



*Kontrola zavedení postupů na  
principu HACCP v zařízeních  
školního stravování*

---

MVDr. Milena Frühaufová

Konzultační den HDM, SZÚ 17.3.2010



# Rozdíl v pojetí národní a evropské legislativy

---

## Evropská legislativa

- Stanoví cíl, nikoliv prostředky
- Umožňuje variabilitu
- Zdůrazňuje princip odpovědnosti provozovatele
- **Požaduje od provozovatele důkaz, že zná nebezpečí spojená s činností a ovládá existující rizika**



## Požadavky na provozovatele

---

- Zvolit prostředky, jimiž bude dosaženo cílů stanovených legislativou
  - Tam, kde legislativa umožňuje variabilitu, obhájit zvolené řešení
- => Zavést postupy na principu analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů a podat o tom důkaz



# Legislativa

---

## **Nařízení 852/2004/ES, Čl.15 preambule:**

- v požadavcích systému HACCP by měly být zohledněny zásady obsažené v Codex alimentarius
- Zejména je nutné připustit, že u určitých podniků nelze identifikovat žádný CCP
- V některých případech může správná praxe nahradit monitorování CCP
- Požadavek stanovení „kritických limitů“ neznamená nutně limit vyjádřený číselnou hodnotou
- Požadavky na uchování dokumentů nesmí vést k nepřiměřené zátěži pro velmi malé podniky



## Důsledky pro výkon SZD

---

- Nestačí srovnání skutečného stavu s taxativně stanovenými požadavky legislativy
- Závady nutno popisovat vždy ve vztahu k souvisejícímu riziku
- Znalost principů HACCP, schopnost posouzení dostatečnosti zavedených postupů i podaných důkazů
- Nároky na sjednocení postupu kontrolních orgánů!



## Sjednocení postupu OOVZ

---

- Metodický návod HH z 20.2.2007

**Zásady kontroly zavedení postupů založených na zásadách HACCP v provozovnách poskytujících stravovací služby**



## Typy postupů na principu HACCP

---

- Plný HACCP
- Zjednodušený HACCP
- Dodržování správné praxe (hygienická + výrobní)
- Nezbytné požadavky



# HACCP – nutné kroky

---

1. Sestavit tým
2. Popsat produkt
3. Stanovit použití produktu
4. Vytvořit výrobní diagram
5. Ověřit diagram na místě
6. **Provést analýzu nebezpečí = identifikace rizik**
7. **Identifikovat CCP**
8. **Stanovit kritické meze (limity)**
9. **Zavést monitorovací postupy**
10. **Stanovit nápravná opatření**
11. **Stanovit ověřovací postupy účinného fungování**
12. **Vytvoření dokladů a záznamů**





## Zjednodušený HACCP

---

- Využívá tzv. generické HACCP zpracované modelově pro různé typy provozoven a zahrnující všechna pravděpodobná rizika.
- Používá se jako výchozí materiál a **musí být upraven pro konkrétní provozovnu**

***Nejčastější varianta ve školních stravovacích provozech LK***



# Dodržování správné praxe

---

Příručky správné (výrobní a hygienické) praxe vycházejí z požadavků Kodex alimentarius a nabízejí provozovateli jednu z cest, jak dostat požadavkům legislativy.

„Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách“

[www.npj.cz](http://www.npj.cz) v sekci „Informační centrum – Nabídka publikací“ zadáním prvního slova z názvu příručky „Zásady“ a potvrzením ikony „hledej“.



# Povinnost provozovatelů

---

- Schopnost doložit znalost zdrojů nebezpečí (na základě analýzy nebezpečí)
- Schopnost prokázat ovládnání rizik (obhájit dostatečnost/účinnost zavedených postupů)→
- Ověřovat účinnost systému
- Vést dokumentaci



# Zaměření kontroly

---

- zdroje nebezpečí a identifikovaná rizika
- způsob ovládnání rizik
- dokumentace- soulad s realitou, odůvodněnost a správnost používaných limitů, náležitosti
- důkazy o provádění kontroly účinnosti a o aktualizaci systému
- informovanost zaměstnanců (vědí, co jak a proč mají dělat)
- **Skutečný stav na provozovně!**



# Způsob a rozsah kontroly

---

- Tam, kde zabezpečují provozovatelé potravin pouze „nezbytně nutnými požadavky“, musí orgány dozoru jejich správnost a implementaci ověřit
- Pokud používá „doporučení“ pro správnou praxi – ověřit plnění tohoto doporučení
- Při zjednodušeném a plném HACCP je třeba zhodnotit zejména **úplnost systému**, zejména ve smyslu postižení všech existujících rizik a úplnost vedení záznamů – nejedná se o schválení ani audit!



## Důkaz o splnění legislativních požadavků v souvislosti s HACCP

---

Při rozhodování o dostatečnosti zavedených postupů a dostatečnosti předložených důkazů je vždy rozhodující

**RIZIKO OHROŽENÍ ZDRAVÍ,  
SOUVISEJÍCÍ S KONKRÉTNÍ  
ČINNOSTÍ V KONKRÉTNÍ  
PROVOZOVNĚ**



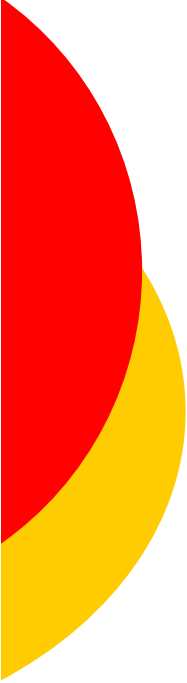
## Forma důkazu

---

- Skutečný stav na provozovně  
(závady)
- Vytvořené dokumenty (formuláře, provozní řády, příručky, sanitační řády...)
- Dokumenty vyplývající z legislativy (nabývací doklady, smlouvy...)
- Dotazování

# Formulace závad

---

- 
- 1. Nevytvořil a/nebo nezavedl stálý postup založený na zásadách HACCP** (*nepředložil potřebnou dokumentaci, zaměstnanci postupy neznají a neprovádějí...*)
  - 2. Nedodržíme vytvořený postup založený na zásadách HACCP** (*v praxi popsané postupy nedodržíme, neprovádí sledování v CCP, nevede záznamy, systém zavedl ale neudržíme, neaktualizuje...*)
  - 3. Systém má zásadní nedostatky - není zpracován v souladu s principy HACCP** (*neovládá všechna rizika, neprovádí postupy k ověření účinného fungování, je v rozporu s vědeckými poznatky ...*)
- Porušení článku 5 odst. 1 (nevytvořil, nezavedl, nepostupuje) a/nebo odst.4 (neprokázal, neaktualizuje, neuchovává) nařízení 852/04/ES o hygieně potravin**





# Možná opatření

---

Opatřením podle nařízení 882/04/ES, čl. 54 písm.h) – „jiná opatření“ – v režimu SŘ lze nařídit úpravu postupů na principu HACCP s odkazem na nedostatečné ovládání rizik (např. z hlediska špatných limitů, nevhodných nápravných opatření, neúplnosti systému...)

**Musí vždy následovat kontrola plnění uložených opatření**

Podle § 92 odst.1 zák. 258/00 Sb. lze uložit pokutu



## 7 principů

---

- 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 nápravných opatření
- 6) stanovení ověřovacích postupů s cílem potvrdit, že systém pracuje účinně**
- 7) zavedení evidence a dokumentace



# Ověřovací postupy

---

- Validace
  - Verifikace
  - „Vnitřní audit“
- } povinnost provozovatele

- 
- Externí audit - Dobrovolná aktivita provozovatele



# Validace

---

Potvrzení správnosti používaných postupů, dat, limitů a cílů v systému HACCP k zajištění účinnosti systému v souladu s vědeckými poznatky a zásadami bezpečnosti potravin.

(správnost provedení analýzy nebezpečí, stanovení CCP, nastavení mezí, způsobu sledování, kvalita měřitel...)

Zdroje informací : odborná literatura, odborná doporučení, skladovací pokusy, srovnávací měření...)



# Verifikace

---

**Verifikace – aplikace metod jiných než monitoring, k ověření účinnosti používaných postupů na principu HACCP**

- Kontrola účinnosti nápravných opatření, záznamy o NO
  - Vyhodnocení stížností, reklamací, epidemií, protokolů z kontrol
  - Porovnání výsledků monitoringu s testováním výsledného produktu (lab.rozbory)
- **aktualizace systému, proškolení personálu, zlepšení dohledu**



# Vnitřní audit

---

**Audit – postup k potvrzení souladu  
aktuální praxe s dokumenty  
postupů na principu HACCP  
= plán x skutečnost**

- Kontrola dokumentace a záznamů
- Kontrola provádění verifikace a validace a nakládání se získanými závěry
- Kontrola provádění školení (záznamy)
- Přezkoušení obsluhy (znalost provádění postupů v praxi)
- Kontrola vybavení, uspořádání provozovny a používaných technologií



# Materiály k problematice

---

- **Metodický návod HH z 20.2.2007**

Zásady kontroly zavedení postupů založených na zásadách HACCP v provozovnách poskytujících stravovací služby

**SANCO/1955/2005** -Návod pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách (*Sborník k hygienickému balíčku*)



Děkuji za pozornost

---