

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

Adam Hořava, IČO: 17940354

Nádražní 22, 252 63

Roztoky u Prahy

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points

Příručka systému kritických kontrolních bodů

Ondřej Hruška

Tel: 607 737 976

Provozní kniha HACCP – systém kritických kontrolních bodů

Definice pojmů

Systém kritických bodů

Slouží k identifikaci a hodnocení možných rizik, která by mohla ohrozit zdravotní nezávadnost potravin, a stanovuje opatření k jejich prevenci nebo odstranění.

Nebezpečí

Představuje biologické, chemické nebo fyzikální faktory, které mohou negativně ovlivnit bezpečnost potravin a pokrmů.

Kritický bod

Jedná se o klíčový bod v technologickém procesu, kde bylo vyhodnoceno nejvýznamnější riziko.

Riziko

Vyjadřuje pravděpodobnost vzniku nebezpečné situace.

Krok

Označuje konkrétní fázi technologického postupu při výrobě pokrmu. **Analýza nebezpečí**

Proces shromažďování a vyhodnocování informací o možných nebezpečích, která by mohla vést ke zdravotně závadným pokrmům.

Ovládací opatření

Aktivitty zaměřené na snížení nebo úplné odstranění potenciálních rizik.

Zvládnutý stav

Situace, kdy jsou dodrženy stanovené postupy a sledované hodnoty nepřekračují kritické meze.

Kritická mez

Stanovená hranice nebo interval, v jehož rámci se musí pohybovat naměřené hodnoty kritického bodu.

Nápravná opatření

Kroky podniknuté k obnovení bezpečného a kontrolovaného stavu.

Vnitřní audit

Nezávislé a systematické posouzení fungování celého systému osobou, která není přímo odpovědná za danou oblast.

CCP – kritický kontrolní bod

CP – kontrolní bod

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů – HACCP

Při určování kritických kontrolních bodů, jejich monitorování, evidenci a řízení se postupuje v souladu s nařízením ES č. 852/2004 Sb.

Hlavní zásady pro zavedení systému kritických bodů

1. Určení odpovědnosti provozovatele
2. Definování vlastností výrobku
3. Provedení posouzení možných rizik
4. Identifikace kritických bodů
5. Stanovení hranic kritických mezí
6. Nastavení systému pro sledování a kontrolu kritických bodů
7. Zavedení opatření pro zvládání odchylek v kritických bodech
8. Přijetí nápravných opatření pro každý kritický bod
9. Určení metod ověřování správného fungování systému
10. Stanovení kontrolních mechanismů

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů – HACCP

Vymezení odpovědnosti výrobce

Informace o výrobě

Název: Adam Hořava

IČO: 17940354

Adresa: Nádražní 22, 252 63 Roztoky u Prahy

Oblast činnosti

Podnik se specializuje na prodej a výrobu čajů a produktů z něj.

Výrobní a obchodní procesy

- Převzetí čajů
- Skladování
- Balení produktů
- Další skladování

- výroba

Nabízený sortiment

V nabídce jsou japonské zelené čaje Matcha a výrobky z něj.

Struktura systému HACCP

Proces výroby je rozdělen do jednotlivých technologických fází, pokrývajících celý řetězec od přijetí surovin až po finální prodej produktů.

Provozní manuál systému HACCP

Manipulace s balenými potravinářskými výrobky

Při příjmu, skladování, vážení, balení a prodeji balených potravinářských produktů je třeba dbát na správné podmínky skladování. Produkty se ukládají na regály s minimální vzdáleností 15 cm od podlahy. Optimální teplota skladování je do 25 °C, přičemž trvanlivost výrobků může být až 24 měsíců.

Hygienická opatření – Dezinfekce, dezinfekce a deratizace

Hygienická údržba provozovny zahrnuje pravidelnou dezinfekci, dezinfekci a deratizaci v souladu s platnými sanitárními normami. Zaměstnanci jsou povinni udržovat pracovní prostředí čisté, včetně sociálních zařízení, odpočinkových prostor a jídelen, aby se zabránilo výskytu škodlivých organismů. Jakýkoliv výskyt hmyzu či hlodavců musí být neprodleně hlášen a řešen odbornými prostředky určenými k DDD (dezinfekci, dezinfekci, deratizaci).

Ochrana proti hmyzu

- Okenní otvory v prostorách s přirozeným větráním jsou opatřeny sítěmi proti hmyzu.
- V případě výskytu hmyzu jsou v provozovně umístěny lapače.

Používané čisticí prostředky

V provozu se používají čisticí a dezinfekční přípravky schválené pro potravinářské prostředí. Mezi typické aplikace patří mytí podlah, pracovních ploch, sanitárních

zařízení a oken. Pokyny pro použití těchto prostředků jsou uvedeny v návodech výrobce a zaměstnanci jsou povinni je dodržovat.

Základní pravidla hygieny v provozu

1. Pracovní plochy, zařízení, obaly a vybavení musí být udržovány v čistotě a ve stavu, který neohroží bezpečnost a kvalitu skladovaných a manipulovaných produktů.
2. Pravidelně dezinfikovat plochy a prostory podle potřeby s využitím určených prostředků.
3. Udržovat hygienickou úroveň prostor v souladu s provozními normami.
4. Odpady musí být pravidelně odstraňovány tak, aby nedocházelo k jejich hromadění.
5. Průběžně sledovat případný výskyt škůdců a provádět preventivní opatření dle plánu DDD.
6. Zamezit vstupu nepovolaných osob do provozních prostor.
7. Osobní věci, oděvy a obuv musí být odkládány na určených místech mimo pracovní prostory.

Provozní příručka systému HACCP

Hygienické a dezinfekční standardy

8. V rámci úklidu jsou používány speciální mycí, čistící a dezinfekční prostředky schválené pro potravinářské provozy.
9. Provozní prostory musí být udržovány v pořádku a čistotě tak, aby nedošlo k ovlivnění kvality a bezpečnosti potravin nebo produktů.
10. Zaměstnanci jsou povinni pravidelně si prohlubovat znalosti o hygienických zásadách a dodržovat předepsaná opatření k ochraně veřejného zdraví při činnostech epidemiologicky významných.

Osobní hygiena zaměstnanců

Zaměstnanci s příznaky infekčních onemocnění, jako jsou horečka, kašel, rýma nebo jiná virová či bakteriální onemocnění, nesmí vstupovat do provozních prostor a musí o svém zdravotním stavu informovat nadřízeného.

Zodpovědnost za školení a kontrolu dodržování hygienických předpisů nese zaměstnavatel.

Hlavní cíle hygienických pravidel

1. Prevence kontaminace potravin ze strany zaměstnanců.
2. Zajištění správného a bezpečného zacházení s potravinami a výrobky.

Dodržování hygienických předpisů je pravidelně ověřováno v rámci povinného školení, které se koná minimálně jednou ročně.

Stavební a technické zajištění provozu

Prostorové a dispoziční řešení provozovny je navrženo tak, aby byla zajištěna efektivní výroba a ochrana potravin před křížovou kontaminací.

Použitá zařízení, materiály, vodní zdroje a proudění vzduchu odpovídají normám, které minimalizují riziko znečištění. Potraviny jsou skladovány a manipulovány v podmínkách, které zajišťují jejich hygienickou bezpečnost.

Konstrukční řešení budovy umožňuje snadnou údržbu a čištění, včetně pravidelné dezinfekce, dezinsekce a deratizace, čímž se minimalizuje výskyt škůdců a dalších hygienických rizik.

Provozní příručka HACCP – Kritické kontrolní body

Analýza rizik byla provedena na základě výrobního procesu s cílem identifikovat možné nebezpečí, posoudit rizika a stanovit preventivní a nápravná opatření. Kritické kontrolní body (CCP) byly určeny a vyhodnoceny na základě zkušeností a odborných znalostí.

Fáze procesu	Identifikovaná rizika	Preventivní opatření	Nápravná opatření
Příjem surovin (CCP)	Možnost biologické kontaminace mikroorganismy, fyzické znečištění (mechanické nečistoty), chemická kontaminace zbytky čisticích prostředků	Důkladná vstupní kontrola surovin – vizuální kontrola, smyslové posouzení, kontrola certifikace kvality	V případě nesrovnalostí v kvalitě surovin reklamace dodavateli a vyřazení nevyhovujících surovin
Skladování (CCP)	Riziko biologické kontaminace mikroorganismy	Udržování předepsaných teplot a vlhkosti, správná hygiena skladovacích prostor, dodržování zásad FIFO (první dovnitř – první ven)	Pokud je skladovací teplota nebo hygiena narušena, nevyhovující produkty jsou identifikovány, izolovány a posouzeny k dalšímu použití nebo likvidaci
Výroba a balení (CCP)	Možná biologická kontaminace (plísňe, bakterie), fyzická kontaminace (úlomky, nečistoty), chemické znečištění z čisticích prostředků	Dodržování hygienických pravidel, používání ochranných pomůcek, pravidelné sanitace zařízení a pracovního prostředí	Odstranění kontaminovaných výrobků, přehodnocení sanitace a hygienických postupů

Provozní kniha kritických kontrolních bodů (HACCP)

7. Určení kritických znaků, hodnot mezí, metod sledování a nápravných opatření

Příjem surovin

Kritérium	Specifikace
Hodnocený znak	Vizuální kvalita, neporušenost obalů
Limitní hodnota	Musí být zachována požadovaná senzorická kvalita a obaly nesmí být poškozené
Metoda sledování	Kontrola vzhledu a stavu obalů
Frekvence sledování	Při každém příjmu surovin
Nápravné opatření	V případě nesrovnalostí se zahajuje reklamační řízení s dodavatelem
Ověřovací metoda	Namátková kontrola před spuštěním výroby
Typ nebezpečí	Biologické (B)

Skladování potravin

Kritérium	Specifikace
Hodnocený znak	Trvanlivost, teplotní a vlhkostní podmínky
Limitní hodnota	Suroviny musí splňovat trvanlivost do 24 měsíců při teplotě do 25 °C
Metoda sledování	Pravidelná vizuální kontrola
Frekvence sledování	Denní sledování teploty, průběžná kontrola trvanlivosti
Nápravné opatření	Vyřazení nevyhovujících potravin ze skladu
Ověřovací metoda	Namátková kontrola
Typ nebezpečí	Biologické (B)

Provozní kniha kritických kontrolních bodů (HACCP)

8. Plánování ověřovacích postupů a interních auditů

Aby byla zajištěna shoda s principy HACCP a ochrana veřejného zdraví, jsou stanoveny pravidelné kontrolní a auditní činnosti:

- **Školení zaměstnanců v oblasti HACCP** – probíhá průběžně
- **Kontrola výrobního procesu** – provádí se průběžně
- **Evidence a likvidace nevyhovujících potravin** – zaznamenává se průběžně

Pro správnou dokumentaci a vedení záznamů je zaveden systém evidence obsahující následující části:

A) Dokumentace

1. Určení odpovědných osob

B) Záznamy (související dokumenty)

1. Přehled reklamací

ONDŘEJ HANŠKA

25/2/2025

