

7 principů HACCP

III. Část: Evidence

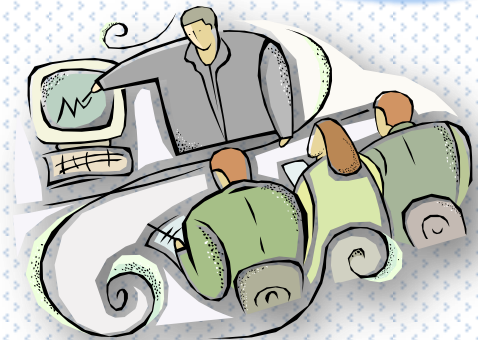
III. ČÁST: EVIDENCE

7 principů HACCP

Dokumentace a záznamy

- ❑ S ohledem na velikost a vlastnosti zařízení
- ❑ Smysluplné a aktuální
- ❑ Co patří do dokumentace
 1. analýza nebezpečí
 2. stanovení kritických bodů
 3. stanovení kritických mezí
 4. plán monitorování
 5. plán nápravných opatření
vč. všech změn
- ❑ Co patří mezi záznamy
 6. výsledky monitorovacích a záznamy o nápravných opatřeních
 7. ověřování (verifikace, validace)

Školení



Legislativa



- ❑ Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin
 - ❑ Článek 1: Primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku. Všeobecné používání postupů HACCP by mělo posílit odpovědnost provozovatelů potravin. podniků
 - ❑ Článek 5: Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich. Při změně výrobku, procesu nebo fáze přezkoumají tento postup a provedou nezbytné změny
- ❑ Zákon č. 258/2000 Sb., § 24
 - ❑ Osoba provozující stravovací službu je povinna určit ve výrobě, přípravě, skladování a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést evidenci. Postupuje přitom podle prováděcího právního předpisu
- ❑ Vyhláška č. 137/2004 Sb., § 38
 - ❑ Kritické body se stanoví v písemné nebo elektronické podobě
 - ❑ Kritické body se evidují takto:
 - ❑ Změny systému a výsledky ověřování po dobu 1 roku
 - ❑ Překročení kritických limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů

Nejčastější chyby HACCP - dokumentace

- ❑ **Není provedena analýza nebezpečí**
 - ❑ Jsou převzaty generické postupy bez ověření platnosti na konkrétní podmínky
- ❑ **Analýza nebezpečí není aktualizována**
 - ❑ Vznik nových nebezpečí
 - ❑ Stará nebezpečí již nemusí být aktuální (změna technologie)
- ❑ **Není zřejmé, kdo zodpovídá za jednotlivé kroky v rámci systému HACCP**
- ❑ **Příliš mnoho nebo příliš málo kritických bodů**
 - ❑ Mnoho kritických bodů budí zdání kvalitního HACCP
- ❑ **Postupy nejsou řádně plánovány**
 - ❑ Monitorování
 - ❑ Nápravná opatření

Nejčastější chyby HACCP - záznamy

- ❑ Nejsou kontrolovány a podepisovány záznamy
- ❑ Záznamy nejsou úplné
- ❑ Chybné provádění kontrolních postupů, není ověřována funkčnost měřidel