

Asociace pro rozvoj regionů o.s. a Zelenka s.r.o.



Certifikované systémy bezpečnosti a jakosti potravin, SWOT analýza

Mgr. Vladislav Bobčík (Zelenka s.r.o.)
Ing. Ivan ČERNEK (ARR o.s.)



Židlochovice

Certifikované systémy bezpečnosti a jakosti potravin

Přínos? Zátěž?



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropska investice do venkovských oblastí

Asociace pro rozvoj regionů

- sdružení pracovníků s víceoborovou orientací
- zaměřen především na sociální a hospodářský rozvoj společnosti



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropska investice do venkovských oblastí

Systém HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points



Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body

- Systém řízení zdravotní nezávadnosti



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropska investice do venkovských oblastí

Historie HACCP

- 60. léta systém HACCP původně vyvinut pro Americký úřad pro kosmonautiku (NASA)
- Účel: vyrábět maximálně bezpečné potraviny pro kosmonauty
- 70. léta pomalé rozšíření do některých zpracovatelských potravinářských podniků
- 1985 doporučení HACCP pro kontrolu mikrobiologických rizik v potravinářském průmyslu
- Celosvětového uznání dosáhl systém HACCP v roce 1993 „kdy byl schválen dokument "Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi".

- základ pro směrnici, regulující systém HACCP a rámci Evropské unie - **Směrnice 93/43/EHS Rady ze 14. června 1993.**



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropska investice do venkovských oblastí

„Od vidlí po vidličku“



Zdroj: <http://www.fydefreshandfabulous.co.uk/fcp.html>



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropska investice do venkovských oblastí

„Od vidlí po vidličku“

- Aplikace systému na celý potravní řetězec
- V současnosti legislativa již ukládá povinnost zavedení systému kritických bodů všem **provozovatelům potravinářských podniků, stravovacích služeb a uvádění potravin do oběhu**



Legislativní úprava HACCP

- **Povinnost zavedení HACCP**
- V ČR zavádění ve větším rozsahu až od roku **1996**
- Povinnost zavedení systému ze zákona 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.)
- Pozor: **Vyhláška 147/98**



Legislativa související s dodržováním HACCP

- **Zákony:** **110/1997** Sb. o potravinách a tabákových výrobcích
166/1999 Sb. o veterinární péči
258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví
185/2001 Sb. o odpadech
- **Vyhláška 602/2006** o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných – částečně nahrazena 852/2004



Legislativa související s dodržováním HACCP

- Nařízení ES: **852/2004** o hygieně potravin
 - 853/2004** kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu
 - 854/2004** kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě
 - 1774/2002** kterým se stanoví hygienická pravidla týkající se vedlejších živočišných produktů, které nejsou určeny k lidské spotřebě
 - 2073/2005** o mikrobiologických kritériích pro potraviny



Státní dozorové orgány dohlížející na funkčnost HACCP

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Orgány ochrany veřejného zdraví
- Státní veterinární správa



Variabilita HACCP

- Pro prodej potravin
- Pro veřejné stravování
- Pro výrobce



HACCP=System kritických bodů

- Zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin

- 7 základních principů:

1. Provedení analýzy nebezpečí
2. Stanovení kritických bodů
3. Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech
5. Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
6. Zavedení ověřovacích postupů
7. Zavedení evidence a dokumentace



HACCP=System kritických bodů

- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce
- Provedení popisu výrobku
- Předpokládané použití výrobku
- Sestavení diagramu výrobního procesu
- Potvrzení diagramu výrobního procesu za provozu
- Analýza nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů
- Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod, vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- Stanovení časového harmonogramu ověřovacích postupů a vnitřních auditů
- Zavedení evidence obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů



Analýza nebezpečí

- Identifikace všech nebezpečí, která, pokud nejsou efektivně ovládnuta, **mohou ovlivnit zdravotní nezávadnost a bezpečnost výrobku, včetně nebezpečí potenciálních**
- **Porovnáváme pravděpodobnost výskytu nebezpečí a závažnost nebezpečí → RIZIKO**
- Nebezpečí: BIOLOGICKÁ
CHEMICKÁ
FYZIKÁLNÍ
- Analýza nebezpečí nejčastěji zpracována v TABULCE



Analýza nebezpečí

Výstupem z analýzy nebezpečí:

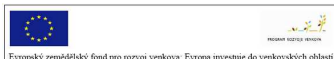
- Seznam nebezpečí
- Výše/ závažnost rizika
- Ovládací opatření

Př. Analýzy nebezpečí



Stanovení kritických kontrolních bodů

- Kritický kontrolní bod = CCP
 - technologický úsek, postup nebo operace v procesu výroby, distribuce a prodeje potravin a pokrmů, ve kterém je **nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti výrobku**
- Kritické body se stanovují odděleně pro jednotlivé druhy výrobků



Kritické meze

- Znaky (obvykle fyzikální veličiny jako např. teplota výrobku) a hodnoty, které musí být sledovány a zaznamenávány
- Např.
 - maximální přípustná teplota
 - minimální přípustná teplota
 - počet mikroorganismů
 - výskyt alergenů



Nápravná opatření

- Pro každý kritický bod přijata nápravná opatření
- Nesmí dojít k porušení zdravotní nezávadnosti potravin
- Při překročení kritické meze příslušná osoba zváží rizika situace a rozhodne, co s potravinou dále...
- Náprava podmínek:
 - úprava teploty
 - přesun do funkční chladicí/mrazicího boxu
 - kontrola teploty v jádře potraviny
 - případně vyřazení potraviny z oběhu



Monitoring CCP

- Kritický bod sledován pomocí měřicích zařízení podléhajících Metrologickému řádu
- Teplotní podmínky jsou kontrolovány **denně** pověřeným pracovníkem
- Dále prováděno namátkové ověřování naměřených hodnot, minimálně však 1x týdně, a to osobou zodpovědnou či pověřenou



Ověřovací postupy

- Ověřování systému HACCP provádí podle potřeby, nejméně však jedenkrát ročně tým HACCP
- **Ověření správné funkce HACCP plánů**
- Přezkoumání jednotlivých kroků a prvků systému:
 - zejména analýzy nebezpečí
 - stanovených CCP
 - kritických mezí
 - metod sledování a nápravná opatření



Školení

- Vstupní školení hygienického minima
- Vstupní školení systému HACCP
- Nejméně 1x ročně proškolení všech pracovníků
- Výstup: „Záznam o školení“
 - stručný obsah školení
 - prezenční listina



Dokumentace

Je potřeba zaznamenat vše, co se ve výrobě potravin děje:

- Doložení zdravotní nezávadnosti potravin
- Správa technického vybavení výroby

Proč?

- přehlednost kontrol a auditů
- důkazy o funkčnosti systému



Přílohy k HACCP

- Živnostenský list, výpis z OR, registrace činnosti
- Plán provozovny s vnitřním dispozičním řešením
- Provozní řád a sanitační řád
- Plán DDD
- Záznamy o školení zaměstnanců
- Doklady o likvidaci odpadů
- Kalibrace teploměrů



Provozní řád

- Vymezuje a popisuje veškeré činnosti, které souvisejí s výrobou potravin v daném provozu (příjem → úklid)

Provozní řád musí obsahovat:

- popis závodu
- popis všech druhů vykonávaných činností
- dobu, objem a četnost jednotlivých činností



Sanitační řád

Sanitační řád musí obsahovat :

- popis postupu sanitace v jednotlivých částech provozu
- seznam používaných sanitačních prostředků
- popis uskladnění prostředků
- seznam odpovědných osob
- způsob a četnost ověřování účinnosti DDD



Co přináší zavedení HACCP

- Snížení rizika ohrožení zdraví spotřebitele
- Ochrana výrobce nebo prodejce v případě vymáhání náhrad za případné poškození zdraví
- Důkaz dodržování právních předpisů → minimalizaci sankcí ze strany orgánů státního dozoru



Co přináší zavedení HACCP

Zavedením systému HACCP ve vaší provozovně získáte:

- Zachování kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků
- Minimalizaci výrobních ztrát a úsporu nákladů
- Přehledný a jasně definovaný kontrolní systém
- Profesionální image, spokojenost a důvěru zákazníka
- Splnění zákonné povinnosti



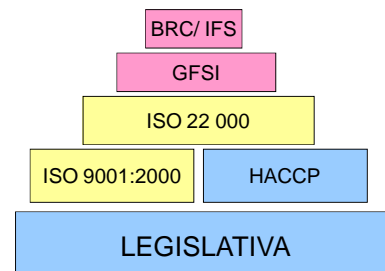
ISO NORMY

BRC/ IFS

- Systémy řízení jakosti



Systémový přístup



LEGISLATIVA

- 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích
- 166/1999 Sb. o veterinární péči
- 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví
- 185/2001 Sb. o odpadech
- 602/2006 o hygieně veřejného stravování – částečně nahrazena
- 852/2004 o hygieně potravin
- 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu
- 854/2004 o úředních kontrolách potravin živočišného původu
- 1774/2002 o hygieně vedlejších živočišných produktů, které nejsou určeny k lidské spotřebě
- 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny



HACCP

- Systém kritických kontrolních bodů
- Povinnost dána legislativně
- Bezpečnost a zdravotní nezávadnost



ISO

- International Organization for Standardization (Mezinárodní organizace pro normalizaci)
- Celosvětová federace národních normalizačních orgánů – členů ISO
- Představitelem technické komise v ČR je Český normalizační institut (ČNI)



Trendy současnosti

Snaha firem a společností minimalizovat rizika:

- možného poškození
- znevážení svých výrobků a služeb
- poškození životního prostředí či možnost vzniku pracovního úrazu
- Normy ISO nabízejí firmám prostředky k zefektivnění a zamezení případným neshodám a nroháním



ISO 9001: 2000

- V ČR schválena Českým normalizačním institutem pod označením ČSN EN ISO 9001:2001
- Popisuje systém managementu jakosti



ISO 9001: 2000

Závazek splnit a dodržovat požadavky normy ISO 9001:2000 předpokládá:

- trvale poskytovat služby, které splňují požadavky zákazníků
- poskytovat aplikovatelné požadavky předpisů
- podnik musí prokázat, že má v úmyslu zvýšit spokojenost zákazníků



ISO 9001: 2000

- Návod k vypracování a uplatnění efektivního systému managementu kvality
- Management jakosti a prokazování jakosti nejsou závazné
- Pouze doporučující charakter
- Obsahuje soubor minimálních požadavků, které musí být v organizaci zavedeny
- Normy typu 9000 nejsou specifické pro žádný druh produktů a dají se uplatnit ve všech oborech výroby a služeb
- V některých oborech jsou doplněny o tzv. odvětvové standardy



ISO 9001: 2000

Klade důraz na:

- Zavedení procesního přístupu
- Kompatibilitu s jinými systémovými normami řízení
- Dodatečný požadavek na neustálé zlepšování
- Uznání potřeb všech zainteresovaných stran
- Uživatelskou přijatelnost



ISO 14 001

- Řeší vliv na všechny aspekty životního prostředí
- Firma, která chce získat tento certifikát musí vytvořit, dokumentovat, uplatňovat a udržovat systém environmentálního managementu ISO 14001:2005
- Neustále zlepšovat jeho efektivnost v rámci udržování environmentální politiky.



ISO 22 000

- Norma platná pro celý svět zahrnující také požadavky HACCP
- Splnění požadavků normy pomáhá firmám získat a udržet důvěru zákazníků v oblasti bezpečnosti potravin
- ISO 22000 je norma určená pro řízení bezpečnosti v sektoru potravin, krmných směsí



GFSI – BRC/ IFS

- Vyvinuty národními evropskými distribučními řetězci a mezinárodními potravinářskými koncerny
 - Iniciativa zaměřená na kontrolu dodavatelů a celých řetězců
 - 1. Norma tohoto typu „BRC Food Standard“ přišlo Britské obchodní konsorcium (British Retail Consortium).
 - 2. Norma vznikla v Německu s názvem „IFS -International Food Standard“
- ! Pro podniky, které zásobují jak britské tak německé a jiné obchodní řetězce to znamená, že musí splňovat jak normu BRC tak IFS.



GFSI – BRC/IFS

- Obě normy byly vyvinuty v souladu se zájmy organizace GFSI (Global Food Safety Initiative)
- Cílem GFSI je jednotně zajistit bezpečnost v rámci celého spektra dodavatelů, zvládnout rizika a posílit důvěru zákazníků
- Normy BRC i IFS jsou organizací GFSI uznávány
- Sjednocení požadavků těchto i dalších dosud používaných systémů (norm ISO 9000, systému QS a dalších) → dokument GFSI „Guidance Document“.



BRC/ IFS

Zahrnutý požadavky v souladu:

- se základními pravidly hygieny
- se systémem HACCP
- s dalšími požadavky legislativy EU i jednotlivých zemí na výroby, procesy a kvalifikaci personálu



BRC x IFS

Cílem normy IFS bylo na rozdíl od normy BRC:

- Zmenšit prostor pro vlastní interpretaci
- Zavést číselný systém k dosažení porovnatelných výsledků
- Zavést jednotný podrobný formulář pro audit
- Zavést povinný systém školení auditorů



BRC x IFS

Cílem normy IFS bylo na rozdíl od normy BRC:

- Být v souladu s klíčovými záměry GFSI
- Začlenit všechny důležité prvky ISO a HACCP
- Nedopustit certifikaci nevyhovujících provozů
- Předběžně stanovit vyřazovací – „KO“ (knock out) kriteria



BRC x IFS

- IFS je jednoznačně horizontální normou
- Nemá požadavky specifické pro konkrétní výrobní skupiny
- Záleží na auditorovi, jak posoudí daný provoz (subjektivně – objektivní přístup)



Certifikace

- Odborné firmy (akreditované, prestižní)
- Časová náročnost
- Ověřování funkčnosti
 - interní audity
 - recertifikace



Zdroj: www.temar.cz/?page_id=7, www.lincet.com/exchange.dnv.com/karidoc/TA-CERT/41/05624550.htm Odstřaný rámeček



SWOT analýza

Všeobecné

- principy tvorby SWOT analýzy
- vyhodnocení SWOT analýzy projektu
- vazba vytvořené SWOT analýzy na Operační program

Konkrétní

- vytvořená základní SWOT analýza projektu



SWOT analýza

➤ **SWOT analýza** (Strong point, Weak point, Opportunities, Threats) je standardní metoda používaná k prezentaci analytických poznatků o nejrůznějších objektech zkoumání

➤ jedná se metodu hodnocení, jejímž cílem je na základě analýzy vnějších i vnitřních zdrojů (informací) formulovat silné a slabé stránky projektu, ale i příležitosti a hrozby, které další průběh projektu mohou ovlivnit

➤ tvoří významnou součást analýzy ekonomické a sociální situace regionu nebo sektoru

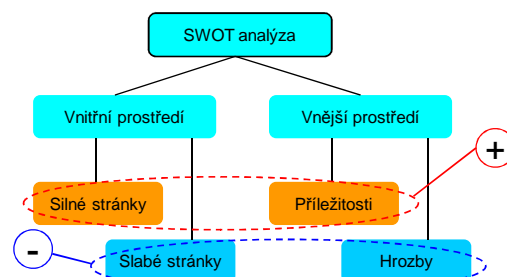
➤ je součástí programových dokumentů



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



SWOT analýza - přehled



SWOT – Analýza vnitřního prostředí

Analýza silných a slabých stránek.

Charakteristika vnitřní situace projektu (subjektu, regionu apod.) a jejich příčin.

Zaměřuje se na mechanismy fungování projektu, jenž mohou být žadatelem ovlivnitelné !!!!

Vnitřní analýza má **dva cíle** :

- 1) stanovit možnosti a potenciál projektu
- 2) identifikovat vnitřní silné a slabé stránky projektu



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



SWOT – Analýza vnitřního prostředí

Analýza silných stránek projektu :

Silné stránky projektu - zahrnují jakékoliv komparativní a konkurenční výhody projektu, to v čem je projekt dobrý.

Mezi silné stránky projektů lze například zahrnout :

- předchozí zkušenosti žadatele
- zkušený personální background žadatele
- inovativní myšlenky projektu
- finanční zajištění žadatele
- apod.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



SWOT – Analýza vnitřního prostředí

Analýza slabých stránek projektu :

Slabé stránky projektu – veškeré vnitřní faktory, které ohrožují nebo limitují aktivity projektu.

Mezi slabé stránky projektů lze například zahrnout :

- nezkušený žadatel
- slabé finanční zajištění projektu
- časově neflexibilní harmonogram projektu
- přečeňování svých možností při dosahování vytyčených cílů



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



SWOT – Analýza vnějšího prostředí

Analýza příležitostí a hrozeb.

Umožňuje porozumět a pojmenovat příležitosti a ohrožení, které generuje vnější prostředí.

Mnoho vnějších vlivů je neovlivnitelných, avšak jejich pravděpodobné účinky na průběh projektu je nutné zhodnotit.

!!! Správně hodnotit významnost jednotlivých příležitostí a hrozeb !!!



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



SWOT – Analýza vnějšího prostředí

Analýza příležitostí :

Příležitosti – představují pro budoucnost příznivé vlivy a možnosti získání konkurenční výhody pro projekt

Mezi příležitostmi projektu lze například zahrnout :

- změny v zákonech
- ekonomické změny na národní úrovni
- sociální a politické změny
- nové dotační možnosti
- apod.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropská investice do venkovských oblastí



SWOT – Analýza vnějšího prostředí

Analýza hrozeb :

Hrozby – nežádoucí vlivy z vnějšího prostředí (v omezené míře i z vnitřního prostředí), které vedou v případě absence protipatření ke stagnaci, zpomalení nebo dokonce k zastavení projektu

Mezi hrozby projektu lze například zahrnout :

- změny v zákonech
- ekonomické změny na národní úrovni
- sociální a politické změny
- nástup konkurence
- apod.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropská investice do venkovských oblastí



SWOT analýza - závěr

Problémy jež mohou vzniknout v rámci zpracování :

- pozor na zjednodušené formulace
- vystižné formulace a objektivita
- sebechvála vs. nedostatečnost
- rozeznat důležitost uváděných informací
- možnost komparativního srovnání



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropská investice do venkovských oblastí



SWOT analýza - úkoly

Identifikujte alespoň tři faktory, které jsou podstatné pro zdůvodnění potřeby Vašeho projektu

- Zpracujte **SWOT analýzu** svých projektů
 - ✓ Silné stránky
 - ✓ Slabé stránky
 - ✓ Příležitosti
 - ✓ Hrozby



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropská investice do venkovských oblastí



Děkujeme za pozornost !

Asociace pro rozvoj regionů

Rosická 437

664 82 Říčany u Brna



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropská investice do venkovských oblastí

