

Veterinární dozor nad distribucí masa a masných výrobků

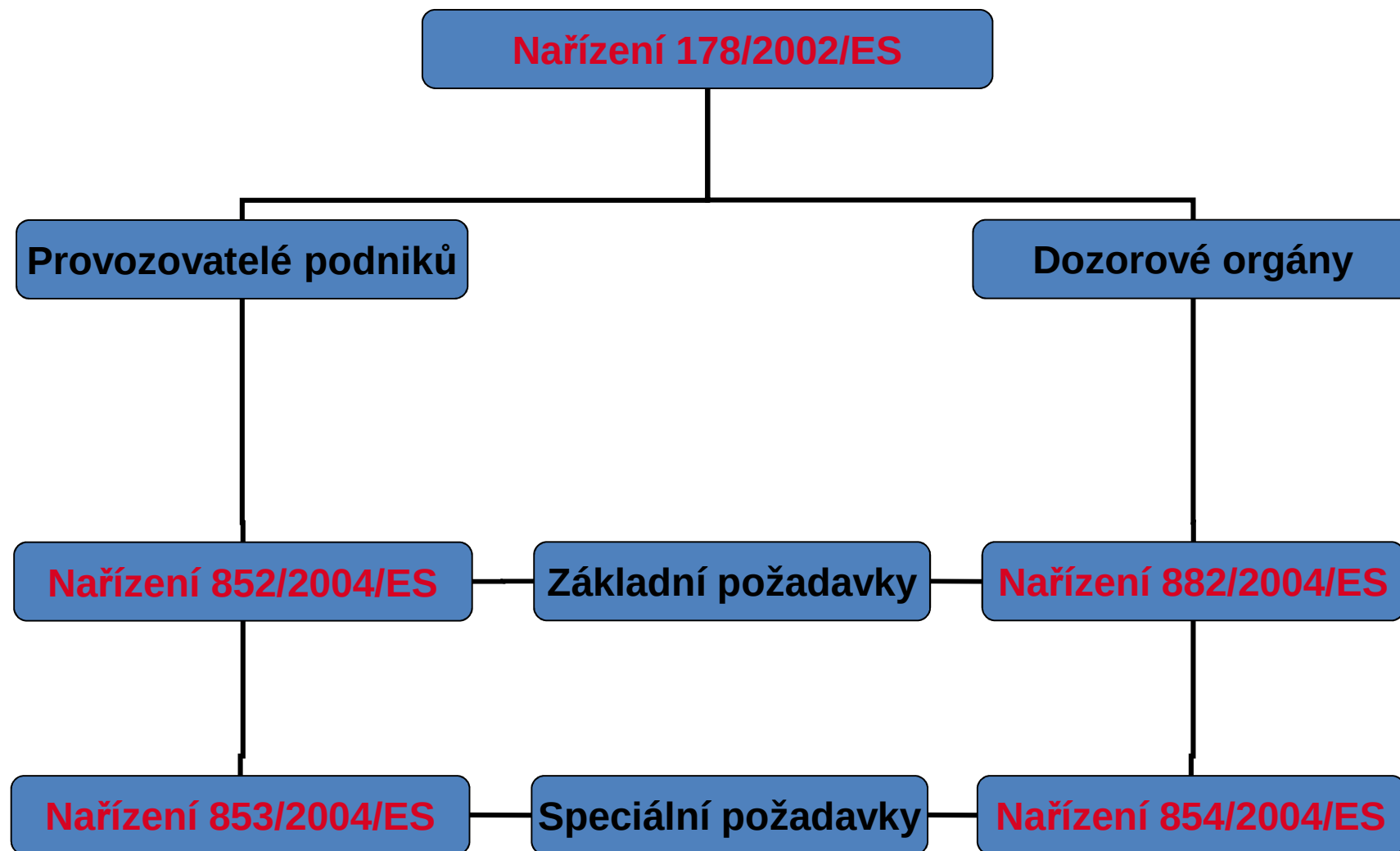
Beroun 2013

A. Kozák

Městská veterinární správa v Praze Státní veterinární správa

Úvod

- Hlavní důraz při řešení v oblasti hygieny a bezpečnosti potravin je upřen na proces výroby potravin.
- Stejně požadavky je však nutné vyžadovat i od oblasti distribuce a prodeje a to přihlédnutím na zachování zdravotní nezávadnosti prodávaných potravin až ke spotřebiteli.
- Zásady správné výrobní a hygienické praxe jsou stejné pro celý řetězec od získávání, zpracování, výrobu, přepravu až po prodej potravin.



NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 178/2002

Požadavky na bezpečnost potravin

Potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná.

Za bezpečnou se nepovažuje potravina poškozující-li zdraví, nebo je nevhodná k lidské spotřebě.

Při rozhodování o tom, zda potravina je nebo není bezpečná, se přihlíží:

- k běžným podmínkám použití potravin spotřebitelem a v každé fázi výroby, zpracování a distribuce;
- k informacím poskytnutým spotřebiteli,

Nařízení EP a Rady ES 852/2004

Oblast působnosti

Toto nařízení stanoví **všeobecné předpisy** o hygieně potravin.

Hlavní zásady:

- **primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku;**
- je nezbytné **zajistit bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci,**
- je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při pokojové teplotě, nebyl porušen **chladírenský řetězec;**
- používat systémy **HACCP** a uplatňovat zásady **správné hygienické praxe;**

Správná výrobní a hygienická praxe

- **dodržování všech hygienických, technologických, technických a legislativních opatření a standardů k zajištění zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin se zřetelem na jejich druh, vlastnosti a určení.**

Zásady správné výrobní a hygienické praxe

- Odpovídající **stavby**, budovy a prostory
- Funkční **výrobní zařízení** včetně dopravy
- Zásobování **pitnou vodou**
- Dodržování **technologických postupů**
- Provádění vstupní, mezioperační a výstupní **kontroly**
- Dodržování podmínek, za nichž byla **výroba povolena**,

Zásady správné výrobní a hygienické praxe

- Sanitace závodu, osobní hygiena pracovníků
- Kvalifikovaný personál
- Nakládání s odpady
- Kontrola, dokumentace a evidence, řešení stížností

Splnění těchto požadavků je základem pro uplatnění a zavedení systému HACCP.

System kritických bodů - HACCP

- **HACCP je systém**
- kritických kontrolních bodů k zajištění zdravotní nezávadnosti při výrobě potravin, který spočívá spíše v předjímání a prevenci biologických, chemických a fyzikálních rizik než v kontrole hotových výrobků,
- který identifikuje, vyhodnocuje a kontroluje rizika významná pro bezpečnost potravin.

Nařízení EP. a R. ES č. 852/2004
Zásady HACCP



Historie HACCP

William Edwards Deming

Narodil se 13. 10.1900 v Sioux City v USA a zemřel 20. 12. 1993 ve Washingtonu v USA.



50-tá léta Dr. Deming : Teorie o řízení jakosti

Proslul svou průkopnickou prací statistického řízení jakosti v Japonsku.

Demingovo poselství Japoncům bylo stručné: *„Zlepšení kvality sníží na jedné straně náklady, na druhé straně zvýší produktivitu a přinese úspěch na trhu“.*

Vysoká kvalita v kombinaci se snižováním nákladů skutečně přivedla japonské společnosti k úspěchu.

Generál MacArthur



- 2. září 1945 přijal MacArthur kapitulaci Japonska.
- V následujících letech byl coby vrchní velitel spojeneckých vojsk guvernérem v Japonsku a aktivně se podílel na hospodářské rekonstrukci

Historie HACCP

60-tá léta NASA použití systému HACCP ve výrobě potravin pro kosmický program USA



Historie HACCP

- **1971** první veřejná prezentace HACCP
- **1991** Codex Alimentarius : schválen dokument "Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi". Tento předpis se stal základem pro směrnici, regulující systém HACCP a rámci Evropské unie.

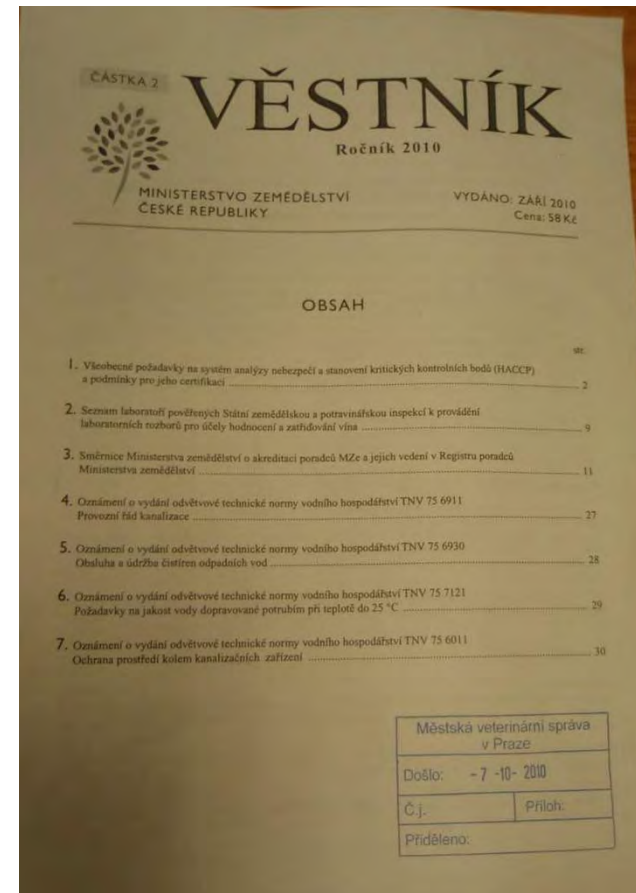


Historie HACCP

- Směrnice 92/5/EHS pro mas.výr. a 92/46/EHS pro mléčné výr. ukládají poprvé v předpisech ES následující:
 - stanovení kritických bodů dle uvedeného postupu
 - kontrolu a regulaci v těchto kritických bodech
 - dokumentaci a uchovávání výsledků

HACCP

- Všeobecné požadavky na systém HACCP jsou uvedeny ve Věstníku Ministerstva zemědělství č. 2/2010 (září 2010).



Povinnost zavedení HACCP

V ČR se zaváděl HACCP systém ve větším rozsahu až od roku 1996, zejména v masném, mlékárenském a drůbežářském průmyslu. Povinnost zavedení systému ze zákona byla stanovena postupně pro všechny výrobce a prodejce potravin a pokrmů k těmto termínům:

- **1.1.2000 - pro všechny výrobce potravin** (vyhláška Ministerstva zemědělství 147/1998 Sb.)
- **1.7.2002** - pro některá zařízení veřejného stravování od určitého objemu výroby (vyhláška Ministerstva zdravotnictví 107/2001 Sb.)
- **1.5.2004 - pro všechna zařízení veřejného stravování** (vyhláška Ministerstva zdravotnictví 137/2004 Sb.)
- **1.5.2005 - pro všechny obchodníky, kteří uvádějí do oběhu potraviny** (novela vyhlášky Ministerstva zemědělství č 147/1998 Sb.)

Nařízení EP a Rady ES 852/2004

Článek 4 - Obecné a zvláštní hygienické požadavky

- Provozovatelé potravinářských podniků provádějících činnosti v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin, které následují po fázích prvovýroby, **dodrží**
- **všeobecné hygienické požadavky** stanovené v příloze II,
- **a všechny zvláštní požadavky** stanovené nařízením (ES) č. 853/2004.

Nařízení EP a Rady ES 852/2004, příloha II
Kapitola IX Ustanovení týkající se potravin

- Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce **musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci,**
- Musí být zavedeny **funkční systémy deratizace a dezinsekce**
- Musí být rovněž **zamezeno přístupu domácím zvířatům** do míst, kde jsou potraviny připravovány, kde je s nimi manipulováno nebo kde jsou skladovány.



Deratizace









Nařízení EP a Rady ES 852/2004, příloha II
Kapitola IX Ustanovení týkající se potravin

- Suroviny, složky, meziprodukty a hotové výrobky, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, nesmí být udržovány při teplotách, které by mohly vést k ohrožení zdraví. **Chladicí řetězec nesmí být přerušen.** Jsou však povolena **krátká období mimo prostředí s řízenou teplotou**, jeli nezbytné se přizpůsobit praktickým podmínkám při manipulaci během přípravy, přepravy, skladování, vystavování potravin k prodeji a při jejich podávání, **za předpokladu, že to nepovede k ohrožení zdraví.** Potravinářské podniky, které vyrábějí zpracované potraviny, manipulují s nimi nebo je balí musí mít vhodné prostory dostatečné pro oddělené skladování surovin a zpracovaných materiálů a dostatečně oddělené chladírenské skladování.

Veterinární zákon § 22

- **Osoby, které jako podnikatelé** získávají, vyrábějí, zpracovávají, ošetřují, balí, skladují, přepravují a uvádějí do oběhu živočišné produkty (dále jen „**zacházejí se živočišnými produkty**“) v podniku, závodě, popřípadě jiném zařízení, jež jsou pod státním veterinárním dozorem, mají v souladu s předpisy Evropských společenství **odpovědnost za to, aby v celém potravinovém řetězci nebyla ohrožena zdravotní nezávadnost živočišných produktů. Jsou povinny**

Veterinární zákon § 22

- požádat krajskou veterinární správu o **schválení a registraci**,
- zabezpečit, aby nedocházelo k šíření nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka,
- **dodržovat hygienické požadavky a technologické postupy** na výrobu, zpracování a uvádění živočišných produktů do oběhu,

Veterinární zákon § 22

- uplatňovat zásady správné hygienické praxe a HACCP,
- zpracovat a dodržovat provozní a sanitační řád,
- provádět v souladu s provozním a sanitačním řádem pravidelný úklid, čištění, dezinfekci, deratizaci a dezinsekcii

Veterinární zákon § 22

- **vést náležitou dokumentaci** o průběhu a výsledcích kontrol dodržování hygienických požadavků a zásad,
- **označovat potraviny živočišného původu** stanoveným způsobem,
- **zaměstnávat osoby odborně způsobilé, dbát o jejich kvalifikaci a odbornou výchovu,**
- **provádět soustavně vlastní kontroly hygienických podmínek výroby** včetně stanovených mikrobiologických kritérií, odběru vzorků a jejich kontrolních vyšetření, **vést záznamy o výsledcích** těchto vyšetření,

Veterinární zákon § 22

- **vytvářet vhodné podmínky** k provádění odborných veterinárních úkonů
- **poskytovat nezbytnou součinnost** při odběru vzorků pro monitoring cizorodých látek,
- jde-li o podnik s malým objemem výroby **dodržovat stanovenou výrobní kapacitu.**

Výsledky veterinárního dozoru MěVS v Praze

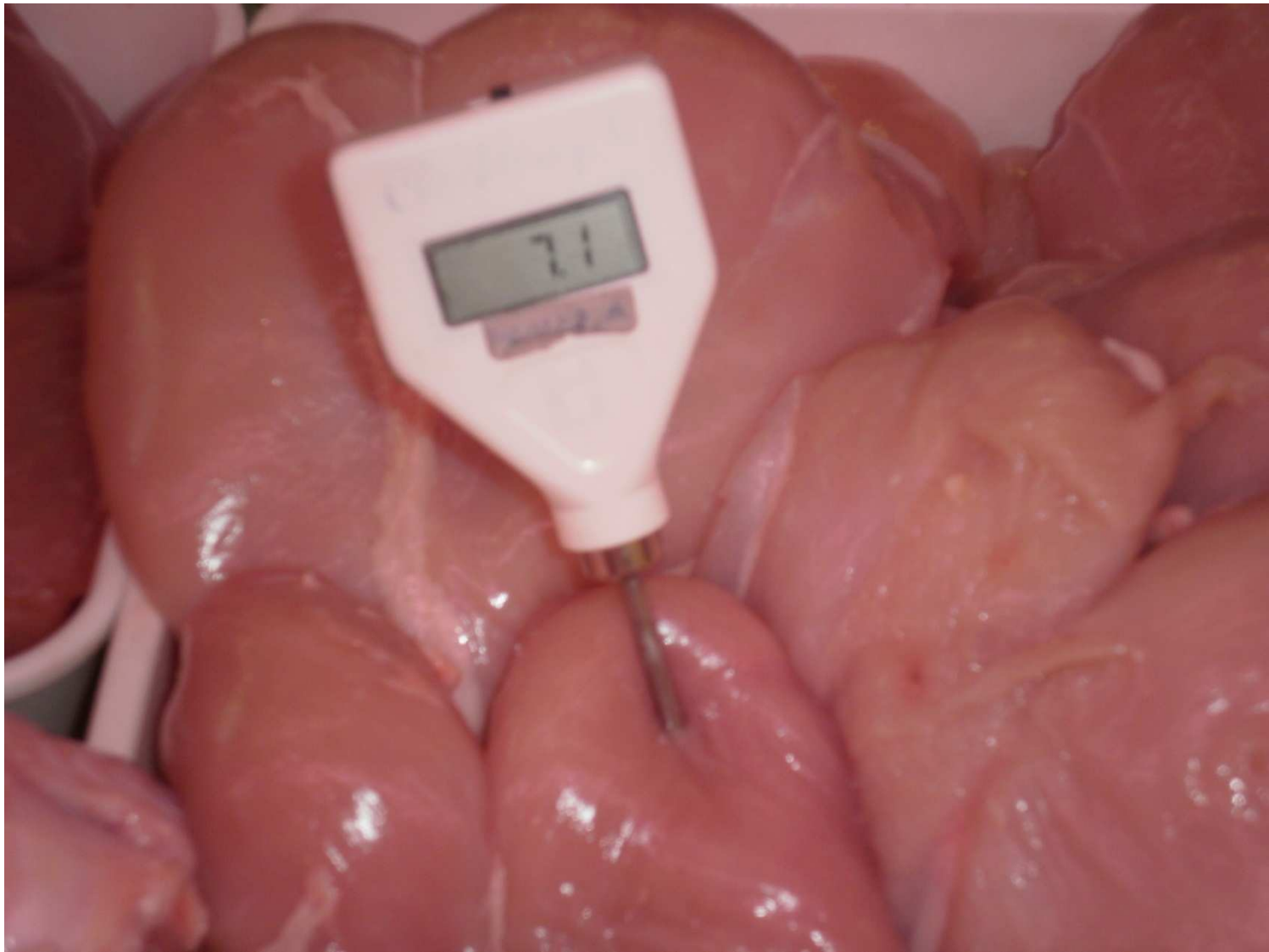
Rok	Dozorované subjekty	Plánované kontroly	Neplánované kontroly	Kontroly v místě určení	Zjištěné nedostatky
2011	450	1330	212	384	100
2012	476	1324	191	331	103
2013/I-VIII.	374	735	122	152	74

Zjištěné nedostatky :

- 1) nedodržení teplotního režimu**
- 2) hygiena prodeje**
- 3) prodej zboží po uplynutí doby spotřeby**
- 4) informace pro spotřebitele**

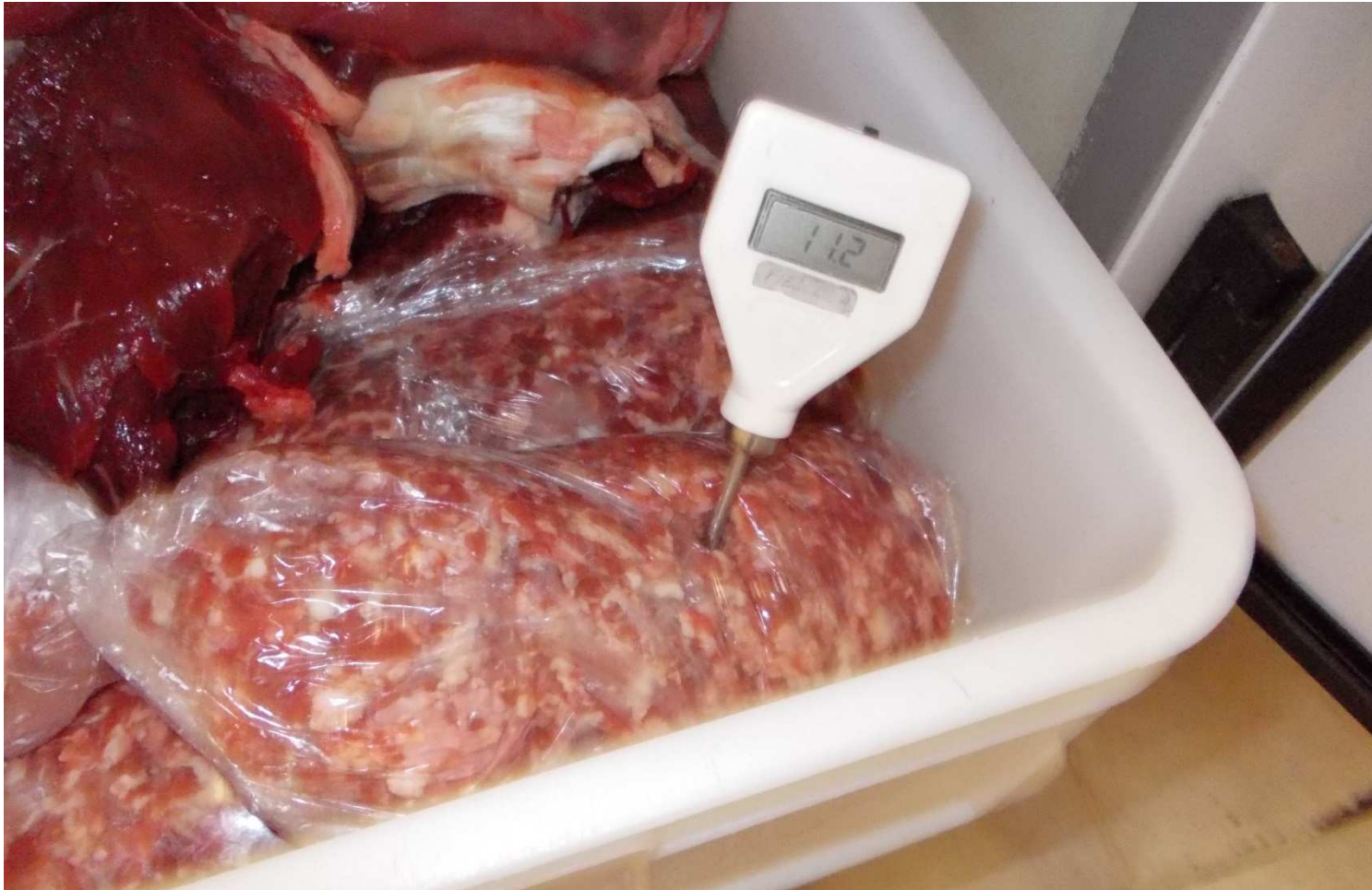














Mrazírenský box















Pojízdná prodejna

28.06 09:31



Pojízdná prodejna

28.06 09:15

Hygiena prodeje















Děkuji za pozornost