

Základné požiadavky a ciele príručiek správnej hygienickej praxe.

Jedným zo základných cieľov potravinového práva, ako je ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002 je snaha o vysokú úroveň ochrany ľudského života a zdravia. Jedným z nástrojov, ako uvedený cieľ dosiahnuť je implementovať správnu hygienickú prax a trvalé postupy založené na zásadách HACCP.

Nariadenie (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín v platnom znení ustanovuje, že požiadavky na HACCP musia poskytovať dostatočnú flexibilitu vo všetkých situáciách. Príručky správnej praxe sú užitočným nástrojom, ktorých úlohou je pomáhať najmä malým prevádzkovateľom správne identifikovať a riadiť nebezpečenstvá (napr. mikrobiologické, chemické), zaviesť systém sledovateľnosti správnym označovaním a vedením záznamov atď. Príručky sa môžu aplikovať najmä tam, kde výroba prebieha v súlade s postupmi, ktoré sú dobre známe, zaužívané.

V súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín členské štáty podporujú vypracovanie vnútroštátnych príručiek správnej hygienickej praxe a na uplatňovanie zásad HACCP.

Príručky správnej hygienickej praxe vypracúvajú a šíria združenia potravinárskych podnikov. Vypracované príručky sú posudzované orgánmi úradnej kontroly v rámci svojej pôsobnosti a po zapracovaní ich pripomienok ministerstvo notifikuje príručky na Európsku komisiu – Generálne riaditeľstvo pre zdravie a ochranu spotrebiteľa. Európska komisia uverejňuje zoznam národných príručiek na svojej stránke.

Zoznam národných príručiek správnej hygienickej praxe pre potraviny nariadenie EP a R (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín:

<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/index.cfm?action=search>

HACCP plán a bezpečnosť potravín

Výrobcovia potravín sú zodpovední za to, že vyrábajú bezpečné potraviny. V súčasnosti sa v potravinárskom priemysle uplatňuje niekoľko nariadení, noriem a prístupov na usmernenie bezpečnosti potravín. Výroba potravín, ktorá je bezpečná a spĺňa očakávania spotrebiteľov má tiež obchodný význam, pretože to povzbudí spotrebiteľov, aby tieto výrobky opakovane nakupovali.

Výrobcovia potravín reagovali na túto potrebu vývojom systémov na účinnejšie meranie, riadenie a zlepšovanie kvality a bezpečnosti výrobkov. Tieto systémy sa v zásade zaoberajú predbežnými požiadavkami na bezpečnosť potravín (programy nevyhnutných predpokladov) a riadenými procesmi spracovania prostredníctvom identifikácie, monitorovania a eliminácie nebezpečenstiev (systém analýzy rizika a kritického bodu (HACCP)).

HACCP je komplexný systém, ktorý identifikuje, vyhodnocuje a riadi nebezpečenstvá súvisiace s bezpečnosťou potravín. Je to štruktúrovaný, systematický prístup k riadeniu bezpečnosti potravín v celom potravinovom reťazci, od farmy až po stôl. HACCP stavia na osvedčených systémoch riadenia kvality, ako je správna poľnohospodárska prax (Good agricultural practice, ďalej len „GAP“), správna výrobná prax (Good manufacturing practices, ďalej len „GMP“), správna hygienická prax (Good hygienic practices, ďalej len „GHP“) a správna prax pri skladovaní (Good storage practices, ďalej len „GSP“).

Pred uplatnením HACCP musia všetky vyššie spomenuté systémy účinne fungovať. Plán HACCP je založený najmä na :

- analýze nebezpečenstva,
- stanovení kritických kontrolných bodov,

- určenie kritických limitov,
- ovládacích opatreniach,
- nápravných opatreniach,
- vedení dokumentácie,
- kontrole dokumentácie.

Celý proces výroby začína už na farme resp. v mori. Je nevyhnutné, aby už v tomto kroku boli všetky procesy pod kontrolou a identifikované možné nebezpečenstvá a zväžené riziko (pôda – pesticídy, ťažké kovy, environmentálna záťaž). Je potrebné brať do úvahy možné účinky činností prvovýroby na bezpečnosť potravín.

Výrobcovia finálnych produktov, pokrmov by mali, pokiaľ je to možné, implementovať opatrenia na kontrolu kontaminácie vzduchom, pôdou, vodou, krmivami, hnojivami (vrátane prírodných hnojív), pesticídmi, veterinárnymi liekmi už v prvovýrobe. Je nevyhnutné kontrolovať zdravie rastlín a zvierat tak, aby nepredstavovalo ohrozenie zdravia ľudí (účinný nástroj môže byť audit, alebo návšteva a fyzická kontrola podmienok). Osobitne by sa malo dbať na hospodárenie s odpadmi a na primerané skladovanie škodlivých látok.

Pravidlá uplatniteľné na prvovýrobu sú uvedené v prílohe I, časť A, bod (I)(1) nariadenia (ES) č. 852/2004.

GMP

GMP je systém zabezpečenia kvality, bezpečnosti alebo systém riadenia výroby. GMP sa zameriava na kontrolu procesov a podmienok výroby a zároveň na prostredie, v ktorom výroba prebieha. Na uplatňovanie GMP zásad, výrobca vypracúva dokumentáciu, ktorou sa rozumejú smernice a ďalšie interné predpisy v záujme zabezpečenia kvalitných a správnych procesov vedúcich k výrobe bezpečných a kvalitných potravín. Dokumentácia správnej výrobnéj praxe obsahuje najmä

- a) riadenie procesov,
- b) osobná hygiena zamestnancov,
- c) riadenie cudzích predmetov,
- d) riadenie alergénov,
- e) označovanie surovín,
- f) kontrola hmotnosti a počtu,
- g) výsledovateľnosť potravín,
- h) návrh a prevedenie zariadení, pomôcok
- i) usporiadanie priestorov (vrátane priestorov pre zamestnancov),
- j) riadenie odpadov.

GHP

Súlad s GHP je prvým krokom k zavedeniu hygienického riadenia a je uplatniteľný v celom procese výroby. Cieľom správnej hygienickej praxe je nastaviť účinný systém čistenia a sanitácie zahŕňajúci všetky priestory, zariadenia, pomôcky tak, aby neboli ohrozené suroviny, produkty, rozpracovaná výroba, ale aj napr. obalový materiál, ak je používaný. Do GHP je potrebné zahrnúť aj údržbársku aktivitu, ktorá je nevyhnutnou a potrebnou súčasťou ale aj činnosti v oblasti výkonu deratizácie, dezinfekcie atď. Najmä uvedené oblasti vzhľadom na GHP musia byť zahrnuté a dostatočne popísané v dokumentácii

- a) priestory a zariadenie,
- b) hygiena prevádzky,

- c) program čistenia,
- d) kontrola škodcov,
- e) údržba.

GHP má zahŕňať aj plánovanie školení týkajúcich sa riadenia prevádzkovej hygieny a čistenia ktoré zabezpečia, aby boli vždy k dispozícii primerané zdroje na dodržiavane správnych hygienických štandardov, čím sa znižuje riziko kontaminácie výrobkov.

Oblasti GMP a GHP sú upravené aj nasledovnou legislatívou:

Potravinový kódex - Druhá časť 8. hlava - Zásady správnej výrobnéj praxe

Príloha č.1 – Vzor na spracovanie sanitačného programu

Príloha č.2 – Pracovný protokol o aplikácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín

Príloha č.3 – Vedenie záznamov o realizácii plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny

https://www.svps.sk/legislativa/kodex_02_08.asp

Nariadenie Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín, kapitola II.: Povinnosti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, Článok 4: Všeobecné a osobitné hygienické požiadavky a Článok 5: Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body:

<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=SK>

Použitá literatúra:

1. Eresha Mendis, PhD and Niranjana Rajapakse, PhD. 2009. GMP AND HACCP A Handbook for Small and Medium Scale Food Processing Enterprises. Ind-Expo Certification (Pvt) Ltd. 2009. ISBN 978-955-604-037-1. [cit. 2019-12-09]. URL: https://www.researchgate.net/publication/311571232_GMP_and_HACCP_handbook_for_small_and_medium_scale_food_processing_enterprises
2. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome. 2001. Manual on the application of the HACCP system in Mycotoxin prevention and control. 2001. [cit. 2019-12-09]. URL: <http://www.fao.org/3/a-y1390e.pdf>
3. JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE. Codex Alimentarius - Food Hygiene - Basic Texts - Second Edition. 2018. [cit. 2019-12-09]. URL: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-50%252FWD%252Ffh50_05e.pdf