

Čo je HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov) **je globálne najrozšírenejším systémom zameraným na zaistenie bezpečnosti potravín.** Bol vyvinutý v 60. rokoch minulého storočia v USA pre Národnú leteckú a vesmírnu agentúru (NASA), ktorá potrebovala zabezpečiť ochranu všetkých potravinových a výživových produktov pred mechanickými, toxickými, chemickými alebo fyzikálnymi kontamináciami. Následne bol prijatý aj v Európe a v súčasnosti vychádza z Codex Alimentarius.

HACCP je tak nástrojom, ktorým sa zisťujú riziká súvisiace s výrobou, so skladovaním, s distribúciou a prípravou potravín vrátane nápojov a pochutín a ktorým sa určujú nevyhnutné opatrenia na zabezpečenie ich hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti formou kontrolných bodov, v ktorých možno uplatniť prvky riadenia.

V EÚ (vrátane Českej republiky) bol uzákonený od roku 1997 ako povinný pre všetkých výrobcov potravín ako aj pre uvádzanie potravín do obehu. **Na Slovensku sa stal povinným od 1.1.2000.** V slovenskej legislatíve je **upravovaný zákonom č. 152/1995 Z. z. o potravinách a VIII. hlavou Potravinového kódexu.**

Systém HACCP je založený na prevencii, teda na zásade, že rizikám je lepšie predchádzať, ako ich potom následne odstraňovať. Zakladá sa na nedeštrukčnej nepretržitej kontrole materiálov, podmienok, procesov a ich parametrov namiesto extenzívnej laboratórnej kontroly výrobkov. V rámci neho vykonáva pravidelné kontroly sám prevádzkovateľ podniku, ktoré sú zamerané na dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti ním vyrábaných a ponúkaných potravín.

HACCP sa **uplatňuje v celom potravinárskom reťazci** od prvovýroby až po konečnú spotrebu, keďže na každom stupni môže vzniknúť riziko ohrozujúce bezpečnosť potravín. Zachovanie bezpečnosti potravín je tak spoločným úsilím všetkých organizácií potravinového reťazca počnúc výrobcami krmív a prvovýrobcami cez výrobcov potravín, prevádzkovateľov prepravy, skladovania a subdodávateľov až po maloobchod a stravovacie zariadenia. Do tohto systému sú nadväzne zapojení aj výrobcovia strojov, baliaceho materiálu, čistiacich prostriedkov, prídavných látok a iných zložiek. Zodpovednosť za zdravotnú bezpečnosť sa samozrejme vzťahuje aj na neziskové organizácie.

Významným prínosom sú tieto aspekty:

1. Kvalita a bezpečnosť produkcie sú určované systémom, kedy sa kontrola v potravinárskych podnikoch presúva do oblasti prevencie (predchádzania rizík)
2. Do procesov v rámci systémov HACCP sú zapojení všetci pracovníci a sú spoluzodpovední za bezpečnú produkciu.

Čo znamená skratka HACCP?

HACCP je systém kontrolných (rozhodujúcich) kritických bodov, ktorý zabezpečuje zavedením preventívnych opatrení, že sa ku konečnému spotrebiteľovi dostanú zdravotne neškodné potraviny – t.j. pomáha zaručovať bezpečnosť potravín.

H- hazard – riziko, nebezpečenstvo, ohrozenie

A – analysis – analýza, zistenie, preskúmanie

C – critical – kritický

C – control – rozhodujúci, kontrolný

P – points – body

HACCP v preklade (v užšom slova zmysle)

Analýza nebezpečenstva narušenia zdravotnej alebo hygienickej neškodnosti potravín, identifikácia kritických bodov a preventívne zabezpečenie kontroly v týchto bodoch.
= **HACCP plán**

HACCP na Slovensku sa nazýva správna výrobná prax (v širšom slova zmysle)

Správna výrobná prax je súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík. = **základ pre HACCP systém**

Na Slovensku je HACCP uvedené v **Potravinovom kódexe Slovenskej republiky** a nazýva sa Zásady správnej výrobnéj praxe. Konkrétne je definované vo Výnose MP SR a MZ SR č. 557/1998 – 100 v znení neskorších predpisov, a to v 2. Časť – ôsma hlava, § 251 – § 260.

Čo je zmyslom HACCP:

- identifikovať nebezpečné suroviny a potraviny z hľadiska prítomnosti alimentárnych patogénov a toxických látok,
- zistiť, či suroviny a potraviny sú schopné podporovať rozmnožovanie mikroorganizmov,
- identifikovať možné zdroje nebezpečenstva a miesta kontaminácie alebo vstupu do potravinového reťazca,
- určiť pravdepodobnosť, že mikroorganizmy v potravinách budú prežívať alebo sa rozmnožovať počas manipulácie s potravinami,
- zhodnotiť závažnosť a riziko nebezpečenstva a zdravotnú závažnosť.

HACCP je založené na vede a je systematické, identifikuje konkrétne nebezpečenstvá a opatrenia na ich kontrolu. Jeho implementácia sa preto musí riadiť vedeckými dôkazmi o rizikách pre zdravie ľudí. Úspešné uplatňovanie si okrem úplnej zaviazanosti a účasti zo strany manažmentu a pracovných síl vyžaduje multidisciplinárny prístup, ktorý by mal zahŕňať, tam kde je to vhodné, odborné znalosti v agronómii, veterinárnej hygiene, mikrobiológii, chémii, potravinárskej technológii, výrobe, technike, medicíne, verejnom zdraví a zdraví životného prostredia.