

BEZPEČNOST POTRAVIN A SYSTÉM HACCP

FOOD SAFETY AND HACCP SYSTEM

Lenka Kouřimská, Luboš Babička, Ivana Poustková, Oldřich Faměra

Abstract: Food safety is a complex system of consumer protection against the hazards from food. This system was based in White Paper on Food Safety in January 2000. The main tools for food safety are Good Agricultural Practice (GAP), Good Manufacturing Practice (GMP), Good Hygiene Practice (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). HACCP is a systematic approach to identifying and controlling hazards (i.e. microbiological, chemical or physical) that could pose a danger to the preparation of safe food. HACCP involves identifying what can go wrong and planning to prevent it. In simple terms, to control the safety of ingredients and supplies coming into a food business and what is done with them thereafter.

Key words: food safety, HACCP, critical points

BEZPEČNOST POTRAVIN

Agro-potravinářský sektor zastával vždy důležitou roli v ekonomické a sociální struktuře nejen našeho státu, ale i států Evropské unie. Ve své podstatě se jedná o spojité nádoby, neboť zemědělství má zajistit dostatek kvalitní suroviny pro potravinářský průmysl, a ten má naopak za úkol nejen pokrýt spotřebu obyvatelstva potravinami, ale i zajistit odbyt případné produkce, či překrýt případné výpadky v zemědělské produkci. Budoucnost našeho zemědělství a potravinářského průmyslu je v přizpůsobení se tvrdé konkurenci na otevřeném trhu. Je nutno se zaměřit na politiku kvality a technologicky nejlepších dostupných výrobních metod, které zajišťují zdravotní nezávadnost potravin, ochranu životního prostředí a efektivní využívání přírodních zdrojů.

Koncem 90. let 20. století došlo v EU k několika případům ohrožení zdraví spotřebitele, což vedlo ke snížení důvěry v systém ochrany před nebezpečím z potravin. EU začala proto komplexně řešit problematiku ochrany zdraví spotřebitele před nebezpečím z potravin. Začal se objevovat pojem „food safety“, který představoval komplexní systém ochrany spotřebitele před nebezpečím pocházejícím z potravin. Jako „bezpečná potravina“ byla definována potravina, která nezpůsobí spotřebiteli újmu, je-li připravena a nebo požívána v souladu se zamýšleným účinkem. Základem jednotného systému zajištění bezpečnosti potravin se stala „White Paper on Food Safety“ (Bílá kniha o bezpečnosti potravin), kterou vydala Komise EU v lednu 2000. Zároveň byl zřízen Evropský úřad pro bezpečnost potravin (European Food Safety – EFSA), který se zaměřuje na celý potravinový řetězec a kde se vyhodnocují situace, které mohou přímo či nepřímo ovlivňovat bezpečnost potravin, včetně záležitostí týkajících se zdraví a pohody zvířat a zdravotního stavu rostlin. Klíčovým krokem v oblasti bezpečnosti potravin bylo rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 o všeobecných zásadách a požadavcích potravinového práva. V České republice je bezpečnost potravin zajištěna zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a zákonem č. 316/2004 Sb., kterým se zákon o potravinách mění. Strategie zajištění bezpečnosti potravin v České republice po přistoupení k Evropské unii je zakotvena v usnesení vlády ČR č. 1277 z 15. prosince 2004.

Nejdůležitějšími nástroji pro zajištění zdravotní nezávadnosti potravin jsou správná zemědělská praxe (GAP), správná výrobní praxe (GMP), správná hygienická praxe (GHP) a systém kritických bodů (HACCP).

HISTORIE HACCP

Základ systému HACCP vznikl v USA v sedmdesátých letech (Červenka 2005) při přípravě potravin pro americké kosmonauty, kdy bylo nutno vyloučit jakékoliv riziko nebezpečí z potravin. Postupně se pak tento systém dopracoval a začaly ho zavádět některé – zejména velké potravinářské podniky v USA, Kanadě a Austrálii. Později ho převzala i EU. V České republice se začal systém HACCP zavádět ve větším rozsahu přibližně od roku 1995, a to při zpracování potravin živočišného původu, hlavně v masném, mlékárenském a drůbežářském průmyslu. V roce 1997 byl u nás, podobně jako v EU, systém HACCP uzákoněn jako povinný pro všechny výrobce potravin a posléze i pro uvádění potravin do oběhu, a to již výše zmiňovaným zákonem o potravinách č. 110/1997 Sb., ke kterému vyšlo v roce 1998 první znění prováděcí vyhlášky Ministerstva zemědělství, včetně poslední úpravy č. 161/2004 Sb.

Zavedení systému kritických bodů je rovněž v souladu s nařízením EU 93/43 EEC, které říká, že v rámci správné výrobní a hygienické praxe by měly být zavedeny systémy HACCP u všech výrobců potravin. Prováděcí vyhláška zákona o potravinách č. 161/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů, ukládá kromě jiného v ustanoveních platných od 1. ledna 2005 povinnost stanoveným způsobem určit kritické body a vést související evidenci nejen u výrobců, ale všem provozovatelům potravinářských podniků, ke kterým je nutno počítat každého, kdo nějakým způsobem zachází s potravinami. Platí proto samozřejmě i pro všechny výrobce a zpracovatele mléka. Většina velkovýrobců a zpracovatelů mléka má již systémy HACCP zavedené. Horší je situace u farmářů a malozpracovatelů, kteří tyto systémy většinou zavedeny nemají. Z výsledků dotazníku průzkumu, který jsme provedli mezi některými faremními zpracovateli mléka jsme například zjistili, že pojem HACCP zná pouze 57 % dotazovaných.

NAŘÍZENÍ (ES) 852/2004 A SYSTÉM HACCP

Dnem 1. 1. 2006 vstoupily v platnost nové legislativní předpisy EU označované jako „hygienický balíček“. Jedná se o Nařízení č. 852, 853, 854 a 882, která jsou doplněna Směrnicí č. 2004/41/EHS (Dwinger 2004). Nařízení (ES) 852/2004 o hygieně potravin konkrétněji specifikuje hygienické požadavky na přepravu, skladování, značení zdravotní nezávadnosti výrobku apod. Komplex systémových opatření, která zajišťují bezpečnost výrobků musí být nastaven na konkrétní podmínky. Výchozím přístupem je flexibilní systém HACCP, který zohledňuje skutečnost, že stejné požadavky a povinnosti nelze vyžadovat od kapacitně velkých nebo naopak od velmi malých provozů. Mezi takovéto patří například i zemědělství prvovýrobci, kteří se navíc často nacházejí v klimaticky různých oblastech. Flexibilita v oblasti postupů založených na principech HACCP je jednou z oblastí, která je řešena samostatným vysvětlujícím dokumentem DG SANCO. Článek 7 nařízení č. 852/2004/ES vyzývá také členské státy k podpoře vypracování vnitrostátních doporučení pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP.

NAŘÍZENÍ (ES) 854/2004 A SYSTÉM HACCP

Nařízení EP a Rady č. 882/2004ES stanoví všeobecné požadavky pro úřední kontroly prováděné příslušnými úřady. Specifická pravidla pro úřední kontroly výrobků živočišného původu jsou stanovena v nařízení č. 854/2004/ES o úřední kontrole produktů živočišného původu, kde je nově stanovena povinnost úředním veterinárním lékařům provádět audity HACCP a správné hygienické praxe. Je například umožněno, aby byl upraven přístup k přítomnosti úředního veterináře při prohlídce před poražením zvířat na základě analýzy rizika.

ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKY HACCP

V názvu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) jsou vyjádřeny dvě nejdůležitější charakteristiky celého systému a to (Červenka 2005):

- hledání zdrojů zdravotních nebezpečí na cestě od surovin ke konzumaci výrobku
- identifikace kritických bodů v celém průběhu technologického procesu

Účelem této analýzy je minimalizovat nebezpečí v procesu výroby a balení výrobků z hlediska jejich zdravotní nezávadnosti. HACCP je nezbytnou součástí managementu jakosti v podnicích s výrobou potravin. Při aplikaci tohoto systému lze nebezpečí porušení zdravotní nebo hygienické nezávadnosti nebo jakosti či biologické hodnoty odhalit již během výroby určitého potravinářského produktu a odstranit je bezprostředně nápravnými opatřeními. Systém HACCP je nedílnou součástí celosvětového programu FAO/WHO pro standardizaci potravin a součástí potravinářské legislativy EU.

POSTUP PŘI ZAVÁDĚNÍ HACCP

Při zavádění systému se uplatňuje 7 základních principů (Metaal 2004, Voldřich 2000): analýza nebezpečí, určení kritických kontrolních bodů, stanovení kritických mezí, vytvoření monitorovacího systému, nápravných opatření, ověřovacích postupů a dokumentace. Zpracování a zavádění systému HACCP se provádí zhruba v následujících krocích (Babička 2000): provedení popisu výrobku a technologie výroby (stanovení diagramu výrobního procesu), provedení analýzy nebezpečí, stanovení kritických bodů, stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech, stanovení způsobů, metod a frekvence monitorování, určení nápravných opatření, zavedení ověřovacích postupů a zavedení dokumentace.

Vypracování plánu HACCP si může podnik nebo provoz zajistit vlastními silami a nebo si ho může objednat u některé akreditované organizace, která se touto problematikou zabývá. Provozní nebo podniková dokumentace, která má být přílohou plánu HACCP, obsahuje zejména podnikové normy, pracovní náplň zaměstnanců, sanitální řád, opatření DDD (dezinfekce, dezinfekce a deratizace), havarijní řád, plán kontroly vody, evidence zdravotního stavu pracovníků, přehledy o školení zaměstnanců apod. (Voldřich 2004).

LITERATURA

1. Babička, L. (2000): Metodický pokyn k uplatňování principů systému kritických bodů v technologii výroby krémů k plnění cukrářských korpusů při výrobě rolád, Catering ČSA Praha.
2. Červenka, J., Foltýn, I., Kopeček, P., Jarolímek, J. (2005): Výroba , jakost a obchod s mlékem v podmínkách EU II, ČZU v Praze, ISBN 80-213-1276-9.
3. Dwinger, R. (2004): HACCP in European legislation, DG Health & Consumer Protection, SANCO D2, TAIEX 8-06-2004.
4. Metaal, R. (2004): HACCP – principles in food industry, HACCP training course, DG Health & Consumer Protection, SANCO D2, TAIEX 8-06-2004.
5. Usnesení vlády ČR ze dne 15. prosince 2004 č. 1277 ke Strategii zajištění bezpečnosti potravin v České republice po přistoupení k Evropské unii.
6. Voldřich, M., Jechová, M., Kaudelová, M. (2004): Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě, České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o., ISBN 80-903401-2-1.
7. Voldřich, M., Čerňovský, M., Cahlíková, N., Demnerová, K., Pazlarová, J., Hajšlová, J. (2000): Zavádění systémů kritických bodů (HACCP), ÚZPI Praha, ISBN 80-7271-004-4.

Kontaktní adresa:

Dr. Ing. Lenka Kouřimská, Katedra kvality zemědělských produktů, ČZU v Praze, Kamýcká 129, 165 21 Praha 6 – Suchbátka, ČR
telefon: +420 224 383 507, e-mail: kourimska@af.czu.cz