

# STANDARDIZACE V HYGIENĚ VÝŽIVY

---

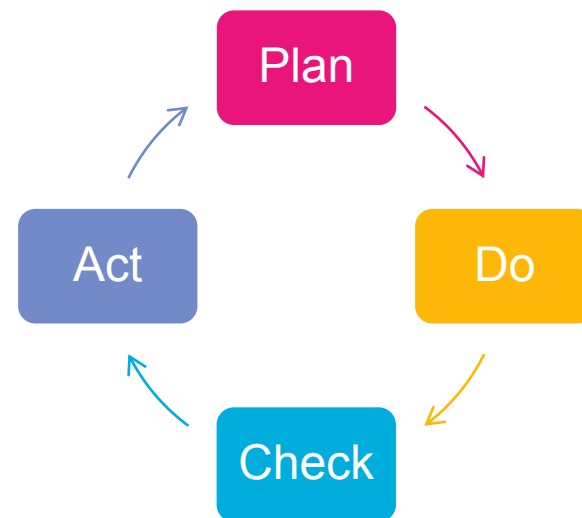


# Certifikace – nepovinná aktivita

- **Povinné aktivity:** Nařízení ES 178/2002, Nařízení ES 852/2004..., zákonné vyhodnocení provádějí výhradně orgány státního dozoru
- **Nepovinné aktivity:** certifikace
  - externí audit provedený druhou nebo třetí stranou (certifikační nebo dodavatelský audit)
- Základní typy norem:
  - Mezinárodní normy
  - Normy obchodních řetězců
- Česká certifikace
  - Věstník MZe č. 1/2001 Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci

# Mezinárodní normy

- ISO: International Organisation for Standardisation (Ženeva, 1947)
- ISO 9001:2000
  - standardizace systémů jakosti
  - PDCA přístup
- ISO 22.000:2005
  - Klíčové oblasti: komunikace, management, program nezbytných předpokladů, HACCP
  - Schopnost plánovat, vytvořit, udržovat a zlepšovat bezpečný potravinářský produkt s ohledem na požadavky zákazníka a zákonné regulace



International  
Organization for  
Standardization

# Normy obchodních řetězců

- BRC: British Retail Consortium (1998)
  - verze č. 6, 2012
  - EFSIS: verze BRC pro malé podniky
- IFS: International Food Standard (Německo, 2003)
  - verze č. 5, 2007
- GFSI: Global Food Safety Initiative (The Food Business Forum, 2000, Paříž)
  - Sloučení požadavků norem BRC, IFS a dalších (Dutch HACCP, SQF, FSSC 22.000)

