

# Konference školní stravování 2018 Pardubice

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE**  
STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

HACCP ve školním stravování  
z pohledu hygienika

Mgr. Svatava Navrátilová

# Co to je HACCP

- Systém HACCP = soubor preventivních opatření.
- Spolu s dodržováním zásad správné výrobní a hygienické praxe a se splněním požadavků hygienických předpisů tvoří komplex bezpečného poskytování stravovacích služeb.
- Správně zavedený a fungující systém snižuje riziko onemocnění či zdravotního poškození konzumentů.

# Co to je HACCP

- Slouží provozovateli k vytipování slabých míst tj. kritických bodů a jejich následnému ošetření kontrolovatelným přístupem tak, aby byla riziková místa odstraněna a byla zajištěna bezpečnost pokrmů.



# Legislativa

- Povinnost zavést systém kritických bodů respektive postupy založené na zásadách HACCP platí pro všechny provozovatele stravovacích služeb a vyplývá z platné legislativy.
- Legislativním podkladem pro zavedení je Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, čl. 5.

# Pro zavádění systému HACCP byl formulován postup, který zahrnuje 7 základních principů

1. Provedení analýzy nebezpečí
2. Stanovení kritických bodů
3. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech

# Pro zavádění systému HACCP byl formulován postup, který zahrnuje 7 základních principů

5. Stanovení ovládacích opatření pro každý kritický bod
6. Zavedení ověřovacích postupů s cílem potvrdit, že systém pracuje účinně
7. Zavedení evidence a dokumentace

# Nejčastější chyby v praxi

# Chyby v popisné dokumentaci – v tzv. „příručce HACCP“

- ❑ Zavedení je ve většině školních jídelen formální – zaměstnanci s dokumentem nejsou seznámeni anebo mu nerozumí.
- ❑ Příručky byly školními jídelnami „poslušně zpracovány“, často „odbornými firmami“, které naplnily pouze pořadače často zbytečnými papíry, kdy například na každý druh pokrmu (příloha, omáčka, salát) byly zpracovány diagramy výroby.



# Chyby v popisné dokumentaci – v tzv. „příručce HACCP“

- ❑ Postupným získáváním informací byly příručky upravovány a doplňovány až vznikly různě „poslepované verze“ – původní formuláře doplňované o novější verze, okopírované části z jiných provozoven, z různých publikací, informace získané z internetu.
- ❑ Příručka je neúplná - chybí některé její části.

# **Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:**

## **1. Vymezení činnosti a odpovědnosti výrobce**

Tato část zahrnuje:

- popis výrobce
- definování všech prováděných činností (od nákupu až po výdej popř. expedici pokrmů)
- popis veškerého vyráběného sortimentu

# Chyby v této části dokumentace systému HACCP:

- odpovědnost a rozsah nejsou jasně stanoveny, např. kdo je odpovědný za rozvoz pokrmů – zda výrobce co vyrábí pokrmy, dopravce anebo zařízení, kde se pokrmy vydávají,
- nejsou zahrnuty všechny činnosti – vlastní nákup a dovoz surovin
- činnost výrobce je špatně vymezena – příručka je zpracována pro výdejnu, ale v provozovně se pokrmy vyrábí a naopak

# **Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:**

## **2. Stanovení týmu (pracovní skupiny)**

Určení pracovníků, kteří se budou podílet na vytváření a udržování systému.

Je běžnou praxí, že v případě malých kuchyní tvoří pracovní tým dva členové a to vedoucí školní jídelny a kuchařka.

# Chyby v této části dokumentace systému HACCP:

- v týmu uvedeni neaktuální pracovníci
- členové nejsou proškoleni (nejčastěji ředitelé škol) a neznají tak problematiku stravování
- chybí podpisy – není tak dána zodpovědnost

# **Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:**

## **3. Specifikace (popis) výrobků + popis předpokládaného použití výrobku**

Zde by mělo být uvedeno jaký je připravovaný sortiment (teplé, studené pokrmy, nápoje...) a uvedeny informace týkající se možných zdravotních nebezpečí (např. způsob použití, doba spotřeby, skladovací podmínky).

V popisu předpokládaného použití se nejčastěji uvádí skupiny spotřebitelů a jejich omezení při konzumaci – např. příprava dietní stravy.

# Chyby v této části dokumentace systému HACCP:

- často není popis pro připravované nápoje
- rozpor mezi dokumentací a praxí – nejčastěji v popisu při uchovávání cukrářských výrobků, kdy je uvedena při skladování teplota chladírenská, ale ve skutečnosti se některé trvanlivé cukrářské výrobky vydávají při pokojové teplotě

# **Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:**

## **4. Popis technologických postupů (vytvoření diagramů výrobního procesu)**

Jedná se o přehled všech činností a pracovních kroků, kde se může objevit nějaké nebezpečí. Podle technologických postupů se provádí analýza nebezpečí. Využívají se obecné diagramy pro skupinu pokrmů nebo pro každý pokrm zvlášť.



# Chyby v této části dokumentace systému HACCP:

- v dokumentaci tato část úplně chybí
- neaktuální – dříve vytvořeny pro každý pokrm zvlášť a pokud se začne připravovat nový pokrm, diagram se již nevytvoří

# Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:

## 5. Provedení analýzy nebezpečí

Zahrnuje vytvoření seznamu všech výrobních kroků, ve kterých jsou identifikována možná zdravotní nebezpečí (mikrobiologická, chemická fyzikální) pro strávnicka a uvedení ovládacích opatření, kterými se zabrání vzniku těchto nebezpečí.

# Chyby v této části dokumentace systému HACCP:

- analýza nebezpečí není vůbec uvedena v příručce nebo je neúplná
- při způsobu kontroly zajištění postupů je uvedeno proškolení pracovníka a dohled nadřízeného, ale nikde už není doloženo jméno pracovníka, který je za tuto činnost odpovědný

# **Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:**

## **6. Stanovení kritických bodů**

Zhodnocení, zda v některé části výrobního procesu, i přes všechna další opatření (změna technologie, postupu), může dojít k porušení zdravotní nezávadnosti potravin. Počet kritických bodů není stanoven, záleží na složitosti výrobního postupu.

# Chyby v této části dokumentace systému HACCP:

- stanovení daného kritického bodu není podloženo analýzou nebezpečí – prostě se jen zapisují teploty
- kritické body jsou stanoveny na základě analýzy nebezpečí, ale není s nimi seznámen personál jídelny, například měření teploty pokrmů při výdeji provádějí kuchařky jen proto, že jim to paní vedoucí řekla. Zaměstnancům není znám důvod, proč měří.

# **Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:**

## **7. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí v kritických bodech**

Pro každý kritický bod je určen jeden nebo více znaků, jejichž sledování umožní udržovat kritický bod kontrolou. Sledovaným znakem bývá často teplota, čas, vzhled atd.

Pro každý znak jsou určeny hodnoty kritických mezí, jejichž překročení ukazuje na opuštění zvládnutého stavu = nebezpečí porušení zdravotní nezávadnosti.

# Chyby v této části dokumentace systému HACCP:

- pořad stanovena doba spotřeby 4 hodiny při výdeji teplých pokrmů nebo u studených pokrmů stanoveny parametry odkazující na vyhlášku č. 137/2004 Sb., ve které to již není uvedeno
- kuchařky při měření teplot pokrmů neznají stanovenou kritickou mez uvedenou v příručce

# **Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:**

## **8. Vymezení systému sledování (zvládnutého stavu) v kritických bodech**

Jedná se o stanovení postupu (např. měření, pozorování) a četnosti sledování (jak často a kdo bude sledování provádět) a způsob vedení těchto záznamů o sledování.



# **Chyby v této části dokumentace systému HACCP:**

- není stanovena frekvence sledování při delším výdeji (lze tak vše změřit najednou a měření se mine účinkem)
- není stanovena odpovědnost za sledování
- kuchařky neví kam naměřené hodnoty zapisovat, kde a jak se uchovávají

# Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:

## 9. Stanovení nápravných opatření

Jedná se o opatření, která řeší postup dalšího nakládání s pokrmy, při jejichž výrobě, uchovávání nebo dalších činnostech došlo k nedodržení stanovené kritické meze. Každé nápravné opatření by se mělo zaznamenat.

# Chyby v této části dokumentace systému HACCP:

- nápravná opatření se neprovádí – nejčastěji proto, že pracovník nápravná opatření nezná a neví, kdy je potřeba je uplatnit
- nápravná opatření se provádí, ale již se neeviduje (například pokrm se dohřeje, ale změřená teplota se již nezapíše)

# Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:

## 10. Stanovení ověřovacích postupů

System HACCP musí být po zavedení pravidelně ověřován, aby byla zajištěna jeho správnost a funkčnost a aby tak co nejlépe předcházel možným nebezpečím.

Ověřování systému – vlastní kontrola systému, která např. zahrnuje zhodnocení analýzy nebezpečí, kontrolu nastavených CCP, kontrolu teploměřů, poučenosti pracovníků, vyvození závěrů a případnou úpravu systému.

# Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:

Vnitřní audit – kontrola prováděná nezávislou osobou, která není za vytvořený systém přímo zodpovědná, v praxi jde často o pracovníka z jiné školní jídelny. Četnost provádění auditů není stanovena, každý provozovatel si ji určuje sám (nejčastěji 1x ročně).

# **Chyby v této části dokumentace systému HACCP:**

- ověřování systému není vůbec prováděno
- není stanovena frekvence nebo se ověřování provádí s jinou četností než je uvedeno v dokumentaci

# **Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:**

## **11. Zavedení dokumentace a záznamů**

Zahrnuje jak příručku HACCP a dokumentaci provozní neboli záznamy o sledování kritických bodů, nápravná opatření, postupy a průběh ověřování, tak i další související dokumentaci, jako je provozní řád, sanitační řád, technologické postupy, provedené školení zaměstnanců, opatření proti škůdcům atd.

# Dokumentace systému HACCP by měla obsahovat tyto údaje:

Změny provedené v příručce HACCP uchovávat min. po dobu 1 roku a měření a zápisy kritických bodů uchovávat min. 14 dní od data výroby pokrmu.

Chyby:

- záznamy jsou zbytečně uchovávány dlouhou dobu (i několik let) nebo naopak záznamy se ihned likvidují
- chybí vypracovaný sanitační řád



# Chyby v praxi: v dokumentaci provozní (při zapisování kritických bodů)

- V provozovně se pouze zapisují teploty a není zavedena příručka HACCP.
- Provádí se úplně jiné zapisování kritických bodů než je stanoveno v příručce nebo je jiná frekvence (je stanoveno 3x za výdej a v praxi se provádí pouze 1x za výdej).



# Zjištění z praxe

- V zápise denně uvedeno 75 °C před výdejem, na základě dotazování zjištěno, že se opisuje nastavená teplota na konvektomatu a nejsou měřeny pokrmy uvnitř.
- Ve výdejně jídel na formuláři o záznamu teplot byla u všech vydávaných pokrmů uvedena teplota 65 °C. Po dotazování, bylo zjištěno, že kuchařky tuto teplotu zapisují, protože jim paní vedoucí řekla, že tam jiná teplota být nesmí.

# Zjištění z praxe

- V některých případech, kde je dokumentace dobře zpracovaná, si pracovnice přidělávají práci tím, že běžný technologický postup jako je přemístění pokrmů do ohřívacích vozíků denně zapisují do formuláře, kde se zaznamenávají teploty.
- V případě oslabeného personálu v kuchyni se stává, že díky časové tísni buď teploty změří, ale nezapíší anebo se vůbec nezměří a záznamy se doplní zpětně.

# Zjištění z praxe

- „Naměřené hodnoty teplot“ byly ve formuláři uvedeny již dopoledne, i když měření je nastaveno na 11:30, 12:30 a 13:30 hodin.

Denní záznam přípravy pokrmů

Datum: 9.6.2016

*los. rybní s mletím, maso dvoje barva, kůže, kaviár s klobáskami, a rybní, dět. sábit s klobáskami*

Název pokrmu	Pokrm Připravoval	Teplotná úprava			Výdej				
		Doba Trvání	Teplota	Čas Dokončení	Teplota pokrmů				
					11:30	12:30	13:30		
<i>los. rybní</i>		1.15	95°C	10.45	44	44	40	40	69°C
<i>maso dvoje barva</i>		2.00	180°C	10.00	45	45	42	42	40°C
<i>rybní</i>		35 min	90°C	10.15	44	44	45	45	43°C
<i>kaviár</i>		1.10	160°C	10.15	46	46	43	43	41°C
<i>dět. sábit</i>	<i>kliff</i>	05 min	120°C	10.15	42	42	40	40	8°C

09/06/2016 10:49

# Děkuji za pozornost



**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE**  
STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE