Příručku vypracoval:

Firemní kvalita – Ing. Vilém Effmert

Adresa: Dolní příkopy 254/17, 392 01 Soběslav III

Mobil: +420 776 108 005

E-mail: info@firemnikvalita.cz

IČO: 86570935

Potřebujete poradit? Jsme tu pro vás – rádi vám pomůžeme s kompletním vypracováním na míru.

VZOR

PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

Název firmy

Verze

Platná od:

Nahrazuje: Verzi xx platnou od:

Důvod změny: Např. na základě interního auditu. Dále podrobně popsat, co bylo změněno.

Dokument:					
Vypracoval:		**Dne:**		*podpis*	
Schválil:		**Dne:**		*podpis*	

1. VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ VÝROBCE

Výrobce:	
Název provozovny:	Např. Výrobna Dolní Lhota
Sídlo provozovny:	
Oblast výrobní činnosti:	
Sortiment:	
Počet zaměstnanců:	
Struktura systému kritických bodů:	

2. SESTAVENÍ TÝMU PRO ZAVEDENÍ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Vzdělání	Podpis
vedoucí týmu				
člen				
člen				
člen				

3. POPIS VÝROBKU

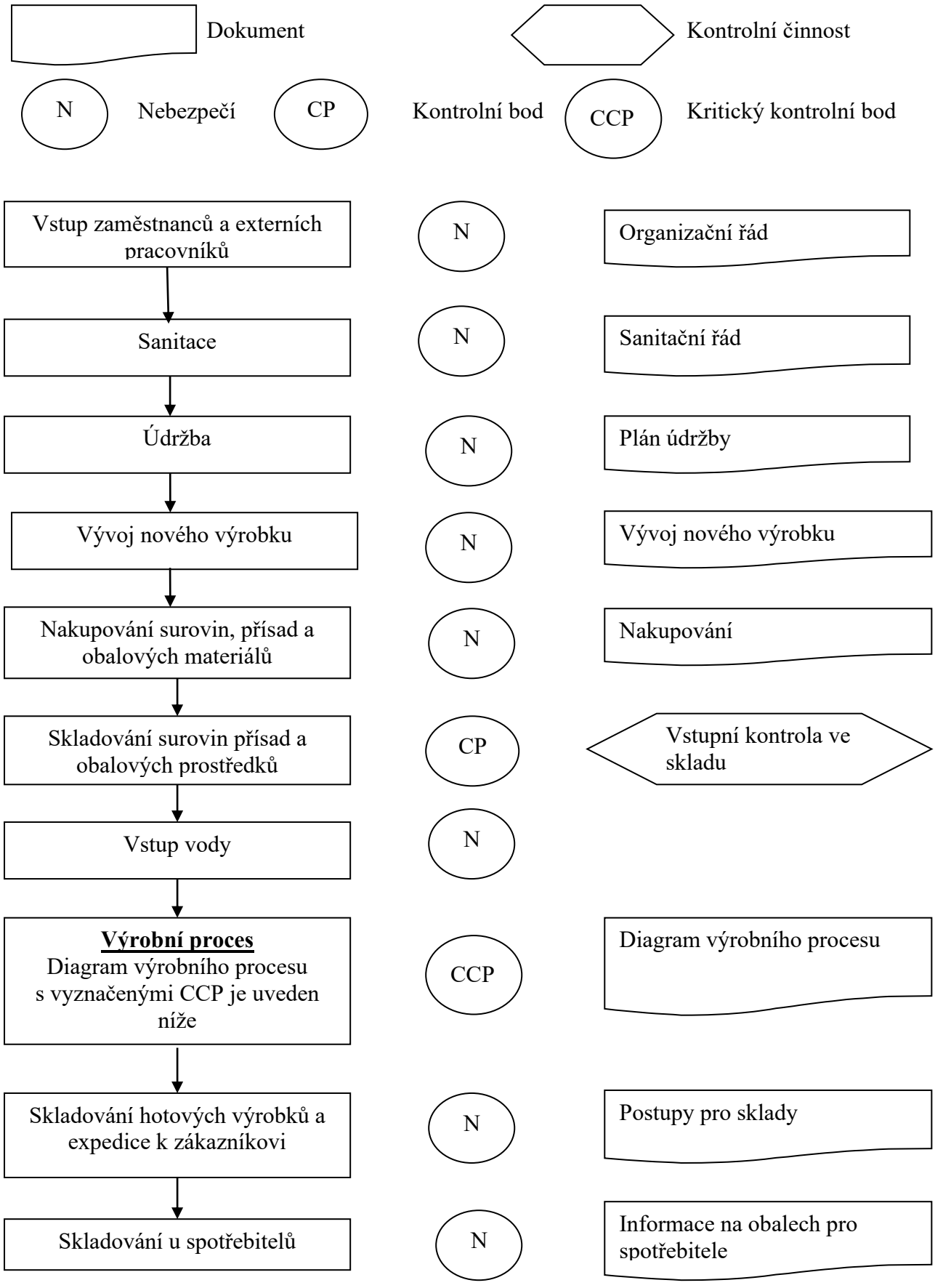
Druh výrobků:	
Charakteristika druhu výrobků:	
Přehled výrobků	
Určení výrobků:	Pro koho jsou výrobky určeny. Zde se píše omezení pro části obyvatel, Např. nejsou vhodné pro alergiky
Mikrobiologické požadavky:	Zde může být i odkaz na vyhlášku
Chemické požadavky, :	Např. Vlhkost, obsah soli, nebo odkaz na specifikaci
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků	Nejlépe odkaz na dokument, kde je popsáno
Dodavatelé používaných potravin:	Nejlépe odkaz na seznam
Doba spotřeby	Např. 3 měsíce od data výroby.
Alergeny	Vyjmenovat alergeny nebo odkaz na seznam

4. ZJIŠTĚNÍ OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ VÝROBKU

Popsat, zda jsou určeny k přímé spotřebě, nebo se dále upravují, podrobněji rozepsat pro koho jsou výrobky vhodné a pro koho ne. Např. alergici, děti do tří let

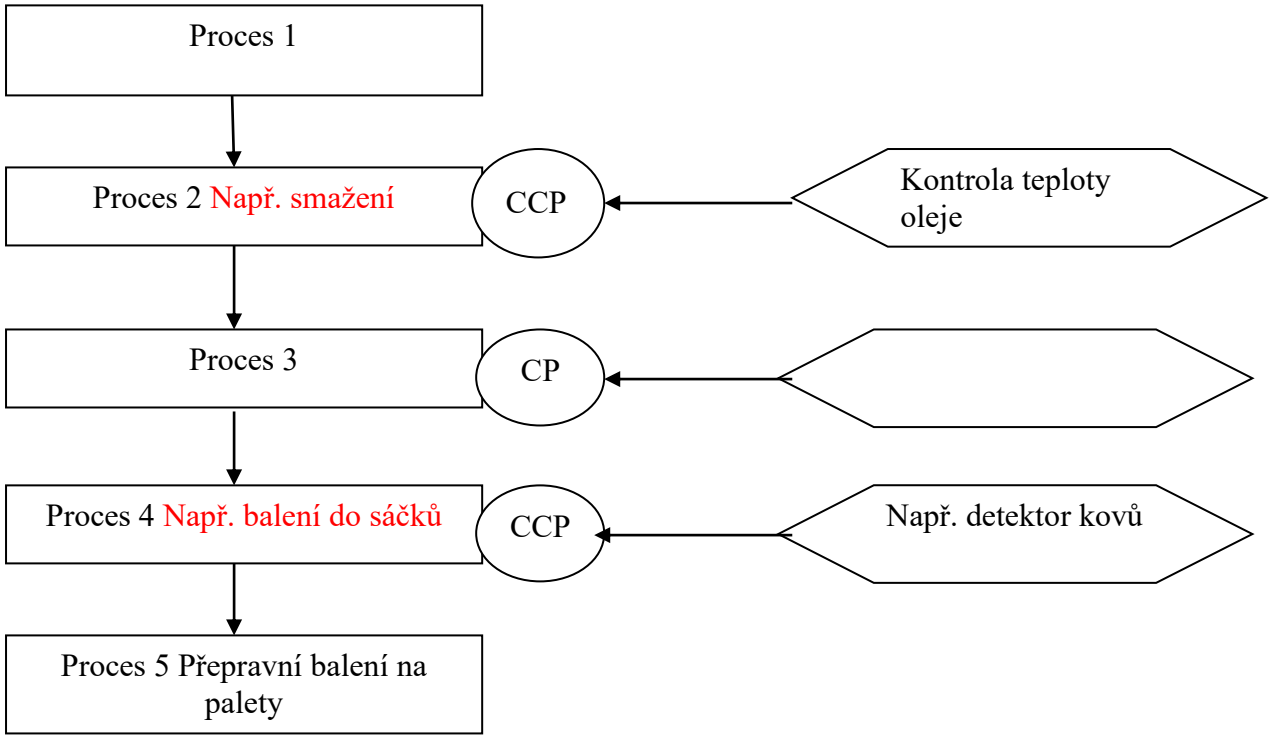
5. DIAGRAM PROCESŮ

Příklad nejčastějších základních procesů:



5.1 DIAGRAMY VÝROBY

Dále podrobně popíšete procesy ve výrobě



6. POTVRZENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU ZA PROVOZU

Diagramy výrobního procesu byly znovu ověřovány za provozu dne:
Ověření diagramů výrobního procesu provedli členové týmu HACCP a potvrzují jeho shodnost s reálnou situací v provozu.

Členové týmu HACCP	Potvrzení diagramu	
	Datum	Podpis

7. ANALÝZA NEBEZPEČÍ

Stanovení kritických bodů (CCP)

Rozhodovací schéma pro hodnocení kritických kontrolních bodů můžete udělat jako níže uvedenou tabulku. Většinou postačí 3 x 3, tři stupně nebezpečí a tři stupně pravděpodobnosti. Někteří auditoři vyžadují 4 stupně.

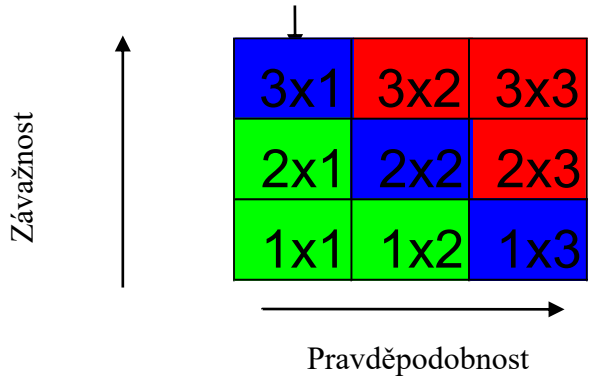
Kritické body jsou výsledkem provedení analýzy nebezpečí. Rozhodovacím mechanismem může být vyhodnocení rizika daného nebezpečí, přičemž riziko je kalkulováno jako součin

[závažnost následků] x [pravděpodobnost nebezpečí]

Klasifikace rizik vyhodnocených tímto způsobem je následující

- Nízké riziko N 1-2 body
- Střední riziko S 3-4 body
- Vysoké riziko V 6-9 bodů

Pokud je riziko pro dané nebezpečí ve stupni vysokém, musí být v daném kroku stanoven CCP.



1x1, 2x1, 1x2 – hygiena, Správná výrobní praxe, systém jakosti

3x1, 1x3, 2x2 – CP

2x3, 3x2, 3x3 – CCP

7.1 ZÁVAŽNOST NEBEZPEČÍ

Níže jsou příklady závažnosti:

M –mikrobiologicé
CH –chemické
F – fyzikální

Kategorie závažnosti vybraných alimentárních patogenních agens:

3 body Původci ohrožující život (hospitalizace v nemocnici, možnost úmrtí)

M - (Clostridium botulinum, Salmonella, E. Coli O157, Listeria monocytogenes)

2 body Původci vážných nebo chronických nemocí a úrazů (spotřebitel navštíví lékaře, není nutná hospitalizace, případy úmrtí výjimečné)

M - Campylobacter, Escherichia coli, Shigella spp.,

CH - zbytky sanitačních chemikálií, alergeny

F – sklo, kov

1 bod Původci mírných onemocnění nebo úrazů (Spotřebitel většinou nevyhledá lékařskou pomoc)

M - (Bacillus spp., Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus), onemocnění přenášené škůdci

CH – Toxiny, Většina těžkých kovů (olovo, kadmium atd.), inhibiční látky

F – kaménky, třísky, zbytky úklidových pomůcek, kusy oblečení, propisky, měkký plast

Tuto klasifikaci nelze považovat za neměnnou, záleží na řadě okolností a individuální odolnosti lidí.

7.2 PRAVDĚPODOBNOST NEBEZPEČÍ

Četnost výskytu problémů

1 bod	Velmi zřídka pro daný krok, danou operaci, danou surovinu, nebyla zjištěna v organizaci ale v oboru ano
2 body	Střední riziko výskyt pro daný krok, danou operaci, danou surovinu, anebo byla zjištěna v organizaci během posledních 5 let (měsíčně)
3 body	Každodenní riziko výskytu pro daný krok, danou operaci, danou surovinu anebo byla zjištěna v organizaci minimálně jedenkrát během posledního roku

8. ANALÝZA NEBEZPEČÍ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ

8.1 DIAGRAM PROCESŮ

V následné tabulce provedete analýzu nebezpečí pro všechny výrobní procesy. Jako příklad uvádím smažení a balení

Krok	Určené nebezpečí	Pravděpodobnost x stupeň ohrožení/ Výsledek	Ovládací opatření
Vstup zaměstnanců a extreních pracovníků, návštěv, do výrobních hal, a prostor s nezakrytým produktem	Biologická kontaminace, zavlečení škůdců, zavlečení cizích předmětů, znečištění dopravních tras nečistým oděvem, kontaminace parfémem kontaminace přinesenými věcmi kontaminace jídlem kontaminace léky kontaminace obuví kontaminace přenosem nečistot	1 x 2 1 x 2 1 x 2 1 x 2 1 x 2 1 x 2 1 x 2 1 x 1 1 x 2 1 x 2	Definované Hygienické zásady pracovníků a návštěv ve výrobních halách výrobního závodu v dokumentu „Název dokumentu“ Návštěvy musí vyplnit dokument Např. Propustka do závodu-návštěvy Hygienické smyčky na vstupu Dodržování čistoty a sanitačního řádu Po práci každé externí firmy musí být provedena kontrola výrobního zařízení na čistotu a cizí předměty, případně je objednáno přečištění linky. školení zaměstnanců
Sanitace			
Údržba			
Další procesy			

8.2 DIAGRAM VÝROBNÍCH PROCESŮ

V následné tabulce provedete analýzu nebezpečí pro všechny výrobní procesy. Jako příklad uvádím smažení a balení

Krok	Určené nebezpečí	Pravděpodobnost x stupeň ohrožení/ Výsledek	Ovládací opatření
Proces 1			
Proces 2 Smažení	• Biologické: nedostatečné smažení výrobků, umožňující pomnožení nežádoucí mikroflóry ve výrobku • Chemické: degradace oleje způsobující přítomnost nežádoucích degradačních produktů ve výrobku	2 x 3 CCP 2 x 1	• automatická regulace teploty oleje a doby smažení • průběžná kontrola skutečné teploty oleje • analýza oleje • kritické meze a další opatření jsou uvedeny v bodu 8
Proces 3	•		•
Proces 4 Balení do sáčků	Fyzikální: zabalení cizích předmětů,	2 x 3 CCP	• Kontrola výrobku těsně před zabalením detektorem kovů
Proces 5Balení na palety	žádné	----	----

Tabulky 8.1 a 8.2 můžete též sloučit do jedné. Pro větší přehlednost je uvádím odděleně. Z analýzy nebezpečí musí vyjít nejméně jeden kontrolní kritický bod (CCP)

9. STANOVENÉ KRITICKÉ KONTROLNÍ BODY

Pro každý stanovený kritický kontrolní bod je nutné podrobněji stanovit kritické meze a ovládací opatření. Jako příklad uvádím tabulku pro smažení

Krok **Výrobní operace**	**Nebezpečí**	**Ovládací opatření**	**Sledování**			**Nápravné opatření**	**Ověřování postupu**
			Znak	**Frekvence**	**Kritická mez**		
Smažení **CCP 1**	B, Ch	Dodržení doby a teploty smažení	Čas Teplota	1x za 2 hodiny Záznam času a teploty do: doplnit kam.	Teplota:+200°C až + 230°C Čas: 3 až 4 minuty	Při nedodržení stanovených mezí likvidace výrobku. Odstranění příčiny.	Kalibrace a ověřování teplotních měřidel

10. ANALÝZA NEBEZPEČÍ TERORIZMU NEBO ZÁMĚRNÉHO POŠKOZENÍ SPOLEČNOSTI

Níže uvádím tabulku pro analýzu s příkladem úmyslné kontaminace výrobků

Č.	Možné nebezpečí	Jak je kritické	Dosažitelnost	Efekt/Škody	Zdůvodnění hodnocení rizik	Opatření
1	Úmyslná kontaminace výrobků	Velmi, hrozí zdravotní rizika u spotřebitelů	Pro externí lidi těžko, pro interní lépe	Záleží na druhu kontaminace	Výrobky mohou být při výrobě nebo skladování kontaminovány chemicky, biologicky nebo cizími předměty.	Vstup všech osob do výrobních prostor pouze přes hygienickou smyčku, kontrola pracovníků mistrem. Pravidla pro externí pracovníky

11. OVĚŘOVÁNÍ SYSTÉMU

Ověřování metod v kritických bodech
Např. kalibrace teplotních čidel.

Ověřování funkce systému
Např. Na provozní poradě jednou za měsíc, jsou posuzovány dokumenty:
záznamy s CCP, reklamace, protokoly o analýzách, souhrny výsledků mezioperační kontrol. V případě negativních zjištění je veden zápis obsahující nápravná opatření.

Vnitřní audit
Zde napsat kdo provádí a jak často. (nejméně jednou ročně)

12. ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ
Kdo školí a jak často, kde jsou záznamy.

13. DOKUMENTACE A ZÁZNAMY SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ

Dokumentované postupy systému jakosti, které se využívají v systému kritických bodů, byly citovány v předcházejících kapitolách. Postupy se uchovávají **minimálně jeden rok** po ukončení výroby potraviny Záznamy, vytvářené v systému kritických bodů, se uchovávají **minimálně 1 rok** po uplynutí data minimální trvanlivosti výrobků

PŘÍLOHY

Zde uvedete všechny přílohy, uvádím jako příklad dvě.

příloha č.	NÁZEV
1	**Řízení alergenů**
2	**Sanitační řád**
3	
4	
5	

Výše popsaný vzor vám sám o sobě nezaručí úspěšné splnění všech požadavků HACCP.
Záleží na jeho poctivém vyplnění a přizpůsobení místním podmínkám.
Jsou též možné jiné způsoby dokumentace.
Tento vzor je nutno brát jako co nejstručnější základ.

Vzor vypracoval Ing. Vilém Effmert; www.firemníkvalita.cz; tel.: 776108005