

Systém kritických bodů (HACCP) ve výrobě a zpracování mléka ve vztahu k požadavkům EU

Hazardous analysis of critical control points (HACCP) in dairy processing in harmonization with EU requirements

Luboš Babička, Lenka Kouřimská, Ivana Poustková

Katedra kvality zemědělských produktů, FAPPZ, ČZU Praha

Summary

HACCP has become increasingly important for all food businesses as the effective means of ensuring dairy products safety and as the means of complying with new legislation. ISO norms and HACCP, as an approach and philosophy, can be applied to manufacturing, distribution, retailing and service. Adoption of a HACCP based risk management system can help to facilitate trade nationally and internationally by demonstrating to your customers your commitment to dairy products safety.

Úvod

Cílem každé potravinářské organizace je zvýšit spokojenost zákazníka prostřednictvím účinné kontroly možných rizik spojených s výrobou a distribucí zdravotně nezávadných potravin a v poslední době i zaručení deklarované kvality.

Bezpečnost potravin souvisí s přítomností a stupněm rizika závadnosti potravin při jejich požití spotřebitelem. Vzhledem k tomu, že riziko zdravotní nezávadnosti může vzniknout v jakékoli fázi potravinového řetězce, je nutná odpovídající kontrola celého tohoto řetězce. Zdravotní nezávadnost potravin je tedy společnou odpovědností všech účastníků potravinového řetězce a to od prvovýroby až po konečného spotřebitele.

Výrobci a distributoři potravin si uvědomují neustále se zvyšující nároky zákazníků na kvalitu, stejně jako požadavky na doložení důkazů o schopnosti včas odhalit rizika spojená se zdravotní nezávadností potravin a identifikovat faktory, které mohou mít vliv na bezpečnost potravin uvolňovaných do oběhu.

Je všeobecně známo, že jakékoli pochybení v potravinovém řetězci může nejen ohrozit zdraví spotřebitele, ale může být i finančně velmi nákladné. Aby k takovému pochybení nedocházelo, je dnes již nutná komunikace v celém potravinovém řetězci. Aby byla splněna podmínka identifikace a adekvátní kontroly každého článku potravinového řetězce je nutná komunikace mezi dodavatelsko – odběratelskými organizacemi na všech úrovních, včetně spotřebitelů. Takovéto požadavky je však možné splnit pouze na základě informací získaných systematickou a plánovanou analýzou rizik.

Ve vztahu ke zdravotní nezávadnosti potravin patří mezi nejefektivnější systémy strukturované systémy řízení se současným začleněním manažerských aktivit

organizace, tedy vzájemným propojením plánu HACCP s normou ISO 22000 za použití analýzy rizik podél celého potravinového řetězce.

Přesto, že systém HACCP určuje vyhláška MZe č. 147/1997 Sb., resp. novela č. 196/2002 Sb., v návaznosti na směrnici 93/43/EHC, resp. nařízení 852/2004 ES, týkající se GHP a GMP a i přes zavedení systému managementu jakosti podle normy ISO 9001 byla v rámci auditů nejen v ČR, ale i v členských státech nalézána celá řada závad. V návaznosti na zjištěné závady a ve snaze o jejich odstranění a za účelem zjednodušení obchodu došlo k celé řadě úprav. Ty nejzávažnější, které se týkají zpracování mléka, jsou tématem této přednášky.