



GENERÁLNE RIADITEĽSTVO PRE
OCHRANU ZDRAVIA A SPOTREBITEĽA

Usmerňujúci dokument

Zavádzanie postupov založených na zásadách HACCP
a uľahčenie zavádzania zásad HACCP v určitých
potravinárskych podnikoch

V Bruseli 16. novembra 2005

Usmerňujúci dokument

**o zavádzaní postupov založených na zásadách HACCP a o uľahčení
zavádzania zásad HACCP v určitých potravinárskych podnikoch**

Tento dokument bol vyhotovený výlučne pre informačné účely. Nebol prijatý a ani žiadnym spôsobom schválený Európskou Komisiou.

Európska Komisia negarantuje správnosť poskytnutých informácií a ani neprijíma zodpovednosť za žiadne jeho použitie. Používatelia musia preto vykonať všetky potrebné opatrenia pred použitím týchto informácií, ktoré využívajú v plnom rozsahu na svoje vlastné riziko.

ÚČEL TOHTO DOKUMENTU

Tento dokument je zameraný hlavne na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov a príslušné orgány a jeho cieľom je poskytnúť usmernenie o zavádzaní postupov založených na zásadách HACCP a o flexibilitě, pokiaľ ide o zavádzanie takýchto postupov, najmä v malých podnikoch.

POZNÁMKA

Tento dokument je dokumentom, ktorý sa stále vyvíja a bude aktualizovaný s cieľom zohľadniť skúsenosti a informácie od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov a od príslušných orgánov.

1. ÚVOD

Článok 5 nariadenia (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín vyžaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, aby určili, zaviedli a zachovávali trvalý postup založený na zásadách Analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP).

Systémy HACCP sa vo všeobecnosti považujú za užitočný nástroj pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov na kontrolu nebezpečenstiev, ktoré sa môžu vyskytnúť v potravinách. Vzhľadom na širokú paletu potravinárskych podnikov, ktorým je adresované nariadenie (ES) č. 852/2004 a vzhľadom na veľkú rozmanitosť potravinárskych komodít a výrobných postupov, ktoré sa uplatňujú na potraviny, sa javí užitočné vydať všeobecné usmernenie o vypracovaní a zavádzaní postupov založených na zásadách HACCP.

Nariadenie (ES) č. 852/2004 umožňuje zavádzať postupy založené na HACCP flexibilne a tak zabezpečiť, aby mohli byť uplatňované na všetky situácie. Od prijatia nariadenia bola Komisia požiadaná vysvetliť, do akej miery sa dá uplatňovať flexibilita, pokiaľ ide o zavádzanie postupov založených na zásadách HACCP.

Cieľom tohto dokumentu je vydať usmernenie o požiadavke uvedenej v článku 5 nariadenia (ES) č. 852/2004 a o flexibilitate, ktorá sa môže uplatňovať najmä v malých podnikoch.

Generálne riaditeľstvo Komisie pre ochranu zdravia a spotrebiteľa zorganizovalo celý rad stretnutí s odborníkmi z členských štátov s cieľom preskúmať a dosiahnuť konsenzus v týchto otázkach.

Okrem toho Komisia v záujme transparentnosti tiež podporovala diskusiu so zainteresovanými stranami, aby sa umožnilo vyjadriť stanovisko rôznym socio-ekonomickým záujmom. Na tento účel Komisia zorganizovala stretnutie so zástupcami výrobcov, priemyslu, obchodu a spotrebiteľov s cieľom prediskutovať otázky týkajúce sa zavádzania postupov založených na HACCP a flexibility HACCP.

Usúdilo sa, že toto je užitočný postup, v ktorom by sa malo pokračovať vzhľadom na skúsenosti, získané úplným uplatňovaním tohto nariadenia od 1. januára 2006.

Cieľom tohto dokumentu je pomôcť všetkým účinkujúcim v potravinovom reťazci lepšie porozumieť implementácii HACCP a flexibilitate HACCP. Tento dokument však nemá žiadny formálny právny štatút a v prípade sporu konečná zodpovednosť za výklad práva prináleží Súdnemu dvoru.

2. ZÁSADY HACCP A SMERNICE NA ICH UPLATŇOVANIE

Ak prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vypracujú, zavedú a zachovávajú trvalý postup založený na siedmich zásadách Analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP), odporúča sa, aby zohľadnili princípy ustanovené v **Prílohe I k tomuto dokumentu**.

Príloha I jednoduchým spôsobom opisuje, ako sa dá uplatňovať sedem zásad HACCP. Je vo veľkej miere inšpirovaná zásadami uvedenými v dokumente Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996, rev. 4-2003.

3. FLEXIBILITA

Koncepcia HACCP je vhodným nástrojom na kontrolu nebezpečenstiev v potravinárskych podnikoch, a najmä v takých potravinárskych podnikoch, ktoré sa zaoberajú operáciami, u ktorých je pravdepodobnosť, že ak sa správne nevykonávajú, zavlečú sa nebezpečenstvá.

Koncepcia HACCP umožňuje, aby boli zásady HACCP zavedené s požadovanou flexibilitou a tak sa zabezpečilo, aby sa mohli uplatňovať za všetkých okolností. **Príloha II k tomuto dokumentu** využíva rozsah tejto flexibility a poskytuje usmernenie na zjednodušené zavádzanie požiadaviek HACCP **najmä v malých potravinárskych podnikoch**.

ZÁSADY ANALÝZY NEBEZPEČENTIEV A KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOV (HACCP) A SMERNICE NA ICH UPLATŇOVANIE

Úvod

Tieto smernice sú určené pre tých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktorí uplatňujú postup založený na zásadách HACCP.

Všeobecné princípy

HACCP je založené na vede a je systematické, identifikuje konkrétne nebezpečenstvá a opatrenia na ich kontrolu s cieľom zabezpečiť bezpečnosť potravín. HACCP je nástroj na posudzovanie nebezpečenstiev a zavedenie systémov kontroly, ktoré sa zameriavajú skôr na prevenciu, ako na spoliehanie sa hlavne na skúšanie konečného výrobku. Každý systém HACCP je schopný prijať zmeny, akými sú pokroky v konštrukcii zariadenia, postupoch spracovania alebo v technologickom rozvoji.

HACCP sa dá uplatňovať v celom potravinárskom reťazci od prvovýroby po konečnú spotrebu a jeho implementácia sa musí riadiť vedeckými dôkazmi o rizikách pre zdravie ľudí. Rovnako ako prehĺbenie bezpečnosti potravín, môže zavedenie HACCP poskytnúť ďalšie významné výhody, ako je to, že uplatňovanie HACCP môže pomáhať pri inšpekcii orgánov a môže podporovať medzinárodný obchod prehlbovaním dôvery v bezpečnosť potravín.

Úspešné uplatňovanie HACCP si vyžaduje úplnú zaviazanosť a účasť zo strany manažmentu a pracovných síl. Taktiež si vyžaduje multidisciplinárny prístup; tento multidisciplinárny prístup by mal zahŕňať – kde je to vhodné – odborné znalosti v agronómii, veterinárnej hygiene, výrobe, mikrobiológii, medicíne, verejnom zdraví, potravinárskej technológii, zdraví životného prostredia, chémii a technike.

Pred uplatňovaním HACCP na akýkoľvek podnik, musí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zaviesť nevyhnutné požiadavky hygieny potravín. Pre implementáciu účinného HACCP je nevyhnutná zaviazanosť manažmentu. Počas identifikácie nebezpečenstiev, hodnotenia a následných operácií pri navrhovaní a uplatňovaní HACCP sa musí brať do úvahy dopad surovín, zložiek, praktík pri výrobe potravín, úloha výrobných procesov pri kontrole nebezpečenstiev, pravdepodobné konečné použitie výrobku, kategórie spotrebiteľov, ktorých sa to týka a epidemiologický dôkaz týkajúci sa bezpečnosti potravín.

Zámerom HACCP je zamerať kontrolu na kritické kontrolné body (CCPs). HACCP sa musí uplatňovať na každú konkrétnu operáciu samostatne. Uplatňovanie HACCP by sa malo prehodnocovať a musia sa vykonať potrebné zmeny, pokiaľ sa vykonáva akákoľvek modifikácia výrobku, procesu alebo akéhokoľvek kroku. Pri uplatňovaní HACCP je dôležité, kde je to vhodné, byť ohľadne kontextu uplatňovania flexibilný so zreteľom na charakter a rozsah operácie.

¹

prevzatá z dokumentov Codex Alimentarius : Codex Alinorm 03/13A Dodatok II (v kroku 8 postupu) a CAC/RCP 1-1969 (Rev. 3- 1997).

HACCP pozostáva z nasledujúcich siedmich zásad:

- (1) identifikovanie všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť, ktoré sa musia vylúčiť alebo znížiť na prijateľnú úroveň (analýza nebezpečenstiev);
- (2) identifikovanie kritických kontrolných bodov v tom kroku alebo krokoch, v ktorých je nutná kontrola na zabránenie alebo vylúčenie nebezpečenstva alebo na jeho zníženie na prijateľnú úroveň;
- (3) určenie kritických limitov v kritických kontrolných bodoch, ktoré pre zabránenie, vylúčenie alebo zníženie identifikovaných nebezpečenstiev oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti;
- (4) určenie a zavedenie účinných postupov monitorovania v kritických kontrolných bodoch;
- (5) určenie nápravných opatrení, ak monitorovanie ukazuje, že určitý kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou;
- (6) určenie postupov, ktoré sa musia pravidelne vykonávať na overovanie účinného fungovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 5;
- (7) určenie dokumentov a záznamov zodpovedajúcich druhu a veľkosti potravinárskeho podniku na preukazovanie účinného uplatňovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 6.

Uplatňovanie siedmich zásad

Odporúča sa postupovať v postupnom poradí v nasledujúcich činnostiach.

1. ANALÝZA NEBEZPEČENSTIEV

1.1. Zostavenie multidisciplinárneho tímu (tím HACCP)

Tento tím, ktorý zahŕňa všetky časti potravinárskeho podniku, ktoré sa zaoberajú daným výrobkom, musí zahŕňať celú škálu konkrétnych vedomostí a odborných znalostí vhodných z hľadiska uvažovaného výrobku, jeho produkcie (výroba, skladovanie, distribúcia), jeho spotreby a súvisiacich potenciálnych nebezpečenstiev a musí sa tiež týkať, v pokiaľ možno najvyššej miere vyšších úrovní manažmentu.

V prípade potreby budú tomuto tímu pomáhať odborníci, ktorí pomôžu pri riešení ťažkostí, pokiaľ ide o posudzovanie a kontrolu kritických bodov.

Tím môže byť zložený z odborníkov:

- ktorí rozumejú biologickým, chemickým alebo fyzikálnym nebezpečenstvám spojeným s konkrétnou skupinou výrobkov,
- ktorí majú zodpovednosť za technický proces výroby skúmaného produktu, alebo sú s ním úzko spätí,

- ktorí majú pracovné vedomosti o hygiene a prevádzke závodu a zariadenia,
- akákoľvek iná osoba s odbornými znalosťami z oblasti mikrobiológie, hygieny alebo potravinárskej technológie.

Jedna osoba môže plniť niekoľko úloh za predpokladu, že sú tímu k dispozícii všetky dôležité informácie a využívajú sa na zabezpečenie spoľahlivosti vypracúvaného systému. Ak nie sú odborné znalosti v prevádzkarni k dispozícii, možno získať radu z iných zdrojov (konzultácie, príručky správnej hygienickej praxe, atď.).

Musí byť stanovený rozsah plánu HACCP. V rozsahu musí byť opísané, ktorého segmentu potravinárskeho reťazca sa týka, ktorým procesom podniku a ktorými všeobecnými triedami nebezpečenstiev sa má zaoberať (biologické, chemické, fyzikálne).

1.2. Opis produktu

Musí sa vypracovať podrobný opis produktu, vrátane dôležitých informácií o bezpečnosti, akými sú:

- zloženie (napr. suroviny, zložky, prídavné látky, atď.),
- štruktúra a fyzikálno-chemické vlastnosti (napr. pevná látka, kvapalina, gél, emulzia, obsah vody, pH, atď.),
- spracovanie (napr. ohrev, zmrazenie, sušenie, solenie, údenie, atď. a, do akej miery),
- balenie (napr. hermetické, vákuové, v modifikovanej atmosfére),
- podmienky skladovania a distribúcie,
- požadovaná uchovateľnosť (napr. „dátum spotreby“ alebo „minimálna trvanlivosť“),
- návody na použitie,
- všetky uplatniteľné mikrobiologické alebo chemické kritériá.

1.3. Identifikovanie zamýšľaného použitia

Tím HACCP musí taktiež definovať obvyklé alebo očakávané použitie výrobku zákazníkom alebo cieľovými skupinami spotrebiteľov, pre ktoré je produkt určený. V konkrétnych prípadoch sa musí zväžiť vhodnosť produktu pre konkrétne skupiny spotrebiteľov, ako sú stravníci v závodných jedálňach, cestujúci, atď. a pre zraniteľné skupiny populácie.

1.4. Zhotovenie prúdového diagramu (opis výrobného procesu)

Bez ohľadu na zvolený formát, musia byť postupne preskúmané všetky kroky týkajúce sa procesu, vrátane zdržaní počas alebo medzi jednotlivými krokmi od získania surovín po uvedenie konečného výrobku na trh, cez prípravu, spracovanie, balenie, skladovanie a distribúciu a zobrazené spolu s dostatočnými technickými údajmi v podrobnom prúdovom diagrame.

Druhy údajov môžu zahŕňať, avšak nie sú obmedzené iba na:

- plán pracovných priestorov a pomocných priestorov,
- rozmiestnenie a charakteristiky zariadenia,
- postupnosť všetkých krokov procesu (vrátane zapracovania surovín, zložiek a prídavných látok a zdržaní počas alebo medzi jednotlivými krokmi),
- technické parametre operácií (najmä čas a teplota, vrátane zdržaní),
- tok produktov (vrátane potenciálnej krížovej kontaminácie),
- oddelenie čistých a nečistých oblastí (alebo oblastí s nízkym/vysokým rizikom),

Nasledujúce požiadavky sú nevyhnutné a môžu sa integrovať do systému HACCP:

- čistiace a dezinfekčné postupy,
- hygienické prostredie prevádzkarne,
- trasy zamestnancov a hygienické praktiky,
- podmienky skladovania a distribúcie výrobkov,

1.5. Potvrdenie prúdového diagramu na mieste

Po vypracovaní prúdového diagramu ho musí multidisciplinárny tím potvrdiť počas prevádzkovej doby na mieste. Každá spozorovaná odchýlka musí mať za následok zmenu a doplnenie pôvodného prúdového diagramu tak, aby bol presný.

1.6. Vypracovanie zoznamu nebezpečenstiev kontrolných opatrení

1.6.1. vypracujte zoznam potenciálnych biologických, chemických alebo fyzikálnych nebezpečenstiev, ktorých výskyt sa dá odôvodnene očakávať v každom kroku procesu (vrátane príjmu a skladovania surovín a zložiek a zdržaní počas výroby). Nebezpečenstvo bolo definované v článku 3 odsek 14 nariadenia (ES) č. 178/2002.

HACCP tím musí následne vykonať analýzu nebezpečenstiev s cieľom identifikovať pre plán HACCP, ktoré nebezpečenstvá sú takej povahy, že ich odstránenie alebo zníženie na prijateľnú úroveň je pre výrobu bezpečných potravín podstatné.

Pri vykonávaní analýzy nebezpečenstiev sa musí brať do úvahy nasledovné:

- pravdepodobnosť výskytu nebezpečenstiev a závažnosť ich škodlivých zdravotných účinkov;
- kvalitatívne a/alebo kvantitatívne vyhodnotenie prítomnosti nebezpečenstiev;

- prežívanie alebo množenie sa patogénnych mikroorganizmov a neprijateľná tvorba chemikálií v medziproduktoch, v konečných výrobkoch, vo výrobnnej linke alebo vo výrobnom prostredí;
- produkcia alebo pretrvávajúce toxínov v potravinách alebo iných nežiaducich produktov mikrobiálneho metabolizmu, chemických alebo fyzikálnych činidiel alebo alergénov;
- kontaminácia (alebo rekontaminácia) surovín, medziproduktov alebo konečných produktov biologického (mikroorganizmy, parazity), chemického alebo fyzikálneho charakteru.

1.6.2. Posúďte a opíšte, aké kontrolné opatrenia, pokiaľ vôbec nejaké existujú, ktoré sa dajú uplatňovať na každé nebezpečenstvo.

Kontrolnými opatreniami sú také kroky a činnosti, ktoré možno použiť na zabránenie nebezpečenstvám, na ich vylúčenie alebo na zníženie ich dopadu alebo výskytu na prijateľnú úroveň.

Na kontrolu identifikovaného nebezpečenstva sa môže vyžadovať viac ako jedno kontrolné opatrenie a jedným kontrolným opatrením je možné kontrolovať viac ako jedno nebezpečenstvo napr.; pasterizácia alebo kontrolované tepelné ošetrenie môžu poskytnúť dostatočnú istotu zníženia úrovne *Salmonella* aj *Listeria*.

Kontrolné opatrenia musia byť podložené podrobnými postupmi a špecifikáciami na zabezpečenie ich účinného zavedenia. Napr. podrobné programy čistenia, presné predpisy týkajúce sa tepelného ošetrenia, maximálne koncentrácie konzervačných látok používaných v súlade s uplatniteľnými predpismi Spoločenstva.

2. IDENTIFIKÁCIA KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOV (=CCP)

Identifikácia kritického bodu pre kontrolu nebezpečenstva si vyžaduje logický prístup. Takýto prístup sa dá uľahčiť používaním rozhodovacieho stromu (tím môže podľa svojich znalostí a skúsenosti použiť aj iné metódy). Pri aplikovaní rozhodovacieho stromu, musí byť každý krok procesu identifikovaný v prúdovom diagrame posudzovaný postupne. V každom kroku sa musí rozhodovací strom uplatňovať na každé nebezpečenstvo, ktorého výskyt alebo zavlečenie možno odôvodnene očakávať a každé identifikované kontrolné opatrenie. Použitie rozhodovacieho stromu musí byť flexibilné, berúc do úvahy celý výrobný proces s cieľom vyhnúť sa vždy, keď je to možné, zbytočným kritickým bodom. Príklad rozhodovacieho stromu je zobrazený na Obrázku 1, nemusí sa však uplatňovať na všetky situácie. Odporúča sa školenie o uplatňovaní rozhodovacieho stromu.

Identifikácia kritických kontrolných bodov má dva dôsledky pre tím HACCP, ktorý potom musí:

zabezpečiť, aby boli účinne vypracované a zavedené vhodné kontrolné opatrenia. Najmä, ak bolo nebezpečenstvo identifikované v takom kroku, kde je kvôli bezpečnosti produktu kontrola nevyhnutná a ak v tomto kroku, ani v žiadnom inom kroku neexistuje žiadne kontrolné opatrenie, potom musí byť výrobok alebo proces v tomto alebo v niektorom skoršom alebo neskoršom kroku modifikovaný tak, aby zahŕňal kontrolné opatrenie,

určiť a zaviesť systém monitorovania v každom kritickom bode.

3. KRITICKÉ LIMITY V KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOCH

Každé kontrolné opatrenie súvisiace s kritickým kontrolným bodom musí viesť ku špecifikácii kritických limitov.

Kritické limity zodpovedajú extrémnym hodnotám prijateľným vzhľadom na bezpečnosť produktu. Oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti. Sú stanovené pre pozorovateľné alebo merateľné ukazovatele, ktorými sa dá preukázať, že kritický bod je pod kontrolou. Musia byť založené na opodstatnených dôkazoch, že zvolené hodnoty budú mať za následok kontrolu procesu.

Medzi príklady takýchto parametrov patrí teplota, čas, pH, obsah vody, obsah prídavných látok, konzervačných látok alebo soli, zmyslové ukazovatele, ako je vzhľad alebo textúra, atď.

V niektorých prípadoch môže byť na zníženie rizika prekročenia kritického limitu v dôsledku odchýlok procesu potrebné špecifikovať prísnejšie hodnoty (t.j. cieľové hodnoty), aby sa zabezpečilo dodržanie kritických limitov.

Kritické limity môžu byť odvodené z rôznych zdrojov: Ak nie sú prevzaté zo zákonných noriem alebo z príručiek správnej hygienickej praxe, tím musí stanoviť ich platnosť (validitu), vzhľadom na kontrolu identifikovaných nebezpečenstiev v CCP's.

4. POSTUPY MONITOROVANIA V KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOCH

Podstatnou časťou HACCP je program pozorovaní alebo meraní vykonávaný v každom kritickom bode na zabezpečenie zhody so špecifikovanými kritickými limitmi.

Pozorovaniami alebo meraniami sa musí dať zistiť strata kontroly v kritických bodoch a poskytnúť včas informácie na vykonanie nápravných opatrení.

Keď výsledky monitorovania ukazujú trend smerom ku strate kontroly v CCP, musí sa vykonať prispôbenie procesu. Prispôbenia sa musia vykonať pred tým, ako sa vyskytne odchýlka. Údaje získané z monitorovania musí vyhodnotiť určená osoba so znalosťami a právomocou vykonať nápravné opatrenia, ak sú tieto indikované.

Pozorovania alebo merania sa môžu vykonávať nepretržite alebo prerušovane. Ak pozorovania alebo merania nie sú nepretržité, je nevyhnutné určiť takú frekvenciu pozorovaní alebo meraní, ktorá poskytne spoľahlivé informácie.

V tomto programe musia byť opísané metódy, frekvencia pozorovaní alebo meraní a postup zaznamenávania a musia byť identifikované pre každý kritický bod:

- kto má vykonávať monitorovanie a kontrolu,
- kedy sa vykonáva monitorovanie a kontrola,
- ako sa vykonáva monitorovanie a kontrola.

Záznamy súvisiace s monitorovaním CCP's musí podpísať osoba (osoby) vykonávajúca monitorovanie a pri overovaní zodpovedný činiteľ (činitelia) spoločnosti.

5. NÁPRAVNÉ OPATRENIA

Pre každý kritický bod musí tím HACCP vopred naplánovať nápravné opatrenia tak, aby mohli byť bez váhania vykonané, ak monitorovanie ukazuje odchýlku od kritického limitu.

Súčasťou takéto nápravného opatrenia musí byť:

- riadna identifikácia osoby (osôb) zodpovednej za realizáciu nápravného opatrenia,
- opis prostriedkov a činnosti, ktorá sa vyžaduje na nápravu pozorovanej odchýlky,
- opatrenie, ktoré sa musí vykonať, pokiaľ ide o výrobky, ktoré boli vyrobené počas obdobia, kedy bol výrobný proces mimo kontroly,
- písomný záznam o vykonaných opatreniach s uvedením všetkých dôležitých informácií (napr.: dátum, čas, druh opatrenia, kto ho vykonal a následná overovacia kontrola).

Monitorovanie môže indikovať:

2. že treba vykonať preventívne opatrenia (kontrola zariadenia, kontrola osoby manipulujúcej s potravinami, kontrola účinnosti predchádzajúcich nápravných opatrení, atď.), ak sa museli nápravné opatrenia pre ten istý postup vykonávať opakovane.

6. POSTUPY OVEROVANIA

6.1. Tím HACCP musí špecifikovať metódy a postupy, ktoré sa majú použiť na stanovenie toho, či HACCP pracuje správne. Medzi metódy overovania môže patriť najmä náhodný odber vzoriek a analýza, posilnená analýza alebo testy vo vybraných kritických bodoch, intenzifikovaná analýza medziproduktov alebo konečných produktov, preskúmanie skutočných podmienok počas skladovania, distribúcie a predaja a skutočného používania výrobku.

Frekvencia overovania musí byť dostatočná tak, aby potvrdila, či HACCP pracuje efektívne. Frekvencia overovania musí závisieť od charakteristiky podniku (celková produkcia, počet zamestnancov, charakter spracovávaných potravín), frekvencie monitorovania, od precíznosti zamestnancov, počtu odchýlok zistených za daný čas a od príslušných nebezpečenstiev.

Postupy overovania zahŕňajú:

- audity HACCP a jeho záznamov,
- inšpekciu operácií,
- potvrdenie, či sú CCP's udržiavané pod kontrolou,
- validáciu kritických limitov,

- preskúmanie odchýlok a nakladania s výrobkom; nápravné činnosti týkajúce sa výrobku.

Frekvencia overovania bude mať značný vplyv na objem opakovaných kontrol alebo opakovaných späťvzatí výrobku požadovaných v prípade, ak bola zistená odchýlka, ktorá prekračuje kritické limity. Overovanie musí zahŕňať všetky nasledujúce prvky, nie však nevyhnutne všetky v rovnakom čase:

- kontrola správnosti záznamov a analýza odchýlok
- kontrola osoby, ktorá monitoruje spracovanie, skladovanie a/alebo prepravné činnosti
- fyzická kontrola monitorovaného procesu
- kalibrácia prístrojov používaných na monitorovanie.

Overovanie musí vykonávať iná osoba, ako je osoba zodpovedná za vykonávanie monitorovania a nápravných opatrení. Ak sa určité overovacie činnosti nedajú vykonávať vo vnútri podniku, overovanie by mali vykonať v mene podniku externí odborníci alebo kvalifikované tretie strany.

6.2. Tam, kde je to možné, činnosti súvisiace s validáciou musia zahŕňať opatrenia, ktorými sa potvrdí účinnosť všetkých prvkov plánu HACCP. V prípade zmeny je potrebné systém preveriť, aby sa zabezpečilo, že je (alebo bude) ešte stále platný.

Príkladmi zmeny sú:

- zmena suroviny alebo výrobku, podmienok spracovania (usporiadania továrne a prostredia, technologického zariadenia, programu čistenia a dezinfekcie),
- zmena podmienok balenia, skladovania alebo distribúcie,
- zmena používania zo strany spotrebiteľa,
- získavanie akýchkoľvek informácií o novom nebezpečenstve súvisiacom s daným výrobkom.

V prípade potreby musí takáto previerka viesť k zmene a doplneniu stanovených postupov. Zmeny musia byť v plnom rozsahu zapracované do dokumentácie a systému vedenia záznamov, aby sa zabezpečilo, že budú dostupné presné a aktuálne informácie.

7. DOKUMENTÁCIA A UCHOVÁVANIE ZÁZNAMOV

Pre uplatňovanie systému HACCP je mimoriadne dôležité účinné a presné vedenie záznamov. Postupy HACCP musia byť dokumentované. Dokumentácia a vedenie záznamov musia byť primerané druhu a veľkosti prevádzky a dostatočné na to, aby pomáhali podniku pri overovaní toho, či sú zavedené a zachovávané kontroly HACCP. Dokumenty a záznamy sa musia uchovávať dostatočne dlhý čas tak, aby sa umožnilo príslušnému orgánu vykonávať audit systému HACCP. Ako súčasť dokumentácie sa môžu používať odborne vypracované usmerňovacie materiály HACCP (napr. odvetvové špecifické príručky HACCP) za predpokladu, že tieto materiály odzrkadľujú konkrétne potravinárske činnosti podniku. Dokumenty musí podpísať zodpovedný preverovací činiteľ spoločnosti.

Príkladmi dokumentácie sú:

- analýza nebezpečenstiev;
- určenie CCP;
- určenie kritického limitu;
- úpravy systému HACCP.

Príkladmi záznamov sú:

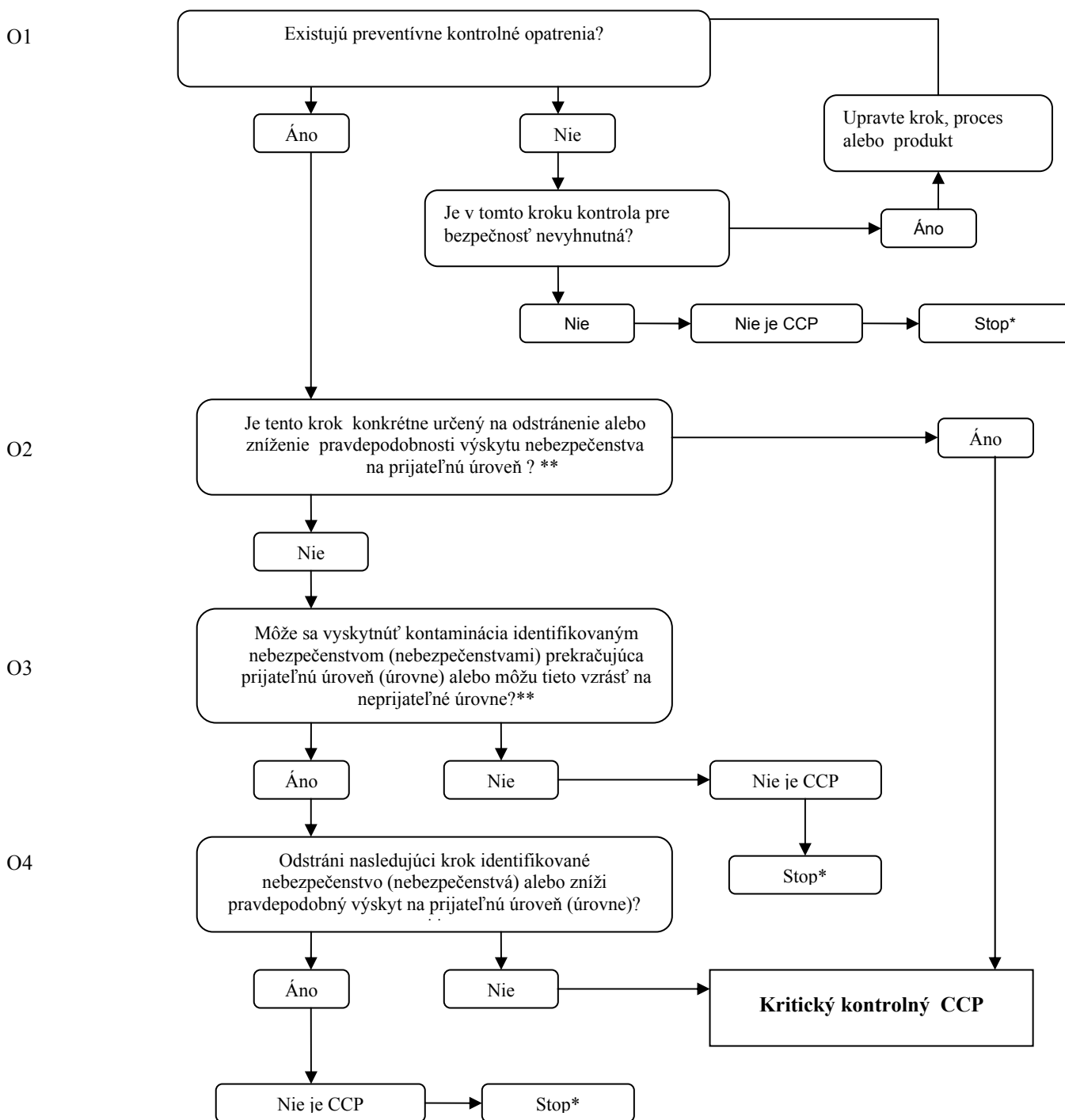
- Činnosti monitorovania CCP;
- Odchýlky a súvisiace nápravné opatrenia;
- Overovacie činnosti.

Jednoduchý systém uchovávania záznamov sa dá zamestnancom účinne a ľahko oznámiť. Tento systém môže byť zintegrovaný do existujúcich činností a môže využívať existujúcu administratívnu prácu, ako sú dodacie listy a kontrolné zoznamy na zaznamenávanie napr. teplôt výrobku.

8. ŠKOLENIA

1. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí zabezpečiť, aby si všetci pracovníci boli vedomí identifikovaných nebezpečenstiev (pokiaľ nejaké existujú), kritických bodov v procese výroby, skladovania, dopravy a/alebo distribúcie a nápravných opatrení, preventívnych opatrení a postupov dokumentácie uplatniteľných v jeho podniku.
2. Odvetvia potravinárskeho priemyslu sa vynasnažia vypracovať informácie, ako sú: (generické/*druhov*é, *spoločné*) príručky HACCP a školenia prevádzkovateľov potravinárskych podnikov.
3. Príslušný orgán bude, ak to bude potrebné, pomáhať pri realizácii podobných činností, aké sú uvedené v ods. 2, obzvlášť v takých odvetviach, ktoré sú nedostatočne organizované, alebo u ktorých sa ukázalo, že sú nedostatočne informované.

Obr.1 Príklad rozhodovacieho stromu na identifikáciu kritických kontrolných bodov (CCP's). Na otázky sa musí odpovedať postupne.



*pokračujte k ďalšiemu identifikovanému nebezpečenstvu v opísanom procese

** prijateľné a neprijateľné úrovne treba určiť v rámci celkových cieľov pri identifikovaní CCP's plánu HACCP

PRÍLOHA II

Uľahčenie implementácie princípov HACCP v určitých potravinárskych podnikoch

1. POZADIE

- 1.1. Článok 5 nariadenia (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín vyžaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, aby určili, zaviedli a zachovávali trvalý postup založený na zásadách Analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP).

Táto koncepcia umožňuje zaviesť zásady HACCP s požadovanou flexibilitou vo všetkých prípadoch. Tento dokument využíva rozsah tejto flexibility a poskytuje usmernenie o zjednodušenom zavádzaní požiadaviek na HACCP najmä v malých potravinárskych podnikoch.

- 1.2. V nariadení (ES) č. 852/2004 sú hlavnými východiskami pre zjednodušený postup HACCP:
- (a) Úvodná časť 15 tohto nariadenia, v ktorej je uvedené, že:
*„Požiadavky HACCP by mali zohľadňovať zásady obsiahnuté v Codex Alimentarius. Mali by poskytovať **dostatočnú pružnosť vo všetkých situáciách** vrátane malých podnikov. Je najmä potrebné uznať, že v niektorých potravinárskych podnikoch nie je možné identifikovať kritické kontrolné body a že v niektorých prípadoch môže správna hygienická prax nahradiť monitorovanie kritických kontrolných bodov. Podobne, požiadavka na určenie „kritických limitov“ neznamená, že je potrebné v každom prípade stanoviť číselný limit. Okrem toho, musí byť pružná požiadavka na uchovávanie dokumentov s cieľom vyhnúť sa neprimeraným bremenám pre veľmi malé podniky.“*
 - (b) Jasné vyhlásenie v článku 5 ods. 1 nariadenia (ES) č. 852/2004, že daný postup **musí byť založený** na zásadách HACCP.
 - (c) Vyhlásenie v článku 5 ods. 2 písmeno g) o tom, že potreba zavedenia dokumentácie a záznamov musí **zodpovedať druhu a veľkosti potravinárskeho podniku**.
 - (d) Článok 5 ods. 5 nariadenia, ktorý umožňuje prijatie určitých opatrení na uľahčenie zavedenia požiadavky na HACCP prevádzkovateľmi určitých potravinárskych podnikov. Tieto zahŕňajú používanie **príručiek na uplatňovanie zásad HACCP**.

2. ÚČEL TOHTO DOKUMENTU

Účelom tohto dokumentu je poskytnúť usmernenie o flexibilita vzhľadom na implementáciu postupov na základe HACCP, a najmä:

- identifikovať tie potravinárske podniky, kde by bola flexibilita vhodná,
- vysvetliť pojem „postup založený na zásadách HACCP“,
- vložiť HACCP do širšieho kontextu hygieny potravín a nevyhnutných požiadaviek,
- objasniť úlohu príručiek správnej praxe a generických (*druhových/spoločných*) príručiek HACCP vrátane potreby dokumentácie a
- identifikovať rozsah flexibility uplatniteľný na zásady HACCP .

3. PODNIKY OPRÁVNENÉ NA UPLATNENIE HACCP

Nariadenie (ES) č. 853/2004 nešpecifikuje druh potravinárskych podnikov, ktoré sú oprávnené zavádzať zjednodušený postup založený na zásadách HACCP. V celkovom kontexte nových pravidiel bezpečnosti potravín však musí byť dopad požiadavky vypracovať, zaviesť a zachovávať trvalý postup založený na zásadách HACCP úmerný a založený na riziku. Pri zvažovaní zjednodušených postupov založených na HACCP musia byť zohľadnené najmä nebezpečenstvá spojené s určitými druhmi potravín a s procesom, ktorý sa na potraviny aplikuje.

Zásady stanovené v tomto dokumente sú primárne adresované malým podnikom, nie sú však aplikovateľné len na malé podniky. Príklady, ktoré sú uvedené v rôznych oddieloch tohto dokumentu, sú preto pre potravinárske podniky alebo potravinárske odvetvia, ktoré sa tu uvádzajú, indikatívne a nie výlučné.

4. ČO JE TO POSTUP ZALOŽENÝ NA ZÁSADÁCH HACCP?

Sedem zásad HACCP predstavuje praktický vzor pre identifikáciu a kontrolu závažných nebezpečenstiev na trvalom základe. Z toho vyplýva, že tam, kde sa tento cieľ dá dosiahnuť rovnocennými prostriedkami, ktoré nahrádzajú zjednodušeným, avšak účinným spôsobom týchto sedem zásad, musí sa pripustiť, že povinnosť ustanovená v článku 5 ods. 1 nariadenia (ES) č. 852/2004 je splnená.

Postup založený na zásadách HACCP predstavuje proaktívny systém riadenia nebezpečenstva. Jeho cieľom je udržať kontamináciu potravín mikroorganizmami, chemickými látkami alebo fyzikálnymi kontaminantmi (ako sú sklené čiastočky) pod kontrolou s cieľom vyrábať potraviny bezpečne.

Povinnosť vypracovať, zaviesť a zachovávať trvalý postup založený na zásadách HACCP je v značnej miere podnietená „Odporúčaným medzinárodným kódexom praxe-Všeobecnými princípmi hygieny potravín“². Keďže účelom tohto postupu je kontrola potravinových nebezpečenstiev, tento Kódex radí prevádzkovateľom potravinárskych podnikov:

- identifikovať všetky kroky v ich operáciách, ktoré sú kritické pre bezpečnosť potravín;
- zaviesť v týchto krokoch účinné kontrolné postupy;
- monitorovať kontrolné postupy s cieľom zabezpečiť ich trvalú účinnosť; a
- kontrolné postupy preverovať periodicky a vždy, keď je zmena operácií.

To znamená, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia mať systém na identifikáciu a kontrolu závažných nebezpečenstiev na trvalom základe a vždy, keď je to potrebné, tento systém prispôbiť.

Toto možno dosiahnuť napr. správnym zavedením nevyhnutných požiadaviek a správnej hygienickej praxe, uplatňovaním zásad HACCP (s možnosťou zjednodušeného spôsobu), používaním príručiek správnej praxe alebo kombináciou tohto.

5. HACCP A NEVYHNUTNÉ POŽIADAVKY

Hygiena potravín je výsledkom zavedenia nevyhnutných požiadaviek a postupov založených na zásadách HACCP potravinárskymi podnikmi. Nevyhnutné požiadavky poskytujú základ pre účinné zavedenie HACCP a musia byť zavedené pred stanovením postupu založeného na HACCP.

² CAC/RCP 1-A996, Rev. 4-12003

Systémy HACCP nie sú náhradou za iné požiadavky hygieny potravín, ale sú súčasťou balíka opatrení hygieny potravín, ktorými sa musia zabezpečiť bezpečné potraviny. Je potrebné mať na pamäti, že pred stanovením postupov HACCP musia byť zavedené „nevyhnutné“ požiadavky hygieny potravín, ktoré zahŕňajú najmä:

- požiadavky na infraštruktúru a zariadenie,
- požiadavky na suroviny,
- bezpečné zaobchádzanie s potravinami (vrátane balenia a dopravy),
- manipuláciu s potravinárskymi odpadmi,
- postupy na kontrolu škodcov,
- sanitačné postupy (čistenie a dezinfekcia),
- kvalitu vody,
- zachovávanie chladiarenského reťazca,
- zdravie zamestnancov,
- osobnú hygienu,
- školenie .

Tieto požiadavky sú určené na kontrolu nebezpečenstiev všeobecným spôsobom a sú jednoznačne predpísané právom Spoločenstva. Môžu sa doplniť o príručky správnej praxe vypracované rôznymi potravinárskymi odvetvami.

Ostatné požiadavky práva Spoločenstva, ako je výsledovateľnosť (článok 18 nariadenia (ES) č. 178/2002) a o sťahovaní potravín a povinnosť informovať príslušné orgány (článok 19 nariadenia (ES) č. 178/2002) možno tiež považovať za nevyhnutné požiadavky, hoci sa na ne predpisy o hygiene potravín nevzťahujú.

6. NEVYHNUTNÉ POŽIADAVKY A KONTROLA POTRAVINOVÝCH NEBEZPEČENSTIEV

Tam, kde sa nevyhnutnými požiadavkami (či už doplnenými, alebo nedoplnenými príručkami správnej praxe) dosiahne cieľ kontrolovania nebezpečenstiev v potravinách, je potrebné na základe princípu proporcionality považovať povinnosti ustanovené podľa predpisov hygieny potravín za splnené a nie je potreba pristúpiť k povinnosti vypracovať, zaviesť a zachovávať trvalý postup založený na zásadách HACCP.

- 6.1. Úplný postup založený na HACCP je systém manažérstva bezpečnosti potravín, ktorý je vhodný najmä pre potravinárske podniky, ktoré pripravujú, vyrábajú alebo spracúvajú potraviny.

V určitých prípadoch, najmä v potravinárskych podnikoch v ktorých neexistuje **žiadna príprava, výroba ani spracovanie potravín**, sa môže javiť, že všetky nebezpečenstvá sa dajú kontrolovať zavedením nevyhnutných požiadaviek. V týchto prípadoch možno považovať prvý krok postupu HACCP (analýza nebezpečenstiev) za vykonaný a nie je žiadna ďalšia potreba vypracovať a zavádzať iné zásady HACCP.

Medzi takéto podniky patria (nie sú však obmedzené iba na ne):

- stany, trhové stánky a pojazdné predajné vozidlá,
- prevádzkarne podávajúce hlavne nápoje (bary, kaviarne, atď.)
- malé maloobchodné predajne (ako sú obchody so zmiešaným tovarom),
- preprava a skladovanie vopred zabalených nepodliehajúcich skaze,

tam, kde sa zvyčajne nevykonáva žiadna príprava potravín.

Takéto podniky môžu taktiež vykonávať jednoduché operácie prípravy potravín (ako je krájanie potravín), ktoré sa dajú bezpečne vykonávať pri správnom uplatňovaní nevyhnutných požiadaviek hygieny potravín.

- 6.2. **Je však jasné, že tam, kde si to vyžaduje bezpečnosť potravín, musí byť zabezpečené, aby sa vykonávalo potrebné monitorovanie a overovanie (a podľa možnosti vedenie záznamov), napr. tam, kde sa musí zachovávať chladiarenský reťazec.** V takomto prípade je nevyhnutné monitorovanie teplôt a tam, kde je to potrebné, kontrolovanie správneho fungovania chladiaceho zariadenia.

7. PRÍRUČKY SPRÁVNEJ PRAXE PRE HYGIENU POTRAVÍN A PRE UPLATŇOVANIE ZÁSAD HACCP

Príručky správnej praxe sú jednoduchým, ale účinným spôsobom prekonania ťažkostí, na ktoré môžu určité potravinárske podniky naraziť pri zavádzaní podrobného postupu HACCP. Predstavitelia rôznych potravinárskych odvetví, a najmä odvetví, v ktorých mnohé potravinárske podniky narážajú na ťažkosti pri vypracovávaní postupov HACCP, by mali zvážiť takéto príručky, a príslušné orgány by mali povzbudzovať zástupcov odvetvia na vypracovanie takýchto príručiek. Pri vypracúvaní príručiek správnej praxe by sa mala poskytnúť pomoc takým potravinárskym odvetviám, ktoré nie sú silné a ktoré sú zle organizované.

- 7.1. Využívanie príručiek správnej praxe môže pomôcť potravinárskym podnikom kontrolovať nebezpečenstvá a preukazovať dodržiavanie predpisov. Môže ich uplatňovať ktorékolvek potravinárske

odvetvie, a najmä tam, kde zaobchádzanie s potravinami prebieha v súlade s postupmi, ktoré sú dobre známe a ktoré sú súčasťou bežného odborného výcviku prevádzkovateľov dotknutých odvetví (či už na úrovni maloobchodu alebo mimo), ako sú:

- reštaurácie, vrátane zariadení na manipuláciu s potravinami na palube takých dopravných prostriedkov, ako sú lode,
 - sektory stravovania, ktoré expedujú pripravené potraviny z centrálnej prevádzkarne,
 - odvetvie pekárstva a cukrovniiek,
 - maloobchodné predajne, vrátane mäsiarskych predajní.
- 7.2. Pre takéto podniky môže postačovať, aby príručky správnej praxe opisovali praktickým a jednoduchým spôsobom metódy kontroly nebezpečenstiev bez potreby zachádzať do podrobností, pokiaľ ide o druh nebezpečenstiev a formálnu identifikáciu kritických kontrolných bodov. Tieto príručky sa musia v každom prípade vzťahovať na všetky významné nebezpečenstvá v podniku a musia jasne definovať postupy na kontrolu týchto nebezpečenstiev a nápravné opatrenia, ktoré sa musia vykonať v prípade problémov.

Takéto príručky môžu taktiež zdôrazniť možné nebezpečenstvá spojené s určitými potravinami (napr. surové vajcia a možná prítomnosť *Salmonella* v nich), ako aj metódy kontroly kontaminácie potravín (napr. nákup surových vajec zo spoľahlivého zdroja a kombinácie času/teploty pre spracovanie).

- 7.3. Príručky správnej praxe už boli v mnohých potravinárskych odvetviach vypracované a posúdené príslušnými orgánmi. Tieto príručky sú obvykle kombináciou správnej hygienickej praxe (SHP) a prvkov založených na HACCP a zahŕňajú napr.:
- príručky na praktickú implementáciu nevyhnutných požiadaviek,
 - požiadavky na suroviny,
 - analýzu nebezpečenstiev,
 - vopred stanovené kritické kontrolné body v príprave, výrobe a spracovaní potravín s identifikáciou nebezpečenstiev a konkrétnych požiadaviek na kontrolu.
 - hygienické preventívne opatrenia, ktoré sa musia vykonať v prípade manipulácie so zraniteľnými produktmi a produktmi podliehajúcimi skaze (ako sú produkty na priamu spotrebu),
 - lepšie prepracované opatrenia v prípade potravín pripravovaných pre vysoko citlivé skupiny spotrebiteľov (deti, starší ľudia, atď.),

- potrebu dokumentácie a záznamov,
- protokoly pre validáciu dátumov spotreby.

7.4. Generické príručky na zavádzanie systému HACCP

Osobitný druh príručiek správnej praxe je generická (*druhovú/ spoločnú*) príručka HACCP.

Generické príručky by mali navrhovať nebezpečenstvá a kontroly spoločné pre určité potravinárske podniky a pomáhať manažérovi alebo tímu HACCP počas celého procesu vypracovávania postupov alebo metód bezpečnosti potravín a vhodného vedenia záznamov.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov si však musia byť vedomí toho, že môžu existovať aj iné nebezpečenstvá, napr. také, ktoré sú spojené s priestorovým usporiadaním ich prevádzkarne alebo s používaným procesom a že takéto nebezpečenstvá sa nedajú predvídať v generickej príručke HACCP. Ak sa používajú generické príručky HACCP, ešte stále existuje potreba ďalšieho skúmania možnej prítomnosti takýchto nebezpečenstiev a metód na ich kontrolu.

Generické príručky môžu byť vhodné v takých odvetviach, kde majú podniky veľa spoločného, kde je výrobný proces lineárny a tam, kde je pravdepodobnosť výskytu nebezpečenstva vysoká, napr.:

- pre bitúanky, pre prevádzkarne na zaobchádzanie s produktmi rybolovu, mliekarenské prevádzkarne, atď.
- Pre podniky, ktoré používajú štandardné postupy spracúvania potravín, ako je konzervovanie potravín, pasterizácia tekutých potravín, zmrazovanie /rýchle zmrazovanie potravín, atď.

8. FLEXIBILITA VZHĽADOM NA ZÁSADY HACCP

Berúc do úvahy vyššie uvedené, nasledujú príklady, ako sa dajú zásady HACCP aplikovať flexibilným a zjednodušeným spôsobom. Príručky správnej praxe sú vhodným nástrojom na poskytovanie usmernenia v tejto veci.

8.1. Analýza nebezpečenstva a vypracovanie postupov založených na HACCP

- V určitých prípadoch sa dá predpokladať, že vzhľadom na druh potravinárskeho podniku a potravín, s ktorými zaobchádza, sa dajú možné nebezpečenstvá kontrolovať zavedením nevyhnutných požiadaviek. V takýchto prípadoch nie je potrebná formálna analýza nebezpečenstiev. Odporúča sa, aby sa pre takéto potravinárske podniky vypracovali príručky správnej praxe.
- V určitých prípadoch sa dá analýzou nebezpečenstva preukázať, že všetky potravinové nebezpečenstvá sa dajú kontrolovať zavedením nevyhnutných požiadaviek hygieny potravín.

- pre určité kategórie potravinárskych podnikov existuje možnosť vopred určiť nebezpečenstvá, ktoré sa musia kontrolovať. Usmernením o takýchto nebezpečenstvách a ich kontrole sa môže zaoberať generická príručka HACCP.

8.2. Kritické limity

Kritické limity v kritických kontrolných bodoch sa môžu určiť na základe:

- skúseností (najlepšia prax),
- medzinárodnej dokumentácie pre mnohé operácie, napr. konzervovanie potravín, pasterizácia tekutín atď., pre ktoré existujú medzinárodné prijaté normy (Codex Alimentarius).

Kritické limity môžu byť taktiež stanovené

- v príručke správnej praxe.

Z požiadavky určiť kritický limit v kritickom kontrolnom bode nie vždy vyplýva, že sa musí určiť číselná hodnota. Toto je prípad, keď sú postupy monitorovania založené na vizuálnom pozorovaní, napr.

- fekálna kontaminácia tiel na bitútku,
- teplota varu tekutých potravín,
- zmena fyzikálnych vlastností potraviny počas spracovania (napr. varenie potravín).

8.3. Postupy monitorovania

8.3.1. *Monitorovanie môže byť v mnohých prípadoch jednoduchým postupom, napr.*

- pravidelné vizuálne overovanie teploty chladiacich/mraziacich zariadení pomocou teplomera;
- vizuálne pozorovanie, ktorým sa sleduje, či sa aplikuje správny postup sťahovania kože počas zabíjania tam, kde bola táto časť procesu zabíjania identifikovaná ako kritický kontrolný bod z hľadiska zamedzenia kontaminácii tiel;
- vizuálne pozorovanie, ktorým sa overí, či má potravinový prípravok podrobený konkrétnemu tepelnému ošetreniu správne fyzikálne vlastnosti, ktoré odzrkadľujú stupeň tepelného ošetrenia (napr. var).

8.3.2. *Štandardné postupy spracovania*

- Určité potraviny sa môžu niekedy spracovať štandardným spôsobom, s použitím štandardného kalibrovaného zariadenia, napr. určité operácie pri varení, vyprážanie kurčiat, atď. Takéto zariadenie zabezpečí, aby sa ako štandardná operácia dodržala správna kombinácia času/teploty. V takýchto prípadoch sa teplota varenia výrobku nemusí systematicky merať, pokiaľ je zabezpečené, že zariadenie funguje správne, že je dodržaná požadovaná

kombinácia času/teploty a že sa na tento účel vykonávajú potrebné kontroly (a v prípade potreby sa vykonávajú nápravné opatrenia).

- V reštauráciách sa potraviny pripravujú v súlade s dobre zavedenými kulinárskymi postupmi. Z toho vyplýva, že merania (napr. merania teploty potravín) sa nemusia vykonávať systematicky, pokiaľ sa dodržiavajú osvedčené postupy.

8.4. Dokumenty a záznamy

Úvodné poznámky:

Tento oddiel sa týka iba dokumentácie týkajúcej sa HACCP a nie iného druhu dokumentácie v takých otázkach, ako je manažment zásob, výsledovateľnosť, atď.

Na príklady uvedené ďalej v tomto dokumente sa treba pozerať v zmysle článku 5 ods. 2 písmeno g) nariadenia (ES) č. 852/2004, v ktorom je uvedené, že podľa postupov založených na HACCP, musia dokumenty a záznamy zodpovedať druhu a veľkosti potravinárskeho podniku.

Ako všeobecné pravidlo mala by byť potreba vedenia záznamov súvisiacich s HACCP správne vyvážená a môže byť obmedzená na to, čo je pre bezpečnosť potravín podstatné.

Dokumentácia HACCP zahŕňa:

- (a) dokumenty o postupoch založených na HACCP, ktoré sú vhodné pre konkrétny potravinársky podnik, a
- (b) záznamy o vykonaných meraniach a analýzach.

Na základe vyššie uvedeného, ako usmernenie možno použiť nasledujúce všeobecné orientácie:

- tam, kde existujú príručky správnej praxe alebo generické príručky HACCP, tieto môžu nahradiť jednotlivú dokumentáciu o postupoch založených na HACCP. V takýchto príručkách musí byť jasne uvedené, kde sú záznamy potrebné a lehota, počas ktorej sa musia záznamy uchovávať.
- v prípade postupov vizuálneho monitorovania možno uvažovať o obmedzení potreby vyhotovovania záznamov iba na merania nezhody, ktorá sa zistila (napr. zariadenie nedokáže zachovať správnu teplotu).

záznamy o nezhode musia zahŕňať nápravné opatrenie, ktoré sa musí vykonať. V takýchto prípadoch môže byť vhodným spôsobom vedenia záznamov používanie denníka alebo kontrolného zoznamu.

- Záznamy sa musia uchovávať primeraný čas. Toto obdobie musí byť dostatočne dlhé na to, aby sa zabezpečilo, že v prípade poplachu budú k dispozícii informácie, ktoré možno vysledovať späť k danej potravine, napr. dva mesiace po dátume spotreby, pokiaľ takýto dátum existuje.

Pre určité potraviny je dátum spotreby istý, napr. v prípade stravovacích služieb konzumácia potraviny nastáva krátko po jej príprave.

Pre potraviny, pre ktoré je dátum spotreby neistý, sa musia záznamy uchovávať primerane krátky čas krátko po uplynutí dátumu trvanlivosti potraviny.

- Záznamy sú dôležitým nástrojom pre príslušné orgány, ktorý im umožňuje overovanie správneho fungovania postupov bezpečnosti potravín potravinárskych podnikov.

9. ÚLOHA KRITÉRIÍ A LIMITOV USTANOVENÝCH V PRÁVNÝCH PREDPISOCH SPOLOČENSTVA ALEBO VO VNÚTROŠTÁTOM PRÁVE

Hoci legislatíva Spoločenstva neuvádza kritické limity v kritických kontrolných bodoch, treba brať ohľad na to, že mikrobiologické kritériá sa môžu používať pri validácii a overovaní postupov založených na HACCP a ostatných opatrení hygieny potravín ako aj na overovanie správneho fungovania týchto kontrolných opatrení. Tieto kritériá už v legislatíve Spoločenstva alebo vo vnútroštátnej legislatíve v mnohých prípadoch existujú. V prípade konkrétnej operácie alebo druhu potravín sa môžu príručky správnej praxe odvolávať na tieto limity a postup HACCP môže byť formulovaný tak, aby sa zabezpečilo splnenie týchto limitov.

10. ZACHOVÁVANIE CHLADIARENSKÉHO REŤAZCA

Podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 prevádzkovatelia potravinárskych podnikov majú jednoznačnú povinnosť dodržiavať zachovávanie chladiarenského reťazca.

Táto povinnosť je preto súčasťou nevyhnutných požiadaviek a musí sa implementovať dokonca aj vtedy, keď sa uplatňujú zjednodušené postupy HACCP.

Nič však nebráni potravinárskym podnikom kontrolovať teploty potravín v určitých bodoch výrobných linky, ako Kritické Kontrolné Body a zaintegrovať túto požiadavku do ich postupov HACCP.

11. POSUDZOVANIE ORGÁNMI

Postupy HACCP bez ohľadu na to, v akej podobe sa uplatňujú, musia vypracovať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov a sú za ne zodpovední.

Posudzovanie orgánmi sa musí vykonávať so zreteľom na spôsoby, ktoré si zvolili potravinárske podniky na zabezpečenie dodržania požiadavky na HACCP.

- Tam, kde potravinárske podniky zabezpečujú bezpečnosť potravín iba prostredníctvom nevyhnutných požiadaviek, príslušný orgán musí preverovať správne zavedenie týchto požiadaviek.
- Tam, kde na zabezpečenie dodržiavania požiadavky na HACCP používajú potravinárske podniky príručky správnej praxe pre hygienu a pre uplatňovanie princípov HACCP, je bežnou praxou kontrolujúceho orgánu posudzovať takéto podniky oproti týmto príručkám.

Pri posudzovaní implementácie požiadavky na HACCP môže príslušný orgán požadovať vykonanie náprav. Toto sa však nemôže posudzovať za formálne schválenie postupov.

12. HACCP A CERTIFIKÁCIA

Právne predpisy Spoločenstva neobsahujú požiadavku, aby boli postupy HACCP certifikované, napr. podľa programov zabezpečovania kvality. Akákoľvek iniciatíva prikrčiť k takejto certifikácii vychádza zo súkromných iniciatív.

Jediným posúdením, ktoré je stanovené podľa práva Spoločenstva, je posúdenie príslušnými orgánmi v členských štátoch v súvislosti s ich bežnými úradnými kontrolnými povinnosťami.

13. HACCP A ŠKOLENIE ZAMESTNANCOV V POTRAVINÁRSKYCH PODNIKOCH

Na školenie uvedené v prílohe II, kapitola XII nariadenia (ES) č. 852/2004 sa treba pozerať v širších súvislostiach. Vhodné školenie nezahŕňa nevyhnutne účasť na školiacich kurzoch. Školenie sa dá tiež získať informačnými kampaňami profesijných organizácií alebo príslušných orgánov, príručkami správnej praxe, atď.

Treba mať na pamäti, že HACCP školenia zamestnancov v potravinárskych podnikoch musia byť proporcionálne veľkosti a druhu podniku.

14. ZÁVER

Nariadenie (ES) č. 852/2004 stanovuje, že požiadavky na HACCP musia poskytovať **dostatočnú flexibilitu vo všetkých situáciách, vrátane malých podnikov.**

Základným cieľom implementácie postupu založeného na HACCP je kontrolovanie nebezpečenstiev v potravinách. Tento cieľ možno dosiahnuť rôznymi prostriedkami, treba mať na pamäti, že postupy na kontrolu nebezpečenstiev musia byť založené na riziku, zoradené podľa priority a zamerané na to, čo je z hľadiska bezpečnosti potravín v potravinárskom podniku dôležité. Tieto postupy sa môžu podľa toho, čo je vhodné, vypracovať v príručkách správnej praxe, v generických príručkách pre manažérstvo bezpečnosti potravín alebo v súlade s tradičným postupom HACCP. Vo viacerých prípadoch, najmä v potravinárskych podnikoch, ktoré nespracúvajú potraviny, môžu byť nebezpečenstvá kontrolované len implementáciou nevyhnutných požiadaviek hygieny potravín.