám
- Určení kritických míst v celém procesu – příjem suroviny až expedice

Popis plánu kontrolních bodů a vymezení výrobních činností

- Výrobní činnost a úkoly výrobce
- Předmět systému – co se vyrábí
- Hlavní cíle systému – produkce zdravotně nezávadných výrobků
- Rozsah systému – příjem suroviny, zpracování, ...
- Místo výroby
- Popis výrobků
- Použití výrobku – rozsah trhu (ČR, EU, svět, ...), mikrobiální krit.
- Pracovní tým

HACCP

- Podle proudového diagramu
- Např.

- 2. Pasterace

-

• Nebezpečí: 2.1	CCP Teplota	Fyzikální
-------------------------	--------------------	------------------

• Ovládací opatření:	Dosažení pasterační teploty
----------------------	-----------------------------

HACCP

- **Veličina a kritické meze:** Teplota pasterovaného mléka

- **Hodnota:** +70 °C

Max: +72 °C

-

- **Způsob sledování:**

Teploměr

každá dávka

Automatický zapisovač

HACCP

- Při nedosažení požadované teploty ihned zopakovat pasteraci. Při poruše pastéru ihned surovinu vylít ze zařízení a zpracovat jako VPŽP 3. kategorie.

-

- **Dokumentace:** **Formulář č. 1**

Formulář CCP

- **Nebezpečí: 2.1** **CCP** **Teplota** **Fyzikální**
- Ovládací opatření: Dosažení pasterační teploty
- Způsob sledování: Teploměr každá dávka
Automatický zapisovač
- Nápravná akce: Opakovaná pasterace.
- Při nedosažení požadované teploty ihned zopakovat pasteraci. Při poruše pastéru ihned surovinu vylít ze zařízení zpracovat jako VPŽP 3. kategorie.

Provozní doba (datum)	Popis změny	Teplota pasterovaného mléka (°C)	Měřil (podpis)

EHEDG

- European Hygienic Engineering and Design Group
- Nevládní organizace
- Hygienický design
- Potravinářské inženýrství

Děkuji za pozornost