

HACCP V CHOVECH PRASAT

Jurčová, M.

KONFIRM, spol. s r.o.

Přestože zavedení systému kritických bodů (HACCP) v chovech prasat dosud žádný z právních předpisů platných pro ČR neurčuje, je více než užitečné na tento prvotní článek potravinového řetězce v této souvislosti nezapomínat. Pokud mají tuto povinnost dopravci, výrobci, distributoři a konečně i prodejci potravin, proč nezačít s důsledným a dokumentovaným sledováním kritických bodů již od prvovýroby? Každý chovatel si je jistě vědom, jak velký vliv na jakost a zejména zdravotní nezávadnost masa má právě úsek zemědělské prvovýroby.

Tak jako v ostatních oborech pracujících s potravinou nebo potravinovou surovinou je i v chovech prasat při zavádění systému kritických bodů uplatňováno 7 principů dle Codexu Alimentarius. Tím nejdůležitějším principem je provedení důkladné analýzy nebezpečí, do níž je nutné zahrnout všechna nebezpečí veterinární, chovatelská, ošetřovatelská a krmivářská plynoucí z běžně nastavených pracovních postupů. Předpokládá se, že na většinu nebezpečí jsou již stanovena dlouholetou praxí ověřená ovládací opatření, tedy takové postupy, které zaručují, že se dané nebezpečí nemůže za standardních podmínek uplatnit. Cílem provedení analýzy nebezpečí je zhodnocení daných nebezpečí a rozhodnutí o stanovení zvláštního režimu kontroly na konkrétních úsecích chovu, kde se předpokládá největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti konečného produktu.

V evropském měřítku není vztah mezi prvovýrobou a HACCP opomíjen. Mezinárodní organizace ISO připravuje normu ISO 22 000, podle které by se již v blízké budoucnosti mohlo HACCP i v českých podmínkách certifikovat. A to nejen HACCP v potravinářských provozech, ale v celém potravinovém řetězci, prvovýrobu nevyjímaje. Předložený návrh normy jasně ukázal, že je tato norma aplikovatelná na jakýkoliv podnik, který se může zapojit do zajišťování zdravotní nezávadnosti potravin. Státy a organizace podílející se na tvorbě normy předpokládají její uvedení v platnost v roce 2005. I český chovatel tak může certifikátem HACCP prokázat svůj vyjasněný postoj k výrobě zdravotně nezávadných a bezpečných potravin.