

SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

Co to je HACCP

Systém kritických bodů (Hazard analysis and critical control points) je systém, který vybere v technologickém postupu výroby pokrmů operace (kritické body), které rozhodují o zdravotní nezávadnosti konečného výrobku. a určí, jaké znaky a meze musí být v těchto bodech dodrženy a kdo a jak správnost technologického postupu v tomto bodě kontroluje.

Systém identifikuje nebezpečí a předchází poškození zdraví spotřebitele.

Ve skutečnosti jde o formalizaci činností a postupů, které vycházejí ze zásad správné výrobní praxe a požadavků hygienických předpisů. V době, kdy není k dispozici oficiálně schválená příručka správné výrobní praxe je tento systém jediným vodítkem pro pracovníky provozovny i kontrolní orgány, jak je konkrétně v konkrétní provozovně zabezpečena zdravotní nezávadnost finálního produktu. Proto musí být systémy „šité na míru“ každé provozovně a stanovení kritických mezí musí vycházet z odborných poznatků v oblasti bezpečnosti potravin.

K čemu systém kritických bodů slouží

Zavedení tohoto systému pomáhá výrobcí snížit riziko uvedení zdravotně závadného pokrmu do oběhu. Jasně pojmenovává kroky v technologickém postupu, které o zdravotní nezávadnosti konečného výrobku rozhodují, vymezuje kritické meze i osoby odpovědné za jejich dodržování.

Dodržování tohoto systému ochrání strážníky před poškozením zdraví a provozovatele před následky, které z takového poškození vyplývají (pokuty, náhrady škody, trestní odpovědnost, poškození jména firmy).

Kdo systém kritických bodů zavádí

Legislativním podkladem pro zavedení systému kritických bodů při výrobě pokrmů je zák. č. 258/00 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění a Nařízení Evropského Parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin

Osobou odpovědnou za splnění této zákonné povinnosti je provozovatel restaurace nebo jiného zařízení stravovacích služeb.

Jak systém kritických bodů vypadá

Příručka systému kritických bodů musí splňovat náležitosti, stanovené v Nařízení Evropského Parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin. Systém kritických bodů by měl být co nejjednodušší, pracovníci nesmí být zahlceni administrativou v souvislosti s nepřiměřeně velkým množstvím kritických bodů. Proto je vhodné vytvářet plány pro skupiny výrobků nebo technologické postupy.

V souladu s požadavky právních předpisů však v každém systému musí být :

1. provedení analýzy nebezpečí
2. stanovení kritických bodů
3. stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod
4. vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech
5. stanovení ovládacích opatření pro každý kritický bod
6. stanovení ověřovacích postupů s cílem potvrdit, že systém pracuje účinně
7. zavedení evidence a dokumentace

Na základě znalosti výrobního procesu je provedena analýza nebezpečí a vyhodnocení míry rizika, že se nebezpečí projeví, na základě tohoto vyhodnocení musí být stanoveny kritické body a v nich provedeno stanovení znaků a hodnot kritických mezí. V příručce musí být jasně určen systém sledování stanovených hodnot a způsob jejich evidence a taktéž nápravná opatření, pokud se zjistí, že hodnoty nebyly dodrženy.

Kdo systém kritických bodů vypracuje

Při zpracování příručky systému kritických bodů je nutná především znalost používané technologie, mikrobiologie a širších souvislostí výroby, neboť riziko nemusí představovat jen choroboplodné zárodky, ale musí být zvaženo i riziko fyzikální (např. cizí předměty) a chemické (např. možnost předávkování chemických látek přidávaných v rámci technologie nebo chemické látky znečišťující).

Při vypracování se vychází ze zásad správné výrobní praxe, provozního řádu a požadavků hygienických předpisů. Pokud není provozovatel schopen systém zpracovat vlastními silami, je vhodné obrátit se o pomoc na profesní svazy nebo specializované firmy. Cílem není zaprášený svazek papírů na polici, ale systém, který funguje a provozovateli skutečně pomáhá!

Příručka systému kritických bodů musí vycházet z konkrétních podmínek provozu, předzpracované systémy a softwary mohou posloužit pouze jako vodítko!

Vedení dokumentace

Nedílnou součástí systému je řádné vedení dokumentace, která není formalitou, která zdržuje od práce, ale materiálem, který pomáhá provozovateli při odhalování příčin nedostatků jeho výrobků nebo dokonce příčin poškození zdraví.

Proškolení zaměstnanců

Všichni, kteří se na výrobě pokrmů jakýmkoliv způsobem podílejí, musí být před zavedením systému proškoleni. Proškolení zahrnuje seznámení pracovníků se smyslem a cílem zavedení systému HACCP, seznámení všech pracovníků s jejich úkoly, jednoznačné rozdělení odpovědností. Součástí školení je proškolení znalostí hygienických předpisů a zásad správné výrobní praxe. Nelitujte času stráveného s pracovníky vysvětlováním, jen lidé dobře informovaní a přesvědčení o smysluplnosti prováděné práce budou pracovat dobře.

Správnost systému

K ověření správnosti nastavení systému je třeba stanovit systém vnitřní kontroly a systém kontrol prováděných nezávislými osobami. V praxi to znamená pravidelnou kontrolu správnosti a pravidelnosti měření (sledování) a záznamů, kontrolu měřidel a poučenosti pracovníků, kteří sledování v kontrolních bodech přímo provádějí, vyvozování závěrů ze zjištěných skutečností, pravidelné přehodnocení, popřípadě úpravu systému a laboratorní kontrolu finálních výrobků.