

Analýza systémov výroby a kontroly potravín vo vzt'ahu k ich bezpečnosti

1/19

(Všeobecná hygiena potravín - cvičenie č. 1)

- **1.** Zásady práce v laboratóriu. BOZP. Analýza systémov výroby a kontroly potravín vo vzťahu k ich bezpečnosti.
- **2.** Všeobecné a osobitné hygienické podmienky pre jednotlivé druhy prevádzkarní a zariadení na výrobu a skladovanie živočíšnych produktov.
- **3.** Hygienické podmienky pre schvaľovanie bitúnkov, hydínových bitúnkov a bitúnkov na zabíjanie králikov a prevádzkarní na spracovanie, výrobu, balenie a skladovanie mäsa, mäsových výrobkov a produktov rybolovu.
- **4.** Využitie rýchlych screeningových metód vo všeobecnej hygiene potravín.
- **5.** Hygienické podmienky pre produkčné hospodárstva, zberné strediská, štandardizačné strediská, mliekarne na ošetrovanie mlieka a mliekarne na spracovanie mlieka.

- **6.** Hygiena práce a pracov. prostredia v potravinárstve
- **7.** Prvý čiastkový test. Hygiena budov a zariadení
- **8.** Hygienické podmienky pre prevádzkarne na zber a triedenie vajec a na spracovanie vajec. Hygienické podmienky pre vydanie osvedčenia o splnení podmienok prevádzkarniam na výrobu želatíny určenej na výživu ľudí. Hygienické podmienky pre prevádzkarne na nákup, skladovanie a výrobu medu.
- **9.** Likvidácia tekutých a tuhých odpadov v prvovýrobe a v potravinárskom priemysle.
- **10.** Kontrola a sledovanie rezíduí cudzorodých látok pri zvieratách produkujúcich potraviny.

- **11.** Druhý čiastkový test. Kontrola predmetov prichádzajúcich do styku s potravinami.
- **12.** Hygiena potravinárskych plynov.
- **13.** Osobná hygiena a hygiena pracovného odevu pracovníkov v potravinárstve. Zápočet.

Požiadavky na udelenie zápočtu 4/15

- Absolvovanie výučby v predpísanom rozsahu
- Prvý čiastkový test v 7. týždni semestra – **15 b**
- Druhý čiastkový test v 11. týždni semestra – **15 b**

Nariadenie (ES) č. 625/2017 Európskeho parlamentu a Rady z 15. marca 2017, (nahrádza Nariad. č. 854/2004)

o úradných kontrolách a iných úradných činnostiach vykonávaných na zabezpečenie uplatňovania potravinového a krmivového práva a pravidiel pre zdravie zvierat a dobré životné podmienky zvierat, pre zdravie rastlín a pre prípravky na ochranu rastlín, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu

Hlava 1, článok 3 - základné pojmy

Úradná kontrola – znamená každú formu kontroly, ktorú vykonáva príslušný orgán na overenie dodržiavania potravinového práva vrátane dodržiavania predpisov o zdraví zvierat a pohode zvierat.



Príslušný orgán – znamená ústredný orgán členského štátu, príslušný na vykonávanie veterinárnych kontrol alebo akýkoľvek orgán, ktorému bola táto príslušnosť udelená.

Úradný veterinárny lekár – je veterinárny lekár kvalifikovaný v súlade s týmto nariadením konať v takejto funkcii a je vymenovaný príslušným orgánom.

Overovanie – znamená kontrolu prešetrovaním a vykonanie objektívnych dôkazov o tom, či boli splnené špecifikované požiadavky.



Audit – znamená systematické a nezávislé prešetrovanie na určenie, či činnosti a súvisiace výsledky vyhovujú plánovaným opatreniam a či sa tieto opatrenia zavádzajú účinne a sú vhodné na dosiahnutie cieľov.



Inšpekcia – znamená prešetrenie prevádzkarní, zvierat a potravín a ich spracovania, potravinárskych podnikov, systémov ich riadenia a ich výrobných systémov vrátane prešetrenia dokladov, testovania hotových výrobkov a praktík kŕmenia a prešetrenia pôvodu výrobných vstupov a určenia výrobných výstupov na overenie toho, či sa vo všetkých prípadoch dodržiavajú požiadavky právnych predpisov.



KAPITOLA II
Úradné kontroly

Oddiel I

Všeobecné požiadavky

Článok 9

Všeobecné pravidlá o úradných kontrolách

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia:

- - umožniť vstup do všetkých budov, priestorov, k zariadeniam alebo inej infraštruktúre,
- - sprístupniť všetku dokumentáciu a záznamy vyžadované podľa tohoto nariadenia alebo ktoré príslušný orgán považuje za potrebné na posúdenie dokumentácie.

Auditmi správnej hygienickej praxe sa musí overovať, či prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uplatňujú nepretržite a riadne postupy týkajúce sa prinajmenšom:

- ◆ kontrol informácií o potravinovom reťazci,
- ◆ kontrol konštrukcie, usporiadania a údržby priestorov a zariadení,
- ◆ kontrol predprevádzkovej, prevádzkovej a poprevádzkovej hygieny,
- ◆ kontrol osobnej hygieny,

- ◆ školení o hygiene a pracovních postupech,
- ◆ kontroly škodcov,
- ◆ kontroly vody,
- ◆ kontroly teplôt,
- ◆ kontroly potravín, ktoré vstupujú a ktoré opúšťajú prevádzkareň a všetkých sprievodných dokladov.

Inšpekcií podliehajú 13/15

1.) Priestory a ich vybavenie:

- * pozemky, stavby,
- * výrobné priestory,
- * kancelárie a ostatné priestory,
- * zariadenia a ich okolie,
- * dopravné prostriedky,
- * stroje a materiály,
- * všetky ostatné predmety používané vo výrobe a pri manipulácii s potravinami.

2.) Suroviny a pomocné látky 11/15

- * suroviny,
- * prídavné látky,
- * technologické pomocné látky,
- * iné výrobky používané pri výrobe potravín,
- * polotovary,
- * hotové výrobky ,
- * materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami.

3.) Chemické látky 15/15

- čistiace,
- dezinfekčné,
- prostriedky na údržbu,
- pesticídy.

Oprávnenia zamestnancov úradnej kontroly potravín pri výkone inšpekcie

13/155

- Vyžadovať súčinnosť kontrolovaných osôb,
- odčítavanie údajov z meracích prístrojov v prevádzkach,
- kontrola meracích prístrojov,
- vstupovať do priestorov, kde sa vyrábajú potraviny a tabakové výrobky, manipuluje sa s nimi alebo sa umiestňujú na trh,

Metódy a techniky pre úradné kontroly

Metódy a techniky pre úradné kontroly zahŕňajú podľa potreby tieto činnosti:

- a) preskúmanie kontrol, ktoré prevádzkovatelia zaviedli, a získaných výsledkov;
- b) inšpekciu:
 - i) vybavenia, dopravných prostriedkov, priestorov a ich okolia;
 - ii) zvierat a tovaru vrátane polotovarov a surovín na výrobu tovaru alebo na kŕmenie alebo ošetrovanie zvierat;
 - iii) výrobkov a postupov na čistenie a údržbu;
 - iv) vysledovateľnosti, označovania, prezentácie, reklamy a obalových materiálov;
- c) kontroly hygienických podmienok v priestoroch prevádzkovateľov;
- d) posúdenie postupov založených na zásadách analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP);
- e) preskúmanie dokumentov a záznamov týkajúcich sa vysledovateľnosti;
- f) rozhovory s prevádzkovateľmi a s ich personálom;
- g) overenie meraní vykonaných prevádzkovateľom a iných výsledkov testov;
- h) odber vzoriek, analýza, diagnostika a testy;
- i) audity prevádzkovateľov;
- j) akúkoľvek inú činnosť potrebnú na odhalenie prípadov nedodržiavania pravidiel.

- požadovať vysvetlenie, informácie, údaje, doklady a iné písomnosti a vyhotovovať si z nich kópie alebo výpisy,
- odoberať vzorky výrobkov,
- vydávať na základe rozborov vzoriek výrobkov posudky a rozhodovať o použiteľnosti výrobkov,
- ukladať opatrenia na odstránenie nedostatkov a ich príčin.

Orgány úradnej kontroly potravín neposkytujú náhradu za odobraté vzorky.

Pracovníci úradnej kontroly potravín sa pri výkone činnosti preukazujú služobným preukazom alebo poverovacím dokladom.