

7 PRINCIPŮ HACCP

OVĚŘOVACÍ POSTUPY, DOKUMENTACE A
ZÁZNAMY

Ověřovací postupy

- Ověření, že systém funguje účinně
- Verifikace = zaměření na jednotlivou činnost, neohlášená (inspekce)
 - Kontrola správnosti vedení záznamů
 - Kontrola osoby, která monitorování provádí
 - Kalibrace nástrojů k monitorování
 - Laboratorní testy meziproductů a hotových výrobků
- Validace = komplexní zaměření, ohlášená (audit)
 - Audit: systematické a nezávislé šetření, zda jsou činnosti a jejich výsledky v souladu s plánovanými opatřeními, zda jsou prováděna účinně a zda jsou vhodná k dosažení cílů
 - Předmět: dokumentace a záznamy, průzkumy skutečného stavu
- Důvody k ověřování
 - Pravidelné
 - Nepravidelné: změna technologie, frekvence odchylek, reklamací...

Typy

- Audit 1. stranou
 - Interní (vnitřní), vykonává organizace svými prostředky nebo za pomoci externího poradce
- Audit 2. stranou
 - Vykonávaný jinou organizací pro vlastní potřeby této organizace (např. odběratel pokrmů si ověřuje hygienickou úroveň výrobce)
- Audit 3. stranou
 - Certifikační orgány

Fáze auditu

- Stanovení cílů auditu
 - Příklad: prověření expedice stravy ve stravovacím provozu Městské nemocnice v Dolním Městě
- Stanovení rozsahu auditu
 - Příklad: Všechny činnosti nebo pouze činnosti na oddělení nemocnice
- Plánování auditu
 - Termín, jednorázový nebo frekvence opakování, dostupnost zodpovědných pracovníků, nároky na materiální vybavení
- Příprava auditu
 - Studium dokumentace, příprava seznamu kontrolních otázek (check-listy), rozdělení činnosti mezi jednotlivé členy týmu auditorů
 - Auditor je kvalifikovaný a nezávislý. Může přizvat technického experta.

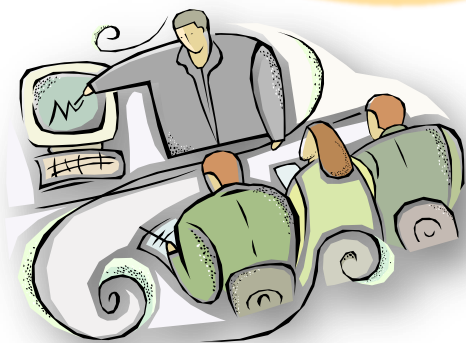
Fáze auditu

- Provedení auditu
 - Pozorování, rozhovor, zkoumání dokumentů a záznamů
 - Co?, Proč?, Kde?, Kdy?, Kdo?, Jak?
 - Klidná a informovaná komunikace, v běžné pracovní době, bez atmosféry strachu
 - Zjištění z auditu (shody, neshody)
 - Neshody, pouze **objektivní!**
 - Systémové (velké)
 - Nesystémové (malé)
 - Příležitosti ke zlepšení
- Zdokumentování výsledků auditu
 - Závěrečné jednání
 - Zápis z auditu
- Poauditní aktivity
 - Návrh nápravných opatření, termíny odstranění, dohodnutí kontrolních auditů

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