



Vzdělávací program Pohostinství pro cestovní ruch je financován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR v rámci projektu Školení a vzdělávání pracovníků v cestovním ruchu.

Úvod do HACCP

OBSAH

1. HACCP.....	3
2. ZDRAVOTNÍ NEBEZPEČÍ POTRAVIN – PŘÍČINY VZNIKU.....	6
3. VÝSKYT PLÍSNÍ V PROSTŘEDÍ.....	6

1. HACCP

Materiál DG Sanco - ES Sanco 1955/2005 z 30.8. 2005 (komise EU pro ochranu spotřebitele) - doporučení pro malé a střední provozovny, jako změnu kontrolního systému na principu vycházejícího z HACCP. Flexibilita předpisu umožňuje dosažení cíle ekvivalentními prostředky.

Podmínka: Provozovatel musí být schopen doložit, že zná všechny zdroje nebezpečí, které mohou nastat při jím prováděné činnosti a že je ovládá. Samokontrola vede ke snížení rizika pro strážníky – prevence element. onemocnění.

Systém HACCP a postupy na principech HACCP vytvořit, zavést a dodržovat stanovuje čl. 5 Nař. ES č. 852/2004 a způsob evidence je stanoven ve Vyhl. č. 137/2004 § 38.

Zjednodušení systému:

- zavedení bezpodmínečně nutných požadavků
- zavedení pravidel správné praxe (výrobní a hygienické) – Codex alimentarius
- aplikace HACCP zjednodušeným způsobem
- kombinace uvedených postupů

Postup zavedený na principu HACCP (postup provozovatele):

1. provést revizi provozovny ve vztahu k provozované činnosti:
 - typy pokrmů a průměrné množství
 - technická a technolog. zařízení-způsoby tepelné úpravy
 - stav prostředí – údržba, zařízení, prac. plochy, obklady, větrání
 - režimové – skladování potravin(kapacita, teplota), příprava surovin, manipulace a skladování pokrmů, provozní čistota, sběr a likvidace organického odpadu
2. stanovit, kde v systému je největší nebezpečí kontaminace a určit kontrolní nebo kritické body,
3. připravit základní dokumentaci v případě identifikace kritických bodů – určit kritickou mez (hodnotu sledovaného znaku), způsob a frekvenci kontroly (monitoring), nápravné opatření pro případ překročení kritické meze (nezvládnutý stav), dokumenty evidence (sešit, blok, počítač).

Jde o zavedení systému plného HACCP.

Rozdíl mezi CP a CCP:

CP – v rámci správné praxe znak, kde může dojít k ohrožení zdravotní bezpečnosti - kontrola smyslově, měřením teploty, času, nemusí být evidován.

CCP – je definován, má kritickou mez, je monitorován, stanovena nápravná opatření a povinně evidován.

Typy provozoven:

- a) provozovny, kde se podávají nápoje, prodávají potraviny balené, pokrmy připravené z polotovarů ohřevem, krájené uzeniny a sýry (výčep, pivnice, bar, herna, stánek, vinotéka apod.)

Stačí doložit splnění bezpodmínečně nutných požadavků:

- doklad o schválení provozovny (kolaudace, rekolaudace)
- ohlašovací povinnost KHS (sídlo, rozsah činnosti)

- doklady o nabytí potravin (dodací listy, faktury, pokladní bloky)
- sledovatelnost – seznam dodavatelů a odběratelů
- chladicí řetězec – teplota (kontrola vizuálně nebo zapisovat)
- sanitační opatření (doklad o DDD, potvrzení o sanitaci výčep zařízení, výrobniku nápojů zmrzliny apod.,
- zdravotní průkazy – seznam zaměstnanců
- doklad o proškolení zaměstnanců – osvědčení, prezenční listina, potvrz.
- rozbory pitné vody – zásobování pitnou vodou ze studny
- odvoz odpadků (smlouva)

b) vyšší stupeň je uplatnění principů správné praxe- provozovny s výrobou pokrmů (teplé, studené, cukrářské výrobky) v malém množství nebo s malým počtem zaměstnanců. Nejde o plný HACCP – dokumenty:

viz bod a)

- doklad o schválení provozovny (kolaudace, rekolaudace)
- ohlašovací povinnost KHS (sídlo, rozsah činnosti)
- doklady o nabytí potravin (dodací listy, faktury, pokladní bloky)
- sledovatelnost – seznam dodavatelů a odběratelů
- chladicí řetězec – teplota (kontrola vizuálně nebo zapisovat)
- sanitační opatření (doklad o DDD, potvrzení o sanitaci výčep zařízení, výrobniku nápojů zmrzliny apod.,
- zdravotní průkazy – seznam zaměstnanců
- doklad o proškolení zaměstnanců – osvědčení, prezenční listina, potvrz.
- rozbory pitné vody – zásobování pitnou vodou ze studny
- odvoz odpadků (smlouva)

doplnit

- jídelní lístky - receptury (vlastní, knižní publik., kalkulační listy apod.)
- stanovit kontrolní body v průběhu výroby-smyslové hodnocení (var, barva, konzistence) nebo měření vpichovým teploměrem – evidence nepovinná
- provést analýzu nebezpečí stručně zhodnotit rizika s ohledem na:
- sortiment pokrmů, pracovní postupy, dobu spotřeby, skladovací teplotu,
- určit způsob naložení s pokrmem či výrobkem v nezvládnutém stavu – odstranění rizika pro spotřebitele při krátké době spotřeby

c) provozovny s výrobou, kde je vyšší míra rizika pro spotřebitele:

- s vyšší denní produkcí
- cílová skupina – děti, starší osoby, nemocní
- výroba zchlazených a zmrazených pokrmů
- rozvoz více než 500 pokrmů

Zavést plný HACCP

- provést analýzu nebezpečí dle činnosti a sortimentu
- stanovit kritické body příp. i kontrolní a určit jejich znak, kritickou mez, postup sledování, frekvenci sledování, nápravná opatření a evidenci.

Evidence je povinná v rozsahu § 38 Vyhl. 137/2004 Sb. v plat. znění.

Dokumentace viz bod a)

- doklad o schválení provozovny (kolaudace, rekolaudace)

- ohlašovací povinnost KHS (sídlo, rozsah činnosti)
- doklady o nabytí potravin (dodací listy, faktury, pokladní bloky)
- sledovatelnost – seznam dodavatelů a odběratelů
- chladicí řetězec – teplota (kontrola vizuálně nebo zapisovat)
- sanitační opatření (doklad o DDD, potvrzení o sanitaci výčep zařízení, výrobníku nápojů zmrzliny apod.,
- zdravotní průkazy – seznam zaměstnanců
- doklad o proškolení zaměstnanců – osvědčení, prezenční listina, potvrz.
- rozbory pitné vody – zásobování pitnou vodou ze studny
- odvoz odpadků (smlouva)

doplnit

- jídelní lístky - receptury (vlastní, knižní publik., kalkulační listy apod.)
- stanovit systém kritických a příp.kontrolních bodů
- provést analýzu nebezpečí – zhodnotit rizika při skladování, výrobě a uvádění pokrmů do oběhu s ohledem na: sortiment pokrmů, pracovní postupy, dobu spotřeby, skladovací teplotu,
- určit způsob naložení s pokrmem či výrobkem v nezvládnutém stavu – odstranění rizika pro spotřebitele při krátké době spotřeby
- ověřování funkce systému na poradě (1x za 3 měsíce, 1x za 6 měsíců, hodnotí se: stížnosti strážníků, aliment onemocnění, problémy se zvládnutím výrobku, plnění povinností smluvních partnerů)

Evidence

§ 38 Vyhl. č. 137/2004 Sb.

- kritické body se stanoví v písemné nebo elektronické podobě
- změny systému kritických bodů – 1 rok
- monitorovací postupy v kritických bodech - 14 dnů od data výroby pokrmu, polotovaru apod.
- překročení kritických limitů a nápravná opatření - 14 dnů od data výroby pokrmu, polotovaru apod.
- výsledky ověřování účinného ověřování kritických bodů – 1 rok

2. ZDRAVOTNÍ NEBEZPEČÍ POTRAVIN – PŘÍČINY VZNIKU

1) Chemické nebezpečí

Zdroje:

- kontaminované suroviny z prvovýroby (těžké kovy, polychlorované bifenyly, pesticidy)
- kontaminované potraviny úklidovými a čistícími prostředky (špatné uskladnění), desinfekčními prostředky – špatný oplach (vířiče nápojů, výrobníky zmrzliny apod.)
- přepálené tuky – smažení, rožnění na otevřeném ohni – karcinogenní látky PAU

2) Fyzikální nebezpečí

- mechanické nečistoty,
- cizí předměty – střepy, úlomky plastu, textilií, třísky, omítka, kovové špony, knoflíky, nedopalky cigaret, peří, úlomky kostí (nebezpečí poranění dutiny ústní a GIT)

3) Biologické nebezpečí – přítomnost mikrobů, toxinů

Zdroje:

- kontaminované suroviny z prvovýroby konzumované zasyrova, po malé tepelné úpravě nebo špatně omyté, očištěné (vejce, maso, zelenina)
- nemocný člověk, bezpříznakový nosič
- škůdci, domácí zvířata
- kontaminované prostředí: pracovní plochy, pomůcky, technolog. zařízení, obaly
- odpadky (nekryté koše, nepravidelná likvidace)

3. VÝSKYT PLÍSNÍ V PROSTŘEDÍ

Mikroskopické vláknité houby = plísňe

Produkují spory, které se vyskytují v ovzduší, půdě, vodě na povrchu živých i odumřelých organismů, na předmětech, v potravinách, tedy ve vnějším i vnitřním prostředí.

Díky enzymatickému vybavení jsou velmi adaptabilní při kontaminaci jakéhokoliv substrátu.

Mají negativní vliv na zdraví člověka – projevují se:

- mykoalergie-spory jsou součástí prachu a při vdechování u citlivých jedinců vyvolávají astma, sennou horečku, rýmu apod.
- působení těkavých látek – do prostředí produkují organické těkavé látky, které jsou i příčinou plísňového zápachu a vedou k dráždění očí, sliznice nosu a po delší době jsou alergeny
- mykózy (povrchové, hluboké a systémové) – saprofytické houby mohou způsobit různé typy mykóz u lidí se sníženou imunitou nebo při jiném závažném onemocnění
- mykotoxikózy – toxinogenní kmeny produkují sekundární metabolity(mykotoxiny) poškozující zdraví člověka a mají účinky:

- akutní - aflatoxikóza, ochratoxikóza a fusariové tox
- chronické - snižují obranyschopnost organismu – náchylnost k řadě onemocnění
- pozdní toxicita - karcinogenní působení, vývojová toxicita
- mykotoxiny mohou být obsaženy trvale ve sporách hub, které kontaminují prostředí a představují reálné riziko sekundární kontaminace potravin a pokrmů

Příčiny výskytu plísní v prostředí

- špatné provedení či poškození izolace podlah (vzlínavá zemní vlhkost) nebo střešní krytiny (zatékání),
- porušená vodovodní instalace a kanalizace, poškozená nebo netěsnící okna, narušené okapové svody (zatékání),
- nevhodné užívání prostor – vysoká vlhkost: špatné větrání, kondenzace par, praní a sušení pracovních oděvů, úklidových pomůcek,
- nedostatečná provozní hygiena – zbytky organických látek

Nejčastější výskyt – sprchy, umyvárny nádobí, úklidová komora, hrubá přípravná zeleniny, varna.

Nárůsty mycelia plísní na stěnách svědčí o špatném technickém stavu nebo režimu provozovny či obojím. Je nutné odstranit příčinu a pak provést asanaci s dezinfekcí prostor a zařízení.

Opatření při SZD

Podle rozsahu výskytu plísní na stěnách, charakteru zasažených prostor, s ohledem na provozovanou činnost a celkového stavu údržby provozovny zhodnotit riziko a zvolit opatření.

- lokální příčina** – vázaná na pracovní úsek či místnost, kdy lze mimo provoz odstranit závady v krátké době nebo omezit činnost, resp. sortiment vázaný na předmětné pracoviště – zákaz činnosti určitého sortimentu, odstranění do 48 hodin,
- stavebně technické příčiny, havárie apod.** - potřeba delšího času k odstranění (zavřít provozovnu),
- zjištění zaplísňených potravin** ve skladech, v lednicích, boxech, vitrínách (likvidace potravin s nařízením sanitace s dezinfekcí).

Prevence výskytu plísní

- dodržování hygienických požadavků a zásad na stav provozovny
- účinné větrání
- odstraňování organického odpadu průběžně při činnosti,
- likvidace zaplísňených potravin
- pravidelný úklid všech prostor
- opravy a údržba zařízení