Jídelny.cz
VZDĚLÁVÁNÍ

Ukázka studijního materiálu



HACCP aneb máte kritické body správně?

autor: Lucie Janotová

HACCP aneb máte kritické body správně?

Studijní materiál k Ekurzu

autorka: Lucie Janotová

Obsah:

HACCP aneb máte kritické body správně? 2
Studijní materiál k Ekurzu 2
Systém kritických bodů (HACCP) 3
Systém v kostce 3
7 principů systému HACCP (dle Codex Alimentarius) 4
Kroky zavadění sytému HACCP - struktura příručky HACCP 4
1 Vymezení činnosti a úkolů stravovacího provozu 4
2 Sestavení týmu systému HACCP 4
3 Provedení popisu produktů 5
4 Zjištění použití připravovaných produktů (s[illegible]iny produktů) 5
5 Sestavení diagramů výrobních procesů 6
6 Ověření diagramů výrobních procesů za provozu 8
7 Provedení analýzy nebezpečí 8
8 Stanovení kritických bodů (CCP) 9
9 Stanovení znaků a hodnot kritických mezí (pro každý kritický bod) 10
10 Stanovení systému sledování (zvládnutého stavu) v kritických bodech 10
11 Stanovení nápravných opatření (pro každý kritický bod) 10
11 Stanovení ověřovacích postupů 11
13 Zavedení dokumentace 11

Copyright © Jidelny.cz

2024 Plzeň, 1. vydání

Přednáškový sešit vydala společnost Jídelny.cz, s.r.o., Farského 638/14, 326 00 Plzeň

www.jidelny.cz

UPOZORNĚNÍ

Tento přednáškový sešit je součástí Ekurzu a bez výkladu lektora je neúplný. Lektor vysvětlí podrobnosti a předvede vše na příkladech. Sešit není vhodný pro samostudium, protože neobsahuje ukázky, které jsou k pochopení problémů nezbytné, ani řešení příkladů a otázek, které jsou v něm zahrnuty. Přednáškový sešit je chráněn autorským právem. Žádná část nesmí být publikována a šířena žádným způsobem a v žádné podobě bez výslovného svolení vydavatele.

Ukázka studijního materiálu

Systém kritických bodů (HACCP)

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints = 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 strávníkovi.

Správně zavedený a fungující systém:
- snižuje riziko ohrožení zdraví strávníka
- 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 ovládání
Na základě zmapování popsat hrozící nebezpečí a to, jak jsou ovládána (jak je nebezpečím předcházeno). Stanovit, která 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.

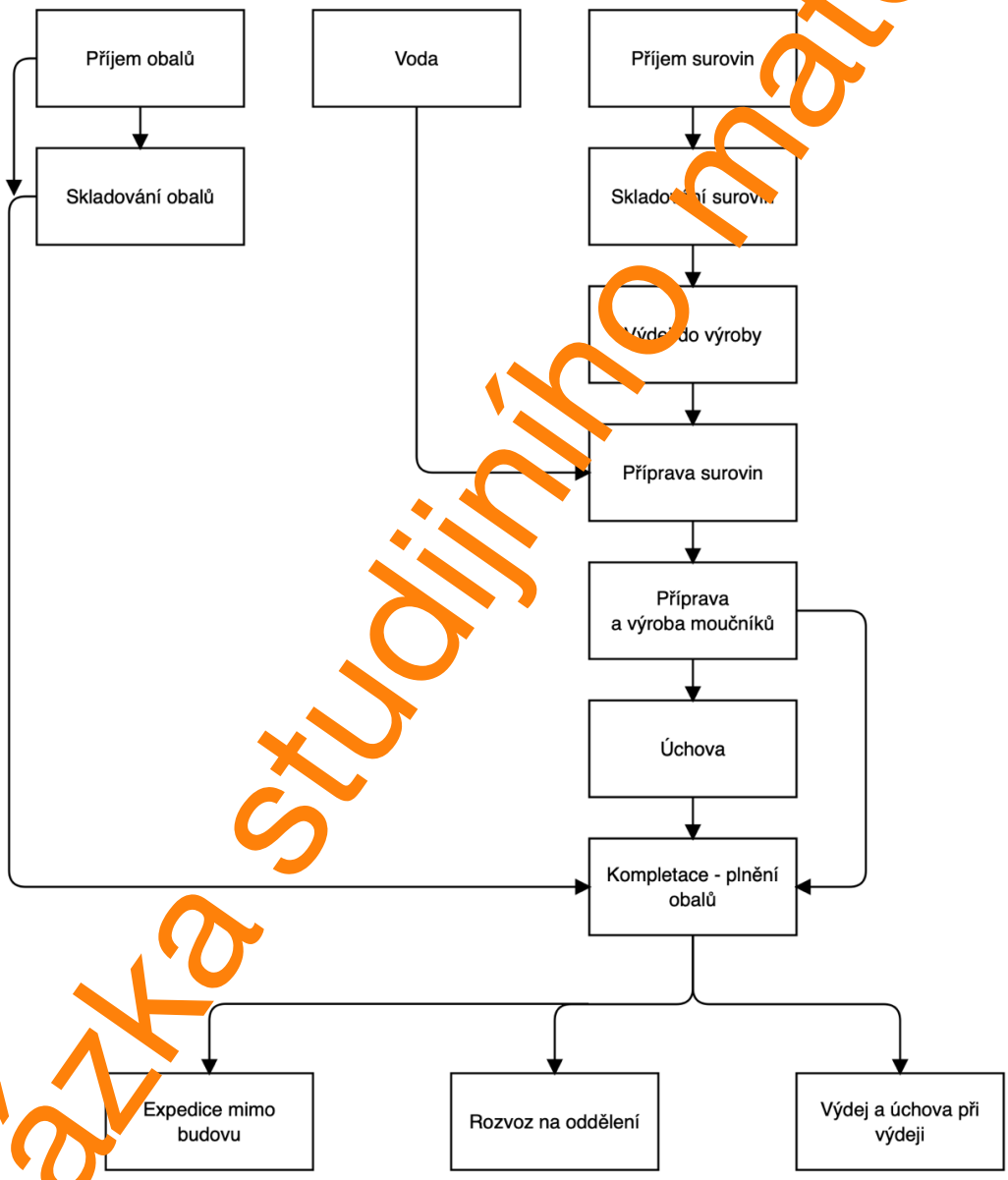
Ukázka studijního materiálu

5 Sestavení diagramů výrobních procesů

Diagram výrobního procesu (neboli technologických postupů) je osnovou, podle které se provádí analýza nebezpečí. Jde o přehledné a srozumitelné znázornění technologického postupu výroby, a to např. formou diagramu (nejčastější podoba), nebo formou tabulky. Diagram obsahuje všechny kroky technologických postupů od příjmu surovin až po finální pokrm a jeho výdej strávníkovi; či rozvoz na místo určení.

Jak takový výrobní diagram může vypadat?

Obr.: Příklad - obecný diagram pro moučníky



Ukázka studijního materiálu

Tab.: Příklad - „klasická“ forma analýzy nebezpečí

Krok	Druh nebezpečí	Nebezpečí	Ovládací opatření
Příjem surovin	biologické	- kontaminace mikroorganismy - škůdci	- spolehlivý dodavatel - vizuální (smyslová) kontrola stavu přijímaných surovin
	chemické	- kontaminace chemickými látkami (mykotoxiny, alergeny)	- kontrola doby trvanlivosti nebo doby použitelnosti
	fyzikální	- kontaminace mechanickými nečistotami	- kontrola neporušenosti obalu

Častá pochybení:

- analýza není vytvořena pro všechny produkty (např. je vytvořena obecně pouze pro příjem, skladování, tepelné opracování, výdej pokrmů; a nezohledňuje přípravu studených pokrmů),
- analýza není aktuální, neodpovídá skutečnosti (např. v analýze není zahrnut rozvoz pokrmů a s tím související kroky jako čistota nádob apod.).

8 Stanovení kritických bodů (CCP)

Smyslem tohoto kroku je určit operace, které jsou zásadní pro zajištění zdravotní nezávadnosti produktu. Vymezení určitého výrobního kroku nebo operace jako kritického bodu má smysl, pokud je možné ještě v té operaci provést nápravné opatření tak, aby zákrok měl preventivní charakter.

Nápravného opatření = zabrání vzniku nebezpečí ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmu (a tedy onemocnění strávníka).

Prakticky se prochází postupně celý postup výroby a zvažuje se, které operace při výrobě mohou být spojeny se vznikem nebezpečí, a kde je možné nebezpečí předcházet sledováním a provedením nápravného opatření.

Stanovení kritického bodu zpravidla znamená vedení záznamů o měření v kritických bodech a uplatněných nápravných opatření.

Kroky (technologické operace nebo postupy), které nemají zásadní vliv na zdravotní nezávadnost, ale souvisí s kvalitou produktů, lze stanovit jako kontrolní body (CP). Způsob vedení záznamů u kontrolních bodů je zcela na rozhodnutí provozu.

Častá pochybení:

- stanovení CCP nejsou „zdůvodněny“, resp. stanovení není založeno na analýze nebezpečí, např. všechny kroky výrobního procesu (od příjmu, přes skladování, přípravu až po výdej) jsou stanoveny jako CCP.

Ukázka studijního materiálu

Použitá literatura:

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

Janotová L., Plzák J.: Systém HACCP jako praktický pomocník a ne přítěž (1). Informační portál hromadného stravovaní Jídelny.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 stravovaní Jídelny.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 stravovaní Jídelny.cz, 2014, www.jidelny.cz [online]: dostupné z WWW: http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1512

Ukázka studijního materiálu