

# Kontrolní činnost – prevence

Mgr. Alexandr Burda

# Přednáška

- Sk. 6.10. 2020
- Sk. 8.10. 2020

# **Mezinárodní systémy kvality a bezpečnosti potravin**

- **RASFF**
- **ISO 22000**
- **HACCP**

# RASFF

- **Rapid Alert System for Food and Feed**  
jedná se o systém rychlého varování  
před rizikovými potravinami a krmivy.

# ISO 22000

- Systémy managementu bezpečnosti potravin - je norma platná pro celý svět a zahrnuje mimo jiné požadavky HACCP.
- Naplnění požadavků normy pomáhá společnostem získat a zajistit důvěru uživatelů v oblasti bezpečnosti potravin.

# HACCP

- Zkratka anglického názvu „Hazard Analysis and Critical Control Points“
- Jedná se o systém tzv. kritických bodů, původně vyvinutý pro NASA.
- O způsobu zavedení systému se vede dokumentace, záznamy se vedou také o měřeních v kritických bodech, o přijatých nápravných opatřeních (viz Vyhláška č.137/2004 Sb., příloha č. 4).

# HACCP – význam

## **Je to preventivní postup, který:**

- Předchází, identifikuje a vyhodnocuje nebezpečí ohrožení zdraví strávníka, spotřebitele ještě předtím, než může nebezpečí vzniknout
- Udává, jaké postupy a prostředky jsou nezbytné k tomu, aby se nebezpečím předcházelo ještě předtím, než se mohou projevit
- Zavádí systém kontroly nad procesem výroby, manipulací se surovinami, prostředím a pracovníky tak, že vzniku nebezpečí pro strávníka předchází

# Hygiena oběhu poživatin

- Poživatiny jsou svým chemickým složením velmi vhodné pro množení různých choroboplodných zárodků a masovostí spotřeby jsou prostředkem k rychlému šíření nákaz mezi obyvatelstvem.
- Hygienický stav prostředí a tím i poživatin zlepšujeme sanitačními opatřeními.



# Sanitace

je soubor hygienických opatření, která se mají podílet na udržení zdravotní nezávadnosti potravin vyráběných v potravinářských závodech, distribuovaných a následně prodávaných v prodejní síti a rovněž pokrmů prodávaných v provozovnách stravovacích služeb.

Způsob sanitace se řídí obecně závaznými předpisy, které si příslušný podnik upravuje pro své podmínky. Vytváří sanitační řád.

# Náležitosti sanitačního řádu

- výčet pracovníků oprávněných dělat sanitaci a hygienickou kontrolu
- prostředky používané k čištění a sanitaci
- časový interval, v jakém se musí sanitace dělat
- požadavky na oblečení pracovníků
- předpisy upravující způsob a intervaly školení pracovníků

# **Povinnost vedoucího pracovníka**

Vedoucí pracovníci podniků a jednotlivých provozů jsou povinni s předpisy pro hygienu a sanitaci seznámit podřízené pracovníky.

# Povinnost zaměstnance

- Každý pracovník, který bude manipulovat s poživatinami, se podrobí vstupní lékařské prohlídce a obdrží zdravotní průkaz. K nové lékařské prohlídce jde v případě, že
  - má průjemové, hnisavé nebo horečnaté onemocnění, případně infekční nemoc
  - v rodině nebo na pracovišti se vyskytne infekční choroba nebo je na ni podezření
  - orgány hygienické služby nařídí novou lékařskou prohlídku
- Naprostou samozřejmostí je dodržování osobní hygieny (čistota těla, upravenost, čistota pracovního oděvu, obuvi, dodržování hygienických návyků, které mají vyloučit možnost infekce – mytí rukou po toaletě).

# Hygiena oběhu poživatin

Se dále člení:

1. Hygiena výroby poživatin
2. Hygiena přepravy poživatin
3. Hygiena skladování poživatin
4. Ochrana proti škůdcům

# 1. Hygiena výroby poživatin

## a. Hygiena pracoviště

Jednotlivé prostory se smějí používat pouze k účelu, k němuž byly úředně schváleny. Musí být dodržováno bezprašné ovzduší, odvod par (digestoře, vzduchotechnika), odvoz odpadů, čistota a hygiena pracoviště, dezinfekce pracoviště, strojů a nástrojů

## b. Hygiena výrobního procesu

Používání zdravotně nezávadných surovin, polotovarů, obalů. Dodržení technologických postupů, procesů. Např.: Používání pitné vody, led musí být vyroben jen z pitné vody atd.

## 2. Hygiena přepravy poživatin

- Je nutné zabránit znečištění poživatin, dopravní prostředky musí mít zcela oddělený ložný prostor určený k přepravě poživatin.
- Ložný prostor musí být snadno čistitelný.

# 3. Hygiena skladování poživatín

## Zásady pro skladování poživatín:

Poživatiny skladujeme vždy v čistých, vzdušných a dobře větratelných prostorách s vybělenými stěnami.

Nikdy poživatiny neskladujeme přímo na zemi, ale v regálech nebo na paletách, 15 cm od stěny, 20 cm od podlahy.



# 3. Hygiena skladování poživatin

Pro skladování poživatin je vhodnější teplota nižší než vyšší.

Kromě zmrazených potravin a tuků však Poživatinám nesvědčí teploty nižší než bod mrazu.

Při příliš nízké relativní vlhkosti poživatiny vysychají, při příliš vysoké vlhnou a snadno podléhají mikrobiální zkáze.

# 3. Hygiena skladování poživatín

Doba, po kterou si poživatina uchovává jakost a zdravotní nezávadnost, se nazývá trvanlivost.

Po určitou část průměrné trvanlivosti ručí výrobce za jakost a zdravotní nezávadnost poživatiny záruční lhůtou.

Důležitou zásadou správného skladování poživatin je pravidelná obměna zásob uvážlivým objednáváním zboží a spotřebou vždy nejstarší dodávky.

# Ochrana poživatin proti škůdcům

Nejúčinnější ochranou je řádná prevence, čistota, pořádek a speciální sanitačních opatření.

## Živočišné škůdce rozdělujeme na:

- Hlodavce – potkan, myš domácí, krysa, hraboš. Poživatiny znehodnocují ohlodáním, mohou přenášet salmonelózu, tularémii, infekční nemoci
- Členovce – dvoukřídlý hmyz, švábi, štěnice, moli (mol moučný), motýli, roztoči. Hygienicky poživatiny znehodnocují, mohou přenášet břišní tyf, úplavici, tularémii, encefalitidu

## Rostlinné škůdce rozdělujeme na

- Baktérie
- Kvasinky
- Plísně

# Speciální sanitační opatření

1. DERATIZACE – je soubor opatření k hubení škodlivých hlodavců (mechanická – pasti, chemická – kladení otrávených návnad)
2. DEZINSEKCE - je soubor opatření k hubení škůdců z kmene členovců (chemická – insekticidy, zaplynování)
3. DEZINFEKCE – dezinfekcí ničíme choroboplodné zárodky. Dezinfikují se výrobní prostory, sklady, přepravní prostředky, stroje, nástroje, inventář. Používá se celá řada dezinfekčních prostředků (antiseptik) rozdílné účinnosti (např. chloramin)
4. DEZODORACE – je ochrana poživatin proti nepříjemně páchnoucím mikrobiálním metabolickým produktům. Provádí se různými chemickými látkami, které mají zároveň dezinfekční účinek.
5. KONZERVACE POŽIVATIN – je ochrana poživatin před mikrobiálními změnami. Konzervace prodlužuje trvanlivost poživatin. Konzervační metody jsou založeny na přímém usmrcení mikroorganismů a úpravě prostředí tak, aby bylo nepříznivé pro rozmnožování a růst mikroorganismů.

# Úkoly do testu

- Co je úkolem RASFF?
- Vysvětli HACCP a jeho význam
- Vysvětli pojmy sanitace, speciální sanitace a sanitační řád
- Zásady skladování potravin
- Vysvětli pojmy – dezinfekce, dezinsekce, deratizace a dezodorace.