

Systemy kvality a zdravotní nezávadnosti v potravinářské výrobě

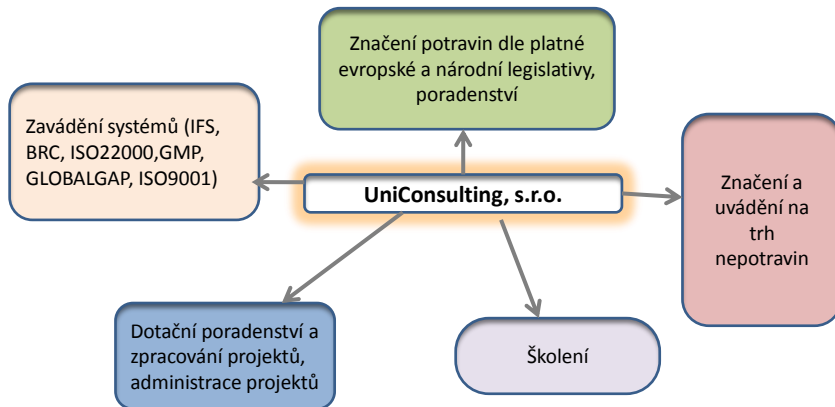


EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Profil UniConsulting

- Společnost na trhu od roku 1998, tvořena z odborníků se zkušenostmi a praxí v jednotlivých oblastech
- Nezávislá společnost nabízející pomoc při zavádění systémů (GMP, GTP, HACCP, IFS/BRC, ISO22000, GLOBALGAP, atd.) a při uplatňování nově vznikající legislativy v oblasti zemědělství, potravin, nepotravin a stravování do praxe
- **Pomoc při získávání dotací z EU**
- Činnost je flexibilně rozvíjena podle požadavků klientů
- Velký důraz na vzdělávání a doškolování svých specialistů

Oblasti poradenství



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Dotace z EU a ČR

• VYHLEDÁNÍ A IDENTIFIKACE VHODNÉ PODPORY

• PODROBNÁ ANALÝZA KRITÉRIÍ A PODMÍNEK ČERPÁNÍ PODPORY

posoudit, do jaké míry klient a jeho záměr splňují kritéria a podmínky pro získání dotace, dále pak posoudit kvalitu uchazeče a jeho záměru z pohledu očekávaného bodového hodnocení a stanovit tak pravděpodobnost získání dotace a kritická místa projektu

• OPTIMALIZACE KLIENTA A JEHO ZÁMĚRU

tak, aby byla splněna všechna kritéria pro získání dotace, bylo dosaženo maximálního bodového hodnocení a současně byla maximalizována pravděpodobnost získání dotace

• ZPRACOVÁNÍ ŽÁDOSTI VČETNĚ PŘÍLOH A SOUVISEJÍCÍ PORADENSTVÍ

• ODBORNÉ PORADENSTVÍ PŘI ŘÍZENÍ PROJEKTU V REALIZAČNÍ A PROVOZNÍ FÁZI PROJEKTU

cílem je realizovat projekt v jeho investiční a provozní fázi tak, aby přiznaná dotace byla přiznána a udržena

Základní charakteristiky

- zahrnují povinnosti a požadavky, které kvalitu a zdravotní nezávadnost výrobků zajišťují
- kvalita (jakost) výrobků a zdravotní nezávadnost je rozhodující pro úspěšnost výrobce
- povinnosti a požadavky jsou definovány v různých systémech jako „certifikační schéma“, lze je ověřovat nezávislou stranou => ověřování stupně plnění ve firmě

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Systémy lze dělit z formálního hlediska na:

- 1) Systémy, které nejsou založeny na existujících certifikačních schématech – jsou vytvořeny na konkrétní provozy pro vnitřní účely.
- 2) Povinné systémy z všeobecně přijatým schématem, také pro vnější účely. (HACCP)
- 3) Nepovinné systémy s všeobecně přijatým schématem, certifikované nezávislou třetí stranou. Význam je prezentace úrovně systémů firmy pomocí auditu třetí stranou (prokazování shody se standardem).

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Legislativa x Standardy (systémy řízení)

Legislativa

Požadavky:

- povinné (právní status)
- vymahatelné
- vznikají demokratickým způsobem
- působnost je omezena hranicemi
- kontrolovány státními orgány

Standardy

Požadavky:

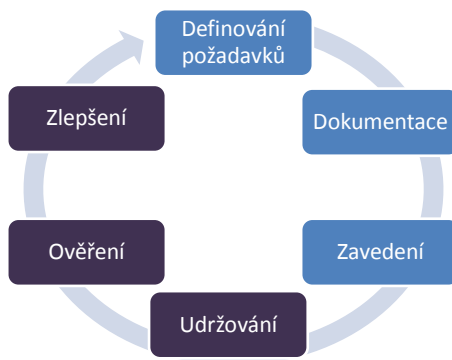
- „nepovinné“
- nemají právní status
- nejsou vymahatelné
- nevznikají demokratickým způsobem
- mezinárodní platnost (neznají hranice státu)
- kontrolovány „vlastníkem“ standardu

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

System, rozdělení provozů

System = souhrn požadavků a vyplývajících opatření



Typy provozů:

- „uniformní“: formální plnění požadavků
- „kvalitní“: požadavky jsou přeneseny do praxe, uplatňování systému v praxi

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Standardy (systémy řízení) - historie

- celosvětové zavádění systémů jakosti druhá polovina 80. let
- začátkem devadesátých let se objevily další modely (TQM - Total Quality Management, MBQA,)
- v roce 2000 proběhla velká revize ISO 9000:2000 =) nová koncepce **řízení jakosti**, důraz na řízení podnikání a procesů spojených se vznikem výrobku prostřednictvím procesní orientace
- v posledních letech „se roztrhl pytel“ s tvorbou dalších certifikačních schémat a standardů, které více zohledňovali specifika jednotlivých oblastí

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Systémy používané v potravinářství

- Certifikovaný systém HACCP
 - normativní dokument Ministerstva zemědělství ČR (Věstník MZE č. 1/2001) – povinně od roku 2013 - Věstník MZE č. 2/2010)
- Systémy jakosti (International Organization for Standardization)
 - ISO 22000
 - ISO 9001
 - ISO 14001
 - ...
- Normy schválené GFSI
 - BRC
 - IFS
 - Dutch HACCP Code

 UniConsulting

HACCP (legislativní požadavek)

- jediný povinný systém = „Systém kritických bodů“
(plní pouze dílčí, i když velmi důležité povinnosti týkající se zdravotní nezávadnosti produktů)
- základ systémů bezpečnosti potravin

<u>Cíl:</u>	Zdravotní nezávadnost výrobků
<u>Hlavní metoda:</u>	Analýza nebezpečí (kvalitativní, kvantitativní)
<u>Nebezpečí:</u>	Biologická, Chemická, Fyzikální
<u>Kritické body:</u>	Monitoring nebezpečí ve výrobě
<u>Dílčí záběr:</u>	Je povinný v rámci všech ostatních standardů
<u>Nevýhoda:</u>	Řeší pouze malou část problémů bez návaznosti na kvalitu

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

ISO 9001 – management jakosti

<u>Cíl:</u>	Trvale poskytovat produkt, který splňuje požadavky zákazníka
<u>Základ systému:</u>	Komplexní řešení všech procesů ve firmě
<u>Hlavní metoda:</u>	Procesní přístup
<u>Komplexní systém:</u>	Je nepovinný. Je celosvětově nejrozšířenější.
<u>Výhoda:</u>	Je obecný použitelný na všechny typy firem. Poskytuje dostatečnou vůli pro individuální řešení. Principy, které používá jsou implementovány do všech ostatních systémů. Celosvětové rozšíření.
<u>Nevýhoda:</u>	Je příliš obecný a slouží pouze jako vodítko. Není dnes dostatečnou zárukou, že firma je kvalitní. Příliš velké rozšíření a devalvace jména.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

12

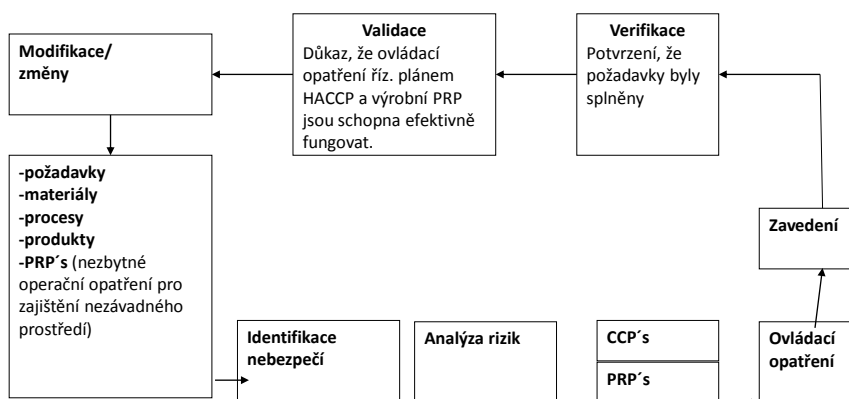
ISO 22000

- v některých bodech stejná jako ISO 9001
- zohledňuje strukturu normy ISO 9001, a to za účelem snadné kompatibility a zajištění možnosti implementace obou těchto standardů
- spojuje principy HACCP s programy předběžných opatření (jako např. v BRC a IFS)
- neakceptována obchodními řetězci (zatím)
- v ČR zatím malý zájem a počet zavedení

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

ISO 22 000 - principy



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

ISO 14001 (EMS) - systém životního prostředí

Cíl: Vedení se zavazuje k plnění opatření politiky, cílů v souladu s koncepcí trvale udržitelného rozvoje a společenské potřebě ochrany životního prostředí

Základ systému: Systém je komplexní v rámci úzce vymezeného tématu

- klade se důraz na preventivní spíše než na nápravná opatření
- lze prokázat odpovídající péči a dodržování předpisů

Hlavní metoda: Procesní přístup

Komplexní systém: Je nepovinný. Je na vzestupu (nový) teprve se prosazuje.

Výhoda: Zákazníci jsou ubezpečeni o angažovanosti podniku ve věci příkladného environmentálního managementu (image), je zajištěno pojištění za rozumnou cenu, snižuje se počet nehod, za něž podnik nese právní odpovědnost

Nevýhoda: Je příliš úzce zaměřen. Je dobré ho doplňovat jiným komplexním systémem.

Norma IFS

Cíl: Trvale poskytovat produkt, který splňuje požadavky zákazníka (maloobchodní řetězec). Schéma je určené pro organizace, které vyrábějí nebo zpracovávají potraviny zejména pod privátní značkou.

Základ systému: Opakované ujištění managementu, že jsou si zaměstnanci vědomi svých povinností a že je hodnocena efektivita práce, kontrola výrobku i výrobního procesu a implementace nápravných opatření.

Hlavní metoda: Procesní přístup. Shoda s touto normou je zjišťována na bázi kontrolního seznamu dotazů a vyhodnocovací matrici.

Komplexní výrobní systém: Je nepovinný. Je celosvětově nejrozšířenější společně s BRC.

Norma IFS

Výhoda: Je složen z konkrétních požadavků bez výjimek. Proto je velmi přesná představa o podnicích, které jsou takto certifikovány. Jde o jediný systém který řeší dopodrobna i prostorové uspořádání, hygienu, sanitaci DDD atp. Jeho prestiž je velmi vysoko. Je vyžadován maloobchodními řetězci.

Nevýhoda: Při jeho konkrétnosti a striktnosti neumožňuje požadavky přitvrzovat nebo zjemňovat podle typu výroby.

Tvrdé požadavky znamenají v některých případech značné investice do výrobních prostor (na rozdíl od ostatních standardů).

www.uniconsulting.cz


 UniConsulting

Norma BRC

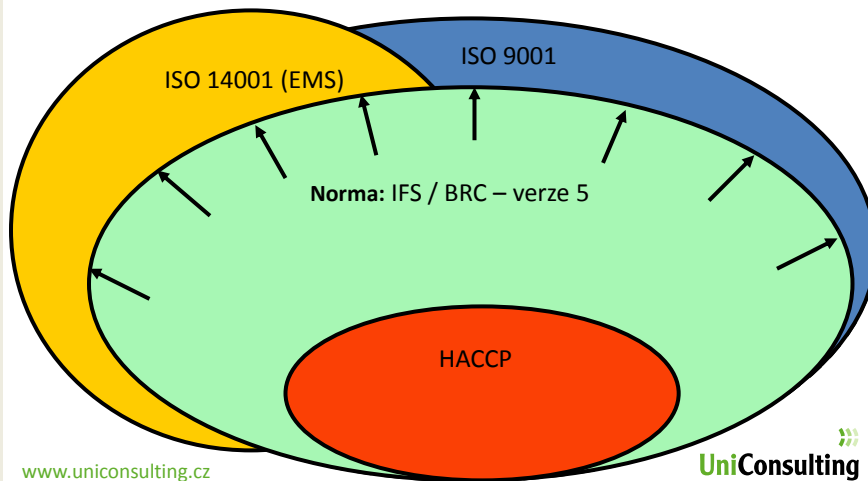
Cíle normy:

- Závazek vedení a průběžné zlepšování
- Systém HACCP
- Systém řízení kvality
- Požadavky na prostředí závodu
- Řízení výrobku
- Řízení výrobního procesu
- Personál

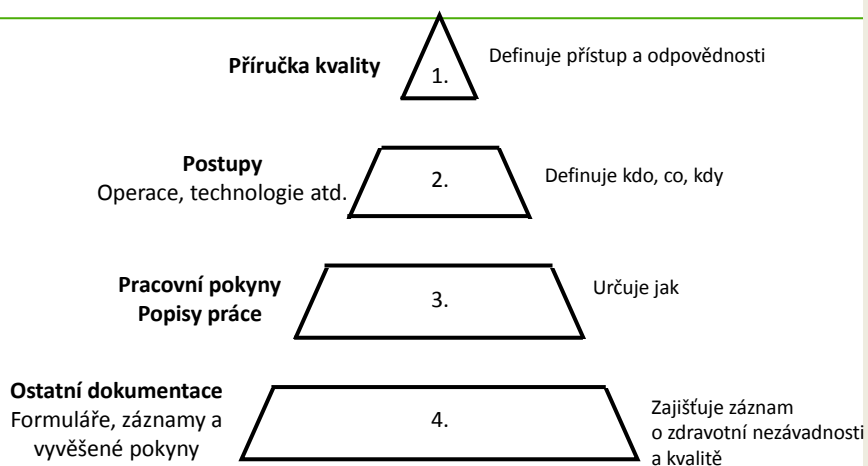
Rozdílem mezi BRC a IFS stále zůstává časový interval pro provedení nápravných opatření, kdy v IFS jsou nápravná opatření požadována do 1 roku, zatímco u BRC musí být nápravná opatření provedena do **28 dnů od vydání správy auditu.**

 UniConsulting

Rozsah aktivních systému - Integrace systémů



Struktura dokumentace



Hlavní principy - požadavky systémů (souhrnně)

- Zaměření na zákazníka
- Vedení
- Zapojení pracovníků
- Procesní přístup
- Systémový přístup řízení
- Neustálé zlepšování výkonnosti organizace
- Rozhodování na základě faktů
- Dodavatelské vztahy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Základní kapitoly ČSN EN ISO 22000:2005

1. Předmět normy
2. Citované normativní dokumenty
3. Termíny a definice
4. Systém managementu bezpečnosti potravin
5. Odpovědnost managementu
6. Management zdrojů
7. Plánování a realizace bezpečných produktů
8. Validace, ověřování a zlepšování managementu bezpečnosti potravin

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Základní kapitoly IFS (5. verze)

1. Odpovědnost vrcholového vedení
2. HACCP
3. Řízení zdrojů
4. Výrobní proces
5. Měření analýzy a zlepšování

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Základní kapitoly BRC (5. verze)

1. Závazek vedení a stálé zlepšování
2. Plán bezpečnosti potravin
3. Bezpečnost potravin a systém řízení jakosti
4. Požadavky na prostředí závodu
5. Kontrola výrobku
6. Řízení výrobního procesu
7. Personál

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Princip: 1) Zaměření na zákazníka

- úspěšnost založená na vyváženosti a uspokojování potřeb zainteresovaných stran (majitelé, zaměstnanci, zákazníci, dodavatelé, stát - legislativa)
- firmy jsou závislé na zákaznících
- měření spokojenosti zákazníků (důležité doprovodné služby)
- zákazník je partner
- musí být k dispozici postup identifikace základních potřeb a očekávání zákazníků
- výsledky tohoto postupu musí být vyhodnocovány a zohledňovány při stanovování cílů kvality.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

- Stanovení specifikací finálních produktů (všechny standardy-souvislost s HACCP)
- Smlouva a zaměření na zákazníka
- Externí komunikace-všechny normy
- Řízení reklamací včetně stanovování příčin reklamací, vyhodnocování trendů reklamací
- Sledovatelnost a stahovatelnost (veřejné, neveřejné)
- Měření spokojenosti zákazníků

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Princip: 2) Vedení

- vytváření podmínek pro pracovníky
- aktivita, kreativita
- motivace zaměstnanců

-
- Řízení procesů (efektivita)
 - Odpovědnost vedení: politika bezpečnosti a jakosti, plánování jakosti a bezpečnosti
 - Stanovení odpovědností a pravomocí na všech úrovních
 - Jmenování osoby odpovědné za implementaci, udržování a řízení systému bezpečnosti
 - Stanovení týmů (jakost, bezpečnost potravin)

- Management zdrojů: infrastruktura, pracovní prostředí, ochrana před cizími předměty
- Zajištění způsobilosti pracovníků (pracovní podmínky, školení a výcvik)
- Důraz na tým bezpečnosti potravin, na pracovníky sledující CCP a CP

Odpovědnost vrcholového vedení

Vrcholové vedení musí navrhovat a zavádět vnitropodnikovou politiku.

Obsah vnitropodnikové politiky musí být dále tvořen **konkrétními cíli** příslušných oddělení. Pro každé oddělení musí být stanovena **odpovědnost a termín** pro dosažení cíle.

Cíle kvality vnitropodnikové politiky musí být **komunikovány** zaměstnancům na příslušných odděleních a musí být **účinně zavedeny**.

Odovědnost vrcholového vedení

Vrcholové vedení musí zajistit, aby bylo **pravidelně kontrolováno** dosahování všech cílů, **minimálně jednou ročně**

Podnik musí zajistit, aby veškeré příslušné **informace** byly příslušným zaměstnancům **sdělovány účinně a včas**.

Podnik musí určit **odovědnost za vnější komunikaci** (krizové řízení, úřady a komunikace s médii).

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Odovědnost vrcholového vedení

Musí být jasně stanoveny **kompetence a odovědnosti**, včetně **zastupování**

Zaměstnanci, jejichž práce má vliv na požadavky na produkty, musí mít vypracovány **pracovní náplně** s jasně stanovenými odovědnostmi.

Vrcholové vedení musí zajistit, aby si zaměstnanci byli **vědomí své odovědnosti** a aby byly zavedeny mechanismy na **sledování efektivity** jejich práce.

Zaměstnanci s vlivem na požadavky na produkty si musí být vědomi svých odovědností a musí být schopni prokázat, že svým **odovědnostem rozumí**.

Odovědnost vrcholového vedení

Vrcholové vedení musí poskytnout **dostatek odpovídajících zdrojů**, aby požadavky na produkt byly splněny.

Oddělení odpovědné za řízení kvality musí být **přímo podřízené** vrcholovému vedení podniku.

Podnik musí zajistit, aby příslušní zaměstnanci **znali veškeré procesy** (písemné i ústní) a konzistentně je **používali**.

Podnik musí mít zaveden vhodný **system k zajištění udržení informovanosti** o všech příslušných zákonech týkajících se bezpečnosti potravin, vědeckém a technickém vývoji a průmyslových zásadách správné praxe.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Princip: 3) Zapojení pracovníků

- Každý musí vědět, co a proč dělá
- Výcvik, předávání zkušeností, zvyšování povědomí zaměstnanců
- Stanovení odpovědností a pravomocí včetně zastupitelnosti
- Stanovení cílů pro jednotlivé zaměstnance, vyhodnocování jejich plnění, zainteresování odměňování na výsledcích práce

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Princip: 4) Procesní přístup

- vlastník procesu – odpovídá za řízení a zlepšování procesů
- cíl procesu - proč ten proces provádíme
- interní a externí dodavatelé a zákazníci
- požadavky interních zákazníků, změny
- uživatelé procesů
- vybavení (pomůcky, HW, SW, znalosti)
- legislativa, vnitřní normy
- měřítko úspěšnosti - měřitelné cíle
- vztahy mezi procesy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Procesy ve firmě

- Řídící – bez nich by nemohly řádně fungovat klíčové procesy (stanovení politika jakosti a bezpečnosti, stanovení odpovědností a pravomocí, řízení dokumentů a záznamů, plánování a zajišťování zdrojů, BOZP, interní audity, řízení neshod a reklamací, nápravná a preventivní opatření, analýza dat)
- Klíčové – vedou ke splnění požadavků zákazníka
- Podpůrné – bez nich by nemohly fungovat řídicí a klíčové procesy, avšak samy o sobě nemohou uspokojovat zákazníka, mnohdy je lze nakoupit
- Outsourcované procesy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Princip: 5) Systémový přístup řízení

- Integrovaný systém jakosti a bezpečnosti
- Odstraňování bariér
- Firma je úspěšná tehdy, když každý upřednostňuje zájmy organizace jako celku před svými vlastními
- Plánování a realizace
- Plán bezpečnosti potravin – HACCP

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

- Kontrola výrobku včetně řízení laboratoří
- Řízení výrobního procesu
- Řízení krizí
- Řízení měřidel
- Detekce cizích předmětů
- Řízení surovin, včetně obalů
- Doprava
- Návrh a vývoj výrobků

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Princip: 6) Neustálé zlepšování výkonnosti

- stanovení cílů- pravidlo SMART (specifické, Měřitelné, akceptovatelné, reálné) + termínované
- kde jsme teď, co musíme udělat pro dosažení stanovených cílů
- která data budeme zjišťovat, proč?
- kdo s daty dále pracuje, jak se uplatní výsledky analýzy, k čemu jsou užitečné
- výsledek: zdroje pro investice a další rozvoj firmy (záruka solidnosti firmy pro partnery)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

- Interní audity
- Inspekce v provozu
- Řízení procesu
- Kalibrace a kontrola měřících a monitorovacích zařízení
- Kontrola množství (kontrola hmotnosti a objemu)
- Analýza produktů
- Karanténa a uvolňování produktu
- Řešení reklamací dozorových orgánů a zákazníků
- Řízení incidentů, stahování výrobků z trhu a od zákazníků
- Řízení neshodných výrobků
- Nápravná opatření

 UniConsulting

Princip: 7) Rozhodování na základě faktů

- Stojí za to informovat dodavatele podkladů, proč tyto informace potřebuji, jaký je z nich výstup (odstranění pocitu zbytečné práce)
- Důraz na diskusi, výměnu názorů, ale konečné rozhodování podle stanovených odpovědností
- Stanovení priorit v zájmu celé firmy
- Zpětná vazba
- Využívání informací z analýz neshod, reklamací, interních auditů

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

- Ověřování efektivity nápravných a preventivních opatření včetně výstupů z auditů
- Interní komunikace
- Externí komunikace se zainteresovanými stranami
- Podrobné vstupy pro přezkoumání vedením
- Provedení efektivního přezkoumání
- Výstupy - postoj vedení

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Princip: 8) Dodavatelské vztahy

- dodavatel je partner
- jasná a otevřená komunikace
- oboustranná závislost
- významné jsou doprovodné služby (servis, informovanost o novinkách, kompletnost dokumentace)
- hodnocení dodavatelů = zdroj zlepšování dodavatelů

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

- Schválené specifikace surovin a obalů
- Efektivní komunikace s dodavateli včetně dodavatelů služeb
- Výběr a hodnocení dodavatelů
- Zapracování kroku nakupování do HACCP
- Důsledná vstupní kontrola
- Dodavatelské (zákaznické audity)
- Efektivní řešení reklamací surovin obalů
- Vstupní kontrola

 UniConsulting

Audit

Auditor by měl přezkoušet následující oblasti:

- Odpovědnosti, pravomoci, kvalifikace a pracovní náplň
- Dokumentované postupy a instrukce k jejich zavádění
- Kontrolu a ověřování: specifické požadavky a stanovená kritéria pro akceptaci a odchylky
- Opatření prováděná v případě neshod
- Vyšetřování příčin neshod a zavádění nápravných opatření
- Analýzy shody kvalitativních údajů a jejich využití v praxi
- Manipulace, skladování a dostupnost záznamů o jakosti, jako jsou údaje o výsledovatelnosti
- Řízení dokumentů

Všechny postupy a metody mají být srozumitelné a odpovědný personál je musí chápat

 UniConsulting

Nejčastější neshody

- Nedostatečná politika bezpečnosti a slabá návaznost cílů
- Nevýstižné záznamy
- Slabá zainteresovanost vedení
- Nedostatečné povědomí zaměstnanců
- Neaktualizace specifikací surovin, chybějící systém pro aktualizaci surovina obalů
- Není posouzení vliv produktu na zdraví uživatelů

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Nejčastější neshody

- Opomenutí alergenů a výskytu cizích těles v analýze nebezpečí
- Nedostatečné definování metody k posouzení míry rizika
- Nedostatečné stanovení náprav a nápravných opatření včetně odpovědností při překročení kritických mezí nebo limitů
- Nesprávné nastavení ověřovacích postupů
- neprovedení testu stahovatelnosti
- Chybějící postup pro rozhodování o případném stahování

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Další požadavky zákazníků

- Dodavatelé surovin musí být hodnoceni podle: základního rizika přísad, objemu dodaných přísad, historie dodavatele
- Následní zpracovatelé a smluvní společnosti-musí v nich být provedené dodavatelské audity
- Dodavatelé obalů musí být hodnoceni podle: funkčnosti, kontaktu s potravinami, množství odebraného produktu, historie dodavatele-pozor: součástí specifikace by měly být výsledky migračních testů
- Pro ostrahu podniku-kamerový systém
- Vegetace vzdálená od budovy alespoň jeden metr

Další požadavky zákazníků

- Personál je vyzván, aby upozorňoval ne známé návštěvníky
- Vysokorizikové suroviny-např. ovocné saláty (vhodný systém meziprostorového uzavření (nelze otevřít jedny dveře, pokud by byly otevřené druhé))
- Umývadla ve výrobních prostorách-nerozbitné
- Okna i ve skladech chráněná proti rozbití
- Výměna žárovek-raději vrchem, bez vstupu do výrobních prostor
- Jíst a pít v kancelářích výrobních prostor není povoleno, vybavení na minimum kvůli cizím tělesům a úklidu

Další požadavky zákazníků

- Vrchní část skříněk v šatnách skosená
- Kontrola Legionelly ve sprchách
- Prověření HACCP i u dodavatele pokrmů
- Pokrývky hlavy i v kuchyni (kantýně)
- Monitoring teplot v chladničkách na potraviny zaměstnanců
- Ochranné oděvy-těsné u krku a zápěstí
- Pozor na návleky pro návštěvy-musí být dostatečně pevné
- Vysokorizikový prostor-přístup jen po provedení dezinfekce-turnikety

Další požadavky zákazníků

- Velký důraz na správný postup oblékání (pokrývka hlavy, obutí bot, umytí rukou, odchod na pracoviště)
- Musí být zavedené postupy pro ztrátu brýlí, kontaktních čoček
- Podrobný postup rozbití skla (zastavení výroby, omezení pohybu v postižené oblasti, zadržení postiženého produktu, nahlášení incidentu vedoucímu, uklizení zbytků, vyčištění či likvidace čistících pomůcek, oprava nebo náhrada zničeného předmětu, kontrola oděvu včetně bot-případná výměna, vyplnění záznamu o incidentu a schválení pokračování výroby, archivace vzorku rozbitého předmětu, nápravné opatření)

Další požadavky zákazníků

- Používání per a dalších pomůcek detekovatelných detektorem kovů, pera z jednoho kusu
- Všechny cedule v provozu omyvatelné, nejlépe magnetické
- Detektor kov: účinný automatický vyřazovací systém, uzamčená schránka na vyřazené produkty, zcela uzavřený prostor mezi detekční hlavou a vyřazovacím systémem, vizuální a akustický alarm v případě detekce
- Barevné odlišení: síta, těsnění...
- Pro síta a filtry-písemné kontrolní postupy, preventivní údržba

Další požadavky zákazníků

- Pláště používané v MB laboratoři nesmí být nikde jinde nošené, měly by být nejlépe barevně odlišené, oddělené praní
- Pokud jsou tištěné etikety na jednotlivá balení, měly by být nespotřebované etikety pro ten konkrétní den zlikvidované, potřebné etikety počítat
- Nestačí běžné ověření vah, měly by být prováděné ověřovací testy na počátku a na konci pracovního dne
- Postupy pro případ krizí: přerušení dodávek energií , vody, požáru, povodní a dalších přírodních pohrom, sabotáže a záměrné kontaminace, vandalismu a terorismu-dlen pravděpodobnosti a z toho vyplývajícího rizika

Další požadavky zákazníků

- Návnady na škůdce musí být připevněny ke zdem či podlaze, aby nemohly být odstraněny
- Jedové nástrahy nesmí být ve výrobních prostorách
- Vyloučení přenosu kovových spon z dílen do provozu
- Důraz na pracovní agenturu-evidence zaměstnanců včetně základních údajů
- Politika ochrany životního prostředí
- Dodržování zásad společenské odpovědnosti

Kontakt

UniConsulting, s.r.o.
Ctiněveská 2159
190 16 Praha 9 - Újezd nad Lesy

Tel.: +420 281 970 520, +420 281 973 733

Fax: +420 281 973 735

E-mail: info@uniconsulting.cz

Web: www.uniconsulting.cz

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Děkuji za pozornost!



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Systém kritických bodů



(Hazard Analysis and Critical Control Point)

Typy standardů - HACCP

1. **Systém HACCP necertifikovaný** (podle § 3, odst. 1, písm. j) zákona 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, konkretizuje vyhláška č. 147/1998 Sb. o způsobu stanovení kritických bodů) Nařízení ES 852/2004
2. **Systém HACCP s českou certifikací** (normativním dokumentem Vyhláška 147/1998 Sb.v plat. znění a Věstník Mz č.1/2001)
3. **Systém HACCP Dutch s mezinárodní certifikací** (National Board of Experts – HACCP The Netherlands, podle Codex Alimentarius)

Akreditovaná certifikace provedená v rámci **certifikačního auditu třetí (nezávislou) stranou** prokazuje, že jste do systému řízení jakosti implementovali všechny nezbytné požadované postupy k zajištění a řízení zdravotní nezávadnosti potravin.

Jak chápat „Postupy založené na zásadách HACCP“ ?

UniConsulting

Postup založený na zásadách HACCP je použití principů HACCP, tzn. že **provozovatel je schopen doložit, že zná všechna zdravotní nebezpečí**, která se mohou v procesu jím prováděné výroby potravin uplatnit a **že tato nebezpečí ovládá tzv. ovládacími opatřeními** (postupy, které zaručují, že vyrobí, připraví a podá zdravotně nezávadnou potravinu)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Co je to systém kritických bodů

UniConsulting

- Vytváří **rámec pro výrobu bezpečných potravin** a poskytuje důkazy o tom, že jsou vyráběny bezpečně
- Jedná se o **preventivní systém kontroly** nad procesem výroby s cílem zajištění bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) výrobků, které podáváte svým zákazníkům.
- **Cílem je zajistit kontrolu nad průběhem celého procesu** - nad surovinami, nad prostředím, nad pracovníky, kteří se na výrobě produktů podílejí, tj. postupovat tak, aby produkty byly zdravotně nezávadné



Základní principy - HACCP

HACCP je systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin a zemědělských produktů založený na prevenci.

HACCP je systém k zajištění zdravotní nezávadnosti při výrobě potravin, který spočívá spíše v předjímání a prevenci biologických, chemických a fyzikálních rizik než v kontrole hotových výrobků.

Systém tvoří sedm zásad:

1. Vypracování analýzy nebezpečí a stanovte jejich rizika
2. Stanovte kritické body
3. Určete kritické limity
4. Určete způsob monitoringu (kontrola kritických bodů)
5. Určete nápravné opatření
6. Určete posupy ověřování, kterými se potvrdí, že je systém účinný
7. Zvolte způsob dokumentace všech plánovaných postupů a záznamů

Problematika bezpečnosti potravin

- Ochrana potravin před toxickými látkami ze životního prostředí
- Omezení rizik z toxických látek vznikajících při výrobě a skladování potravin (např. akrylamid),
- Eliminace toxických látek produkovaných mikroorganismy (mykotoxiny),
- Minimalizace obsahu přírodních látek s nežádoucími biologickými účinky (fytoestrogeny, glykoalkaloidy,)



Chronologický přehled termínů pro zavedení HACCP

UniConsulting

1.1.2000 - pro všechny výrobce potravin

1.5.2005 - pro všechny obchodníky, kteří uvádějí do oběhu potraviny (pro všechny distributory potravin)

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby. – **zrušena v roce 2010!!**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Nařízení EP. a R. ES č. 852/2004, čl.5

- Zásady HACCP :
- Určení nebezpečí, kterému musí být předcházeno, musí být odstraněno nebo omezeno na přijatelnou úroveň,
- Určení kritických bodů
- Stanovení kritických mezí v CCP
- Stanovení a zavedení účinných postupů sledování v CCP
- Stanovení nápravných opatření
- Stanovení postupů, které jsou pravidelně prováděny k ověřování
- Stanovení řádné dokumentace a vedení záznamů



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

SANCO/3069/2004

Odborným výkladem možného způsobu zavádění HACCP v určitých potravinářských podnicích (stravovacích zařízeních) bylo pověřeno Generální ředitelství Komise pro ochranu zdraví a zákazníků, které vydalo návrh návodu k této problematice

SANCO/3069/2004 usnadnění HACCP v malých potravinářských podnicích
a

SANCO /1955/ 2005 návod pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Nařízení EP. a R. ES č. 852/2004, čl.5

- **Kritický bod** = technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu nebo procesu uvádění do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin.
- **Kritická mez** = znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Nařízení EP. a R. ES č. 852/2004, čl.5

- **Analýza nebezpečí** = proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potravin a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině.
- **Ovládací opatření** = jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň

Nařízení EP. a R. ES č. 852/2004, čl.5

- **Sledování** = pozorování a měření stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu
- **Zvládnutý stav** = stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu
- **Ověřovací postupy** = posouzení, zda plán kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda se tento plán dodržuje.

Nařízení EP. a R. ES č. 852/2004, čl.5

- **Stěžejní podmínky pro správnou funkci systému :**
 - **SVHP = základ systému** (nezbytné předpoklady)
 - správná a úplná **analýza nebezpečí**, doložitelné ovládání všech nebezpečí
 - doložitelné **udržování systému** (správně formulované a prováděné ověřovací postupy)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Souvislost mezi HACCP a správnou praxí

Co je to správná výrobní praxe?

- dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení jakosti výrobků, včetně jejich zdravotní nezávadnosti (bezpečnosti), zpravidla vypracovaných profesními sdruženími. Jedná se tedy o různé příručky a doporučení zahrnující technologické a hygienické návody na postup práce v různých stravovacích provozech.
- postupy správné praxe popisují jednoduchým způsobem metody kontroly rizik, aniž by zacházely do zbytečných detailů
- tyto postupy však musí zahrnovat všechna významná rizika a provozovatel musí jasně definovat postupy na kontrolu těchto rizik a nápravná opatření



Hodnocení rizika

- Identifikace nebezpečnosti
- Hodnocení expozice – identifikace účinku (ú)
- Charakteristika rizika
- interpretace



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Zavádění HACCP – sedm principů

 UniConsulting

7 principů:

1. Diagram, analýza nebezpečí, ovládací opatření



2. Nastavení **kritických kontrolních bodů a kontrolních bodů**
(CCP a CP)



3. Stanovení **kritických limitů** v kritických bodech



4. Stanovení efektivních **postupů sledování** v krit. bodech

Zavádění HACCP – sedm principů

5. Vypracování **nápravných opatření**



6. Stanovení **ověřovacích postupů**



7. Vypracování **dokumentů a záznamů**

Analýza nebezpečí

- **v každém kroku** diagramu výrobního procesu se analyzují možnosti vzniku zdravotních nebezpečí pro konzumenta (např. jaké chyby mohou nastat, co se může udělat špatně - v našich podmínkách, s naším personálem)

Ovládací opatření

- současně s identifikací nebezpečí jsou definovány postupy, kterými je zabráněno vzniku nebezpečí, tzv. **ovládací opatření**

(jak to děláme, že těmto chybám předcházíme)?



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Specifikace nebezpečí

- činitelé, kteří jsou bezprostřední příčinou ohrožení zdraví spotřebitelů

Biologická nebezpečí – mikroorganismy (antroponózy, zoonózy, toxikogenní mikroorganismy – bakterie, plísně), parazité, škůdci

Fyzikální nebezpečí - mechanické nečistoty (šroubky, střepy, vlasy, části obalů, prach, kamínky, omítka, kosti
.....)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Specifikace nebezpečí

Chemická nebezpečí

- přirozené toxické látky v potravinách
 - rostlinné – glykoalkaloidy (nezralé brambory), kyanogenní glykosidy (peckové ovoce – hydrolýzou vznik kyanovodíku, saponiny (jedovaté - s vodou silně pěnění – např. v prvosence), fenylylhydraziny
 - živočišné,
 - mykotoxiny – aflatoxiny (ořechy), Ochratoxin A (cereálie), fusariové toxiny (obiloviny), patulin (jablka)
- aditivní látky, agrochemikálie – pesticidy, veterinární farmaka
- kontaminanty z obalových materiálů, z výroby
- toxické látky vznikající při výrobě- např. vznik akrylamidu při tepelné úpravě (tzv. Millardova reakce asparaginu s glukózou)
- látky vyvolávající individuální nežádoucí reakce (alergeny)
- těžké kovy, perzistentní organické polutanty (PCB, hormony...)

Riziko:

míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnosti tohoto účinku vyplývající z existence určitého nebezpečí

Kontaminant:

je chemická látka, biologický činitel nebo fyzikální nečistoty, které nejsou součástí výrobního procesu a mohou ohrozit zdravotní nezávadnost nebo vhodnost produktu ke konzumaci.

Zdroje kontaminace: vzduch, oděvy, pracovníci, obaly, voda, zařízení, suroviny, odpady, škůdci.

**Křížení:**

překrývání současně prováděných čistých a nečistých provozních činností, postupů, úkonů, které se mohou vzájemně ovlivňovat, popřípadě přímý nebo nepřímý kontakt prostřednictvím osob, předmětů, provozního zařízení, společného skladování apod. vyvolávající možnou kontaminaci produktů.

Postupy založené na analýze rizika

-Ke každému kroku z analýzy **stanovíme, zda je riziko významné, či nikoliv** a z toho určíme

bod, u kterého je riziko nevýznamné

kontrolní bod CP – ovládáme správnou výrobní praxí, či postupem
(lze i CP se záznamem)

kritický kontrolní bod CCP

2. Nastavení kritických bodů (CCP)

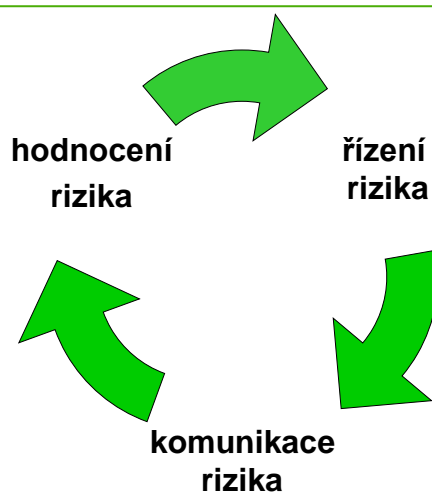
- Jsou nějaké z možných chyb takové, že i přes naše opatření může nastat problém
- Chci dosáhnout větší zodpovědnosti pracovníka
- Mohu potřebovat doložit, že proces proběhl, jak měl

→ Stanovím kritický bod



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Postupy založené na analýze rizika



3. Stanovení kritických mezí v kritických bodech

Pro CCP je nutné stanovit:

Kritická mez = do jaké hranice je stav zvládnutý;

hodnota znaku (číslo, vlastnost nebo parametr) vyjádřená pro každé ovládací opatření v kritickém bodě, která **odděluje zvládnutý a nezvládnutý stav**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Stanovení efektivních postupů sledování v CCP

Znak = veličina, kterou budu sledovat;

hodnotitelná veličina nebo stav, podle které je možné posoudit průběh procesu (např.: teplota, čas, vzhled, zápach, vizuální znečištění, přítomnost nečistot)

- určit způsob **sledování** (konkrétně jak a co sledovat)
- vytvořit **systém sledování** (zodpovědnosti, postupy, instrukce, záznamy,)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5. Vypracování nápravných opatření

Stanovení nápravných opatření **pro každý kritický bod**

Nápravné opatření – sled činností uplatňovaných v případě, že dojde k překročení stanovené kritické meze v kritickém bodě

Spočívá v

➡ **opatřeních** vedoucích k znovuustavení zvládnutého stavu v CCP (např. oprava zařízení)

➡ **vyřešení postižených výrobků** (např. likvidace výrobků, rework)

6. Stanovení ověřovacích postupů


UniConsulting

- slouží pro udržování systému tak, aby co nejlépe předcházel nebezpečí z potravin a aby byl stále aktuální
- a) Ověřování správnosti plánu (při změnách)
 - b) Ověřování metod v kritických bodech (správnost)
 - c) Ověřování funkce systému (dohled, rozbor vzorků, porady)
 - d) Vnitřní audit (celkové posouzení systému)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Shrnutí – tvorba HACCP v krocích

Definování cílů ➤

Ustavení pracovní skupiny pro tvorbu
systému kritických bodů ➤

Popis výrobku, způsobu jeho distribuce ➤

Popis způsobu užití u spotřebitele ➤



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Shrnutí – tvorba HACCP v krocích

Sestavení diagramu výrobního procesu ➤

Ověření diagramu výrobního procesu v
místě výroby ➤

Provedení analýzy nebezpečí ➤

Určení kritických a kritických kontrolních
bodů ➤

Shrnutí – tvorba HACCP v krocích



Stanovení sledovaných znaků a určení kritických mezí ↷

Zavedení systému sledování ovládaných veličin či znaků ↷

Určení nápravných opatření ↷



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Shrnutí – tvorba HACCP v krocích



Zavedení dokumentace ↷

Ověření systému kritických bodů (verifikace a validace) ↷

Audit systému kritických bodů (vnitřní audit)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Děkuji Vám za pozornost



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Požadavky IFS



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

International Food Standard - Požadavky

5 částí:

1. Odpovědnost vrcholového vedení
2. Systém řízení kvality
3. Řízení zdrojů
4. Výrobní proces
5. Měření, analýzy, zlepšování



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.1 Vnitropodniková politika / vnitropodnikové principy

1.1.1 Vrcholové vedení musí navrhovat a zavádět vnitropodnikovou politiku.

Ta musí minimálně obsahovat:

- zaměření na zákazníka
- Odpovědnost za životní prostředí
- Etiku a osobní zodpovědnost
- Požadavky na produkty (bezpečnost produktu, kvality, legálnost procesů a specifikací)

Vnitropodniková **politika** musí být **sdělována všem zaměstnancům**.

1.1.2 Obsah vnitropodnikové politiky musí být dále tvořen **konkrétními cíli** příslušných oddělení. Pro každé oddělení musí být stanovena **odpovědnost a termín** pro dosažení cíle.

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.1.3 Cíle kvality vnitropodnikové politiky musí být **komunikovány** zaměstnancům na příslušných odděleních a musí být **účinně zavedeny**.

1.1.4 Vrcholové vedení musí zajistit, aby bylo **pravidelně kontrolováno** dosahování všech cílů, **minimálně jednou ročně**

1.1.5 Podnik musí zajistit aby veškeré příslušné **informace** byly příslušným zaměstnancům **sdělovány účinně a včas**.

1.1.6 Podnik musí určit **odpovědnost za vnější komunikaci** (krizové řízení, úřady a komunikace s médii).



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.2 Struktura podniku

- 1.2.1 Pro znázornění struktura podniku musí být k dispozici **organizační diagram**
- 1.2.2 Musí být jasně stanoveny **kompetence a odpovědnosti**, včetně **zastupování**
- 1.2.3 Zaměstnanci, jejichž práce má vliv na požadavky na produkty, musí mít vypracovány **pracovní náplně** s jasně stanovenými odpovědnostmi.
- 1.2.4 **KO**: Vrcholové vedení musí zajistit, aby si zaměstnanci byli **vědomí své odpovědnosti** a aby byly zavedeny mechanismy na **sledování efektivity** jejich práce.
- 1.2.5 **Zaměstnanci** s vlivem na požadavky na produkty si musí být vědomi svých odpovědností a musí být schopni prokázat, že svým **odpovědnostem rozumí**.

1. Odpovědnost vrcholového vedení

- 1.2.6 Vrcholové vedení musí určit **zástupce pro IFS**
- 1.2.7 Vrcholové vedení musí poskytnout **dostatek odpovídajících zdrojů**, aby požadavky na produkt byly splněny.
- 1.2.8 Oddělení odpovědné za řízení kvality musí být **přímo podřízené** vrcholovému vedení podniku.
- 1.2.9 Podnik musí zajistit, aby příslušní zaměstnanci **znali veškeré procesy** (písemné i ústní) a konzistentně je **používali**.
- 1.2.10 Podnik musí mít zaveden vhodný **system k zajištění udržení informovanosti** o všech příslušných zákonech týkajících se bezpečnosti potravin, vědeckém a technickém vývoji a průmyslových zásadách správné praxe.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.3 Zaměření na zákazníka

- 1.3.1 Musí být k dispozici postup identifikace základních **potřeb a očekávání zákazníků**
- 1.3.2 Výsledky tohoto postupu musí být **vyhodnocovány a zohledňovány při stanovování cílů kvality.**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.4 Přezkoumání systému řízení

- 1.4.1 Vrcholový management musí zajistit provedení **hodnocení systému řízení** kvality v pravidelných intervalech
 - 1.4.2 To přezkoumání musí **zahrnovat opatření** pro kontrolu systému řízení kvality a pro **trvalý proces zlepšování.**
 - 1.4.3 Podnik musí pravidelně určovat a **hodnotit** (např. prostřednictvím interních auditů nebo inspekci) infrastrukturu potřebnou pro dosažení shody s požadavky na produkty. To musí zahrnovat minimálně následující položky: **stavby, rozvodné sítě, stroje a zařízení, doprava**
- Výsledky přezkoumání se musí zvažovat, včetně patřičného zvážení rizik, při investičním plánování.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.4.4 Podnik musí pravidelně určovat a **hodnotit** (např. prostřednictvím interních auditů nebo inspekcí) pracovní prostředí potřebné k dosažení shody s požadavky na produkt. To musí zahrnovat minimálně následující položky: **zařízení pro zaměstnance, enviromentální podmínky, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygienické podmínky, řešení pracovišť, vnější vlivy (např. hluk, vibrace).**

Výsledky přezkoumání se musí zvažovat, včetně patřičného zvažení rizik, při investičním plánování.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

2. Systém řízení kvality

2.1 HACCP (na základě Codex Alimentarius – CA)

2.1.1 Systém HACCP



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

2. Systém řízení kvality

2.2 Požadavky na dokumentaci

2.2.1 Systém kvality pro zajištění kvality a bezpečnosti potravin musí být **dokumentován a zaveden** a musí být udržován na **jednom místě**.

2.2.2 Musí existovat **dokumentovaný postup pro řízení dokumentů** a jejich dodatků.

2.2.3 Všechny dokumenty musí být jasně **čitelné, jednoznačné a úplné**. Příslušným zaměstnancům musí být kdykoli **k dispozici**.

2.2.4 Všechny dokumenty potřebné pro splnění požadavků na produkty musí být **dostupné v nejnovější verzi**.

2.2.5 Musí být zaznamenány **důvody veškerých dodatků** k dokumentům důležitým pro požadavky na produkty.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

2. Systém řízení kvality

2.3 Údržování záznamů

2.3.1 Všechny příslušné záznamy, nutné pro požadavky na produkty musí být **kompletní, podrobné a dobře udržované a dostupné** na vyžádání.

2.3.2 Záznamy musí být **čitelné a úplné**. Musí být udržovány takovým způsobem, který **znemožňuje následnou manipulaci** s nimi.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

2. Systém řízení kvality

2.3.3 Všechny záznamy musí být **uchovávány** v souladu se zákonnými požadavky. Pokud takové požadavky nejsou stanoveny, musí být záznamy uchovány **po dobu trvanlivosti výrobku**, aby bylo možné provádět ověřování. U produktů, které mají krátkou dobu trvanlivosti nebo dobu trvanlivosti nemají musí být udržování záznamů **založeno na analýze rizik**.

2.3.4 Jakékoli dodatky k záznamům mohou provádět pouze **oprávněné osoby**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů

3.1 Řízení lidských zdrojů

3.1.1 Veškerý personál provádějící práci, která ovlivňuje bezpečnost, legálnost a kvalitu produktu musí mít požadovanou kompetenci na základě vzdělání, pracovních zkušeností a nebo školení.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů

3.2 Lidské zdroje

3.2.1 Osobní hygiena

3.2.1.1 Musí být **dokumentovány požadavky** vztahující se k osobní hygieně. To minimálně zahrnuje následující oblasti: **mytí a desinfekce rukou, jídlo a pití, kouření, opatření přijatá v případě řezných ran nebo poškrábání, nehty a šperky, vlasy a vousy**

Požadavky musí vycházet z analýzy rizik týkající se produktu a procesů.

3.2.1.2 **K.O.:** Požadavky na osobní hygienu musí být zavedeny a musí být **dodržovány** všemi příslušnými **zaměstnanci, dodavateli a návštěvníky**. Dodržování těchto pravidel musí být pravidelně **kontrolováno**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů

3.2.1.3 Nesmí být nošeny **viditelné šperky** (včetně piercingu) a hodinky. Jakékoli **výjimky musí být komplexně vyhodnoceny** při analýze rizik ve vztahu k produktu a procesům.

3.2.1.4 Řezné rány a odřeniny musí být překryty **barevnou náplastí** (barva odlišná od barvy výrobků), která obsahuje **kovový pásek**, je-li to vhodné, navíc v případě poranění rukou musí být používány jednorázové rukavice.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů

3.2.2 Ochranné oděvy pro zaměstnance, dodavatele a návštěvníky

3.2.2.1 Musí existovat firemní postupy zajišťující, aby zaměstnanci, dodavatelé a návštěvníci dbali pravidel týkajících se **nošení a výměny ochranných oděvů** na určitých pracovištích v souladu s požadavky na produkt.

3.2.2.2 Na pracovištích, kde se vyžaduje používání pokrývky hlavy a nebo sítky na vousy, musí být **vlasy zcela zakryty**, aby nedošlo ke kontaminaci produktu.

3.2.2.3 Pro pracoviště, v nichž se vyžaduje používání rukavic (barevně odlišných od barvy produktu), musí existovat jasně stanovená pravidla. Dodržování těchto pravidel se musí pravidelně kontrolovat.

3.2.2.4 Pro každého zaměstnance musí být k dispozici dostatek vhodných ochranných oděvů.

3. Řízení zdrojů

3.2.2.5 Všechny ochranné oděvy se musí důkladně a pravidelně prát. V souladu s analýzou rizik procesů a produktů se musí oděvy prát ve **smluvně zajištěné prádelně, v závodní prádelně nebo samotnými zaměstnanci**.

3.2.2.6 Pro praní ochranných oděvů musí existovat **doporučení** a musí být zavedeny vhodné metody pro **kontrolu jejich čistoty**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů

3.3 Školení

- 3.3.1 Podnik musí mít zavedené vhodné dokumentované **školicí programy** ve vztahu k požadavkům na produkt a potřebám školení zaměstnanců. Tyto programy musí zahrnovat: **obsah školení, frekvenci školení, seznam účastníků, jazyky, kvalifikovaného školitele/lektora.**
- 3.3.2 Zaměstnanci **odpovědní za tvorbu a udržování systému HACCP** musí být odpovídajícím způsobem školeni na aplikování principů HACCP.
- 3.3.3 **Písemné školicí programy** musí být používány **pro všechny** zaměstnance, včetně sezóních a dočasných pracovníků., zaměstnaných na příslušných pracovištích. Každý zaměstnanec musí být proškolen podle písemného školicího programu **při nástupu do zaměstnání** ještě před zahájením práce.

3. Řízení zdrojů

- 3.3.4 O všech provedených školicích událostech musí existovat **záznamy** uvádějící: **seznam účastníků včetně podpisu, datum, trvání, obsah školení, jméno školitele/lektora**
- 3.3.5 **Obsah školení** musí být **pravidelně revidován** a aktualizován a přitom musí zohledňovat specifika podniku (neshody, selhání) a zákonné požadavky na bezpečnost potravin a s potravinami související.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů

3.4 Sanitární zařízení, vybavení pro hygien zaměstnanců a zařízení pro zaměstnance.

- 3.4.1 Podnik musí mít **zařízení pro zaměstnance**, které velikostí a vybavením odpovídá počtu zaměstnanců. Tato zařízení musí být udržována v čistotě a dobrém stavu.
- 3.4.2 Musí se provádět vyhodnocování a **snižování rizika kontaminace produktu** cizími předměty pocházejícími **ze zařízení** pro zaměstnance. Musí být věnována pozornost potravinám **přinášeným zaměstnanci** do zaměstnání a jejich osobním věcem.
- 3.4.3 Podnik musí mít odpovídající šatny pro zaměstnance, dodavatele a návštěvníky. Je-li třeba, musí se ukládat **venkovní a ochranné oblečení odděleně**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů

- 3.4.4 Zařízení pro zaměstnance musí být vybaveno **toaletami, které nemají přímý vstup do prostoru**, kde se manipuluje s potravinovými produkty. Oba prostory musí být odděleny alespoň jednou vyhrazenou umývárnu.
- 3.4.5 Odpovídající zařízení na mytí rukou musí být na **přístupových bodech** do výrobního prostoru, **ve výrobních prostorech**, stejně jako **v zařízeních pro zaměstnance**. Na základě analýzy rizik musí být obdobně vybaveny i **další prostory** (např. prostory balení).
- 3.4.6 Tato zařízení na mytí rukou musí obsahovat minimálně: **tekoucí studenou a horkou vodu, tekuté mýdlo, ručníky na jedno použití**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů

3.4.7 V místech zpracování produktu, které rychle podléhají zkáze, musí být splněny i další požadavky týkající se hygieny rukou: **bezdotykové zařizovací předměty, desinfekce rukou, schválená hygienická zařízení, značky/piktogramy.**

3.4.8 **Šatny** musí být uspořádány tak, aby umožňovaly **přímý vstup do prostor, kde se manipuluje s potravinami.** Výjimky musí být posouzeny analýzou rizik. Je-li to vhodné, musí být k dispozici čisticí zařízení na obuv a další ochranné oděvy.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.1 Přezkoumání smlouvy

4.1.1 Před uzavřením smlouvy s dodavatelem musí být zjištěny a správně **pochopeny** všechny **požadavky zákazníka** vztahující se k produktům, jejich realizaci a dodávce. **Podnik musí přezkoumat,** zda byly všechny aspekty požadavků spotřebitelů uspokojeny.

4.1.2 **Musí existovat záznam** o tom, jak se odsouhlasují a sdělují změny stávajících smluvních dohod.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.2 Specifikace výrobků

- 4.2.1 Ke všem finálním produktům musí být **k dispozici specifikace**, a je-li to nutné (např. u privátních značek obchodníků), musí být písemně odsouhlaseny zákazníkem. Specifikace musí být aktuální, jednoznačné, dostupné a vždy v souladu se zákonnými požadavky.
- 4.2.2 **K.O.: Specifikace** musí být k dispozici **pro všechny suroviny** (suroviny/příspěvy, přídavné látky, obaly, přepracované materiály). Specifikace musí být aktuální, jednoznačné, dostupné a vždy v souladu se zákonnými požadavky.
- 4.2.3 **K.O.:** Musí existovat **soulad s recepturou** uvedenou ve specifikaci finálního produktu určené zákazníkem.
- 4.2.4 Specifikace nebo její obsah musí být **k dispozici** v příslušných prostorách a dostupné všem příslušným zaměstnancům.
- 4.2.5 Musí existovat **postup pro změny** a schvalování specifikací pro všechny části procesu.

4. Výrobní proces

4.3 Vývoj produktu

- 4.3.1 Musí existovat **vhodný postup** vývoje produktu, zahrnující principy analýzy nebezpečí v souladu se systémem HACCP.
- 4.3.2 Složení produktu, výrobní procesy a splnění požadavků na produkt musí být zajištěny na základě **provozních zkoušek a testování produktu**.
- 4.3.3 **Zkoušky trvanlivosti** musí být prováděny s ohledem na složení produktu, balení, výrobní a skladovací podmínky. V souladu s tím musí být stanovena data „Spotřebujte do“ nebo „Minimální trvanlivost do“
- 4.3.4 Podnik musí provádět vhodné studie a testy za účelem zkoumání plnění **mikrobiologických kritérií** během doby trvanlivosti.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

- 4.3.5 Musí být stanovena doporučení pro **přípravu nebo použití** potravinářských výrobků. Je-li to vhodné, musí v nich být zahrnuty i požadavky zákazníků.
- 4.3.6 Průběh a výsledky vývoje produktu musí být **náležitě zaznamenány**.
- 4.3.7 Při vývoji produktu musí být zohledněny výsledky **organoleptického hodnocení**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.4 Nakupování

- 4.4.1 Nakupované produkty a služby musí **odpovídat aktuálním specifikacím** a smluvním ujednáním.
- 4.4.2 Musí existovat záznamy, podle nichž lze určit, **od kterého dodavatele** daný produkt pochází.
- 4.4.3 Musí existovat postupy **schvalování a monitorování dodavatelů** (interních i externích), smluvně zajištěné výroby nebo její částí.
- 4.4.4 Metody schvalování a monitorování musí obsahovat **jasná hodnotící kritéria**, např.: audity, certifikáty o analýzách, spolehlivost dodavatele a reklamace, stejně jako výkonnostní standardy na základě analýzy rizik.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

- 4.4.5 **Výsledky hodnocení dodavatelů** musí být pravidelně přezkoumávány. O přezkoumáních a opatřeních přijatých na základě hodnocení musí existovat **záznam**.
- 4.4.6 Nakupované produkty a služby musí být **kontrolovány** v souladu se stávajícími specifikacemi. **Program těchto kontrol** musí brát v úvahu požadavky na produkt, stav dodavatele a vliv surovin na hotový výrobek.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.5 Balení výrobků

- 4.5.1 Veškeré obaly musí být v **souladu** se stávajícími **platnými zákony**.
- 4.5.2 Pro všechny obalové materiály musí být k dispozici detailní **specifikace**.
- 4.5.3 Pro každý obal, který je v přímém kontaktu s potravinami musí být k dispozici **osvědčení o shodě** nebo jiný důkaz, který prokazuje vhodnost jeho použití. Toto se vztahuje na obaly v přímém kontaktu se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, včetně kontejnerů a dopravních pásů v prostorách pro výrobu polotovarů.
- 4.5.4 Veškeré obaly a balící zařízení musí být vhodné pro zamýšlené použití a **musí být testovány** na možnou kontaminaci a nebezpečí (interakce) směrem k produktu a spotřebitelům. Musí být k dispozici vhodné a **aktuální výsledky testů**.

4. Výrobní proces

- 4.5.5 Podnik musí na základě analýzy rizik **ověřovat způsobilost** obalového materiálu pro každý příslušný produkt (např. organoleptické testy, zkoušky trvanlivosti, chemické analýzy).
- 4.5.6 Pokud balící materiály (např. sklo) představují pro produkt riziko, musí být zavedeny **zvláštní postupy** k zabránění kontaminace produktu.
- 4.5.7 Za účelem minimalizace rizika kontaminace (interakce nebo korelace) jak uvnitř tak vně výrobních prostor, musí být zaveden vhodný systém **zajištění skladování a manipulace** s balícími materiály a zařízeními.
- 4.5.8 Před každým vydáním nového obalu výrobku musí být ověřena shoda s požadavky na **označení produktu**. Toto ověření musí brát v úvahu požadavky na produkt a příslušné zákonné předpisy v zemích určení, kde bude produkt uveden na trh.
- 4.5.9 Shoda výrobku s jeho **označením** musí být trvale zajištěna během **celého výrobního procesu**.

4. Výrobní proces

4.6 Standardy prostředí závodu

- 4.6.1 Výběr umístění
 - 4.6.1.1 Podnik musí zkoumat, v jakém rozsahu může prostředí závodu (např. půda, vzduch) **nepříznivě ovlivnit bezpečnost a kvalitu** produktu. V každém případě musí být stanovena vhodná opatření. Účinnost stanovených opatření musí být pravidelně přezkoumávána (příklady: nadměrně prašný vzduch, silné pachy).
- 4.6.2 Venkovní prostředí
 - 4.6.2.1 **Venkovní prostředí závodu** musí být vhodně udržováno v čistotě a pořádku. Externí podmínky provozoven musí být **posuzovány v rámci interních auditů**.
 - 4.6.2.2 Veškeré povrchy v rámci závodu musí být v dobrém stavu. V případě nedostatečné přirozené drenáže musí být **instlována vhodná kanalizace**.

4. Výrobní proces

- 4.6.2.3 **Skladování na venkovních plochách** musí být omezeno na minimum. V případě skladování zboží venku musí být provedena analýza rizik pro zamezení možnosti kontaminace nebo nepříznivého vlivu na bezpečnost nebo kvalitu.
- 4.6.2.4 Výrobní a skladovací prostory závodu musí být účinně zajištěny prostřednictvím **kontrolovaného přístupu** k zamezení nepovolaného vstupu.
- 4.6.3 Uspořádání závodu a tok výrobků.
- 4.6.3.1 **Tok výrobku** musí být od příjmu po expedici organizován tak, aby se zamezilo kontaminaci surovin, obalů, polotovarů a hotových výrobků.
- 4.6.3.2 Při oddělování procesů se musí **zohlednit vnitřní toky** (toky výrobků, odpadů, materiálů, zařízení a vybavení, zaměstnanců vody) a poskytovaných služeb.

4. Výrobní proces

- 4.6.3.3 Jsou-li výrobní prostory označeny jako mikrobiologicky citlivé (např. čisté výrobní prostory), musí být instalován **přetlakový systém**. **Analýza přítomnosti mikroorganismů** musí být prováděna v pravidelných intervalech.
- 4.6.3.4 Kde je to vhodné, musí být **pracovní systém** takový, aby omezil jakékoli potenciální riziko fyzikální, chemické nebo mikrobiologické kontaminace.
- 4.6.3.5 **Umístění podnikových laboratoří** nesmí ovlivnit bezpečnost produktu
- 4.6.3.6 **Čištění výrobních nástrojů** musí být prováděno na vyhrazených místech nebo ve stanovené době odděleně od výrobního procesu. Není-li to možné, musí být tyto činnosti řízeny tak, aby neovlivňovali produkt.
- 4.6.4 Budovy a zařízení

4. Výrobní proces

4.6.4.1 Konstrukční požadavky

4.6.4.1.1 Prostory pro přípravu, úpravu, zpracování a skladování potravin musí být navrženy a konstruovány tak, aby byla zajištěna hygiena potravin.

4.6.4.2 Stěny a přepážky

4.6.4.2.1 Stěny musí být navrženy tak, aby bránily usazování nečistot, omezovali srážení vlhkosti a růstu plísní a bylo možné je snadno čistit.

4.6.4.2.2 Povrch stěn musí být v dobrém stavu, umožňovat čištění a je-li to nutné dezinfekci. Musí být nepropustné, hydrofobní a odolné.

4.6.4.2.3 Spoje mezi stěnami a podlahou a rohy musí být navrženy tak, aby usnadňovali čištění.

4.6.4.3 Podlahy

4.6.4.3.1 Podlahy musí být navrženy v souladu s výrobními požadavky (např. mechanické zatížení, čisticí materiály, teploty).

4. Výrobní proces

4.6.4.3.2 Povrch podlah musí být v dobrém stavu, musí umožňovat čištění a je-li to nutné, dezinfekci. Podlahy musí být nepropustné, hydrofobní a odolné.

4.6.4.3.3 Musí být zajištěna hygienická likvidace odpadních vod. Kanalizační systémy musí být navrženy tak, aby usnadňovali čištění a minimalizovali riziko kontaminace produktu (např. nepříznivý vliv, vnik škůdců, atd.)

4.6.4.3.4 Podlahy musí mít odpovídající spád, aby voda a jiné tekutiny mohly bez obtíží unikat do kanalizace.

4.6.4.3.5 Strojní zařízení a potrubí musí být navrženo tak, aby, pokud je to možné, odpadní voda odtékala přímo do kanalizace.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.6.4.4 Stropy/podhledy

4.6.4.4.1 Stropy (nebo spodní strany střech v případě, že prostory nemají stropy) a nadzemní instalace (včetně potrubí, kabelů a svítidel) musí být navrženy a konstruovány tak, aby se minimalizovalo hromadění nečistot, odlupování nátěrových hmot materiálů, kondenzace a růst plísní. Stropy a podhledy musí být navrženy tak, aby byly snadno čistitelné a nedocházelo ke kontaminaci produktu.

4.6.4.4.2 Jsou-li použity snížené podhledy, musí být umožněn odpovídající přístup do volného prostoru za účelem snadného čištění, údržby a kontroly přítomnosti škůdců.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.6.4.5 Okna a ostatní otvory.

4.6.4.5.1 Okna a ostatní otvory musí být navrženy a konstruovány tak, aby na nich nedocházelo k hromadění nečistot.

4.6.4.5.2 Mohla-li by okna vést ke kontaminaci, musejí okna a světlíky zůstat během výroby zavřené a zajištěné.

4.6.4.5.3 Jsou-li okna a světlíky navržena k větrání, musí být vybavena těsnicí a snadno odstranitelnou zábranou proti škůdcům nebo musí být zabráněno jakékoli kontaminaci jinými opatřeními.

4.6.4.5.4 V prostorách, kde se manipuluje s nezabalenými produkty musí být **okna chráněna proti rozbití**.

4.6.4.6 Dveře

4.6.4.6.1 Kde je to vhodné, musí být dveře v dobrém stavu (např. bez tříštivých částí nebo odlupujících se barev, nezkorodované) a musí umožňovat snadné čištění a dezinfekci.

4. Výrobní proces

- 4.6.4.6.2 Vnější dveře, které se otevírají do prostor se surovinami, výroby, balení a skladování musí být **samouzavírací** a navrženy tak, aby bránily průniku škůdců.
- 4.6.4.6.3 Dveře a brány určené k oddělení výrobních prostor musí být **udržovány zavřené**.
- 4.6.4.7 Osvětlení
 - 4.6.4.7.1 Všechny výrobní prostory musí být osvětleny odpovídajícím způsobem.
 - 4.6.4.7.2 Veškeré osvětlovací zařízení a elektrické lapače hmyzu musí být vybaveny ochranným povlakem proti rozbití (ochranný kryt pro případ rozbití). Tato opatření se týkají minimálně těchto provozů: manipulace s nezabalenými produkty, balení a skladování surovin, manipulace se surovinami, šatny.
To nevyklučuje umístění chráněných svítidel nebo elektrických lapačů hmyzu i v jiných prostorách.

4. Výrobní proces

- 4.6.4.8 Klimatizace a větrání
 - 4.6.4.8.1 Ve všech prostorách musí existovat odpovídající **přirozené nebo umělé větrání**.
 - 4.6.4.8.2 **Větrací systémy** musí být instalovány tak, aby filtry a další součásti, které vyžadují čištění nebo výměnu, byly **snadno přístupné**.
 - 4.6.4.8.3 **Použití vzduchu** ve výrobě (např. přívod stlačeného vzduchu) musí zamezovat **kontaminaci** a vycházet z analýzy rizik pro cestu produktu.
 - 4.6.4.8.4 V prostorách kde vzniká značné **množství prachu**, musí být nainstalováno **zařízení pro jeho zachycování**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.6.4.9 Dodávky (pitné) vody.

4.6.4.9.1 Voda používaná jako součást výrobního postupu nebo pro čištění **musí být pitná** a její zdroj musí být dostatečný.

4.6.4.9.2 **Recyklovaná voda** používaná v procesu nesmí představovat **riziko kontaminace**. Voda musí splňovat příslušné zákonné požadavky na pitnou vodu. K dispozici musí být příslušné záznamy o rozborech.

4.6.4.9.3 **Kvalita vody, páry nebo ledu**, které přicházejí do kontaktu s potravinami, **musí být sledována** na všech místech odběru podle plánu odběru vzorků založeného na hodnocení rizik.

4.6.4.9.4 **Užitková voda**, která se používá např. pro hašení ohně, výrobu páry, chlazení nebo podobné účely, musí být přiváděna **odděleným, řádně označeným potrubím**. Toto potrubí **nesmí být spojeno se systémem pro pitnou vodu**, nesmí být možnost zpětného toku do tohoto systému.

4. Výrobní proces

4.7 Úklid a hygiena

4.7.1 Na základě analýzy rizik musí být k dispozici a zavedeny **plány čištění a desinfekce**. Tyto plány určují: **odpovědnosti, používané produkty a instrukce pro jejich použití, prostory určené k čištění nebo desinfekci, cíle, frekvenci čištění, požadavky na dokumentaci, symboly nebezpečí** (jeli to nutné).

Pokud jsou na čištění a desinfekci najati externí poskytovatelé služeb, musí splňovat všechny výše uvedené požadavky.

4.7.2 Čištění mohou provádět pouze **kvalifikovaní zaměstnanci**. Zaměstnanci musí být k provádění čištění **pravidelně školeni**.

4.7.3 **Účinnost čisticích a desinfekčních postupů**, která vycházejí z analýzy rizik, musí být **ověřována a dokumentována** podle plánu odběru vzorků za použití vhodných metod. Výsledná nápravná opatření musí být dokumentována.

4. Výrobní proces

- 4.7.4 Čistící a desinfekční postupy musí být **ověřeny v případě jakýchkoli změněných podmínek** (např. stavební úpravy, nové produkty, nové zařízení, klimatické změny atp.). Je-li to nutné, musí se plány čištění a desinfekce upravit.
- 4.7.5 Pro chemikálie a čistící prostředky musí být k dispozici **bezpečnostní listy** materiálů (MSDS) a návody k použití. Zaměstnanci odpovědní za čištění musí být schopni **prokázat znalost těchto návodů**, které musí být vždy na místě k dispozici.
- 4.7.6 Čistící náčiní a chemikálie musí být **jasně označeny** a skladovány v **odděleném prostoru** k zamezení rizika kontaminace.
- 4.7.7 Pro řízení a skladování chemikálií potřebných k výrobě a ošetření potravin musí být k dispozici **vhodné skladovací prostory**. S chemikáliemi mohou manipulovat pouze **zaměstnanci proškoleni** k jejich používání.

4. Výrobní proces

4.8 Odpady/nakládání s odpady

- 4.8.1 Musí být plněny všechny **zákonné požadavky** na nakládání s odpady.
- 4.8.2 Odpady z potravin a ostatní odpady musí být z prostor, v nichž se manipuluje s potravinami, **odstraňovány co nejrychleji**.
- 4.8.3 Sběrné nádoby na odpad musí být **jasně označeny**, vhodně navrženy, v dobrém stavu, snadno čistitelné a jeli třeba desinfikovatelné.
- 4.8.4 Místnosti a nádoby pro sběr odpadu (včetně lisů) musí být řešeny tak, aby je bylo možno **snadno udržovat v čistotě** a co nejméně přitahovaly zvířata a škůdce.
- 4.8.5 Odpady musí být shromažďovány v **oddělených nádobách podle zamýšleného způsobu likvidace**. Tento odpad mohou likvidovat pouze schválené třetí osoby. Podnik vede **evidenci** likvidace odpadů.

4. Výrobní proces

4.9 Riziko cizích předmětů, kovu, úlomků skla a dřeva

- 4.9.1 **K.O.:** Na základě analýzy rizik musí být identifikovány **zdroje cizích předmětů** (např. suroviny, obalové materiály, balící pomůcky, nástroje, součásti strojů atd.). Musí být stanoveny **postupy k zabránění kontaminace cizími předměty**. S kontaminovanými produkty musí být nakládáno jako s neshodnými produkty.
- 4.9.2 Ve všech prostorách, u nichž se na základě analýzy rizik zjistilo potencionální riziko kontaminace, např. manipulace se surovinami, zpracování, baleí a skladování, musí být **vyloučeno použití dřeva**.
- 4.9.3 Kde nelze vyloučit použití dřeva, avšak rizika jsou pod kontrolou, musí být **dřevo v dobrém stavu a čisté**. Stav dřeva musí být předmětem pravidelného ověřování.

4. Výrobní proces

- 4.9.4 **Potřeba zařízení na detekování kovových a cizích předmětů** musí být stanovena analýzou rizik.
- 4.9.5 Jsou-li vyžadovány detektory kovů a nebo cizích předmětů, musí být instalovány tak, aby bylo v **nejvyšší možné míře zamezeno následné kontaminaci produktu**. Detekce **nesmí být ovlivněna rušivými vlivy**.
- 4.9.6 Kontaminované produkty (včetně surovin, polotovarů a hotových produktů) **musí být izolovány** a zachází se s nimi jako s neshodnými produkty. **Přístup k těmto produktům** mohou mít a opatření pro další nakládání nebo kontrolu provádějí pouze pověřeni zaměstnanci. **Automatické zastavení linky** je přípustné pouze v případech, kde není technicky možné automatické vyřazování (např. velká balení).

4. Výrobní proces

- 4.9.7 Musí být stanovena **přesnost detektoru**. Řádná činnost detektoru musí být **pravidelně kontrolována** kvalifikovanými zaměstnanci. V případě poruchy nebo selhání detektoru kovů a nebo cizích předmětů musí být přijaty, **zdokumentována a ověřena nápravná opatření**.
- 4.9.8 Veškeré **filtry a síta pro detekci kovů** a nebo cizích těles musí být pravidelně kontrolovány a udržovány v dobrém stavu.
- 4.9.9 Ve všech prostorách, u nichž analýza rizik zjistila potenciální riziko kontaminace, např. manipulace se surovinami, zpracování, balení a skladování, **musí být vyloučena přítomnost skla**.
- 4.9.10 Nelze-li zabránit přítomnosti skla, ale riziko je pod kontrolou, musí být sklo **chráněno před rozbitím**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

- 4.9.11 Všechny předměty ze skla nebo podobných materiálů přítomné v prostorách pro manipulaci se surovinami, zpracování, balení a skladování musí být **uvedeny v seznamu skleněných předmětů** včetně podrobností o jejich přesném umístění. Pravidelně musí být prováděno a zaznamenáváno **porovnání stavu** takových předmětů se seznamem.
- 4.9.12 Obecně latí, že **všechny případy rozbití skla musí být zaznamenány**. Výjimky musí být zdůvodněny v analýze rizik.
- 4.9.13 Musí být zavedeny vhodné postupy popisující **opatření přijímaná v případě rozbití skla**, včetně skleněných obalů a podobných materiálů. Taková opatření musí zahrnovat označení rozsahu zboží, které je třeba izolovat, určovat oprávněné zaměstnance, čištění pracovního prostředí a opětovné spuštění výrobní linky pro pokračování výroby.

4. Výrobní proces

4.9.14 Na základě analýzy rizik musí být zavedena **preventivní opatření pro manipulaci se skleněnými obaly**, skleněnými kontejnery a nebo jinými kontejnery ve výrobním postupu (převrácení, vyfukování, vyplachování atd.). Po tomto technologickém kroku nesmí nastat další kontaminace.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.10 Kontrola škůdců

- 4.10.1 Podnik musí mít zavedeny postupy pro kontrolu škůdců, které zohledňují minimálně: prostředí závodu (možní škůdci), plán závodu a prostory aplikace (plán rozmístění položených návnad), označení návnad v závodu, odpovědné osoby v rámci podniku/externě, používané produkty/prostředky a instrukce pro jejich použití a bezpečnost, četnost kontrol.
- 4.10.2 Podnik musí mít vlastní kvalifikované a školené zaměstnance, případně využívat služeb externího kvalifikovaného dodavatele. V případě využívání externího dodavatele musí být veškeré požadované činnosti vymezeny písemnou smlouvou.
- 4.10.3 Po provedení kontroly musí být veškeré akce a výsledná doporučení dokumentovány, včetně data a podpisu obou stran.
- 4.10.4 Musí být k dispozici odpovídající počet funkčních a správně umístěných elektrických lapačů hmyzu. Nesmí hrozit kontaminace u otevřených výrobních linek.

4. Výrobní proces

- 4.10.5 U veškerých příchozích dodávek musí být na vstupu prováděna kontrola na přítomnost škůdců. Jakékoli napadení musí být dokumentováno a musí být přijata odpovídající opatření.
- 4.10.6 Veškeré suroviny, obaly, polotovary i hotové výrobky musí být skladovány tak, aby riziko nakažení škůdci bylo co nejnižší. U veškerých skladovaných produktů nebo strojů, které mohou přitahovat škůdce, musí být prováděna příslušná opatření.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.11 Příjem a skladování zboží

- 4.11.1 Veškeré suroviny, polotovary, hotové výrobky a obaly musí být na vstupu překontrolovány, zda odpovídají příslušným specifikacím a podle stanoveného plánu kontroly. Veškeré výsledky musí být dokumentovány.
- 4.11.2 Veškeré doklady, případně označení přijímaného zboží musí obsahovat údaje o správném způsobu skladování (např. teplota skladování v chladárně).
- 4.11.3 Podmínky skladování veškerých surovin, polotovarů, hotových výrobků a obalů vždy musí odpovídat daným požadavkům na výrobek (např. chlazení, ochranné kryty) a nesmí mít nepříznivý vliv na jiné produkty.

4. Výrobní proces

- 4.11.4 Každou skladovou položku musí být možné jednoznačně identifikovat a vždy musí být uplatňováno pravidlo FIFO (první dovnitř – první ven) nebo pravidlo FEFO (nejbližší datum expirace – první ven).
- 4.11.5 V případě, že společnost využívá skladovacích prostor třetí strany, musí být veškeré požadavky uvedené v části 4.11 buď jednoznačně vymezeny v příslušné smlouvě, nebo se musí daná třetí strana řídit požadavky standardu IFS Logistic.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.12 Doprava

- 4.12.1 Před nakládkou přepravního prostředku musí být prováděna kontrola jeho stavu (např. nepříjemný zápach, vysoká prašnost, extrémní vlhkost, výskyt škůdců, plísně apod.) a v případě potřeby musí být přijímána příslušná opatření.
- 4.12.2 V případě, že je zboží třeba přepravovat za určité teploty, musí být před naložením kontrolována a dokumentována teplota uvnitř vozidla.
- 4.12.3 Kontaminace během přepravy
- 4.12.4 teplotní průběh uvnitř vozidla
- 4.12.5 sanitační plán
- 4.12.6 rampy na nakládku a vykládku
- 4.12.7 Třetí strana stejné požadavky

4. Výrobní proces

4.13 Údržba a opravy

- 4.13.1 Dokumentovaný postup
- 4.13.2 V průběhu provádění údržby a oprav musí být zajištěno splnění všech požadavků na daný produkt.
- 4.13.3 Veškeré materiály používané pro údržbu a opravy musí být vhodné pro daný účel.
- 4.13.4 Veškeré poruchy vybavení a zařízení – dokumentovány.
- 4.13.5 Dočasné opravy musí být prováděny tak, aby neměly jakýkoli vliv na plnění požadavků.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.14 Zařízení

- 4.14.1 Veškeré zařízení musí být vhodně navrženo.
- 4.14.2 Veškeré vybavení musí být navrženo a umístěno tak, aby bylo možné efektivně provádět čištění
- 4.14.3 V případě jakékoli poruchy vybavení nebo zařízení, případně jakékoli odchylky zajistit splnění požadavků na výrobek.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.15 Validace procesu

- 4.15.1 V případě změny složení produktu
- 4.15.2 Veškeré činnosti prováděné v rámci přepravování produktu musí být validovány.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.16 Sledovatelnost (včetně GMO a alergenů)

- 4.16.1 **K.O.:** Musí být zaveden takový systém sledovatelnosti, který umožňuje identifikovat jednotlivé šarže produktu a jejich vztah k jednotlivým šaržím surovin, obalů.
- 4.16.2 Ve stanovených intervalech musí být prováděny testy systému sledovatelnosti
- 4.16.3 Sledovatelnost musí být zajištěna ve všech fázích
- 4.16.4 Označování dávek polotovarů nebo hotových výrobků za účelem zajištění jednoznačné sledovatelnosti zboží musí být prováděno současně s balením zboží.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

4. Výrobní proces

4.17 Geneticky modifikované organismy (GMO)

- 4.17.1 Společnost musí mít zavedeny systémy a postupy, umožňující identifikaci produktů, které jsou složeny z GMO, obsahují GMO nebo jsou vyrobeny z GMO včetně potravinářských přísad, přídatných látek a ochucovadel.
- 4.17.2 Musí být k dispozici specifikace a doklady o dodávce surovin za účelem identifikace výrobků
- 4.17.3 Musí existovat odpovídající postupy, které zajistí, že produkty složené z GMO nebo je obsahující se varábějí tak, aby se zamezilo kontaminaci produktu
- 4.17.4 Označování výrobků obsahujících GMO musí probíhat v souladu s platnou legislativou.
- 4.17.5 Společnost musí jednoznačně plnit požadavky zákazníků týkající se GMO stavu výrobků.

4. Výrobní proces

4.18 Alergeny a specifické podmínky výroby

- 4.18.1 Musí být k dispozici **specifikace surovin obsahující identifikaci alergenů**, na které se vztahuje povinnost označování na obalu. Společnost musí vést průběžně **aktualizované seznamy veškerých surovin obsahujících alergeny** používané ve svých prostorách, tyto seznamy musí rovněž identifikovat všechny směsi a receptury, obsahující tyto suroviny s alergeny.
- 4.18.2 Výroba produktů obsahujících alergeny, povinnost **označování na obalu** musí probíhat tak, aby se co nejvíce minimalizovala **možnost křížové kontaminace**.
- 4.18.3 Označování výrobků s obsahem alergenů musí probíhat v souladu s platnou legislativou. **Označování alergenů a jejich stop** v případě jejich náhodného obsahu musí být **podloženo analýzou rizik**.

4. Výrobní proces

4.18.4 Pokud **zákazníci specificky požadují**, aby produkty neobsahovaly určité látky nebo složky (např. vepřové maso), nebo aby se nepoužívaly určité způsoby ošetření nebo výroby, musí být zavedeny **ověřitelné postupy pro dodržení těchto požadavků**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.1 Interní audity

- 5.1.1 **K.O.:** Interní audity musí být prováděny podle **schváleného plánu**. Jejich rozsah (včetně venkovních ploch) a **četnost** musí být stanoven **na základě analýzy rizik**.
- 5.1.2 Interní audit se v každém oddělení musí provést **nejméně jednou za rok**.
- 5.1.3 Auditoři musí být **kompetentní a nezávislí** na oddělení, kde audit probíhá.
- 5.1.4 **Výsledky auditu** musí být sdělovány **odpovědným osobám** příslušného oddělení. Musí být stanovena **nezbytná nápravná opatření včetně termínu jejich realizace**.
- 5.1.5 Musí být dokumentován **způsob a termíny ověřování** nápravných opatření vyplývajících z vnitřních auditů.
- 5.1.6 **Výsledky auditů** musí být **sdělovány vrcholovému vedení společnosti**.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.2 Inspekce v provozu

- 5.2.1 Musí být plánovány a realizovány pravidelné inspekce provozu (např. kontrola výrobků, hygieny, nebezpečí cizích předmětů, osobní hygiena a úklid).
- 5.2.2 Veškeré odchylky a související nápravná opatření musí být dokumentovány.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.3 Řízení procesu

- 5.3.1 V případech, kde je pro zajištění plnění požadavků na produkt nezbytné řízení procesů a parametrů výrobního prostředí (teplota, čas, tlak, chemické vlastnosti aj.), musí být **tyto parametry monitorovány a zaznamenávány kontinuálně a nebo v odpovídajících intervalech**.
- 5.3.2 Musí existovat odpovídající **postupy oznamování, zaznamenávání a monitorování** veškerých poruch a odchylek.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.4 Kalibrace a kontrola měřících a monitorovacích zařízení

- 5.4.1 Společnost musí **identifikovat měřící a monitorovací zařízení** nutná pro zajištění **souladu s požadavky na produkt**. Tato zařízení musí být **evidována a jednoznačně označena**.
- 5.4.2 Veškerá měřící zařízení musí být v určitých intervalech **kontrolována v rámci monitoringu podle definovaných norem a metod**.
- 5.4.3 Veškerá měřící zařízení se musí **používat výlučně ke stanovenému účelu**.
- 5.4.4 Musí být jednoznačně **identifikován stav kalibrace** měřících zařízení (označení na stroji nebo na seznamu měřících zařízení).



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.5 Kontrola množství (kontrola hmotnosti a objemu plnění).

- 5.5.1 Musí být stanovena **četnost a metodika kontroly** množství tak, aby byly plněny zákonné požadavky na nominální množství.
- 5.5.2 V případě nákupu již zabalенých produktů od třetí strany musí být doloženo splnění požadavků právních předpisů týkajících se nominálního množství.
- 5.5.3 Veškeré zařízení používané pro **měření množství** musí být pravidelně **kalibrováno**.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.6 Analýza produktů

- 5.6.1 Musí existovat postupy, které zajišťují plnění veškerých požadavků na daný produkt včetně právních požadavků a specifikací.
- 5.6.2 Analýzy týkající se bezpečnosti potravin musí být prováděny v **akreditované laboratoři** (ISO 17025). Pokud tyto rozborů provádí interní laboratoř společnosti nebo jiná laboratoř bez akreditace, musí být výsledky analýz **ověřovány pravidelně akreditovanou laboratoří**.
- 5.6.3 Musí existovat postupy, zajišťující **spolehlivost interních rozborů**, prováděných podle oficiálně uznávaných analytických metod. Lze to prokázat pomocí **kruhových testů** nebo jiných **mezilaboratorních porovnávacích zkoušek**.

5 Měření, analýzy, zlepšování

- 5.6.4 Musí být vytvořen **plán interních a externích analýz, vycházející z analýzy rizik**, které zahrnuje suroviny, polotovary i hotové výrobky, jakožto i výrobní zařízení a obalové materiály a kde je to vhodné i prostředí.
- 5.6.5 Výsledky analýz musí být **pravidelně přezkoumávány** a musí být identifikovány trendy.
- 5.6.6 Pro provádění interních analýz musí být k dispozici **kvalifikovaný a proškolený personál** i odpovídající vybavení a prostory.
- 5.6.7 Pravidelně musí být prováděny a dokumentována **interní organoleptické zkoušky** v souladu se specifikacemi za účelem ověření konečné kvality výrobků.
- 5.6.8 Při stanovování nebo **ověřování trvanlivosti** výrobků (včetně trvanlivých výrobků označovaných údajem „spotřebujte do“) musí být zohledněny **výsledky organoleptických zkoušek**.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.7 Karanténa a uvolňování produktu

5.7.1 Musí být zaveden postup založený na analýze rizik pro karanténu a uvolňování veškerých surovin, polotovarů a hotových výrobků, výrobního zařízení a obalového materiálu. Tento postup musí zajistit, že se vyrábějí a expedují výhradně produkty a materiály, které jsou v souladu s požadavky na produkt.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.8 Řešení reklamací dozorových orgánů a zákazníků

- 5.8.1 Musí být zaveden systém vyřizování reklamací výrobků.
- 5.8.2 Každou stížnost musí posoudit kompetentní personál. V případě oprávněnosti musí být provedena příslušná opatření, v případě nutnosti neprodleně.
- 5.8.3 Musí být prováděna analýza stížností s cílem zavádění preventivních opatření, která zabrání opakování neshod.
- 5.8.4 Výsledky analýz údajů, týkajících se reklamací, musí být dostupné příslušným odpovědným osobám a vrcholovému vedení společnosti.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.9 Řízení incidentů, stahování výrobků z trhu a od zákazníků

- 5.9.1 Musí být definována, zavedeny a udržovány postupy pro řešení kritických situací. Musí obsahovat minimálně jmenování a proškolení krizového týmu, seznam krizových kontaktů, zdroje právní pomoci (v případě potřeby), dostupnost kontaktů, údaje o zákaznících, plán stažení výrobků z trhu a zadržení výrobků a komunikační plán včetně informací pro zákazníky.
- 5.9.2 **K.O.:** Musí existovat efektivní postup stažení produktu z trhu a zadržení produktu pro všechny výrobky, který zajišťuje neprodleně informování všech dotčených zákazníků. Tento postup musí obsahovat i jednoznačné stanovení odpovědnosti.
- 5.9.3 Postup pro stažení výrobků z trhu a od zákazníků musí zahrnovat aktualizované krizové kontaktní údaje (jména a telefonní čísla dodavatelů, zákazníků a příslušných orgánů).

5 Měření, analýzy, zlepšování

- 5.9.4 Proveditelnost, efektivnost a včasnost postupu pro stažení výrobky z trhu a zadržení výrobku musí být pravidelně interně ověřovaná formou testu podle analýzy rizik, nejméně však jednou ročně. Test musí být prováděn tak, aby bylo zajištěno efektivní zavedení a fungování tohoto postupu.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.10 Řízení neshodných výrobků

- 5.10.1 Musí existovat postup pro řízení veškerých nevyhovujících surovin, polotovarů a hotových výrobků, výrobního vybavení a obalů. Musí obsahovat nejméně: postupy izolace nebo karantény, posouzení rizik, identifikaci (např. značení), rozhodnutí o dalším použití (např. uvolnění, přepracování, následná úprava, blokování, karanténa, vyřazení, likvidace).
- 5.10.2 Musí být jasně vymezena odpovědnost jednotlivých osob. Pravidla postupu pro řízení neshodných produktů musí být pochopena všemi příslušnými zaměstnanci.
- 5.10.3 V případě výskytu neshod musí být neprodleně provedena opatření, aby bylo zajištěno splnění požadavků na produkt.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.11 Nápravná opatření

- 5.11.1 Musí být zaveden postup pro zaznamenání a analýzy neshod s cílem zamezit opakovanému výskytu na základě preventivních a nebo nápravných opatření.
- 5.11.2 **K.O.:** Nápravná opatření musí být jednoznačně definována, dokumentována a neprodleně provedena, aby bylo zamezeno dalšímu výskytu neshody. Musí být jednoznačně vymezeny odpovědnosti a časové harmonogramy pro nápravném opatření. Dokumentace musí být bezpečně uložena a snadno dostupná.
- 5.11.3 Musí být dokumentované splnění realizovaných nápravných opatření a ověřována jejich efektivita.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ