

ZÁSADY SPRÁVNEJ VÝROBNEJ PRAXE - HACCP

Prvý oddiel Úvodné ustanovenia

§ 251

Predmet úpravy

V tejto hlave potravinového kódexu sa ustanovujú zásady správnej výrobnéj praxe, ako aj postup orgánov potravinového dozoru nad ich dodržiavaním, s cieľom zabezpečiť optimalizáciu výroby potravín, uspokojovanie výživových potrieb ľudského organizmu a minimalizáciu zdravotných rizík.

§ 252

Podľa ustanovení tejto hlavy potravinového kódexu postupuje výrobca potravín¹⁸⁾ a primerane aj osoby oprávnené na podnikanie, ktoré manipulujú s potravinami alebo uvádzajú potraviny do obehu¹⁹⁾.

§ 253

Vymedzenie pojmov

(1) Správna výrobná prax je súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík.

(2) Hygienický režim je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procesoch výroby, manipulácie a uvádzania potravín do obehu.

(3) Rozbor rizík a ovládanie kritických bodov je systém činností, ktorými sa zisťuje a zabezpečuje miera nebezpečenstva vzniku zdravotnej škodlivosti potravín a ktorými sa ustanovujú preventívne opatrenia na ich ovládanie pri výrobe, manipulácii alebo uvádzaní potravín do obehu (alež len "systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín").

(4) Plán systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín je písomný dokument vyhotovený podľa zásad systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín, v ktorom sú uvedené opatrenia potrebné na zabezpečenie kontroly a ovládania konkrétneho technologického alebo pracovného postupu súvisiaceho s výrobou, manipuláciou alebo uvádzaním potravín do obehu.

(5) Riziko je pravdepodobnosť určitého nebezpečenstva vyplývajúceho zo situácie, ktorá môže spôsobiť nebezpečný stav, spôsobiť, že požívanie potraviny je škodlivé alebo rizikové zo zdravotného hľadiska. Riziko môže mať pôvod biologický, mikrobiologický, chemický alebo fyzikálny.

(6) Kritický kontrolný bod je priestor, miesto, krok alebo postup, ktorý možno kontrolovať a ovládať a v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenie zdravotnej neškodnosti.

(7) Kritický limit je taká hraničná hodnota, ktorá je rozhodujúca pre dodržiavanie alebo nedodržiavanie stanoveného režimu výroby podľa požiadaviek správnej výrobnéj praxe.

(8) Sledovanie je nepretržité alebo plánovité pozorovanie, alebo meranie ustanovených hodnôt informujúcich o dodržiavaní príslušných parametrov v kritických kontrolných bodoch.

(9) Nápravné opatrenie je činnosť, ktorá sa musí vykonať na odstránenie alebo zmiernenie zisteného rizika.

(10) Overovanie je vykonávanie skúšok, vyšetrovaní alebo previerok nad rámec sledovania, v záujme preverovania toho, či uplatňovaním plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín sa zaručuje dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti potravín.

(11) Záznam je písomný zápis o skutočnostiach súvisiacich so zabezpečením hygieny a zdravotnej neškodnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní potravín do obehu.

Druhý oddiel

§ 254

Dokumenty správnej výrobnéj praxe

(1) Pri vypracovaní dokumentov správnej výrobnéj praxe, ktorá sa vzťahuje na dodržiavanie hygieny, na všetky operácie súvisiace s výrobou, manipuláciou a uvádzaním potravín do obehu sa musí vychádzať

- a. zo všeobecných a niektorých osobitných hygienických požiadaviek na výrobu potravín podľa prvej hlavy tejto časti potravinového kódexu,
- b. zo systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

(2) Správna výrobná prax vo výrobe potravín sa považuje za súčasť systému zabezpečovania kvality a kontroly kvality.

§ 255

Dokumentácia správnej výrobnéj praxe

(1) Na uplatňovanie zásad správnej výrobnéj praxe výrobca potravín spracúva dokumentáciu, ktorou sa rozumejú príkazy, smernice a predpisy v záujme zabezpečenia kvalitného, správneho a bezporuchového stavu procesov vedúcich k výrobe kvalitných a zdravotne neškodných potravín.

(2) Dokumentácia správnej výrobnéj praxe obsahuje

- a. pracovný postup,
- b. technický a technologický predpis,
- c. výrobný postup,
- d. normy obsluhy strojov a zariadení a posudok k technologickému zariadeniu,
- e. hygienický režim a sanitálny program,
- f. metrologický program,
- g. projekt systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín,
- h. ďalšie príkazy, smernice a predpisy podľa rozhodnutia výrobcu potravín.
- i.

Tretí oddiel

Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín

§ 256

Zabezpečenie hygienického spôsobu výroby

Výrobca potravín

- a. zabezpečí, aby sa celý technologický proces od získavania zložiek potravín až po balenie, skladovanie, prepravu a uvádzanie potravín do obehu vykonával hygienicky vyhovujúcim spôsobom,
- b. identifikuje každé miesto v technologickom procese, ktoré by negatívne ovplyvnilo zdravotnú neškodnosť a kvalitu a definuje technické a technologické parametre, ktoré je potrebné dodržiavať, aby nedochádzalo k hygienickým rizikám a zabezpečí, že primerané bezpečnostné postupy sa identifikujú; identifikáciu zavádza, vykonáva a eviduje podľa § 257 tejto hlavy potravinového kódexu,
- c. rozpracúva hygienický režim výroby na základe požiadaviek všeobecne záväzných právnych predpisov²⁰⁾,
- d. vypracuje na zabezpečenie hygienického režimu výroby sanitálny program podľa prílohy 1 k tejto hlave potravinového kódexu.

§ 257

Zásady systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín

Systémom zabezpečenia kontroly hygieny potravín sa zisťuje špecifické nebezpečenstvo vzniku zdravotnej škodlivosti potravín a stanovujú sa preventívne opatrenia na ich ovládanie. Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín je založený na týchto zásadách, podľa ktorých má výrobca potravín

- a. vykonať analýzu nebezpečenstva a určiť možné riziká na všetkých stupňoch technologického procesu výroby potravín, od získavania zložiek potravín cez jednotlivé fázy technologických postupov, balenia, uskladňovania,

distribúcie vrátane podávania pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania a definovanie preventívnych opatrení na zamedzenie ich výskytu,

- b. určí miesta, kroky alebo operácie technologického procesu ako kritické kontrolné body, ovládajúce a ochraňuje vyrábanú potravinu alebo pokrm proti vzniku hygienických rizík, ktoré musia byť pod kontrolou,
- c. ustanoví kritické limity, ktorých neprekroenie v každom kritickom kontrolnom bode zabezpečí ochranu vyrábanej potraviny alebo pokrmu proti rizikovým situáciám,
- d. určí pozorovací a merací systém ovládacích a ochranných opatrení v kritických kontrolných bodoch, na ich sústavné skúmanie a sledovanie,
- e. určí nápravné opatrenia zamerané na odstránenie pozorovaných odchýliek od kritických limitov v kritických kontrolných bodoch technologického procesu,
- f. určí spôsob vedenia dokumentácie zistených údajov rizík a uskutočnených nápravných opatrení,
- g. určí systém kontroly účinnosti zavedeného systému a postupy na skúmanie a laboratórnu kontrolu v kritických kontrolných bodoch a výrobkov na potvrdenie dodržiavania kontrolného a riadiaceho systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

§ 258

Postup pri zavádzaní systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín

Na uplatnenie systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín pri ich výrobe treba dodržiavať tento postup

- a. zostaví skupinu odborníkov ovládajúcich problematiku hygieny a technológie výroby daného výrobku,
- b. popíše v pláne systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podrobne každý vyrábaný výrobok a predpokladané činnosti skupiny jeho spotrebiteľov, vrátane údajov o zložení, o podmienkach pri manipulácii a uvádzaní do obehu s upozornením na osobitné rizikové zložky,
- c. zhotoví grafické znázornenie technologického procesu, materiálového toku každého výrobku, pričom sa musí samostatne popísať každý jednotlivý krok technologickej operácie,
- d. porovná grafické znázornenie vypracované podľa písmena c) skupinou odborníkov priamo v mieste procesu výroby,
- e. zostaví zoznam všetkých biologických, mikrobiologických, chemických a fyzikálnych rizík, ktorých výskyt možno predpokladať v jednotlivých krokoch výroby, manipulácie alebo uvádzania potravín do obehu, určí potrebné preventívne opatrenia na ich ovládanie,
- f. určí kritické kontrolné body v technologickom procese výroby potravín alebo pokrmov, pri manipulácii s nimi alebo ich uvádzaní do obehu; ak sa identifikované riziko nedá odstrániť alebo aspoň zmierniť na únosnú mieru, musí sa výrobok alebo technologický proces pozmeniť tak, aby bolo príslušné riziko zodpovedajúcimi opatreniami pri predchádzajúcom alebo nasledovnom kroku odstránené,
- g. stanoví kritické limity pre každý kritický kontrolný bod v technologickom procese; kritické limity sa najmä týkajú tepelné spracovanie a spracovanie ako termizácia, pasterizácia, sterilizácia, chladenie a mrazenie, vlhkosť vzduchu, a_w hodnotu (aktivita vody), pH hodnotu, Eh hodnotu (redoxpotenciál), chemickú konzerváciu, sanitáciu, a to najmä oxidizačné a dezinfekčné látky, ich koncentrácia, teploty roztoku a čas pôsobenia, filtráciu transportného vzduchu, senzorické vlastnosti, vzhľad, textúru a pod.,
- h. určí pravidlá sledovania kritických kontrolných bodov na týchto princípoch:
 - 1. považovať sledovanie kritických kontrolných bodov za rozhodujúcu činnosť pri zabezpečovaní neprekroenia kritických limitov príslušného technologického kroku,
 - 2. systematicky sledovať stanovené kritické limity pre všetky zabezpečujúce nápravné opatrenia, ktoré zabráňajú znehodnoteniu výrobku,
 - 3. hodnoty kritických limitov v kritických kontrolných bodoch musí odmerať a vyhodnotiť na to určený zodpovedný pracovník,
 - 4. zabezpečiť, ak nie je sledovanie nepretržité, takú postupnosť sledovania, ktorá zaručí, že kritický kontrolný bod je pod kontrolou,
 - 5. výsledky všetkých sledovaní, uskutočňovaných podľa tohto článku alebo nepretržite, sa musia v pracovnom protokole o aplikácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podľa prílohy 2 k tejto hlave potravinového kódexu systematicky zapisovať a overovať osobou uskutočňujúcou sledovanie a zodpovedným zamestnancom organizácie,
- i. určí nápravné opatrenia, to znamená pre každý kritický kontrolný bod technologického procesu sa musí v systéme zabezpečenia kontroly hygieny potravín určiť spôsob úpravy odchýliek od ustanovených kritických limitov; súhlasne sa musí stanoviť, ako naložiť s chybnými výrobkami a odchýlkou od ustanoveného limitu a príslušné nápravné opatrenie vrátane naloženia s chybnými výrobkami zdokumentovať zápisom v pracovnom protokole,
- j. stanoví spôsob vedenia protokolu a dokumentácie o aplikácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín; všetky vykonané úkony, zmeny, pozorovania a nápravné opatrenia sa musia systematicky zapisovať do pracovného protokolu podľa prílohy 2 k tejto hlave potravinového kódexu a zabezpečiť vedenie záznamov o realizácii plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podľa prílohy 3 k tejto hlave potravinového kódexu,
- k. určiť úpravný spôsob overovania výsledkov realizácie nápravných opatrení a správneho fungovania systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín; taktiež sa musí stanoviť frekvencia overovania systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín na základe osobného sledovania správneho chodu technologického procesu a jeho hodnotenia vyšetrením systematicky alebo náhodne odobraných vzoriek. V rámci overovacích činností sa vykonáva najmä

1. previerka plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín a zápisov v príslušnom protokole,
 2. previerka zistených odchýliek od stanovených výrobných podmienok a naloženia s chybným výrobkom,
 3. previerka, či sú jednotlivé kritické kontrolné body pod kontrolou,
 4. overovanie správnosti stanovených kritických limitov,
- I. zabezpečenie prípravu a výchovu zamestnancov o zásadách, ako aj spôsobe postupu pri vypracúvaní plánu a realizácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín vo výrobe, manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu.

§258a

(1) Podnikatelia môžu uplatňovať aj príručky správnej hygienickej praxe vypracované potravinárskym priemyslom v spolupráci so zainteresovanými štátnymi orgánmi, spotrebiteľskými združeniami a ďalšími zainteresovanými stranami, ktorých záujmy sú dotknuté, a kde je to možné aj v súlade s medzinárodnou odporúčaným kódexom praxe, s odporúčanými normami Codex Alimentarius a všeobecnými zásadami pre hygienu potravín.

(2) Orgány potravinového dozoru^{20a)} posúdia príručky pod a odseku 1, či sú v súlade s touto hlavou.

(3) Príručky pod a odseku 1 po posúdení orgánom potravinového dozoru zašle ministerstvo alebo ministerstvo zdravotníctva Európskej komisii.

Štvrtý oddiel Kontrola

§ 259

Zabezpečenie kontroly výrobcami potravín

(1) Kontrolu plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu o systéme zabezpečenia kontroly hygieny potravín vypracovaného pod a § 257, ako aj z ďalších dokumentov správnej výrobnéj praxe, zabezpečujú určení pracovníci vnútorného kontrolného systému každej organizácie alebo pracovník poverený vedúcim organizácie.

(2) Výrobca potravín na kontrolu a skúšanie vypracuje a udržiava dokumentované postupy, aby sa overilo splnenie požiadaviek na výrobok pod a plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

(3) Výrobca potravín zabezpečí

- a. vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity,
- b. pozastavenie výroby potravín v prípade poruchy na technologickom zariadení na nevyhnutné časové obdobie potrebné na jej odstránenie,
- c. vydanie zákazu uvádzania potravín do obehu v prípade prekročenia najvyšších prípustných množstiev cudzorodých látok pod a tretej hlavy tejto časti potravinového kódexu alebo mikrobiologických požiadaviek pod a štvrtej hlavy tejto časti potravinového kódexu.

§ 260

Výkon kontroly orgánmi potravinového dozoru

Kontrola, vykonávaná orgánmi potravinového dozoru²¹⁾ pod a tejto hlavy potravinového kódexu, je zameraná na plnenie úloh súvisiacich s uplatňovaním zásad správnej výrobnéj praxe a na celkové zhodnotenie potenciálneho rizika pre bezchybnosť potravín spojeného s výrobou. Orgány potravinového dozoru osobitne kontrolujú kritické kontrolné body identifikované výrobcami potravín, vrátane zariadení spoločného stravovania a osobami oprávnenými na podnikanie, ktoré manipulujú s potravinami a uvádzajú ich do obehu, aby sa preverilo, či sa vykonáva potrebné sledovanie a overovanie systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

§ 261

Zrušovacie ustanovenie

Zrušujú sa

1. výnos Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky - hlavného hygienika Slovenskej socialistickej republiky z 28. 11. 1987 . Z-7933/87-B/2-07 o hygienických požiadavkách na kovové obaly, registrovaný v iaske 6/1988 Zb.
2. úprava Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky - hlavného hygienika Slovenskej socialistickej republiky z 30. novembra 1977 . Z-6852/1977-B/3-09 o hygienických požiadavkách na plastické

- látky prichádzajúce do styku s požívatinami, uverejnená pod . 36/1977 Vestníka Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky, registrovaná v iastke 17/1978 Zb.
3. úprava Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky - hlavného hygienika Slovenskej socialistickej republiky z 15. septembra 1982 . Z -2596/1982-B/3-09 o hygienických požiadavkách na gumu a predmety z gumy prichádzajúce do styku s požívatinami a ľudským organizmom, uverejnená pod . 4/1982 Vestníka Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky, registrovaná v iastke 10/1983 Zb.
 4. § 12 až 15 úpravy Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky z 1. júna 1976 . Z -5825/1976-B/3-06 o hygienických požiadavkách na stacionárne stroje, uverejnenej pod . 17/1976 Vestníka Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky, registrovaná v iastke 24/1976 Zb.

I. II

Tento výnos nadobúda účinnosť od uverejnenia oznámenia v Zbierke zákonov, okrem § 256 písm. b), § 257 a 258, ktoré nadobúdajú účinnosť 1. januára 2000.

Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky

Ľubomír Javorský

Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky

Peter Baco

¹⁸⁾ § 3 ods. 2 a § 5 ods. 2 zákona Národnej rady Slovenskej republiky . 152/1995 Z.z.

¹⁹⁾ § 6 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky . 152/1995 Z.z.

²⁰⁾ Napríklad zákon Národnej rady Slovenskej republiky . 152/1995 Z.z. o potravinách, zákon . 87/1987 Zb. o veterinárnej starostlivosti (nahradený zákonom . 337/98 Z.z.) v znení neskorších predpisov.

^{20a)} § 23 zákona Národnej rady Slovenskej republiky . 152/1995 Z. z. v znení neskorších predpisov.

²¹⁾ § 23 zákona Národnej rady Slovenskej republiky . 152/1995 Z.z.

Sanita ný program je neoddeliteľnou súčasťou správnej výrobných praxe. Predstavuje koncepčný dokument zabezpečovania realizácie sanitálnych požiadaviek na hygienu výroby potravín v celom procese výroby.

Podstata a súčasti sanita ného programu

1. Podstatou sanita ného programu sú zásady personálnych, materiálnych, technických a organizačných postupov komplexne zabezpečujúcich hygienické podmienky na výrobu potravín.

Obsahujú plány a postupy na zvyšovanie hygienickej úrovne výroby, vytváranie a dodržiavanie podmienok na výrobu zdravotne neškodných, biologicky a nutrične vysokohodnotných potravín.

2. Súčasťou sanita ného programu sú najmä

- a. plán rozmiestnenia budov a zariadení,
- b. plán rozmiestnenia strojných a technologických zariadení,
- c. grafické znázornenie technologických postupov a materiálnych tokov,
- d. plán manipulácie s odpadmi,
- e. časový a vecný harmonogram realizovania sanitálnych postupov pre každý úsek, výrobné zariadenia a priestor,
- f. plán asanácie a dekontaminácie,
- g. programy školenia zamestnancov,
- h. operatívne plány nápravných a ozdravovacích opatrení.

Rozsah pôsobenia

Sanita ný program pokrýva všetky štádiá výroby výrobku od príjmu suroviny, jej uskladnenia, úpravy cez technológiu spracovania, balenia, skladovania až po expedíciu hotového výrobku.

Spracovanie sanitálnych programov

Základným predpokladom spracovania programu je dôkladná analýza zdrojov biologického, mikrobiologického, mechanického a chemického znečistenia a určenia miest, kde k takejto kontaminácii dochádza, podľa zásad systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

Obsah sanita ného programu

Vypracovaný sanita ný program obsahuje

1. Organizačné, materiálové, personálne, technické a ekonomické zabezpečenie udržiavania dokonalejšej sanitácie všetkých strojných a technologických zariadení, priestorov a objektov organizácie.

2. Umiestnenie priestorov, výrobných a nevýrobných miestností, resp. objektov na oblasti z hľadiska realizácie sanitácie. Treba brať do úvahy špecifitu jednotlivých lokalít, hygienickú závažnosť a charakter pracovných postupov, technologickú náročnosť a kľúčové miesta z hľadiska potreby sanitácie.

3. Organizačnú štruktúru, organizáciu práce a povinnosti pracovníkov poverených výkonom sanitálnych prác ako aj pracovníkov zodpovedných za riadenie týchto prác.

4. Metodiku sanitácie a systém sanitálnych postupov, ktoré musia zohľadňovať nielen možnosť použitia dostupných mechanizmov, sanitálnych prostriedkov, ale v prvom rade ich potrebu a nutnosť, ktorá vyplýva z charakteru výroby, priestorového usporiadania, strojného a technologického zariadenia, vlastností znečisťujúcich prvkov a z vlastností materiálov, z ktorých sú objekty, zariadenia a obalový materiál vyrobené a vonkajšieho prostredia prevádzkárne.

Pri zostavovaní a realizácii sanitálnych postupov sa vychádza zo základných etáp, ktorými sú najmä

- a. analýza a definícia problému, ktorý sa má riešiť, špecifikácia kritérií na zhodnotenie vhodnosti navrhovaného postupu a úrovne dosiahnutých výsledkov. Pri analýze sa vychádza zo systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín. Tým sa vymedzia objekty sanitácie, procesy a činnosti, ktorých sa metodika sanitácie, zahŕňajúca najúčinnejšie postupy čistenia, dezinfekcie a deratizácie bude týkať. Zostavenie mimoriadne náročné alebo dosiaľ nepoužívaných sanitálnych postupov je najlepšie zabezpečiť v spolupráci so špecializovanými pracoviskami, zameranými na metodiku sanitálnych systémov,
- b. vyznačenie dôležitých doplnkových požiadaviek (ochrana pred koróziou, teplota, bezpečnosť),
- c. prvky systému, ktoré sú predmetom sanitácie
 1. druh a množstvo nečistôt, odpadových látok alebo mikroorganizmov, ktoré sa v procese majú odstrániť alebo usmrtiť,
 2. druh materiálu objektu a jeho okolia, na ktorý volené prostriedky budú pôsobiť,
 3. vlastností a účinnosť chemických, fyzikálnych a mechanických prostriedkov, ktoré sú na daný účel k dispozícii,
- d. charakteristika nečistôt, materiálov a ich povrchov (poškodený alebo studený, všeobecné faktory, ktoré sťažujú alebo uľahčujú sanitálne práce) a požiadavky vyplývajúce z dodržiavania bezpečnosti práce ako obmedzujúcich faktorov procesu,
- e. voľba spôsobu odstránenia nečistôt (mechanický, chemický, ručný, automatizovaný),
- f. voľba vhodného detergentného prostriedku,
- g. určenie spôsobu a systémov oplachovania,
- h. voľba dezinfekčného, deratizačného prostriedku,
- i. overenie účinnosti a spoľahlivosti postupu.

5. Vecný a časový harmonogram pre každý úsek, zariadenie, linku s určením zodpovednej osoby musí obsahovať najmä

- a. predmet sanitácie,
- b. prostriedok sanitácie,
- c. čas pôsobenia a koncentráciu použitého prostriedku,
- d. spôsob aplikácie,
- e. spôsob odstránenia zvyškov použitých sanitálnych prostriedkov (počet oplachov, teplota, tlak, para, voda, vzduch, resp. kombinácia), pričom hodnoty v prípadoch uvedených pod písmenami c) až e) sú limitované minimálnou prípustnou koncentráciou účinných látok vo výrobku.
- f. zariadenie a spôsob realizácie sanitálneho postupu (ručne, mechanicky, čistenie systémom CIP, čistenie po demontáži COP, centrálnym čistiacim systémom CCS a pod.).

6. Prehľad o detergentných a dezinfekčných prostriedkoch, fyzikálne, chemické a biologické charakteristiky, spôsob ich uskladnenia, intervaly sledovania účinnosti, najmä dezinfekčných prostriedkov, spôsoby ich obmeny v používaní, aby nedochádzalo k nežiaducej rezistencii a prehľad laboratórnych metód sledovania účinnosti dezinfekčných prostriedkov.

7. Prostriedky a spôsoby vylepšovania a zvyšovania úrovne sanitácie výroby, pracovného prostredia vo vnútri a v bezprostrednom okolí organizácie. Metódy laboratórnej kontroly detekcie znečistenia a spôsoby ich vyhodnotenia.

8. Opatrenia proti prenosným chorobám a zásady pre dodržiavanie osobnej hygieny pracovníkov organizácie.

9. Systém výchovy a vzdelávania pracovníkov v oblasti sanitácie a hygieny.

10. Systém ú inej kontroly kompletného sanita ného systému, priebežných a každodenných kontrol plnenia úloh na úseku sanitácie a hygieny.

Dokumentácia

1. Všetky postupy, harmonogramy, spôsoby zabezpe enia sanitácie a dosiahnuté výsledky musia by písomne dokumentované.

2. Výsledky kontrol musia by dokumentované zápisom s návrhom termínovaných nápravných opatrení a overené podpisom overujúceho a príslušného zodpovedného pracovníka.

Príloha .2 Pracovný protokol o aplikácii systému zabezpe enia kontroly hygieny potravín

Technologické operácie	Riziká	Kritické kontrolné body (ovládanie, ochrana, kontrola)	Kritické limity	Postupy sledovania limitov	Opatrenia pri prekro ení limitov	Osobná zodpovednos	Záznam v protokole

Príloha .3 Vedenie záznamov o realizácii plánu systému zabezpe enia kontroly hygieny potravín

Navrhnutý a schválený plán realizácie systému zabezpe enia kontroly hygieny potravín je v každej organizácii registrovaný ako úradný dokument. Obsahuje aj operatívne záznamy o jeho aplikácii, záznamy o odchýlkach, realizácii nápravných opatrení a iné.

Všeobecne používané záznamy majú takýto rozsah:

1. Plán systému zabezpe enia kontroly hygieny potravín obsahuje najmä

- zoznam členov pracovnej skupiny s ozna ením ich zodpovednosti,
- popis výrobku a rozsah jeho použitia,
- grafické znázornenie pre každý výrobný proces s vyzna ením kritických kontrolných bodov,
- definovanie potencionálnych nebezpe enstiev s jednotlivými kritickými kontrolnými bodmi,
- kritické limity,
- komplexný systém sledovania kritických limitov,
- popis nápravných opatrení,
- spôsob overovania ú inosti systému zabezpe enia kontroly hygieny potravín.

2. Záznamy potrebné pre realizáciu plánu obsahujú najmä

- suroviny vrátane potravinárskych prídavných látok, a to
 - osved enie o kvalite dodávky, že táto sp a požiadavky výrobcu,
 - záznamy vstupnej kontroly,
 - záznamy o podmienkach skladovania,
 - záznamy o dobe skladovania.
- záznamy vz ahujúce sa na zdravotnú neškodnos výrobku v tom
 - vhodné údaje a záznam o podmienkach udržiavania zdravotnej neškodnosti výrobku,

2. potrebné údaje a záznamy stanovujúce dobu najneskoršej spotreby výrobku, o jej kontrole, ak skladovacie podmienky môžu ohroziť bezpečnosť výrobku,
 3. dokumentáciu o tom, že výrobné postupy sú vhodné pre výrobu zdravotne neškodného výrobku.
- c. záznamy o výrobe
1. pracovný postup, popis prác,
 2. záznamy zo sledovania všetkých kritických kontrolných bodov,
 3. záznamy overujúce vhodnosť procesu,
 4. záznamy o odchýlkach a realizácii nápravných opatrení.
- d. balenie
1. záznamy o splnení špecifikácie obalových materiálov,
 2. záznamy potvrdzujúce splnenie špecifikácie plnenia a uzatvárania.
- e. skladovanie
1. záznamy o skladovacích teplotách,
 2. záznamy, že výrobok bol expedovaný správne,
 3. záznamy o odchýlkach a realizácii nápravných opatrení.
- f. Záznamy o uvedení dokumentu do platnosti
1. záznamy o akýchkoľvek zmenách v projekte v dôsledku revízií,
 2. záznamy o technologických, technických a normatívnych zmenách.
- g. záznamy o dokumentácii zvyšovania kvalifikácie pracovníkov, o školeniach a kurzoch.