



Rozšíření výuky HACCP o hodnocení modelových plánů HACCP vybraných typů potravinářských provozů

2014FVHE/2340/040

Kuklová Monika, Mojžysková Markéta,
Jakubcová Anna

MVDr. Lenka Necidová, Ph.D.

Předmět a cíl projektu

- Zavedení systému HACCP a vytvoření plánu HACCP je legislativně danou povinností provozovatelů potravinářských podniků
- Modelové plány HACCP absolventům FVHE VFU Brno rozšíří znalosti a praktické dovednosti, které uplatní při řešení dané problematiky v praxi
- Bylo vypracováno 9 modelových plánů HACCP, v tištěné i elektronické verzi, které budou využity v praktické výuce a budou pro studenty dostupné v e-learningu
- Plány určené studentům záměrně obsahují nedostatky, které se v praxi v plánech HACCP běžně vyskytují, správné znění plánu s vyznačenými úpravami má k dispozici vyučující

- Plány jsou sestaveny v souladu s legislativními požadavky (**článek 5, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004**) a požadavky normy (**ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe-Obecné principy hygieny potravin**) a **vychází ze 7 principů HACCP** (analýza nebezpečí, stanovení CCP, znaky a kritické meze v CCP, vymezení systému sledování v CCP, nápravná opatření, ověřovací postupy, záznamy a dokumentace).

Modelové plány HACCP

- Plán systému HACCP v technologii výroby fermentovaného mléčného výrobku (ovocný jogurt)
- Plán systému HACCP v technologii výroby tepelně opracovaného masného výrobku (lahůdkové párky)
- Plán systému HACCP při prodeji chlazených ryb v hypermarketové prodejně
- Plán systému HACCP při prodeji mrazeného zboží v hypermarketové prodejně
- Plán systému HACCP v technologii výroby sýru s plísní uvnitř hmoty
- Plán systému HACCP v technologii výroby výsekového vepřového masa a drobů
- Plán systému HACCP v technologii výroby marinovaného masa
- Plán systému HACCP v technologii výroby tepelně opracovaného masného výrobku (uzená vepřová pečeně bez kosti)
- Plán systému HACCP v technologii výroby hovězího masa a drobů.

Příklady záměrných chyb

- Nesoulad uvedené teploty skladování zmrazených ryb v popisu výrobku a v analýze nebezpečí – musí se shodovat
- Nesprávně určený CCP (analýza rizika)
- Pro CCP nejsou uvedeny hodnoty kritických mezí, monitoring ani nápravná opatření
- Absence některého z principů HACCP
- V diagramu výrobního procesu nejsou znázorněny všechny kroky
- Nedostatečná četnost monitoringu
- Atd.

verze student

Plán systému HACCP v technologii
výroby tepelně opracovaného masného
výrobku

LAHŮDKOVÉ PÁRKY
„verze student“

verze učitel

Plán systému HACCP v technologii
výroby tepelně opracovaného masného
výrobku

LAHŮDKOVÉ PÁRKY
„verze učitel“

verze student

verze učitel

9. Vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech - monitoring

CCP	Monitoring			
	co	způsob	jak často	kdo
Příjem ryb CCP 1 B	<ul style="list-style-type: none"> Kontrola dokumentů Smyslové hodnocení ryb 		Jednou měsíčně.	Pracovníci příjmu, pravidelně proškolení.

10. Nápravná opatření

CCP	Nápravná opatření	Záznamy
Příjem ryb CCP 1 B	Nepřevzetí dodávky, zlepšení v oblasti výběru dodavatelů.	Protokol CCP1. Protokoly o kalibraci teploměrů.
	Dodavatel je telefonicky informován, že zásilka	Protokol o nápravných opatřeních.

9. Vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech - monitoring

CCP	Monitoring			
	co	způsob	jak často	kdo
Příjem ryb CCP 1 B	<ul style="list-style-type: none"> Kontrola dokumentů Smyslové hodnocení ryb Měření teploty ryb vpichovým teploměrem (úředně kalibrovaným č. xy). 		Každá dodávka.	Pracovníci příjmu, pravidelně proškolení.

10. Nápravná opatření

CCP	Nápravná opatření	Záznamy
Příjem ryb CCP 1 B	Nepřevzetí dodávky, zlepšení v oblasti výběru dodavatelů.	Protokol CCP1. Protokoly o kalibraci teploměrů.
	Dodavatel je telefonicky informován, že zásilka	Protokol o nápravných opatřeních.

Děkuji za pozornost.

