

KRITICKÉ BODY

Od 1. 5. 2005 je povinností provozovatelů potravinářských podniků mít zavedený systém kritických bodů. Současně musí být do tohoto data ověřeno správné fungování tohoto systému. Tato povinnost je uložena zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen „zákon o potravinách“) resp. vyhláškou č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů.

Podle ustanovení § 3 odstavce 1 písm. j) zákona o potravinách jsou provozovatelé potravinářských podniků povinni určit ve všech fázích výroby a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem, provádět jejich kontrolu a vést o tom evidenci (= zavedení systému HACCP).

1. Na koho se tato povinnost vztahuje?

Tato povinnost se vztahuje na všechny provozovatele potravinářských podniků (míněni jsou podnikatelé – fyzické nebo právnické osoby). Těmi jsou podle nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002 všichni ti, kdo vykonávají činnost související s jakoukoliv fází výroby, zpracování a distribuce potravin, s výjimkou prvovýroby určené pro osobní potřebu a domácí přípravy potravin, manipulaci s nimi nebo jejich skladování za účelem domácí spotřeby.

Potravinou se pak rozumí jakákoliv látka nebo výrobek, zpracovaný zcela či částečně nebo nezpracovaný, který je určen ke konzumaci člověkem nebo u kterého lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat.

Na základě výše uvedených skutečností lze odvodit, že povinnost zavést kritické body mají nejen výrobci potravin, ale i prvovýrobci (zemědělci), obchodní firmy, distributoři, prodejci, přepravci a v neposlední řadě např. i výrobci potravinářských aditiv.

2. Co je to „kritický bod“?

Za kritický bod lze považovat takový technologický úsek, ve kterém je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin a v němž lze uplatnit takový pracovní postup, který omezí toto riziko zcela nebo jej významně zmenší.

Takovým bodem může být ve výrobě např. technologický úsek tepelného opracování dané potravin, kdy je stanovena teplota, na kterou musí být daný výrobek zahřát, nebo naopak ochlazen, aby došlo k úplnému zničení mikrobů nebo omezení jejich činnosti. Při dopravě potravin může být tímto bodem např. přepravní teplota. V obchodech se pak podle skupin potravin může jednat o příjem potravin, kde lze eliminovat potraviny vykazující příznaky porušení jakosti či zdravotní nezávadnosti nebo se může jednat o teplotu skladování, vlhkost vzduchu při skladování atd.

3. Kolik kritických bodů musí být stanoveno?

Právní předpis neuvádí, kolik má mít provozovatel potravinářského podniku stanoveno kritických bodů. Proto může být v rámci systému stanoven i jeden bod pro daný výrobek nebo skupinu výrobků.

4. Může si stanovit kritické body a systém jejich sledování provozovatel sám?

Tento systém se může po prvním seznámení zdát někomu složitým a jeho zavedení nad rámec sil provozovatele, zejména pokud se jedná o fyzickou osobu. Pokusíme se proto

v jednotlivých krocích vysvětlit principy jeho zavedení tak, aby si jednoduchý systém mohl zpracovat provozovatel sám.

4.1 Prvním krokem je provedení tzv. analýzy nebezpečí.

Analýza nebezpečí představuje hledání zdrojů zdravotních nebezpečí, která mohou ohrozit zdravotní nezávadnost výrobku na cestě ke spotřebiteli, respektive hledání v té části cesty, za kterou provozovatel potravinářského podniku zodpovídá. Výsledkem je zjištění všech možných zdrojů nebezpečí a zároveň stanovení postupů, kterými je zajištěno, že nebezpečí nevznikne. (Např. možnost nedodržení mikrobiologických požadavků – postupem, jak zajistit jejich dodržení, je zachování chladírenského řetězce na daném úseku výroby nebo distribuce. V obchodech tímto rizikem může být příjem potravin již senzoricky narušených - postupem jak tomuto nebezpečí čelit, je důsledná přejímka potravin).

Otázkou tedy je: Jsou pro daný výrobek stanoveny požadavky na zdravotní nezávadnost? Pokud ano pak by měla následovat další otázka – Mohu úroveň daného znaku ovlivnit svoji vlastní činností?

4.2 Stanovení kritických bodů

Provozovatel potravinářského podniku na základě zjištění možných zdrojů nebezpečí vymezí kroky (body), které jsou rozhodující (kritické) pro zdravotní nezávadnost výrobku a ve kterých je možné na základě nějakého znaku (stanoveného provozovatelem potravinářského podniku) sledovat, probíhá-li daný krok žádoucím způsobem. V případě nedodržení požadovaných podmínek je možné provést nápravu ještě během pracovní operace s daným výrobkem, resp. příslušnou šarží tak, aby nebyl vyroben nebo uveden do oběhu závadný výrobek.

Příklady jsou uvedeny v bodě 2. Vzhledem k variabilitě potravinářské výroby zde však není místo uvádět jejich širší výčet. Kritický bod však vždy musí mít vztah ke zdravotní nezávadnosti daného výrobku.

Otázkou v tomto bodě je: Pokud existuje nebezpečí podle bodu 4.1, kde jsou v mém potravinářském podniku body, ve kterých mohu já svoji vlastní činností úroveň těchto znaků ovlivnit resp. zabránit hrozícímu nebezpečí ?

4.3 Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech

Stanovené kritické body musí mít určené znaky, na jejichž základě je možné sledovat, probíhá-li manipulace s výrobkem správně, a zároveň musí být stanovené mezní hodnoty, které signalizují případnou chybu.

Otázkou je: Jak mají být stanoveny mezní hodnoty sledovaného znaku (teploty, vlhkosti atd.) a při jaké hodnotě tohoto znaku by mohlo dojít k porušení zdravotní nezávadnosti daného výrobku?

4.4 Vymezení systému sledování v kritických bodech

Součástí systému je i popis způsobu, jakým se provádí sledování znaků v kritických bodech.

Otázkou je: Kdo, kde a kdy bude provádět sledování příslušných hodnot?

4.5 Určení nápravných opatření

Provozovatel potravinářského podniku musí mít připraven a popsán postup pro případ překročení stanovených mezních hodnot sledovaných znaků.

To znamená, že pokud je během činnosti sledování stanovených znaků (podle bodu 4.4) zjištěno, že byla překročena mezní hodnota příslušného znaku (stanoveného podle bodu 4.3), musí být stanovena a popsána příslušná nápravná opatření (nejen vlastní činnost ale i její četnost).

4.6 Zavedení ověřovacích postupů

Součástí systému je i popis ověřovacích postupů. To jsou takové postupy, kterými se ověřuje, funguje-li systém správně (zavedení systematické kontroly).

V praxi jde o to, aby u každého kritického bodu byly stanoveny ověřovací postupy potvrzující pravdivost a správnost zavedeného systému kritických bodů.

To znamená, že v pravidelných intervalech by měl být přezkoumán celý systém kritických bodů např. se zohledněním změn sortimentu nebo změnami technického vybavení daného podniku. Dále by měla být zohledněna všechna zjištěná porušení kritických mezí a tato skutečnost by měla být podnětem k modifikaci systému kritických bodů (např. zvýšení frekvence jejich sledování).

4.7. Zavedení dokumentace

Dokumentací se rozumí popis systému a zároveň i evidence záznamů sledování kritických bodů a ověřování systému.

Tato dokumentace nemá předepsanou jednotnou formu a záleží na provozovateli potravinářského podniku, v jaké podobě ji povede.

5. Poznámky k postupu zavádění systému kritických bodů

5.1 Přizpůsobení systému reálným podmínkám

Ve zcela ojedinělých případech může být při realizaci výše uvedeného bodu 4.1 – analýze nebezpečí zjištěno, že z daného výrobku, resp. z nakládání s ním žádné nebezpečí nehrozí. V tomto případě mohou být výše uvedené body 4.2 až 4.5 této skutečnosti přizpůsobeny (tzn. minimalizovány). I v takových případech je však nutné mít zavedeny ověřovací postupy (viz. bod 4.6) a o celém tomto procesu vést přiměřenou dokumentaci podle bodu 4.7.

5.2 Zpracování systému pro rozsáhlý sortiment potravin (např. v prodejnách)

Systém kritických bodů by měl být vypracován pro všechny skupiny výrobků, přičemž není vyloučeno, aby byl tento systém zaveden pro více skupin výrobků společně za předpokladu, že bude vždy brát v úvahu hledisko rizikovosti jednotlivých výrobků.

Jako nedostačující se jeví zavést systém pouze pro jednu nebo několik skupin potravin (systém by měl ošetřit veškeré potraviny). Obchody, které potraviny také vyrábí a systém kritických bodů mají zpracovaný pro svůj výrobní úsek, musí mít tento systém zavedený i pro potraviny, které pouze uvádí do oběhu.

Žádoucí je při stanovení kritických bodů zohlednit i rozdílné podmínky ve skladových prostorách prodejny s podmínkami v prostorách, kde jsou potraviny přímo nabízeny spotřebiteli.

6. Musí být zavedení systému kritických bodů dokumentováno písemnou formou?

Ano musí. Zavedení musí být doložitelné, tj. např. prodejce zavede systém kritických bodů a vytvoří popisný dokument „Příručka systému kritických bodů“. Nemělo by se jednat o formální vytvoření nebo převzetí hotových podkladů, ale měl by být popsán postup podniku, kterým skutečně zajišťuje bezpečnost potravin uváděných do oběhu. Zavádění systému kritických bodů bude spočívat hlavně v popsání a určité formalizaci dosavadních postupů podniku. Je také vhodné, aby při jeho zavádění zlepšil daný podnik své dosavadní postupy, zvýšil spolehlivost systému kritických bodů a byl zejména schopen lépe doložit dodržení podmínek v případě sporů.

Zavedení systému kritických bodů v podniku bude zahrnovat minimálně zpracování dokumentu „Příručka systému kritických bodů“ podle podmínek konkrétní provozovny.

Rozsah a způsob vedení další dokumentace závisí na rozhodnutí provozovatele. Zásadní je zejména provedení analýzy nebezpečí, které by se vhodnou formou měli zúčastnit všichni zaměstnanci. Obvykle neméně důležitým efektem zavádění systému kritických bodů je právě zavádění samotné, tj. diskuse o možných problémech, o způsobu jejich prevence, o zkušenostech, zhodnocení současných postupů apod. Z diskuse mohou vyplynout náměty na zlepšení současného stavu.

K vypracování „Příručky systému kritických bodů“ může provozovatel použít dokumenty – předvyplněné formuláře.

Jaké formuláře by vlastně měly vzniknout a co by měly obsahovat?

Nabízíme možné vzory k použití:

Formulář č. 1

PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

Provozovatel/DIČ	Jméno:	Datum:	Podpis:
Vypracoval:			
Schválil:			

Formulář č. 2

SORTIMENT ZBOŽÍ

Provozovna/DIČ:		
Adresa:		
Popis výrobků:	<i>V pravém políčku doplňte „ano“ nebo „ne“ u příslušné skupiny sortimentu</i>	ano/ne
1. Trvanlivé potraviny balené	Jakým způsobem je zajištěna trvanlivost produktu:	
2. Chlazené potraviny balené od dodavatele (výrobce)	Jakým způsobem je zajištěna trvanlivost produktu:	
3. Mražené produkty balené od dodavatele (výrobce)	Jakým způsobem je zajištěna trvanlivost produktu:	
4. Čerstvé ovoce, zelenina, houby, brambory	Jakým způsobem je zajištěna trvanlivost produktu:	
5. Obslužný a samoobslužný prodej nebalených potravin (nevyžadují chlazení)	Jakým způsobem je zajištěna trvanlivost produktu:	
6. Obslužný a samoobslužný prodej nebalených potravin chlazených	Jakým způsobem je zajištěna trvanlivost produktu:	
7. Obslužný prodej spojený s tepelným opracováním produktu	Jakým způsobem je zajištěna trvanlivost produktu:	
Osoba zodpovědná za HACCP		

Formulář č. 3

ANALÝZA NEBEZPEČÍ

Jaká nebezpečí hrozí, jakým způsobem nebezpečím předcházíte?

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máme vlastní zkušenosti z nebezpečím? Známe jiné zkušenosti s nebezpečím?	Co provádíme, aby se chyba nestala?	Jakým způsobem zajišťujeme dodržení postupu? <u>Je stanoven kritický bod?</u>
Příjem				
Skladování				
Manipulace				
Vystavení				
Prodej				
Další				

Formulář č. 4

URČENÍ ZNAKŮ, MEZÍ, POSTUPŮ SLEDOVÁNÍ PRO SYSTEMATICKÉ SLEDOVÁNÍ VÝZNAMNÉ ČINNOSTI V KRITICKÉM BODĚ

Operace - krok	Sledovaný znak	Kritické meze – limit	Tolerance limitu	Postup sledování - monitoring	Frekvence sledování	Nápravné opatření	Ověřování postupu

Formulář č. 5

OVĚŘOVÁNÍ SYSTÉMU

Záznam o kontrole	Krok:	Úsek:						
Kritický bod	Provádí:	Týden:						
Sledovaný znak: (skupina výrobků, výrobek)	Požadovaný stav:	Tolerance:	Kontrola znaku provedena, vyhovuje ano/ne					
			Po	Út	St	Čt	Pá	So

Záznam o provedení nápravného opatření v případě „nevyhovující teploty“ (datum, zboží, co bylo provedeno):							
Záznamy o kontrolách:							