HACCP
Hazard Analysis Critical Control Points

Příručka systému kritických kontrolních bodů

Čajová květina
U Průhonu 32
Praha 7

Ing. Eva Šindelářová
Tel.: 739 43 09 24

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

Výklad pojmů

Systém kritických bodů
Vyhodnocuje možná nebezpečí, která mohou vést k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů a stanoví nápravná a preventivní opatření

Nebezpečí
Jsou biologické, chemické a fyzikální faktory, které svým působením mohou porušit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů

Kritický bod
Je místo v technologickém procesu, kde je nebezpečí vyhodnoceno jako nejvýznamnější

Riziko
Je pravděpodobnost vzniku nebezpečí

Krok
Část technologického procesu při výrobě pokrmu

Analýza nebezpečí
Vyhodnocování informací o různých nebezpečích vedoucích k možnému vzniku zdravotně závadného pokrmu

Ovládací opatření
Činnosti, které se provádějí za účelem snížení nebo eliminace vzniku nebezpečí

Zvládnutý stav
Stav, kdy jsou dodrženy stanovené postupy, hodnoty sledovaných znaků a kritické meze

Kritická mez
Hranice (interval), do (ve) které(m) se musí nacházet naměřená hodnota kritického bodu

Nápravná opatření
Činnost, prováděná k opětovnému zajištění zvládnutého stavu

Vnitřní audit
Systematické a nezávislé hodnocení úrovně celého systému nezávislou osobou, která nemá odpovědnost za danou oblast auditu

CCP kritický kontrolní bod

CP kontrolní bod

Ing. Eva Šindelářová
Tel.: 739 43 09 24

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

Při stanovení kritických kontrolních bodů jejich kontrole, vedení a evidence se postupuje podle nařízení ES č. 852/2004Sb.

Zásady postupu stanovení systému kritických bodů

1. Vymezení odpovědnosti provozovatele
2. Specifikace výrobků
5. Provedení analýzy nebezpečí
6. Stanovení kritických bodů
7. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí
8. Vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech
9. Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
10. Stanovení ověřovacích postupů

Ing. Eva Šindelářová
Tel.: 739 43 09 24

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

Vymezení odpovědnosti výrobce

Název provozovny:
Čajová květina
U Průhonu 32
Praha 7

Oblast výrobní (obchodní) činnosti: prodej dárkově balených čajů

Výrobní činnost:
Příjem balených čajů
Skladování
Balení
Skladování
Prodej

Sortiment:
Japonský zelený čaj, kvetoucí čínský čaj, čokolády ze zeleného čaje, sirupy, tablety ze zeleného čaje

Struktura systému HACCP
Výroba byla rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků od příjmů potravin po jejich prodej

Ing. Eva Šindelářová
Tel.: 739 43 09 24

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

Příjem, skladování, vážení, balení, skladování a prodej balených potravinářských výrobků

Balené potravinářské výrobky od dodavatelů se skladují na regálech, minimálně 15 cm od země. Skladují se při pokojové teplotě do 25 °C, po dobu trvanlivosti do 24 měsíců.

Dezinfekce, dezinsekce, deratizace-sanitační řád

Dezinfekce provozovny se provádí v rámci čištění a sanitace podle sanitačního řádu.
Pracovníci jsou povinni udržovat pořádek na pracovišti i v prostorách sociálního zařízení, v prostorách sloužících k odpočinku a konzumaci pokrmů, aby se tyto prostory nemohly stát útočištěm škodlivého hmyzu nebo hlodavců.
V případě jakéhokoli výskytu hmyzu nebo hlodavců zajistí provozovatel nápravné opatření prostřednictvím firmy oprávněné k provádění DDD.

Zabránění přístupu hmyzu:

V místech přirozeného větrání jsou okna vybavena sítí proti hmyzu.
Případný hmyz v provozovně je odchytáván lapačem hmyzu.

Používané sanitační prostředky:

V provozovně jsou používány čisticí a desinfekční prostředky s použitím v potravinářských provozech. Např. jar, okena, savo atd.
Jednotlivé dávkování (ředění) čisticích a desinfekčních prostředků a jejich použití je dle návodu výrobce jednotlivých prostředků.

Zásady provozní hygieny:

1. Udržování náčiní pracovních ploch, zařízení, ostatního vybavení, přepravních obalů a provozních prostředků v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a produktů

2. provádění průběžného úklidu prostor za použití mycích případně desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu. Musí být zajištěna ochrana produktů proti kontaminaci z čisticích a desinfekčních prostředků

3. Udržování hygienických a sanitárních zařízení v čistotě s provozuschopném stavu.

4. Provádění průběžného odstranění organického i anorganického odpadu

5. Preventivní zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a včasné průběžné provádění běžné DDD
6. Zákaz vstupu nepovolaných osob nebo zvířat do prostor provozovny vyjma vodícího psa doprovázejících nevidomou osobu

7. Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

8.Používání mycích, čisticích a desinfekčních prostředků pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství

9. Udržování provozovny v čistotě a řádném stavu tak, aby nebyly potraviny a produkty negativně ovlivňovány a nebyla ohrožena jejich zdravotní nezávadnost

10. Průběžné doplňování a dodržování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné.

Zásady osobní hygieny:

Každý zaměstnanec se podrobí před nástupem do pracovního poměru vstupní lékařské prohlídce a musí mít osvědčení o zdravotní způsobilosti – zdravotní průkaz
Každý pracovník neprodleně navštíví lékaře je-li postižen průjmovým, horečnatým, hnisavým nebo jiným infekčním onemocněním a nahlásí tuto skutečnost i zaměstnavateli.
Za zajištění školení a prověřování hygienických znalostí pracovníků odpovídá zaměstnavatel.

Cílem osobní hygieny pracovníků je:

1. Aby nebyli zdrojem kontaminace potravin
2. Aby zacházeli vhodným způsobem s potravinami a produkty

Zásady provozní a osobní hygieny zaměstnanců jsou mimo další věci součástí externího školení prováděného 1/rok

Stavebně – technický popis provozu

Provozovna je prostorově a dispozičně řešena tak, že umožňuje dodržování správné hygienické a výrobní praxe, včetně ochrany proti křížové kontaminaci potravinami, zařízením, materiály, vodou, přívodem vzduchu nebo a vnějšími zdroji znečištění, například škůdci a potraviny nejsou kontaminovány okolím.
Budova a provozní místnosti jsou zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a umožňují účinné čištění, provádění deratizace, dezinsekce a dezinfekce.

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu, vyhodnocení rizika, stanovení nápravných a preventivních opatření. Stanovení CCP bylo provedeno a vyhodnoceno na základě vlastních zkušeností

Operace	Nebezpečí	Preventivní opatření	Nápravná opatření
Příjem **CCP**	B-kontaminace mikroorganismy F-kontaminace mechanickými nečistotami CH-kontaminace přídatnými, čisticími nebo desinfekčními prostředky	Důkladná kontrola při přijmu (vizuální, smyslová, dodací listy) Kontrola nepoškozenosti obalů Laboratorní kontrola surovin – atesty kvality od dodavatelů Výběr dodavatelů	Reklamační řízení
Skladování **CCP**	B-kontaminace mikroorganismy	Sledování data minimální trvanlivosti, sledování teploty a vlhkosti Dodržování hygienického a sanitačního řádu, správné uložení surovin	Při překročení data použitelnosti likvidace potravin, při překročení teploty nebo vlhkosti posouzení senzorické kvality, případná likvidace
Výroba - balení	B-kontaminace MO, přežití vegetativních forem MO, spor, kontaminace pracovníky, ze zařízení, náčiní F-přítomnost mechanických nečistot CH zbytky sanitačních činidel	Dodržování technologického postupu, dodržování hygienického a sanitačního řádu, použití vhodného technologického zařízení, použití vhodných potravinářských obalů, správné značení	Odstranění smyslově znehodnocených potravin

Ing. Eva Šindelářová
Tel.: 739 43 09 24

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

7. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupů sledování, stanovení nápravných opatření

Příjem

Znak	Senzorická kvalita, nepoškozenost obalů
Mez	Vyhovující senzorická kvalita, nepoškozené obaly
Postup sledování	Vizuálně
Doba sledování	Při každém přijmu
Nápravná opatření	Reklamační řízení
Ověření	Namátková kontrola před začátkem výroby
Definované nebezpečí	B – Biologické

Skladování potravin

Znak	Trvanlivost, teplota, vlhkost
Mez	Vyhovující trvanlivost surovin daná výrobcem do 24 měsíců, teplota do 25 °C
Postup sledování	vizuálně
Doba sledování	Teplota – denně, trvanlivost průběžně
Nápravná opatření	Pozastavení nevyhovujících potravin
Ověření	Namátková kontrola
Definované nebezpečí	B – Biologické

Provozní kniha systému kritických kontrolních bodů - HACCP

8. Stanovení časového harmonogramu ověřovacích postupů a vnitřních auditů

Školení pracovníků v oblasti HACCP a znalostí k ochraně veřejného zdraví	1 / rok
Kontrola průběhu výroby	průběžně
Evidence likvidace nevyhovujících potravin	průběžně
Externí audit	1 / rok

Zavedení evidence obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů

A) Dokumentace

1. Stanovení odpovědných pracovníků

B) Záznamy (související dokumenty)

1. Evidence reklamací
2. Evidenční karta pracovníků (Záznamy o školeních)

15.10.2013

Šindelářová

Ing. Eva Šindelářová
Pomořanská 16, 181 00 Praha 8
Manager a auditor HACCP
IČO: 713 38 888
Tel.: 739 43 09 24