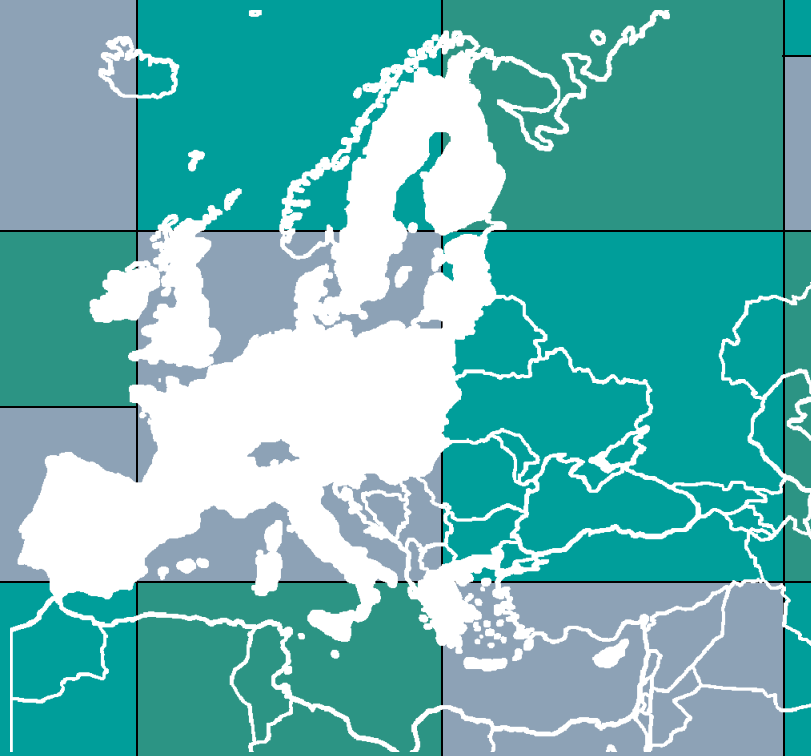


Světová unie velkoobchodních trhů

Evropská regionální Sekce

**POKYNY SPOLEČENSTVÍ K DOBRÉ HYGIENICKÉ PRAXI
SPECIFICKÉ PRO ŘÍZENÍ VELKOOBCHODNÍHO TRHU
v Evropské unii**



WUWM
www.wuwm.org

Revidovaný návrh

Listopad 2009

Pod předsednictvím pana Marca Spielreina, prezidenta generálního ředitelství velkoobchodního trhu Paris-Rungis Wholesale Market, byl zformován člen WUWM, pracovní týmu Good Practice Guide (GPG), který sepsal tuto příručku. Autoři jsou:

- pan Rolf Brauer, Berlínský trh, Německo (do června 2005)
- pan Michel Escoffier, Francouzská federace velkoobchodních trhů FFMIN, Francie
- pan Andreas Foidl, Berlínský trh, Německo (od června 2005)
- pan Michel Ganneau, pařížský trh Paris-Rungis Market, Francie
- pan Wolf Rohde, Hamburský trh, Německo
- pan Graham Wallace, Glasgowské trhy, Skotsko, Spojené království
- pan Matthias Wegner, Hamburský trh, Německo



Zveřejněno Světovou unií velkoobchodních trhů WUWM

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, The Hague
Nizozemsko

Tel: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
E-mail: info@wuwm.org
URL: www.wuwm.org

ÚVOD

Světová unie velkoobchodních trhů (WUWM) je neziskovou asociací se širokou mezinárodní členskou základnou, která se angažuje ve všech oblastech a činnostech souvisejících s propagací, rozvojem a mezinárodní výměnou odborných znalostí a informací ve sféře velkoobchodních trhů s potravinami. WUWM má v současnosti 200 členů z 45 zemí na celém světě.

S přibližně členskými 110 velkoobchodními trhy, které představují 21 různých zemí EU, má Evropská regionální sekce WUWM vedoucí roli ve Světové unii velkoobchodních trhů. Tyto Evropské velkoobchodní trhy mají více než 1 000 000 stálých zaměstnanců, kteří pracují na odpovídajících pracovištích, a společnosti, které vyvíjejí obchodní činnost na těchto trzích, mají roční obrát 42 miliard eur ročně.

Celkový objem prodávané produkce představuje přibližně 26 milionů tun ročně, což odpovídá přibližně 40 % dodávek ovoce a zeleniny v Evropě (24 milionů tun ročně), 10 % dodávek ryb a rybích produktů v Evropě (1 milion tun ročně) a 2 % dodávek masa a masných výrobků v Evropě (1 milion tun ročně).

Současné s přípravou nových zákonů EU o potravinách známých jako „hygienický balíček“ se Evropská regionální sekce WUWM v roce 2001 rozhodla vytvořit Pokyny k dobré praxi – GPG (Good Practice Guide), které jsou podstatné pro provoz a řízení velkoobchodních trhů v Evropském společenství.

První verze této příručky byla oficiálně schválena všemi členy Evropské regionální sekce během 25. Kongresu WUWM v Baltimoru, USA (září 2005).

Od té doby a po aktualizaci:

1. Nejnovější anglická verze těchto Pokynů je jediným oficiálním dokumentem, který organizace WUWM schválila k používání svými členy.
2. Překlady do kteréhokoliv jazyku musí vždy plně odpovídat této anglické verzi.
3. Všechny verze, které byly přeloženy, upraveny nebo jakkoliv pozměněny musí být zaslány organizaci WUWM k ověření a ke kontrole.

Jakékoliv schválené změny, které mají být zavedeny do těchto Pokynů společenství, musí být dodatečně přeloženy a zapracovány do příslušných jazykových verzí.

Další informace o organizaci WUWM a těchto Pokynech si vyžádejte od Marie Cavit, generální sekretářky WUWM, na kontaktní adrese uvedené v záhlaví této stránky.

Pokyny společenství k dobré hygienické praxi specifické pro řízení velkoobchodních trhů v zemích Evropské unie

Obsah

I – Úvod	1
II – CÍLE PŘÍRUČKY	3
III - OBLAST PLATNOSTI	4
IV – IDENTIFIKACE SPECIFICKÝCH ODPOVĚDNOSTÍ VEDENÍ VELKOOBCHODNÍHO TRHU	6
<i>NABÍZENÍ PROSTOR</i>	7
<i>ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCE</i>	12
<i>VENTILACE</i>	14
<i>OSVĚTLENÍ</i>	15
<i>SLUŽBY A ODPOVĚDNOSTI</i>	16
<i>OSOBNÍ HYGIENA</i>	17
<i>LIKVIDACE ODPADŮ</i>	18
<i>HUBENÍ ŠKŮDCŮ</i>	20
<i>ŠKOLENÍ PERSONÁLU</i>	21
V – PODROBNÉ POKYNY K DOBRÉ HYGIENICKÉ PRAXI	22
<i>KAPITOLA I: OBECNÉ POŽADAVKY NA POTRAVINÁŘSKÉ PROSTORY VČETNĚ VENKOVNÍCH PROSTORŮ A PRACOVIŠŤ</i>	23
<i>KAPITOLA II: ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA PROSTORY PRO PŘÍPRAVU, OŠETŘENÍ NEBO ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN (s výjimkou prostor pro stravování a prostor uvedených v kapitole III)</i>	33
<i>KAPITOLA V: POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ</i>	41
<i>KAPITOLA VI: POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY</i>	43
<i>KAPITOLA VII: ZÁSOBOVÁNÍ VODOU</i>	47
<i>KAPITOLA VIII: OSOBNÍ HYGIENA</i>	50
<i>KAPITOLA XII: ŠKOLENÍ</i>	52
VI – POSTUPY ZALOŽENÉ NA HACCP	54
PŘÍLOHA A	65
PŘÍLOHA B.1	68
PŘÍLOHA B.2	69
PŘÍLOHA B.3	70

VYSVĚTLIVKY.....	72
ODKAZY	77

Pokyny společenství k dobré hygienické praxi specifické pro řízení velkoobchodních trhů v zemích Evropské unie

I – Úvod

Definice velkoobchodního trhu je uvedena v příloze 1 nařízení (EU) č. 853/2004 v bodu 8 „Jiné definice“ společně s definicí „produktů živočišného původu“.

*„**Velkoobchodem** se rozumí potravinářský podnik skládající se z několika oddělených jednotek se společným zařízením a odděleními, v němž jsou potraviny prodávány provozovatelům potravinářských podniků.“*

Definice pojmu „*potravinářský podnik*“ je stanovena nařízením (EU) č. 178/2002, které stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva (článek 3 „*Další definice*“):

*„**potravinářským podnikem** je kterýkoliv podnik, ziskový nebo neziskový a veřejný nebo soukromý, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin.“*

Tato příručka je určena konkrétně pro společnosti, které řídí velkoobchodní trhy, jež byly vytvořeny k organizaci a umožnění obchodování s potravinami. Řízení mohou být samotné orgány státní nebo místní správy nebo veřejná či soukromá společnost, která k této činnosti získala zmocnění od státní nebo místní správy.

Na těchto velkoobchodních trzích existují dva typy potravinářských podniků:

- **Vedení velkoobchodu** je potravinářský podnik se specifickými požadavky na organizaci obecné činnosti všech samostatných potravinářských podniků umístěných ve velkoobchodním trhu bez zasahování do jejich činnosti. **Třebaže jde o potravinářský podnik, vedení velkoobchodního trhu neprodává zboží.**
- **Za své potravinářské produkty přímo odpovídají jednotlivé potravinářské podniky** a u svých produktů odpovídají zejména za splnění požadavků potravinového práva. Tyto potravinářské podniky obchodují především s maloobchodníky, ale některé podniky na velkoobchodním trhu mohou za určitých podmínek kupovat od velkoobchodníků, kteří vyvíjejí také maloobchodní činnost, nebo od maloobchodníků zavedených ve velkoobchodním trhu.

Odpovědnost za organizaci prostor v rámci velkoobchodního trhu je stanovena takto:

- **Veřejné oblasti** – spravované vedením velkoobchodního trhu, tj. prodejní haly a oblasti, veřejné toalety. Tato místa jsou obecně postavena vedením velkoobchodního trhu a jsou přístupná obchodníkům. Tyto pokyny k dobré praxi se vztahují na uvedené oblasti spadající do odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu.
- **Soukromé oblasti** – řízené **jednotlivými** potravinářskými podniky. Jestliže uvedené soukromé oblasti byly postaveny nebo poskytnuty vedením velkoobchodního trhu, musí jejich stavba odpovídat požadavkům potravinového práva. Za definovanou oblast však odpovídají výhradně jednotky potravinářských podniků.

Žádná oblast nesmí zůstat bez odpovědnosti dobře definované organizace.

Hlavní odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu jsou:

- Pronajímat vhodné prostory pro potravinářské podniky a umožnit jim tak vykonávat jejich činnosti ve svých vlastních oblastech odpovědnosti v souladu s požadavky potravinového práva;
- Spravovat veškeré veřejné oblasti jako: výstavní a prodejní oblasti, veřejná skladovací zařízení (tj. řízení veškerých činností spojených s úklidem, dezinfekcí, údržbou, chlazením, mražením atd.);
- Poskytovat nebo organizovat některá nebo všechna technická vybavení budov a služby potravinářským podnikům (například zásobování vodou, plynem, elektřinou, topení, chlazení, mražení, ventilace atd.);
- Poskytovat nebo organizovat adekvátní kanalizaci a kontrolu znečištění;
- Dohlížet na hospodaření s odpady na trhu, hubení škůdců atd., při těchto činnostech zvažovat ekologické a ekonomické aspekty;
- Navrhovat a poskytovat budovy k pronájmu potravinářským podnikům, aby byly provozovány pod jejich přímou kontrolou v souladu s požadavky potravinového práva;
- Organizovat a řídit dopravu v rámci daného místa.

Protože zákony, kterými se řídí vedení velkoobchodních trhů se v jednotlivých zemích EU liší, není možné uvést úplný seznam všech odpovědností. Rozlišování mezi veřejnými a soukromými oblastmi je však společný pro všechny organizace.

Řízení velkoobchodního trhu přímo odpovídá za zajištění toho, že požadavky potravinového zákona budou splněny POUZE v oblastech pod jeho přímou kontrolou. NEODPOVÍDÁ za činnosti v rámci soukromých prostor jednotlivých potravinářských podniků.

Nicméně vedení velkoobchodního trhu má právo informovat příslušný národní úřad odpovědný za prosazování nařízení EU tak, aby byla zavedena nápravná opatření v případech, kdy potravinářský podnik porušuje v prostorách poskytnutých mu vedením velkoobchodního trhu hygienické předpisy.

II – Cíle příručky

Důležité je připomenout, že vedení velkoobchodního trhu je potravinářský podnik, a proto musí splňovat veškerá nařízení EU včetně nařízení vztahujících se k hygieně potravin. Tato příručka si klade za cíl informovat vedení velkoobchodního trhu o jednotlivých záležitostech vztahujících se zejména na případy, kdy se v místě prodávají potraviny živočišného původu.

Vezmeme-li v úvahu uvedené produkty živočišného původu a hygienická pravidla popsaná ve článku 6 nařízení ES č. 853/2004 Evropského parlamentu a rady, kterým se stanoví specifická hygienická pravidla o hygieně potravin, musí být v případech, kdy se v daném místě prodávají předmětné produkty, vedení velkoobchodního trhu schváleno a registrováno. Tato povinnost je nařízená a je předpokladem schválení a registrace dalších potravinářských podniků, které sdílejí společné instalace a oblasti.

Protože velkoobchodní trh neprodává potraviny, ale přesto odpovídá za instalace a části společně s potravinářskými podniky, které prodávají potraviny, byla tato příručka vyvinuta speciálně pro vedení velkoobchodního trhu se speciálními požadavky v případech, kdy se na velkoobchodním trhu prodávají produkty živočišného původu.

Není účelem, aby tato příručka ovlivnila nebo napadala různé pokyny k dobré hygienické praxi, které již mohou existovat, nebo které mohou být v budoucnosti vyvinuty sektorem potravinářských podniků nebo profesionály pracujícími na velkoobchodním trhu. Není určena pro navazující operace, jakými je například produkce a doprava nebo maloobchodní operace.

Tento dokument byl zpracován jako Pokyny společenství, jeho stav byl definován v předpisu (EC) č. 852/2004 (článek 9).

Tento dokument je určen pro veřejné a soukromé společnosti odpovídající za vedení velkoobchodních trhů v Evropské unii, s obecným cílem poskytnout jim pokyny k dobré bezpečnosti a hygieně a k implementaci postupů založených na HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), ovšem jen v souvislosti s aspekty, které se jich přímo týkají.

Tento dokument koncipovali zástupci Evropské regionální sekce Světové unie velkoobchodních trhů (WUWM) a konzultovali ho se zástupci dalších zainteresovaných stran – například s kompetentními úřady a příslušnými asociacemi a federacemi v jednotlivých zemích EU. Tento dokument bere v úvahu doporučené International Code of Practice (Mezinárodní zásady dobré praxe), General Principles of Food Hygiene (Obecné principy potravinářské hygieny), Codex Alimentarius a existující národní předpisy.

Tyto Pokyny byly zpracovány v souladu s následujícími nařízeními:

- Nařízení (ES) č. 178/2002 Evropského parlamentu a Rady ze dne 28. ledna 2002, které stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zavedení Evropského úřadu pro bezpečnost potravin a určuje postupy v otázkách bezpečnosti potravin;
- Nařízení Rady (ES) č. 852/2004 Evropského parlamentu a Rady z 29. dubna 2004 o hygieně potravin a zejména články 9 „Pokyny společenství“ a 6 „Oficiální kontroly, registrace a schvalování“;
- Nařízení Rady (ES) č. 853/2004 Evropského parlamentu a Rady z 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifická hygienická pravidla ohledně hygieny potravin a zejména článek 4 „Registrace a schvalování podniků“;
- Nařízení Rady (ES) č. 854/2004 Evropského parlamentu a Rady z 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifická pravidla organizace oficiálních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě, a zejména článek 3 „Schvalování podniků“.

- Nařízení Rady (ES) č. 1774/2002 Evropského parlamentu a Rady z 3. října 2002, kterým se stanoví zdravotní pravidla týkající se živočišných vedlejších produktů určených k lidské spotřebě.

Poznámka:

Třebaže se nařízení (ES) 853/2004 (Příloha III, část VIII, kapitola II, bod 2) zmiňuje v souvislosti s velkoobchodními trhy o aukcích ryb, tyto Pokyny společenství ohledně dobré hygienické praxe se tímto typem činnosti nezabývají, protože je liší od činností, které probíhají na velkoobchodním trhu.

III - Oblast platnosti

Činnost, na kterou se zaměřují tyto Pokyny společenství, znamená organizaci velkoobchodního sektoru zapojeného do obchodování s potravinami v Evropské unii. Jak jsme již dříve uvedli, vedení velkoobchodního trhu samo neobchoduje s potravinami. Má za úkol umožnit volné obchodování mezi dodavateli (výrobci, velkoobchodníci, různí zprostředkovatelé) a kupujícími (maloobchodníci, komerční nebo hromadné stravování, prodejci na pouličních trzích atd.).

Tyto Pokyny společenství se vztahují také na případy, kdy velkoobchodní trhy dovolují jednotlivcům nakupovat v daných prostorách od velkoobchodníků, kteří vyvíjejí také maloobchodní činnost, nebo od maloobchodníků přítomných ve velkoobchodním trhu. Uvedení jednotlivci musí respektovat různá pravidla, která se vztahují na profesionální kupující, jak je popsáno v příručce, zejména pokud jde o potraviny živočišného původu (tj. ochranné oděvy a ochrana hlavy.)

Vedení velkoobchodního trhu má jakožto poskytovatel služeb odpovědnosti ve vztahu k hygieně a kvalitě; jeho povinnosti se však od základu liší od povinností potravinářských podniků zabývajících se přímo obchodováním s potravinami; jejich povinnosti však jsou ve své podstatě provázány. Oba typy podniků mohou čelit stejným druhům rizik.

Tyto Pokyny společenství se snaží zaměřit na body, ve kterých lze stanovit odpovědnost vedení velkoobchodního trhu, a na oblasti odpovědnosti, které mohou být sdíleny nezávislými potravinářskými podniky a vedením trhu.

Nezabývají se vlastním podnikáním nezávislých provozovatelů, kteří by se měli řídit pokyny specifickými pro jejich oblast podnikání, které byly vyvinuty podle typu produktu (tj. pokyny pro obchodování s ovocem a zeleninou, pokyny pro zpracování masa atd.).

Velkoobchodní trhy se mohou specializovat na jeden typ potravin (například na ovoce a zeleninu, maso, ryby a rybí produkty), nebo alternativně mohou prodávat široké spektrum smíšených potravin.

Následující tabulka zobrazuje úroveň zdravotních rizik u jednotlivých typů potravin a rozsah odpovědnosti na straně vedení velkoobchodního trhu a také na straně potravinářských podniků.

Produkt	Země	Úroveň hygieny	Úroveň zodpovědnosti	
		Riziko	Pro vedení velkoobchodního trhu	Pro ostatní potravinářské podniky
Ovoce a zelenina	Čerstvé	Nízké	Vysoké	Vysoké
	Zpracované	Vysoké	Omezené nebo žádné	Vysoké
Maso a masné výrobky	Čerstvé	Velmi vysoké	Vysoké	Velmi vysoké
	Porcování	Velmi vysoké	Omezené nebo žádné	Velmi vysoké
	Zabalené	Vysoké	Vysoké	Vysoké
Ryby a rybí produkty	Živé/ čerstvé	Velmi vysoké	Vysoké	Velmi vysoké
	Filetované	Velmi vysoké	Omezené nebo žádné	Velmi vysoké
	Zabalené	Vysoké	Vysoké	Vysoké
Mléko a mlékařské výrobky	Čerstvé	Vysoké	Vysoké	Velmi vysoké
	Zpracované	Vysoké	Omezené nebo žádné	Velmi vysoké
	Zabalené	Vysoké	Vysoké	Vysoké
Zmražené výrobky		Velmi vysoké	Omezené nebo žádné	Velmi vysoké
Uzené/zpracované výrobky		Vysoké	Omezené nebo žádné	Vysoké

Z důvodu obecného a adaptabilního charakteru jsou pokyny v této příručce použitelné na všechny typy velkoobchodních trhů bez ohledu na to, které potraviny se v něm prodávají.

Analýza rizik na velkoobchodním trhu ukazuje, že hlavní hrozbou v oblasti potravinářské hygieny je možnost kontaminace potravin. Nástrojem, který by mělo implementovat vedení velkoobchodního trhu ke kontrole fyzikálních, mikrobiologických a chemických rizik pouze v rámci oblastí, za které odpovídá, je systém HACCP. V důsledku toho se tyto Pokyny soustředí na zvládání rizik kontaminace, zejména při navrhování a rozvrhování budov a při provozování systémů/zařízení.

Jak je uvedeno v nařízení (ES) č. 852/2004, kapitola III, článek 7 (vývoj, distribuce a používání příruček dobré praxe), je zřejmé, že tato příručka není povinná a lze ji používat pouze na dobrovolné bázi.

IV – Identifikace specifických odpovědností vedení velkoobchodního trhu

Jestliže vedení velkoobchodního trhu poskytuje služby nezávislým potravinářským podnikům nebo jménem či ve prospěch nezávislých potravinářských podniků, mohou odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu zahrnovat z hlediska bezpečnosti a hygieny potravin následující povinnosti:

1. Nabídka prostor – v zásadě budovy nebo pozemky;
2. Údržba prostor;
3. Odpovědnost za vybavení
4. Řízení teploty;
5. Úklid „veřejných“ oblastí;
6. Ventilace – která zahrnuje klimatizaci, chlazení, mražení, topení atd.
7. Osvětlení veřejných oblastí uvnitř nebo mimo budovy;
8. Poskytování základních služeb: například dodávky elektřiny, plynu, horké a studené vody, odpady, kanalizace atd.
9. Osobní hygiena: včetně toalet, umyvadel k mytí rukou, sprch, zařízení šaten atd., jestliže jsou postaveny ve veřejných územích;
10. Likvidace odpadů – jejich sběr a odvoz;
11. Hubení škůdců;
12. Školení;

Nebezpečí a legislativa související s odpovědností

Pro každou z výše uvedených služeb spojených se specifickou odpovědností vedení velkoobchodního trhu uvádějí následující stránky tohoto dokumentu:

- Identifikaci hlavních rizik v případech, kde mohou být odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu vyžadovány;
- Stručnou analýzu mezi odpovědností vedení velkoobchodního trhu;
- Přehled referencí k legislativě EU ve všech případech, s některými vysvětlujícími komentáři, jestliže budou komentáře nutné.

Poznámka: Hodnoty uváděné jako reference u EU nařízení na následujících stránkách odpovídají kapitolám a podkapitolám přílohy II nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin a nařízení (EU) č. 853/2004 v případech, kde je to třeba. Stejně reference se vztahují ke kapitole VI, Podrobný popis dobré hygienické praxe v tomto dokumentu.

Aktivita č. 1

NABÍZENÍ PROSTOR

a) Hlavní rizika:

Vedení velkoobchodního trhu nabízí prostory potravinářským podnikům. Obecně existují dvě možnosti:

- Vedení velkoobchodního trhu je vlastníkem prostor, které jsou pronajímány potravinářským podnikům. V tomto případě je hlavním rizikem nabízení prostor, které nejsou v odpovídajícím stavu, aby plně vyhověly existujícím předpisům a aby byla těmto podnikům udělena potřebná úroveň schválení;
- Potravinářské podniky jsou vlastníky nemovitostí, které mají obsazeny. V tomto případě zůstávají všechny zákonem stanovené povinnosti související s prostory v jejich výhradní odpovědnosti.

Při budování, rekonstrukcích nebo renovacích musí vedení velkoobchodního trhu brát v úvahu požadavky specifické pro jednotlivé zákazníky, odpovídající typu zapojených potravinářských podniků a to jak z hlediska produktů, tak i množství produktů, s nimiž se bude obchodovat.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu mohou být vykonávány na různých úrovních – například:

- Návrh nových prostor nebo rekonstrukce provedená pod kontrolou vedení;
- Údržba budov v jeho vlastnictví nebo odpovědnosti;
- Řízení operací, prosazování předpisů a nařízení atd.

Samozřejmě že úroveň odpovědnosti je mezi „veřejnými“ oblastmi (plná odpovědnost) velmi odlišná od „soukromých“ oblastí (sdílená nebo žádná odpovědnost).

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Všeobecné požadavky na rozvržení, návrh, usazení, velikost prostor	I.2	Platí u nových budov a rekonstrukcí, jsou-li zadány nebo prováděny v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu. Důležité jsou všechny aspekty a musí být vhodné pro výrobky, se kterými se bude obchodovat: návrh, materiály, sledování a záznam teploty atd.
Specifické požadavky na pracovní místnosti z hlediska rozvržení a návrhu	II.1 (a) to (f)	Potravinářské podniky jsou obecně vlastníky nemovitostí, a proto jsou odpovědní za daný typ vybavení. Vedení velkoobchodního trhu obecně neodpovídá za výběr ani údržbu vybavení. Specifické normy pro pracovní prostory jsou podstatně vyšší než u obecně dostupných místností.
Čištění Větrání Osvětlení Služby Osobní hygiena Odstraňování odpadu Hubení škůdců		Viz specifické listy
Vybavení na čisticí prostřed-	II.2	Pro vedení velkoobchodního trhu obecně není důležité;

ky a další zařízení		s výjimkou některých případů u nových budov a rekonstrukce nebo renovace starších budov.
---------------------	--	--

Aktivita č. 2

ÚDRŽBA PROSTOR

a) Hlavní rizika:

- Poškození prostor s následujícími možnými důsledky: Expozice působení venkovní atmosféry, hromaděním čistot, boj proti hmyzu, odvoz hnoje...;
- Netěsnosti nebo volné spoje u kapalinových potrubí, plynových potrubí, vypouštění odpadů atd.;
- Možné nepříznivé chemické reakce mezi materiály stavby a produkty včetně čisticích prostředků;
- Řízení ventilace a teploty nesplňující požadovaný stupeň výkonnosti.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

„Veřejné“ oblasti jsou plně v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu.

Z hlediska „soukromých“ oblastí obecně existují dvě možnosti:

- Vedení velkoobchodního trhu je vlastníkem prostor, které jsou pronajímány potravinářským podnikům. Smlouva mezi vedením velkoobchodního trhu a provozovatelem potravinářského podniku by měla specifikovat odpovědnosti obou smluvních stran ve vztahu k údržbě;
- Potravinářské podniky jsou vlastníky nemovitostí, které mají obsazeny. V tomto případě zůstávají všechny aspekty související s prostory v jejich výhradní odpovědnosti.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Údržba potravinových prostor v řádném technickém stavu	I . 1	Programy plánované údržby a výměn. Časové stupnice musí být založeny na kvalitě materiálů, konstrukci, pravděpodobné době použití a opotřebení.
Budovy by měly chránit před: <ul style="list-style-type: none"> - Hromaděním nečistot; - Kontaktů s toxickými látkami - Uvolňování částic; - Kondenzace - Nežádoucí odpad 	I . 2 (b)	Pravidelné sledování, záznamy a údržba: <ul style="list-style-type: none"> - všech povrchů, zejména stěn, stropů; - netěsnosti nebo volné spoje u kapalinových potrubí, plynových potrubí, vypouštění odpadů atd.; - systémy řízení ventilace a teploty

Aktivita č. 3

ODPOVĚDNOST ZA VYBAVENÍ

a) Hlavní rizika:

- Riziko chemického a biologického znečištění

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

„Veřejné“ oblasti jsou plně v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu.

Z hlediska „soukromých“ oblastí obecně existují dvě možnosti:

- Vedení velkoobchodního trhu je vlastníkem prostor, které jsou pronajímány potravinářským podnikům. Smlouva mezi vedením velkoobchodního trhu a provozovatelem potravinářského podniku by měla specifikovat odpovědnosti obou smluvních stran ve vztahu k údržbě;
- Potravinářské podniky jsou vlastníky nemovitostí, které mají obsazeny. V tomto případě zůstávají všechny aspekty související s prostory v jejich výhradní odpovědnosti.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Zařízení, se kterými přicházejí potraviny do kontaktu, musí být konstruována tak, aby byla minimalizována všechna rizika znečištění	V. 1 (b)	Je-li vedení velkoobchodního trhu odpovědné za instalaci vedení, veškeré články musí být v souladu s příslušnými směrnici a využívat materiály, u kterých je povolen kontakt s potravinami. Sem patří například nerezová ocel, plast vhodný na potravinářské výrobky a keramika.
Zařízení, se kterými přicházejí potraviny do kontaktu, musí být účinně čištěna a v případě potřeby dezinfikována	V.1 (a)	Viz také činnost 5 „Čištění a dezinfekce“. Ve všech případech musí být v písemné podobě vypracován plán čištění/dezinfekce. Odpovídající časový harmonogram musí vedení zkontrolovat a podepsat. To se vztahuje také na případy, kdy čištění provádí jiná společnost na základě smlouvy.

Aktivita č. 4

ŘÍZENÍ TEPLoty

a) Hlavní rizika:

Riziko růstu bakterií způsobujících otravu potravin;

- Vznik toxinů v důsledku růstu bakterií způsobujících otravu potravin

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

„Veřejné“ oblasti jsou plně v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu.

Z hlediska „soukromých“ oblastí obecně existují dvě možnosti:

- K dispozici je společný systém řízení teploty jako funkce zajišťovaná vedením velkoobchodního trhu; za tento systém odpovídá plně vedení velkoobchodního trhu.
- Potravinářské podniky mají své vlastní systémy řízení teploty. V tomto případě zůstávají všechny aspekty související s prostory v jejich výhradní odpovědnosti.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Rozvržení, návrh, konstrukce, umístění a velikost prostor potravinářských podniků musí umožňovat vhodné řízení teploty k manipulaci a vytvoření podmínek skladování k vhodné udržení teploty potravin a musí být uspořádány tak, aby umožňovaly sledování a v případě potřeby i záznam těchto teplot.	I.2 (d)	Potraviny musí být skladovány za teplot vhodných pro daný typ produktu a v souladu s oficiálními předpisy, pokud tyto existují. Chladicí systémy musí být kalibrovány tak, aby zajišťovaly potřebné teploty účinně; je zřejmé, že požadavky na výkon těchto zařízení se liší u chlazení a zmrazování. Ve všech chlazených prostorách a mraznicích musí být zařízení/systém k záznamu teploty, ve všech chlazených prostorách a mraznicích musí být instalovány alarmy (s možností záznamu, slyšitelné a viditelné). Veškeré vybavení použité ke sledování a záznamu teplot, musí být pravidelně kalibrováno a kontrolováno.

Aktivita č. 5

ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCE

a) Hlavní rizika:

Kontaminace potravin následkem:

- Neadekvátního nebo nedostatečného čištění prostor, společných oblastí, vybavení atd.
- Neadekvátního návrhu prostor, v jehož důsledku je čištění neúčinné.
- Nevhodného používání chemických látek k čištění a dezinfekci.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Veřejné oblasti: plná odpovědnost. To znamená, že vedení trhu musí definovat:

- Kde musí být prováděn úklid, čištění a dezinfekce interně a externě v souladu s druhem užívání;
- Způsob čištění a dezinfekce: frekvence, kvalita;
- Výběr materiálu použitého k čištění a dezinfekci interně a externě;
- Návrh prostor tak, aby umožňovaly snadné a účinné čištění a dezinfekci;
- Sledovatelnost, kontrolu atd.

Soukromé oblasti: Žádná přímá odpovědnost vedení velkoobchodního trhu. Může být zavedena sdílená odpovědnost, zejména v závislosti na návrhu prostor, kontrolních opatřeních atd.

Standardní formát a obsah harmonogramu čištění a dezinfekce je uveden v kapitole 5 (viz část I.1).

Ve všech případech je důležité vědět, že s výběrem chemických látek, jejich použitím a podmínkami jejich skladování musí být zajištěn souhlas kompetentního úřadu.

Tento souhlas je jedním z předpokladů registrace potravinářských podniků – včetně velkoobchodů – jak je popsáno ve článku 6 nařízení ES č. 853/2004 Evropského parlamentu a rady, kterým se stanoví specifická hygienická pravidla o hygieně potravin.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Obecné čištění velkoobchodu	I.1.	Pro všechny provozovatele potravinářských podniků platí požadavek udržovat své prostory čisté s odpovídající úrovní dezinfekce.
Rozvržení / návrh	I.2 / VI.3	Platí pro nové budovy a rekonstrukce nebo renovace zajišťované vedením velkoobchodního trhu, kdy je třeba brát v úvahu čištění a dezinfekci.
Skladování čisticích a dezinfekčních prostředků	I.10	Tyto produkty musí být skladovány v uzamykatelných kontejnerech nebo ve zvláštních skladovacích místnostech a odděleně od oblastí, kde se manipuluje s potravinami. Skladovací zařízení/místnosti na čisticí prostředky a materiály musí být odpovídajícím způsobem označeny.
Podlaha	II.1.a	

Stěny	II.1.b	Vztahuje se ke specifickým požadavkům na oblasti sloužící k přípravě potravin. Platí jen pro nové, rekonstruované nebo renovované budovy Platí také pro <u>kontroly</u> .
Stropy	II.1.c	
Dveře	II.1.d	
Okna	II.1.e	
Povrchy	II.1.f	
Vybavení na čisticí prostředky a další potřeby a zařízení	II.2	
Zboží, armatury a vybavení	V. 1, 2, 3	Na vedení velkoobchodního trhu se obecně nevztahuje.
Kontejnery na potravinářské odpady	VI.2	Vztahuje se na požadavky na potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a další kontejnery na odpad. Na této úrovni je odpovědnost vedení velkoobchodního trhu důležitá.
Výlevky, mycí výlevky ostatní zařízení	II.3	Vztahuje se k požadavkům na všechny výlevky a další zařízení používaná k mytí potravin. Musí být udržované čisté a dezinfikované. Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu platí jen ve veřejných oblastech.

Aktivita č. 6

VENTILACE

a) Hlavní rizika:

Rizikem pro vedení velkoobchodního trhu je kontaminace potravin nebo personálů v důsledku neodpovídajícího větrání.

Pod pojmem „Ventilace“ nebo „Větrání“ se rozumí:

- Nucené / přirozené větrání
- Vzduch v prostředí/chlazený vzduch/vzduch v mraznicích/ohřátý vzduch
- Filtrovaný/nefiltrovaný vzduch
- Veřejné/soukromé oblasti
- Vhodnost (pro účely) zařízení
- Údržba
- Kondenzace par
- Kapaliny v kompresorech
- Trubky, filtry atd.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu může zahrnovat:

- Návrh veřejných oblastí (nová stavba, rekonstrukce nebo renovace) a soukromých oblastí (jestliže vedení velkoobchodního trhu odpovídá za design a stavbu);
- Provoz, kontrola, audit.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Rozvržení a návrh instalací	I.2 (a), I.2 (c) & I.2 (d)	Jestliže jde o prostory pod kontrolou vedení velkoobchodního trhu, návrh přívodu vzduchu musí být prováděn podle předpisů. Filtry a další části systému musí být přístupné pro údržbu.
Provoz ventilace, přívod vzduchu	I.5	Jestliže je zajišťuje vedení velkoobchodního trhu, ventilace, klimatizace nebo chlazení musí být pravidelně kontrolovány a musí být vedeny odpovídající záznamy.
Ventilace sanitárního vybavení	I.6	Návrh musí být adekvátní.

Aktivita č. 7

OSVĚTLENÍ

a) Hlavní rizika:

Fyzikální nebo mikrobiologická kontaminace potravin v důsledku nevhodných instalací osvětlení nebo neadekvátní údržby.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu může zahrnovat:

- Návrh veřejných oblastí (nová stavba, rekonstrukce nebo renovace) a soukromých oblastí, jestliže vedení velkoobchodního trhu odpovídá za návrh a stavbu (umístění, úroveň osvětlení, typ instalace atd.);
- Čištění;
- Údržba.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Adekvátní přirozené světlo	I.7	Všechna okna umístěná v oblastech, kde se manipuluje s potravinami a která mohou být otevřená, musí být chráněna sítěmi proti hmyzu.
Adekvátní umělé světlo		Jestliže se manipuluje s nebalenými potravinami, osvětlovací těleso musí být chráněno krytem, aby nedošlo ke kontaminaci potravin v případě poškození instalace a aby bylo možné jeho čištění. Příklady na úrovni návrhu: <ul style="list-style-type: none">• Instalace zářivek musí být provedena s difuzéry nebo osazena chráněnými trubicemi.• Kde je to možné, instalace osvětlení musí být vestavěná pod omítku a nesmí být zavěšena na řetězech.• Vedení musí být zabudována do stěn nebo stropů.
Přírodní nebo umělé osvětlení		Ve veřejných oblastech musí být stanoveny a kontrolovány podmínky čištění. Ve všech případech musí být osvětlení dostatečné, aby umožňovalo bezpečnou manipulaci s potravinami a účinné čištění.

Aktivita č. 8

SLUŽBY A ODPOVĚDNOSTI

a) Hlavní rizika:

Rizikem pro vedení velkoobchodního trhu je kontaminace potravin v důsledku neodpovídajícího poskytování služeb provozovatelům.

Pod pojmem „služby“ se rozumí:

- Elektřina
- Plyn
- Voda (horká a studená, led, v přenosných obalech, na čištění, na likvidaci požárů, chlazení, rozstřikovače atd.)
- Odpady (návrh, údržba)
- Kanalizace (návrh, údržba)

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Třebaže lze předpokládat, že vodu v přenosných obalech budou dodávat společnosti zabývající se touto činností, je třeba věnovat pozornost tomu, aby byly k dispozici odpovídající dávky vody pro příslušné služby.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Rozvržení a návrh instalací	I.2 (c)	Návrh dodávek vody, jestliže za ně odpovídá vedení velkoobchodního trhu, musí pro všechny činnosti v přímém nebo nepřímém kontaktu s potravinami zajišťovat vodu v dostatečném množství pro všechny účely a ve kvalitě pitné vody.
Odtoky	I.8	Odtoková zařízení musí být navržena, konstruována, udržována a čištěna tak, aby nevznikalo riziko kontaminace potravin.
Voda na čištění a dezinfekci pracovních pomůcek	II.2	Musí být ve kvalitě pitné vody a podléhá pravidelné kontrole a auditu. Obecně jde o odpovědnost provozovatele.
Voda k mytí potravin	II.3	Musí být ve kvalitě pitné vody a podléhá pravidelné kontrole a auditu. Obecně jde o odpovědnost provozovatele.
Zásobování vodou	VII.1	Dobrou praxí je zajistit adekvátní dodávky pitné vody, například zajistit, že kvalita vody bude pravidelně každoročně testována akreditovanou laboratoří.
Recyklovaná voda	VII.3	} Obecně jde o odpovědnost provozovatelů
Led	VII.4	
Pára	VII.5	
Nepitná voda (hašení požárů atd.)	VII.2	
Tepelná úprava	VII.6	

Aktivita č. 9

OSOBNÍ HYGIENA

a) Hlavní rizika:

Nepříjemné riziko kontaminace potravin personálem a jinými osobami, zejména osobami trpícími chorobami nebo s infikovanými ránami, kožními nemocemi atd.

Otázky osobní hygieny zahrnují: toalety, umyvadla k mytí rukou, výlevky, sprchy, toalety s umývárnami, šatny, skříňky na cennosti atd.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu se omezuje na veřejné oblasti (zejména toalety).

Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu může zahrnovat také návrh nebo stavbu (nové stavby, rekonstrukce nebo renovace), čištění, údržbu, kontrolu, audity atd.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Čistota personálu a ochranné oděvy	VIII. 1	Hygienické zásady stanovené vedením velkoobchodu zabývající se čistotou a osobní hygienou zaměstnanců.
Nemoci a infikované rány zaměstnanců	VIII.2	Zásady vedení velkoobchodu zabývající se oznamováním veškerých nemocí nebo potíží, které mohou být přenosné.
Návrh a rozvržení instalací	I.2 (c)	Jestliže jde o prostory pod kontrolou vedení velkoobchodního trhu, návrh a rozvržení instalací musí být provedeny v souladu s předpisy (například aby nedocházelo ke vzájemné kontaminaci).
Počet, umístění umyvadel, toalet...	I.3, I.4	Počet a umístění umyvadel musí být stanoven při stavbě nebo rekonstrukci nebo renovaci; je třeba brát v úvahu počet personálu, rozvržení prostor, typ potravin atd.
Rozvod horké vody do umyvadel	I.4	Teplota vody je důležitá (odpovídající k použití a zamezení kontaminace potrubí).
Pro pracovníky jsou k dispozici přechodová zařízení	I.9	Samostatné přechodové oblasti mezi ulicemi a místnostmi/prostory; ochranné oděvy (potravinový živočišného původu).

Aktivita č. 10

LIKVIDACE ODPADŮ

a) Hlavní rizika:

Hromadění odpadu a kontaminace potravin.

Likvidace odpadů zahrnuje potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a další odpad.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Vedení velkoobchodního trhu se nezabývá přímo potravinářskými odpady ani jinými odpady, které vznikají v soukromých prostorách. Obecně však je odpovědností velkoobchodního trhu, aby zajistil zařízení k odstraňování potravinářských odpadů a dalších odpadů.

V případě jiného odpadu než potravinářských odpadů živočišného původu musí vedení velkoobchodu specifikovat rozsah svých odpovědností vůči potravinářským podnikům se sídlem v daném místě:

- Jak se sbírá odpad (podle typů odpadu: živočišného původu, rostlinného původu a ostatní; pevný a kapalný atd.);
- Typy používaných kontejnerů;
- Čištění a dezinfekce;
- Organizace sběru odpadu (způsob sběru, četnost, hodiny);

Rozdělení nákladů. Ve všech případech platí, že odpad a smetí se nesmí skladovat způsobem, který by lákal škůdce.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Sběr odpadu	VI.1	Likvidace potravinářských odpadů živočišného původu je obvykle odpovědností potravinářských podniků přítomných v místě a vyžaduje specializované společnosti.
Typ kontejnerů a odvoz potravinářských odpadů	VI.2 (1)	Na různé typy produktů musí být k dispozici omyvatelné kontejnery různých typů a v dobrém stavu.
Sklady smetí: návrh a správa	VI.3	Správa, čištění, provoz musí být odpovídajícím způsobem organizovány.
Ekologická omezení	VI.4	Omezení rizik pro životní prostředí (recyklace kartonu, dřevěné bedny a palety, kompost). Zvláštní úpravy kapalného odpadu.

Viz také Nařízení Rady (ES) č. 1774/2002 Evropského parlamentu a Rady z 3. října 2002, kterým se stanoví zdravotní pravidla týkající se živočišných vedlejších produktů určených k lidské spotřebě.

Aktivita č. 11

HUBENÍ ŠKŮDCŮ

a) Hlavní rizika:

Množení škůdců a zamoření škůdci vytváří hygienické problémy a způsobuje znečištění potravin.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Omezuje se na veřejné oblasti.

Případná kontrola a sledování soukromých oblastí.

Způsob hubení škůdců, frekvence, sledování musí být jasně definovány.

c) Odkazy k nařízením EU a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Rozvržení a návrh instalací	I.2 (c)	Vedení velkoobchodního trhu by mělo vyvinout obecný plán pro celý velkoobchod proti zamoření škůdci, zahrnující všechny veřejné zóny v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu.
Odpadové hospodářství	VI.3	Ve všech případech platí, že odpad a smetí se nesmí skladovat způsobem, který by lákal škůdce. Plán musí pokrývat obecný úklid velkoobchodu (potravinářské odpady i ostatní odpadky).

Užitečný tip:

Třebaže organizace odpovědná za hubení škůdců se v soukromých a veřejných oblastech liší, obecně se doporučuje mít pro celý velkoobchod společný časový harmonogram.

Takový časový harmonogram brání migraci škůdců z kontrolované zóny do nekontrolované a přináší vyšší účinnosti opatření proti zamoření škůdci.

Aktivita č. 12

ŠKOLENÍ PERSONÁLU

a) Hlavní rizika:

Porušení zásad hygieny a bezpečnosti potravin v důsledku nedostatečně vyškoleného personálu.

Rizika související s osobní hygienou způsobující kontaminaci potravin.

b) Odpovědnost vedení velkoobchodního trhu

Pracovníci náležející k vedení velkoobchodního trhu nebo jejich smluvní zástupci nesmí mít za povinnost manipulovat s potravinami. Proto se tyto zákonné požadavky nevztahují na uvedené osoby přímo.

Přesto si musí být vědomy, že pracují v budovách, kde se manipuluje s čerstvými produkty, a že jejich činnost může mít vliv na bezpečnost potravin. Všichni zaměstnanci musí obdržet bezpečnostní pokyny specifické pro jejich činnost, zejména rizika pro potraviny a opatření uvedená v analýze rizik.

c) Odkazy k nařízením a komentáře k nim

Hlavička	EU nařízení 852/2004	Komentáře a požadavky na řízení velkoobchodního trhu
Školení všech obchodníků s potravinami o záležitostech potravinářské hygieny	XII	Všichni zaměstnanci musí být proškoleni o hygieně specificky podle jejich činností.

V – Podrobné pokyny k dobré hygienické praxi

Tato část příručky Dobrá hygienická praxe se podrobně zabývá sedmi problémy, které jsou uvedeny ve zvláštní kapitole přílohy II nařízení ES čl. 852/2004 z 29. dubna 2004.

Těchto sedm kapitol bylo sepsáno, protože mají přímou souvislost s vedením velkoobchodního trhu.

- Všeobecné požadavky na potravinářské prostory včetně venkovních oblastí a pracovišť (kapitola I)
- Specifické požadavky v místnostech, kde se připravují, upravují a zpracovávají potraviny (kapitola II)
- Požadavky na vybavení (kapitola V)
- Potravinářské odpady (kapitola VI)
- Zásobování vodou (kapitola VII)
- Osobní hygiena (kapitola VIII)
- Školení (kapitola XII)

POKYNY K DOBRÉ HYGIENICKÉ PRAXI PRO VEDENÍ VELKOOBCHODNÍHO TRHU

Tyto pokyny byly zpracovány v souladu s nařízením (EU) 852/2004 o hygieně potravin, a v případech, na které se vztahuje, s nařízením (EU) č. 853/2004, kterým se stanoví specifická hygienická pravidla k hygieně potravin. Účelem tohoto dokumentu je poskytnout vedení velkoobchodního trhu pokyny ke shodě s předpisy v kontextu se vztahy vedení velkoobchodního trhu s potravinářskými podniky, které v daném místě pracují, bez ohledu na to, zda jde o prodejce potravin nebo společnosti zabývající se přípravou a zpracováním potravin.

Různé kapitoly těchto pokynů odkazují k Příloze II nařízení č. 852/2004 „Všeobecné hygienické požadavky vztahující se na všechny potravinářské podniky (s výjimkou primární výroby)“, které obsahuje XII kapitol. V této příručce však jsou zpracovány jen kapitoly, které se přímo dotýkají vedení velkoobchodního trhu.

KAPITOLA I: OBECNÉ POŽADAVKY NA POTRAVINÁŘSKÉ PROSTORY VČETNĚ VENKOVNÍCH PROSTORŮ A PRACOVÍŠŤ

Právní požadavky	Pokyn, který musí být respektován k zajištění shody	Informace o dobré praxi
<p><i>1. Potravinové prostory musí být udržovány v čistotě a v dobrém technickém stavu</i></p>	<p>Všechny oblasti musí být uvedeny do odpovědnosti určitého potravinářského podniku, ať už jde o vedení velkoobchodního trhu nebo jiný potravinářský podnik. Není možné mít oblast, která nespadá do odpovědnosti žádného potravinářského podniku.</p> <p>Jestliže určitou oblast využívají dva potravinářské podniky nebo několik potravinářských podniků, odpovídá za ni jeden z nich. Předpisy velkoobchodního trhu nebo smlouvy mezi vedením velkoobchodu a potravinářskými podniky musí specifikovat příslušné odpovědnosti v rámci potravinářských prostor.</p> <p>Všechny části potravinářských prostor (podlahy, stěny, stropy, instalace osvětlení, systémy ventilace, pevné vybavení, výlevky,</p>	<p>Důrazně doporučujeme, aby byly zavedeny rutinní harmonogramy čištění a dezinfekce, aby bylo zajištěno, že všechny části prostor a vybavení budou pravidelně, důkladně a účinně vyčištěny.</p> <p>Harmonogram čištění/dezinfekce v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu nebo smluvního jiného dodavatele této služby musí být v písemné podobě a zahrnovat následující:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Rozloha:</u> Jasně definice oblastí, které budou čištěny/dezinfikovány, použité způsoby, předepsané normy a veškerá zdravotní a bezpeč-

	<p>umyvadla na mytí rukou a toalety) musí být vždy viditelně čisté a v dobrém technickém stavu.</p>	<p>nostní preventivní opatření nutné v jednotlivých oblastech.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Frekvence a doba</u> procesu čištění/dezinfekce odpovídající rizikům v jednotlivých definovaných oblastech. - <u>Produkty a materiály, které budou použity</u> v jednotlivých definovaných oblastech včetně podrobností o chemické účinnosti, návodu k použití a vhodnosti k použití v kontaktu s potravinami nebo v blízkosti potravin. - <u>Ověření a záznam</u> četnosti použití a účinnosti standardu čištění/dezinfekce v každé oblasti. - <u>Odpovědnost:</u> Záznam osoby odpovědné za provádění čištění/dezinfekce a za kontrolu procesu. <p>Vedení musí zkontrolovat a podepsat harmonogram čištění/dezinfekce (viz model harmonogramu v příloze A) a povzbuzovat personál, aby „uklízeli průběžně“.</p>
	<p>Potravinářský podnik, na kterém spočívá odpovědnost, musí zajistit pravidelné provádění kontrol potravinářských prostor, aby byly včas zjištěny veškeré vady na stavbě nebo poškozené vybavení a aby byla zajištěna nápravná opatření.</p>	<p>Dobrou praxí je vyhýbat se přerušování provozu v důsledku vadného nebo poškozeného vybavení při plánované údržbě a v programech náhrad dílů v prostorách a vybavení. Časové stupnice údržby a výměny musí být založeny na kvalitě materiálů, konstrukci, pravděpodobné době použití a opotřebení. Prostory a vybavení musí být v dobrém technickém stavu, účinném provozuschopném stavu, bezpečné a schopné čištění.</p>
<p>2. Uspořádání, vnější úprava, kon-</p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu musí brát v úvahu požadavky speci-</p>	

<p><i>strukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí</i></p>	<p>fické pro jednotlivé typy potravinářských podniků, a to jak z hlediska produktů, tak i množství produktů, s nimiž se bude obchodovat.</p>	
<p><i>(a) umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo dezinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat dostatečný pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů;</i></p>	<p>Materiály použité ke stavbě musí umožňovat druh čištění odpovídající dané oblasti. Rozvržení a návrh potravinářských prostorů musí při čištění umožňovat přístup ke všem částem prostorů. Návrh, konstrukce a povrchové úpravy v potravinářských prostorech jsou určující pro to, jak snadno je bude možné čistit.</p> <p>Je velmi důležité, aby pro povrchové úpravy všech stropů, stěn a podlah byly zvoleny správné materiály, které budou správně upevněny nebo použity.</p> <p>Ventilace, klimatizace nebo chlazení musí být pravidelně kontrolovány a musí být vedeny odpovídající záznamy.</p> <p>Průběh ventilace, klimatizace nebo chlazení musí být v souladu s velikostí prostorů a objemem zboží, se kterým daný provozovatel potravinářského podniku nakládá.</p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu nebo odpovědné potravinářské podniky musí zajistit zavedení adekvátních systémů a preventivních opatření, které předcházejí chemickým reakcím, ke kterým může dojít mezi čisticími prostředky nebo materiály konstrukce a stavby.</p> <p>Musí existovat jasné oddělení čistých a nečistých procesů, aby se zamezilo možnosti vzájemné kontaminace.</p> <p>Barvy a materiály musí vyhovovat použití v kontaktu s potravinami.</p>
<p><i>(b) být takové, aby se zabránilo hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích,</i></p>	<p>Vnitřní rozvržení prostorů musí bránit hromadění nečistot na místech nedostupných při čištění. Existující budovy musí být udržovány v odpovídajícím stavu, například minimalizovat výskyt říms a výstupků.</p> <p>Konstrukční materiály nesmí obsahovat žádné látky, které by mohly přímo či nepřímo přidávat do potravin toxické látky.</p> <p>Návrh a konstrukce zejména povrchů ve větších výškách musí být takové, aby povrchové úpravy bránily usazování a odpadávání částic (například odlupující se barva, omítka apod.).</p>	<p>Spojení stěn a podlah musí být oblé (s konkávním klenutím), aby bylo možné provádět intenzivní čištění. Při rekonstrukci nebo renovaci pokud možno všechny římsy a výstupky zrušte.</p> <p>Prostory musí být pravidelně sledovány, zda nevznikají netěsnosti, uvolněné armatury atd., aby se snížilo riziko pronikání škůdců. Je třeba se vyhnout používání dutých stěn, protože poskytují prostor k usídlení škůdců – je třeba zajistit, aby tyto oblasti byly pravidelně kontrolovány smluvním partnerem zabývajícím se hubením škůdců.</p>

	<p>Konstrukce, rozvržení a velikost prostorů musí být navrženy s ohledem na typ vzduchového systému (například klimatizace, ventilace nebo chlazení), který bude instalován, aby nedocházelo ke kondenzaci par.</p>	<p>V oblastech, kde vzniká pára a vlhkost, musí být například na stropě instalovány vhodné povrchy a musí být také správně izolovány, aby nevznikaly kapky kondenzovaných par. Povrchy s nátěry musí být ve kvalitě vhodné ke kontaktu s potravinami. Potraviny, pracovní povrchy, armatury a materiály jsou obvykle vlastnictvím provozovatele potravinářského podniku, a proto jsou v jeho vlastní odpovědnosti.</p>
<p>(c) umožňovat správnou hygienickou praxi, včetně ochrany před kontaminací a zejména regulace škůdců;</p>	<p>Ve většině potravinářských prostorů se vykonává řada různých činností – například čištění, skladování, příprava potravin a likvidace odpadů. V potravinářských prostorech musí být dostatek prostoru, aby umožňoval oddělení čistých a „špinavých“ procesů a přípravu potravin s nízkým a vysokým rizikem.</p> <p>Na obalové materiály musí být vyčleněn specifický prostor; obalové materiály musí být skladovány odděleně od oblasti, kde se připravují potraviny.</p> <p>Zásobování vodou, jestliže za ně odpovídá vedení velkoobchodního trhu, být ve kvalitě pitné vody pro všechny činnosti přímo související s potravinami.</p> <p>Větrání musí být vhodné, účinné a navrženo tak, aby znečištěný vzduch (například z toalet nebo skladu odpadků) nebyl přiváděn do prostor s potravinami. Filtry a další části systému musí být přístupné pro údržbu přímo nebo prostřednictvím přístupových panelů.</p> <p>Filtry musí být pravidelně udržovány a čištěny. V potravinářských</p>	<p>Smlouva mezi vedením velkoobchodního trhu a potravinářskými podniky by měla specifikovat, kdo odpovídá za údržbu a čištění větracího systému (společné nebo soukromé části).</p> <p>Potravinářské podniky by ve svých prostorech měly používat veškeré dostupné sekundární prostředky obrany proti škůdcům (návnady, elektrické pasti atd.).</p> <p>Prostory a vybavení musí být navrženy, konstruovány a udržovány tak, aby lidé měli od kontroly riziko kontaminace produktů a aby vše vyhovovalo veškerým souvisejícím právním předpisům.</p> <p>Jestliže jsou instalovány externí dveře do prostor, kde se manipuluje se surovinami, zpracovávají se, balí a skladují, a tyto dveře zůstávají otevřené, musí být přijata odpovídající preventivní opatření proti průniku škůdců.</p>

	<p>prostorech musí být k dispozici vhodné a dostatečné prostředky větrání.</p> <p>Musí být instalována zařízení k udržování dobré osobní hygieny (viz body 3 a 9).</p> <p>Prostory musí být navrženy tak, aby bránily přístupu a zamoření škůdci. Dveře, okenice a další otvory musí být utěsněné.</p> <p>Všechna okna umístěná v oblastech, kde se manipuluje s potravinami a která mohou být otevřená, musí být chráněna sítěmi proti hmyzu.</p> <p>Vedení velkoobchodního trhu by navíc mělo vyvinout obecný plán prevence zamoření škůdci pro všechny veřejné oblasti ve velkoobchodu, za které odpovídá. Tento plán se musí také zabývat všeobecným úklidem velkoobchodu (potravinářské odpady i ostatní odpadky). Jakýkoliv takto zpracovaný plán a související výkresy musí mít zaznamenány přiřazené odpovědnosti jednotlivých provozovatelů potravinářských podniků.</p>	<p>Rozvržení pastí je třeba zdokumentovat. V plánu/náčrtu místa musí být vyznačeno umístění všech prostředků regulace škůdců.</p> <p>Kontroly musí být zdokumentovány.</p> <p>Je-li hubením škůdců pověřen smluvní dodavatel této služby, je velmi důležité, aby smlouva zahrnovala výše uvedené požadavky.</p> <p>Školení zaměstnanců musí zahrnovat rozpoznávání obvyklých škůdců a příznaky zamoření škůdci.</p>
<p>(d) poskytovat, je-li to nezbytné, odpovídající kapacity s vhodnými teplotními podmínkami pro manipulaci s potravinami a pro jejich skladování při vhodných teplotách a s možností monitorovat, a je-li to nezbytné, zaznamenávat jejich teplotu</p>	<p>Jestliže vedení velkoobchodního trhu odpovídá za návrh a konstrukci skladovacích místností, chladiřů a mrazicích boxů, musí být příslušná zařízení schopna udržovat potraviny za teplot vhodných pro daný produkt a v souladu s oficiálními předpisy, pokud existují. Návrh a konstrukce místností na přípravu potravin musí být takový, aby v nich nadměrně nestoupala teplota.</p> <p>Ve všech chlazených prostorách včetně všech záložních chladičů a mraznic musí být instalováno zařízení/systém k automatickému sledování a záznamu teploty se zabudovanými alarmy (s možností</p>	<p>Smlouva mezi vedením velkoobchodního trhu a potravinářskými podniky by měla specifikovat, kdo odpovídá za sledování, záznam a údržbu těchto instalací.</p> <p>Je třeba rozlišovat mezi veřejnými a soukromými oblastmi.</p>

	záznamu, slyšitelné a viditelné). Veškeré vybavení použité ke sledování a záznamu teplot, musí být pravidelně kalibrováno a kontrolováno.	
3. <i>K dispozici musí být dostatečný počet splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém. Záchody nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.</i>	<p>Mezi toaletami a jakoukoliv místností, kde se manipuluje s potravinami, musí být mezilehlý prostor.</p> <p>Toalety musí být připojeny ke kanalizačnímu systému přes účinný sifon. Východ z toalet (WC i pisoáry) nesmí vést přímo do žádného prostoru, kde se nachází nebalené potraviny.</p> <p>V podnicích s větším počtem zákazníků, kteří přijíždějí na pracoviště podniku, se doporučuje poskytnout zákazníkům samostatné toalety oddělené od toalet zaměstnanců.</p>	<p>Na vhodných místech v blízkosti každé toalety používané obchodníky s potravinami umístěte tabulky požadující od uživatelů, aby si po použití toalety umyli ruce.</p> <p>Potravinářské podniky obecně odpovídají za tu část kanalizace, která je umístěna v jejich soukromých oblastech. Vedení velkoobchodního trhu obecně odpovídá za kanalizaci mimo soukromé oblasti až do napojení na veřejný kanalizační systém provozovaný místními úřady. Tyto odpovědnosti musí být smluvně specifikovány.</p> <p>V obou případech je třeba věnovat mimořádnou pozornost tomu, aby celý systém fungoval bez závad.</p>
4. <i>K dispozici musí být dostatečný počet umyvadel na mytí rukou, vhodně rozmístěných a označených. Umyvadla na mytí rukou musí být vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. Je-li to nezbytné, musí být zařízení na mytí potravin odděleno od</i>	<p>Veškerý personál, který pracuje v potravinářských podnicích, musí mít kdykoliv přístup k umyvadlům na mytí rukou.</p> <p>Jestliže zaměstnanci nemají možnost opustit prostory, aby si mohli umýt ruce, musí být umyvadla k mytí rukou instalována přímo v prostorách.</p> <p>Počet a umístění umyvadel na mytí rukou se určuje podle následujících kritérií:</p>	<p>Smlouva mezi vedením velkoobchodního trhu a potravinářskými podniky by měla specifikovat, kdo odpovídá za čištění a údržbu různých umyvadel, která jsou k dispozici v soukromých i ve veřejných oblastech.</p> <p>Je třeba uvést četnost čištění.</p> <p>Mezi vhodné materiály umyvadel patří nerezová</p>

<p>zařízení na mytí rukou.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - počet pracovníků pracujících v různých potravinářských podnicích (například 1 umyvadlo na 7 zaměstnanců); - rozvržení prostorů; - typ potravin; - rozsah manipulace s potravinami. <p>Umyvadla na mytí rukou musí být umístěna blízko toalet a na strategických místech v prostorech tak, aby k nim měli všichni zaměstnanci pohodlný přístup. Umyvadla na mytí rukou lze přednostně používat jen k mytí rukou. Jestliže vzniká nepřijatelné riziko kontaminace potravin, musí být odděleně od zařízení na mytí rukou instalována také zařízení na mytí nohou.</p> <p>Umyvadla na mytí musí být instalována u vchodů do všech oblastí přípravy potravin.</p> <p>Další jednotky mohou být také umístěny ve výklencích na nakládání a expedici.</p> <p>Jednoduchá směšovací baterie je přípustná stejně jako voda dodávaná s regulovanou teplotou potrubím nebo jednotka ohříváče. Je však třeba vzít na vědomí fakt, že horká voda v příliš dlouhém potrubí může být po delší době příčinou bakteriální kontaminace.</p> <p>Přednostně by umyvadla měla být ovládána ručně.</p> <p>Jestliže se má mýt vybavení nebo potraviny, doporučuje se, aby mytí probíhalo v samostatných umyvadlech a ne v umyvadlech určených k mytí rukou. S tímto typem speciálního vybavení je třeba počítat při stavbě nových budov, při rekonstrukcích nebo renovacích.</p>	<p>ocel, plast vhodný ke kontaktu s potravinami a keramika. Důrazně doporučujeme, aby v případech manipulace s nebalenými potravinami byla umyvadla instalována v příslušných prostorech a provozovatelé nespolehali na společné sanitární vybavení.</p> <p>Obecně platí, že vedení velkoobchodního trhu odpovídá za zásobování vodou (horkou a studenou) a také za celkovou analýzu kvality vody. Potravinářské podniky by měly sledovat a kontrolovat mytí rukou, protože je známo, že ke kontaminaci potravin může dojít velmi rychle, pokud pracovníci nedodržují úzkostlivě pravidla a normy.</p> <p>Potravinářské podniky obecně odpovídají například za následující položky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - typ použitého mýdla (přednostně baktericidní, ale neparfémované; to platí zejména v prostorech, kde probíhá příprava potravin); - odpadkové nádoby (přednostně ovládané nohou, pokud se používají papírové utěrky a ručníky na jedno použití); - vysoušeče rukou nebo „nekonečné“ ručníky navinuté na válečku by se v prostorech, kde probíhá příprava potravin, používat neměly, protože jejich instalace může mít za následek kontaminaci (například u vysoušečů rukou riziko šíření choroboplodných zárodků prouděním vzduchu); doporučují se papírové ručníky.
---------------------------------------	--	--

<p>5. K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání. Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté. Ventilací systémy musí být konstruovány takovým způsobem, aby umožňovaly snadný přístup k filtrům a ostatním součástem vyžadujícím čištění nebo výměnu.</p>	<p>Je třeba zajistit přirozené nebo nucené větrání, aby teplota a vlhkost nestoupaly natolik, aby to ohrozilo bezpečnost potravin.</p> <p>Stupeň větrání bude záviset na uspořádání stavby, pracovišti, místu a použití prostorů.</p> <p>Filtry a další části systému musí být přístupné pro údržbu a snadno vyměnitelné přímo nebo prostřednictvím přístupových panelů.</p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu obecně odpovídá za kontrolu větrání, pokud je větrání navrženo pro celou budovu. Potravinářské podniky si musí být vědomy, že v soukromých prostorech nesmí upravovat ventilační kanály, protože by to mohlo ovlivnit celý systém větrání.</p> <p>Za čištění ventilace odpovídá také obecně vedení velkoobchodního trhu, protože musí být provedeno specializovanou společností.</p> <p>Smlouvy s potravinářskými podniky musí obsahovat ustanovení o tom, kdo odpovídá za čištění, četnost tohoto čištění a vedení záznamů a musí také stanovit finanční příspěvky jednotlivých uživatelů na tyto práce. Nucené proudění vzduchu a filtry podléhají plánu čištění/dezinfekce.</p>
<p>6. Sanitární zařízení musí být vyba-vena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.</p>	<p>Toalety musí mít přirozené nebo nucené větrání, aby nepříjemné pachy a aerosoly nevnikaly do prostorů, kde se pracuje s potravinami.</p> <p>V interních prostorech v budovách vyžadují toalety nucenou ventilaci. Návrh uspořádání musí být takový, aby uvedené systémy vypouštěly vzduch mimo prostory, kde se pracuje s potravinami.</p>	
<p>7. Potravinářské prostory musí mít náležité přírodní nebo umělé osvětlení.</p>	<p>Osvětlení musí být dostatečné, aby umožňovalo bezpečnou manipulaci s potravinami a účinné čištění.</p> <p>Úrovně osvětlení musí odpovídat typu prostor a nesmí mít vliv na</p>	<p>Jestliže se manipuluje s nebalenými potravinami, osvětlovací těleso musí být chráněno krytem, aby nedošlo ke kontaminaci potravin v případě poškození instalace a aby bylo možné jeho čištění.</p>

	<p>úroveň teploty v místnosti.</p> <p>Osvětlovací tělesa musí být ve všech prostorách s výjimkou kanceláří chráněna rozptylovacími stínidly odolnými proti otřesům</p>	<p>Například instalace zářivek musí být provedena s difuzéry nebo osazena chráněnými trubicemi.</p> <p>Doporučuje se používání osvětlovacích těles odolných proti otřesům.</p> <p>Kde je to možné, instalace osvětlení musí být vestavěná pod omítku a nesmí být zavěšena na řetězech, protože v těch se zachycují nečistoty. Kde je to možné, vedení by měla být zabudována do stěn nebo stropů. Vyhýbejte se používání vedení a vypínačů upevněných k povrchu.</p>
<p>8. Kanalizační zařízení musí odpovídat požadovanému účelu. Musí být navržena a konstruována takovým způsobem, aby nevzniklo riziko kontaminace. Pokud jsou kanalizační kanály zcela nebo částečně otevřené, musí být navrženy tak, aby bylo zajištěno, že odpad neteče ze znečištěné oblasti směrem k čisté oblasti nebo do ní, zejména u oblastí, kde se manipuluje s potravinami, které mohou představovat vysoké riziko pro konečného spotřebitele.</p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu musí zajistit dostatečný spád odtoků tak, aby veškerý pevný a kapalný odpad odtékal.</p> <p>Směr toku musí postupovat od čistých oblastí ke špinavým. Toalety musí být připojeny k samostatnému systému odpadů odděleně od odpadů v prostorech, kde se připravují potraviny.</p> <p>Veškeré splašky vypouštěné do odpadů musí procházet účinným sifonem.</p> <p>Odtokové žlaby a kryty žlabů by přednostně měly být z nerezové oceli.</p> <p>Musí být dostupné inspekční body, ale tato místa musí být adekvátně uzavřena, aby umožňovala přístup pouze specializovaným čisticím společnostem. Pokud je nepraktické umístit lapače tuků venku, mohou být instalovány v potravinářských prostorech.</p> <p>Odtokové žlaby musí být navrženy tak, aby bránily přístupu škůd-</p>	<p>Smlouvy mezi vedením velkoobchodního trhu a potravinářskými podniky by měly specifikovat příslušné osoby odpovídající za péči o odtokové a kanalizační systémy a jejich údržbu.</p> <p>Ve všech případech se doporučuje pravidelná údržba a péče řádného hospodáře, aby nedocházelo k nadměrnému vypouštění tuků, oleje nebo maziv vstupujících do systému.</p> <p>Síta a filtry by měly být pravidelně kontrolovány a udržovány.</p>

	cům z hlavního kanalizačního systému.	
9. Vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství pro převlékání pracovníků.	<p>Ve všech případech je třeba přijmout vhodná opatření, aby obchodníci měli možnost převléci se a uložit své venkovní oděvy a osobní předměty. To je důležité pro personál i návštěvníky.</p> <p>Pokud personál musí nosit ochranné oděvy, rozvržení převlékáren, které je obvykle záležitostí odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu, musí zajišťovat samostatný pohyb pracovníků ve venkovních oděvech a personál v ochranných oděvech.</p> <p>Je-li to povinné, přístup do prodejních hal musí být odmítnut klientům bez ochranných oděvů.</p>	<p>K uložení venkovních oděvů a osobních věcí musí být k dispozici vhodná skříňky.</p> <p>Umístění šaten se skříňkami musí být takové, aby personál mohl těmito šatnami procházet při vstupu do potravinových prostor a při jejich opuštění.</p> <p>Šatny se skříňkami musí být vybaveny vhodnými instalacemi k mytí rukou.</p>
10. Čisticí a dezinfekční prostředky nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami.	<p>Tyto produkty musí být skladovány v uzamykatelných kontejnerech nebo ve zvláštních skladovacích místnostech mimo oblasti, kde se manipuluje s potravinami. Mají-li se podobné prostředky používat, musí být tato zařízení zahrnuta do návrhu budovy pro potravinářské podniky i pro vedení velkoobchodního trhu.</p>	<p>Skladovací zařízení/místnosti na čisticí prostředky a materiály musí být odpovídajícím způsobem označeny.</p>

**KAPITOLA II: ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA PROSTORY PRO PŘÍPRAVU, OŠETŘENÍ NEBO ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN
(s výjimkou prostor pro stravování a prostor uvedených v kapitole III)**

Právní požadavky	Pokyn, který musí být respektován k zajištění shody	Informace o dobré praxi
<p>1. <i>Uspořádání a vnější úprava prostor pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin (s výjimkou prostor pro stravování a pro provoz uvedených v kapitole III, avšak včetně prostor v přepravních prostředcích) musí mezi postupy a během postupů umožňovat používání správné hygienické praxe, včetně ochrany před kontaminací. Zejména musí být:</i></p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu musí zohlednit zvláštní požadavky odpovídající danému typu produktu.</p>	<p>Smlouva mezi vedením velkoobchodního trhu a potravinářskými podniky musí specifikovat, kdo odpovídá za:</p> <ul style="list-style-type: none"> - čištění a dezinfekci, - údržbu, - obnovování.
<p>(a) <i>podlahové povrchy udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákových, omyvatelných a netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů. Popřípadě musí podlahy umožňo-</i></p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu musí používat materiály a techniky, které odpovídají uvedenému předpisu.</p> <p>Veškeré povrchy musí mít neklouzavou úpravu. Používat lze materiály jako dlaždice na podlahu, vinylové bezešvé bezpečnostní podlahy, teraco, epoxidová pryskyřice, granulit atd., ale ve všech případech musí být podlahy dokonale utěsněné.</p> <p>Podlahy musí být navrženy tak, aby z nich stékala voda. Jestliže hrozí vylití většího objemu kapalin nebo se používá čištění za mokra, mohou být zajištěny odtoky z podlah. Povrch podlahy by měl mít spád k podlahové výpusti.</p>	<p>Z hlediska čištění je zřejmé, že některé typy činností vyžadují velmi vysokou četnost čištění a dezinfekce. To se vztahuje zejména na případ oblastí přípravy masa a ryb.</p> <p>Harmonogram čištění/dezinfekce v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu nebo smluvního jiného dodavatele této služby musí být v písemné podobě a zahrnovat následující:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oblast: Jasně definice oblastí, které budou čištěny/dezinfikovány, použité způsoby,

<p><i>vat vyhovující odvod vody z povrchu;</i></p>	<p>Odtoková koryta musí být glazovaná, keramická nebo z nerezové oceli s dobrým utěsněním mezi koryty a povrchem podlahy.</p> <p>Kryty odtoků by v ideálním případě měly být z nerezové oceli, dvakrát utěsněné a přišroubované.</p> <p>Odtoky mohou mít lapače tuků a maziva instalované k zachycení částic o větších rozměrech. Tyto lapače musí být instalovány mimo uvedené místnosti.</p> <p>Odtokové žlaby by měly být navrženy tak, aby bránily přístupu škůdcům z hlavního kanalizačního systému.</p>	<p>předepsané normy a veškerá zdravotní a bezpečnostní preventivní opatření nutná v jednotlivých oblastech.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frekvence a doba procesu čištění/dezinfekce odpovídající rizikům v jednotlivých definovaných oblastech. - Produkty a materiály, které budou použity v jednotlivých definovaných oblastech včetně podrobností o chemické účinnosti, návodu k použití a vhodnosti k použití v kontaktu s potravinami nebo v blízkosti potravin. - Ověření a záznam četnosti použití a účinnosti standardu čištění/dezinfekce v každé oblasti. - Odpovědnost: Záznam osoby odpovědné za provádění čištění/dezinfekce a za kontrolu procesu. <p>Vedení musí zkontrolovat a podepsat harmonogram čištění/dezinfekce (viz model harmonogramu v příloze A) a povzbuzovat personál, aby „uklízeli průběžně“.</p>
<p>(b) <i>povrchy stěn udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenásákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až do výšky odpovídající</i></p>	<p>Povrchy stěn musí být ve kvalitě odpovídající tomuto požadavku. To znamená nátěr na omítce, epoxidovou pryskyřici, PVC, GRP a další podobné povrchové vrstvy, keramické dlaždice, pobití plechem z nerezové oceli a plastisolu, izolované panely atd. Poškozené nebo rozbité povrchy musí být ihned nebo co nejdříve opraveny nebo vyměněny.</p> <p>Všechna spojení mezi podlahami a stěnami a svislé kouty stěn musí</p>	<p>Viz komentáře již uvedené v odstavcích I a II (a) & (b).</p>

<p><i>pracovním operacím, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;</i></p>	<p>být oblá (s konkávním klenutím), aby bylo možné provádět intenzivní čištění.</p> <p>Je-li použito obložení povrchů, zkontrolujte pečlivě, zda jsou spoje plechů účinně utěsněné.</p> <p>Všechny povrchy a zejména svislé úhly musí být chráněny před fyzickým poškozením.</p>	
<p><i>(c) stropy (nebo v provozech bez stropů vnitřní povrch střechy) a stropní instalace konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částic;</i></p>	<p>Stropy musí být navrženy tak, aby umožnily účinné pravidelné čištění a řádnou údržbu.</p> <p>Veškeré povrchy musí být vhodné k čištění.</p> <p>Materiály, které odpovídají tomuto požadavku, zahrnují omítku s nátěrem, fixované stropní systémy, zavěšené stropy, plastisol a izolované panely.</p> <p>Polystyrénové ani dřevovláknité dlaždice se nedoporučují, protože se velmi obtížně spárují (utěšňují). Ocelové povrchy musí být vhodně spojené.</p> <p>Veškeré zavěšené stropy musí mít přístupový otvor pro účely sledování zamoření škůdci.</p> <p>Výběr materiálu, návrh stropu a izolační vlastnosti mohou podstatnou měrou ovlivnit snížení kondenzace par.</p> <p>Ve většině případů zajistí výše uvedené materiály přijatelnou kvalitu povrchu za předpokladu, že jsou v dobrém technickém stavu.</p> <p>Při navrhování budov je prvořadě důležitosti adekvátní větrání v kombinaci se správným použitím materiálů.</p> <p>Stropy je třeba pravidelně udržovat, aby se odstranilo jakékoliv hromadění nečistot a plísní nebo jiných částic či zbytků, které by mohly padat do potravin. Jakoukoliv plíseň, která se vyskytne, odstraňte, jakmile je to možné.</p> <p>Osvětlovací tělesa by měla mít vhodná rozptylovací stínidla. Vyžadují-li to místní podmínky, musí být zajištěna zařízení k údržbě a</p>	<p>Některé komentáře jsou již uvedeny v odstavcích I a II (a).</p> <p>Stropy a konstrukce nad hlavou musí být zařazeny do plánu čištění/dezinfekce.</p> <p>Povrchy s nátěry musí být ve kvalitě vhodné ke kontaktu s potravinami.</p> <p>(viz také komentář v kapitole 1 č. 2 b).</p> <p>Prostory musí být pravidelně sledovány, zda nevznikají netěsnosti, uvolněné armatury atd., aby se snížilo riziko pronikání škůdců.</p> <p>Je třeba zajistit, aby uvedené prostory prohlédl smluvní dodavatel služby hubení škůdců.</p>

	<p>čištění stropů. V prostorech k přípravě potravin se doporučuje používat trvale uzavřená, pevná okna.</p>	
<p>(d) <i>okna a jiné otvory konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být, je-li to nezbytné, vybaveny sítěmi proti hmyzu, které lze při čištění snadno vyjmout. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci, musí okna během výroby zůstat zavřená a zajištěná;</i></p>	<p>Všechna otevírající se okna v oblastech, kde probíhá příprava potravin, musí být adekvátně zacloněná v případech, kdy jsou otevřená během přípravy potravin. Zaclonění je nezbytné kvůli prevenci rizika zamoření škůdci nebo kontaminace.</p> <p>Clony musí být konstruovány z vhodných, trvanlivých materiálů, v ideálním případě v podobě plastových nebo hliníkových rámců s plastovými sítěmi nebo sítěmi z nerezové oceli.</p> <p>Jestliže se na sítích chránících proti hmyzu usazují nečistoty, mohou uvedené usazeniny představovat riziko kontaminace potravin, a proto musí být sítě snadno snímatelné, aby je bylo možné vyčistit.</p>	<p>Některé komentáře jsou již uvedeny v odstavcích I a II (a).</p> <p>Sítě chránící proti hmyzu musí být zařazeny do plánu čištění/dezinfekce.</p> <p>Skleněná okna v oblastech zpracování a balení potravin musí být chráněna před rozbitím skla.</p>
<p>(e) <i>dveře snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých a nenasákavých povrchů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;</i></p>	<p>Jakékoliv dveře, se kterými se mohou dostat do kontaktu pracovníci manipulující s nebalenými potravinami, musí být snadno omyvatelné a dezinfikovatelné. To se vztahuje také na vybavení dveří – například ochranné desky u madel a madla dveří.</p> <p>Dveře musí být hladké, aby na nich nebyly rohy ani prohlubně, ve kterých by se mohly usazovat nečistoty. Výkyvné dveře nevyrobené z PVC ani podobného materiálu musí být osazeny tlačnými deskami nebo deskami na kopání, kterým se dává přednost před madly.</p> <p>Povrchové úpravy dveří vyhovující těmto požadavkům zahrnují lakované dřevo, lakovaný kov, plast a PVC.</p> <p>Povoleno je také dřevo s povrchovou vrstvou ze vhodného nepropustného materiálu jako PVC, GRP nebo jiné povrchové vrstvy. Nepotahované dřevo nevyhovuje. Lakované dřevo se nedoporučuje.</p>	<p>Některé komentáře jsou již uvedeny v odstavcích I a II (a).</p> <p>Dveře musí být zařazeny do plánu čištění/dezinfekce.</p> <p>Dveře musí mít vhodné, nepromokavé a snadno čistitelné povrchy a musí být udržovány v dobrém technickém stavu.</p> <p>Používání všech materiálů a povrchů je třeba pečlivě zvažovat z hlediska jejich vhodnosti a technické výkonnosti k praktickému použití a zamýšlenému účelu.</p>

	<p>Rám dveří musí být také konstruován s požadovanou povrchovou úpravou – například hladký a nesavý. Jsou-li dveře vybaveny průhledovými panely, použitý materiál musí být nerozbitný. Je-li použito sklo, musí být vyztužené.</p> <p>Je-li použito plátování dveří, musí být vhodně utěsněno a upevněno k povrchu, aby nedošlo ke kontaminaci.</p>	
<p>(f) <i>povrchy (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami, a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných, korozivzdorných a netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů.</i></p>	<p>Tento předpis se zabývá povrchy a vybavením v přípravě potravin, které se dostávají do kontaktu s potravinami.</p> <p>Takové vybavení je obvykle ve vlastnictví nájemníka.</p> <p>Vedení velkoobchodního trhu odpovídá za daný typ instalovaného vybavení nebo za povrchy a díly vybavení, které se dostávají do kontaktu s potravinami, jen v případě, že je tato skutečnost výslovně uvedena.</p>	<p>Mezi povrchy, které splňují tyto požadavky, patří například nerezová ocel, plast vhodný na potravinářské výrobky a keramika.</p> <p>Plasty jako polypropylen nesmí popraskat ani se poškrábat, protože pak by nebylo možné je účinně čistit a dezinfikovat.</p> <p>Neuzavřené dřevo (s výjimkou sekání na řeznických blocích, které lze účinně čistit) se nesmí používat v žádné aplikaci.</p> <p>Povrchy (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami, a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami musí podléhat plánu čištění a dezinfikování.</p> <p>Harmonogram čištění/dezinfekce musí být zpracován písemně a musí obsahovat následující informace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definice oblasti, která se bude čistit/dezinfikovat; - produkty a materiály, které se budou použí-

		<p>vat, a jejich chemická účinnost;</p> <ul style="list-style-type: none"> - návod k jejich použití; - vhodnost k použití s potravinami; - četnost a doba programů čištění a dezinfekce; - požadované metody a normy; - ověření účinnosti procesu čištění/dezinfekce a četnost ověřování odpovídající rizikům; - veškerá zdravotní a bezpečnostní preventivní opatření; - kdo odpovídá za čištění; - kdo odpovídá za kontrolu. <p>Je-li čištěním pověřen smluvní dodavatel této služby, je velmi důležité, aby smlouva zahrnovala výše uvedené požadavky.</p> <p>Vedení musí zkontrolovat a podepsat harmonogram čištění/dezinfekce (viz model harmonogramu v příloze A) a povzbuzovat personál, aby „uklízeli průběžně“.</p>
<p>2. <i>Je-li to nezbytné, musí být k dispozici příslušenství pro čištění, dezinfekci a skladování pracovních nástrojů a pracovního vybavení. Tato příslušenství musí být konstruována z korozi-vzdorných materiálů a musí být snadno čistitelná s odpovídajícím přívodem teplé a studené vody.</i></p>	<p>Jak bylo uvedeno v předchozím odstavci, vybavení a pomůcky jsou obecně soukromým vlastnictvím potravinářských podniků.</p> <p>Výlevky a umyvadla však obvykle spadají do odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu. V takovém případě se doporučuje používat nerezovou ocel.</p> <p>Přípustná je jednoduchá směšovací baterie nebo voda dodávaná s regulovanou teplotou potrubím nebo jednotka ohříváče.</p> <p>V některých případech může vedení velkoobchodního trhu poskytnout sterilizátory pomůcek nebo vzduchové sušiče. Toto vybavení</p>	<p>Není-li smlouvou nebo samotnými předpisy k řízení trhu stanovena odpovědnost vedení velkoobchodního trhu, spadají protokoly o čištění obvykle do odpovědnosti potravinářských podniků.</p> <p>Harmonogram čištění/dezinfekce v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu nebo smluvního jiného dodavatele této služby musí být v písemné podobě a zahrnovat následující:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oblast: Jasně definice oblastí, které budou čištěny/dezinfikovány, použité způsoby, pře-

	<p>musí být robustní konstrukce a odolné proti korozi.</p>	<p>depsané normy a veškerá zdravotní a bezpečnostní preventivní opatření nutné v jednotlivých oblastech.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Frekvence a doba</u> procesu čištění/dezinfekce odpovídající rizikům v jednotlivých definovaných oblastech. - <u>Produkty a materiály, které budou použity</u> v jednotlivých definovaných oblastech včetně podrobností o chemické účinnosti, návodu k použití a vhodnosti k použití v kontaktu s potravinami nebo v blízkosti potravin. - <u>Ověření a záznam</u> četnosti použití a účinnosti standardu čištění/dezinfekce v každé oblasti. - <u>Odpovědnosti:</u> Záznam osoby odpovědné za provádění čištění/dezinfekce a za kontrolu procesu. <p>Zařízení musí být navržena, konstruována a udržována tak, aby nevznikalo riziko kontaminace výrobků.</p>
<p>3. <i>Je-li to nezbytné, musí být odpovídajícím způsobem zajištěno mytí potravin. Každá výlevka nebo jiné takové zařízení určené k mytí potravin musí mít odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody podle požadavků kapitoly VII a musí se udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, dezinfikované.</i></p>	<p>Pro přípravu potravin a mytí vybavení musí být poskytnuty oddělené výlevky.</p> <p>V malých podnicích lze k mytí vybavení i potravin použít jednu výlevku za předpokladu, že obě činnosti lze vykonávat účinně a bez rizika ohrožujícího bezpečnost potravin (výlevka musí být před použitím k přípravě jídla důkladně vyčištěna a dezinfikována).</p> <p>Přípustná je jednoduchá směšovací baterie nebo voda dodávaná s regulovanou teplotou potrubím nebo jednotka ohříváče.</p>	<p>Umyvadla a výlevky musí být zařazeny do plánu čištění/dezinfekce.</p>

KAPITOLA V: POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ

Právní požadavky	Pokyn, který musí být respektován k zajištění shody	Informace o dobré praxi
<p><i>1. Všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být:</i></p> <p>(a) <i>důkladně očištěny, a je-li to nezbytné, dezinfikovány. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace;</i></p> <p>(b) <i>konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum;</i></p> <p>(c) <i>s výjimkou nevratných nádob a dalšího obalu konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat; a</i></p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu obecně neodpovídá za toto vybavení.</p> <p>V případě odpovědnosti za vybavení, která může být stanovena ve smlouvě mezi vedením velkoobchodního trhu a ostatními potravinářskými podniky, platí informace a doporučení uvedené v pravém sloupci.</p>	<p>Za takové vybavení obecně odpovídají potravinářské podniky přítomné na trhu.</p> <p>Veškeré související vybavení musí být zařazeno do plánu čištění/dezinfekce.</p> <p>Četnost čištění a dezinfekce závisí na stupni rizik.</p> <p>Harmonogram čištění/dezinfekce v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu nebo smluvního jiného dodavatele této služby musí být v písemné podobě a zahrnovat následující:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oblast: Jasně definice oblastí, které budou čištěny/dezinfikovány, použité způsoby, předepsané normy a veškerá zdravotní a bezpečnostní preventivní opatření nutné v jednotlivých oblastech. - Frekvence a doba procesu čištění/dezinfekce odpovídající rizikům v jednotlivých definovaných oblastech. - Produkty a materiály, které budou použity v jednotlivých definovaných oblastech včetně podrobností o chemické účinnosti, návodu k použití a vhodnosti k použití v kontaktu

<p>(d) <i>instalovány takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění zařízení a okolních prostor.</i></p>		<p>s potravinami nebo v blízkosti potravin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ověření a záznam četnosti použití a účinnosti standardu čištění/dezinfekce v každé oblasti. - Odpovědnosti: Záznam osoby odpovědné za provádění čištění/dezinfekce a za kontrolu procesu. <p>Vedení musí zkontrolovat a podepsat harmonogram čištění/dezinfekce (viz model harmonogramu v příloze A) a povzbuzovat personál, aby „uklízeli průběžně“.</p> <p>Vybavení musí být integrováno do harmonogramů údržby.</p>
<p><i>2. Zařízení musí být, je-li to nezbytné, vybaveno odpovídajícím kontrolním přístrojem, aby bylo zaručeno plnění cílů tohoto nařízení.</i></p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu za toto vybavení obecně neodpovídá.</p>	<p>Za takové vybavení obecně odpovídají potravinářské podniky přítomné na trhu.</p>
<p><i>3. Pokud se pro ochranu zařízení a kontejnerů před korozi používají chemické přísady, musí být použity v souladu se správnou praxí.</i></p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu za toto vybavení obecně neodpovídá.</p>	<p>Za takové vybavení obecně odpovídají potravinářské podniky přítomné na trhu.</p>

KAPITOLA VI: POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY

Právní požadavky	Pokyn, který musí být respektován k zajištění shody	Informace o dobré praxi
<p>1. Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji, aby nedocházelo k jejich hromadění.</p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu přímo odpovídá za likvidaci odpadků ve veřejných oblastech. Kontejnery na odpadu proto musí být umístěny na strategických místech ve velkoobchodě a musí být vhodně označeny na „potravinářský odpad <u>jiný než živočišného původu</u>“ nebo pouze „Opad“.</p> <p>Vedení velkoobchodního trhu také obecně odpovídá za zajištění zařízení k odstraňování potravinářských odpadů a dalších odpadů vznikajících v soukromých oblastech.</p> <p>Potravinářský odpad živočišného původu vyráběný potravinářskými podniky spadá přímo do jejich odpovědnosti.</p> <p>Ve všech případech platí, že odpad a smetí se nesmí skladovat způsobem, který by lákal škůdce [viz kapitola I.2(c)].</p> <p>V případě jiného odpadu než potravinářských odpadů živočišného původu musí smlouva mezi potravinářskými podniky a vedením velkoobchodu specifikovat rozsah odpovědností:</p> <ul style="list-style-type: none"> - musí stanovit způsob sběru odpadu (přímo od potravinářského podniku, z centrálního bodu sběru odpadu atd.); - jméno vlastníka v případech, kdy se mají používat zadané typy kontejnerů; - kdo kontejnery poskytl; - kdo by měl kontejnery čistit a dezinfikovat; 	<p>Potravinářské odpady živočišného původu a ostatní druhy odpadů musí být likvidovány v samostatných kontejnerech.</p> <p>V souladu se stávajícími předpisy odpovídá za likvidaci potravinářských odpadů živočišného původu provozovatel potravinářského podniku přímo. Potravinářský odpad živočišného původu musí být zlikvidován provozovatelem potravinářského podniku ve speciálních kontejnerech a odvezen podle potřeby, nejméně však jednou denně.</p> <p>Odvoz potravinářských odpadů živočišného původu by měl zajišťovat přímo provozovatel potravinářského podniku a měl by k tomu využívat služeb specializovaných společností.</p> <p>Harmonogram čištění/dezinfekce v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu nebo smluvního jiného dodavatele této služby musí být v písemné podobě a zahrnovat následující:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oblast: Jasně definice oblastí, které budou čištěny/dezinfikovány, použité způsoby, předepsané normy a veškerá zdravotní a bezpečnostní preventivní opatření nutné

	<ul style="list-style-type: none"> - v případě sběru vybraného odpadu způsob sběru a barva kontejneru, která se použije, plus četnost a hodiny sběru; - jak budou náklady na tuto činnost rozděleny mezi potravinářské podniky a vedení velkoobchodního trhu. 	<p>v jednotlivých oblastech.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Frekvence a doba</u> procesu čištění/dezinfekce odpovídající rizikům v jednotlivých definovaných oblastech. - <u>Produkty a materiály, které budou použity</u> v jednotlivých definovaných oblastech včetně podrobností o chemické účinnosti, návodu k použití a vhodnosti k použití v kontaktu s potravinami nebo v blízkosti potravin. - <u>Ověření a záznam</u> četnosti použití a účinnosti standardu čištění/dezinfekce v každé oblasti. - <u>Odpovědnosti:</u> Záznam osoby odpovědné za provádění čištění/dezinfekce a za kontrolu procesu.
<p>2. <i>Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiné odpady se musí ukládat do uzavíratelných nádob, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných typů nádob nebo odklízecích systémů. Tyto nádoby musí mít vhodnou konstrukci, musí být udržovány v bezvadném stavu a podle potřeby musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.</i></p>	<p>Odpad a smetí se nesmí skladovat způsobem, který by lákal škůdce.</p> <p>Vnitřní a vnější povrchy opakovaně použitelných kontejnerů na odpad musí být omyvatelné a v dobrém technickém stavu.</p> <p>V případě podniků, ve kterých vzniká pouze suchý odpad (například obaly), se kontejnery na odpad nemusí zavírat.</p> <p>V případě kapalných odpadů nenapojených přímo na hlavní kanalizační systém, musí být použity záchytné nádrže (kontejnery na odpad a nádrže na odpad musí být jasně označeny svým určením). Ve všech případech musí být zavedena odpovídající preventivní opatření proti znečištění životního prostředí.</p>	<p>Plastové obložení usnadňuje odstraňování odpadu a čištění odpadních nádob. Při odvozu odpadků na centrální skladovací místo je třeba plastové pytle umístit do uzavřených kontejnerů zajištěných proti hlodavcům a ptákům.</p> <p>Při manipulaci s nebalenými potravinami (jinými než celé ovoce a zelenina) musí mít všechny nádoby víka ovládaná nohou, kolenem nebo loktem.</p>

<p>3. <i>Musí být učiněna přiměřená opatření pro skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů. Úložiště odpadů musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, bez zvířat a škůdců.</i></p>	<p>V případech kdy vedení velkoobchodního trhu poskytuje centrální úložiště ke skladování odpadků, toto úložiště musí být:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Udržováno čisté a uklizené s pravidelným mytím otvorů skluzů a podlah kolem skluzů, nádob, popelnic a dalších znečištěných povrchů a vybavení; - spravována a kontrolována způsobem, který zajistí udržování jejich čistoty a použití ke správnému účelu; - Chráněna před škůdci (například hlodavci, ptáky, masožravci, členovci atd.). Nádoby musí být uzavřeny a oblasti lisu musí být fyzicky odděleny od míst, kde se skladují nebo připravují potraviny. Jakékoliv úložiště musí být bezpečně zajištěno proti přístupu škůdců. Musí být prováděno pravidelné čištění. 	<p>Centrální úložiště odpadů musí být zařazeno do plánu čištění/dezinfekce.</p> <p>(Viz také poznámky uvedené v kapitole 1 č. 1 Čištění).</p>
<p>4. <i>Všechny odpady musí být likvidovány hygienickým a ekologickým způsobem v souladu s právními předpisy Společenství použitelnými k tomuto účelu a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.</i></p>	<p>Je-li vedení velkoobchodního trhu odpovědné za odvoz odpadu a smetí, musí zavést veškerá možná preventivní opatření s cílem zabránit riziku znečištění prostředí.</p> <p>Kdekoliv je to možné, dává se přednost recyklaci odpadů (lepenka, dřevěné bedny, palety, kompostování odpadu ze zeleniny atd.) před spalováním.</p> <p>Při spalování odpadů v místě musí plynové emise odpovídat legislativě Společenství.</p> <p>Kapalné odpady nesmí být bez předchozího souhlasu příslušného úřadu vypouštěny přímo do kanalizačního systému.</p>	

KAPITOLA VII: ZÁSOBOVÁNÍ VODOU

Právní požadavky	Pokyn, který musí být respektován k zajištění shody	Informace o dobré praxi
<p>1. <i>a) Musí být zajištěno dostatečné zásobování pitnou vodou, která musí být použita vždy, kdy je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin;</i></p> <p><i>U nedělených produktů rybolovu smí být použita čistá voda. Čistá mořská voda smí být použita u živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů; čistá voda smí být použita také pro vnější oplachování. Pokud je taková voda používána, musí být k dispozici dostatečná zařízení pro její dodávání.</i></p>	<p>Nese-li vedení velkoobchodního trhu odpovědnost za zásobování potravinářských podniků vodou, je třeba zajistit adekvátní dodávky pitné vody potravinářským podnikům.</p> <p>Je třeba provádět pravidelné sledování kvality vody, tím se ověřuje, že voda dostupná potravinářským podnikům splňuje požadavky směrnice 98/83/ES.</p> <p>Pitná voda se používá k těmto účelům:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mytí rukou; - nutné mytí potravin; - přidávání vody do potravin a nápojů; - vaření jídla; - čištění potravinářského vybavení; - čištění povrchů, které se dostávají do kontaktu s potravinami nebo s rukama osoby pracující s potravinami; - jakékoliv další činnosti, při kterých vzniká riziko kontaminace potravin. <p><i>Vezměte na vědomí, že na rozdíl od uvedených pravidel se u nedělených produktů rybolovu může až do 31. prosince 2009 používat čistá voda (nařízení (ES) č. 2076/2005, určující přechodná ustanovení).</i></p> <p>Ve většině případů se dodávky potravinářských podniků mořskou vodou netýkají vedení velkoobchodního trhu.</p>	<p>Třebaže lze předpokládat, že všechny vodárenské společnosti dodávají pitnou vodu v souladu se specifikací směrnice Rady 98/83/ES, je dobrou praxí zajistit každoroční provádění zkoušek kvality akreditovanou laboratoří. V případech, kdy dodávky vody byly přerušovány nebo byly používány alternativní zdroje, být někdy nutné testovat kvalitu pitné vody častěji.</p> <p>Vzorky je třeba odebírat na určitých místech stanovených podle důležitosti zásobování vodou a takovým způsobem, aby dobře reprezentovaly kvalitu vody spotřebované během roku.</p> <p>Jestliže vedení velkoobchodního trhu odpovídá za dodávky pitné vody, je třeba zavést odpovídající program údržby a zajistit řádnou údržbu ohřevu vody a směšovacích systémů.</p> <p>Při použití změkčovačů vody nebo vodních filtrů je nutné pravidelné monitorování a údržba v souladu s návodem od výrobce; to platí včetně výměny filtrů.</p>

<p>2. <i>Užitková voda používaná například k požární ochraně, výrobě páry, chlazení a jiným podobným účelům, musí být vedena v oddělených a řádně označených systémech. Užitková voda nesmí mít žádné propojení ani jakoukoli možnost zpětného toku do systémů pitné vody.</i></p>	<p>Dodávky užitkové vody do oblastí, kde se připravují potraviny, by měly být zakázány.</p> <p>Určitá zařízení (například požární hadice nebo systémy rozstříkovačů), které mohou používat užitkovou vodu, musí být jasně označeny.</p> <p>K identifikaci systémů pitné a užitkové vody se doporučuje používat barevná označení.</p>	<p>Jestliže se k čištění a pomocným službám (např. systémy rozstříkovačů, požární hadice atd.) používá stejný přívod pitné vody, musí být v těchto systémech osazen vhodný zpětný ventil, který bezpečně zabrání zpětnému proudění vody. Vhodné označení definující omezení použití těchto systémů musí být výrazně vyznačeno.</p>
<p>3. <i>Recyklovaná voda používaná při zpracování nebo jako složka nesmí představovat riziko kontaminace. Musí splňovat normy pro pitnou vodu, pokud příslušný orgán neuznal, že kvalita vody nemůže ovlivnit hygienickou nezávadnost potraviny v její konečné formě.</i></p>	<p>Pokud provozovatelé potravinářských podniků používají recyklovanou vodu, vedení velkoobchodního trhu by mělo specifikovat, že tato voda se používá na výhradní odpovědnost příslušného potravinářského podniku.</p> <p>V žádném případě nesmí existovat možnost připojení recyklované vody k vodovodnímu řádu.</p>	<p>Třebaže se předpokládá, že voda je ve kvalitě pitné vody, používání recyklované vody ke zpracování nebo jako složky potravin je zatíženo biologickými, chemickými a fyzikálními prvky, jejichž koncentrace se bude s časem zvyšovat.</p> <p>Zvláštní pozornost musí vedení velkoobchodního trhu věnovat případům, kdy je tato recyklovaná voda přivedena do kanalizačního systému, protože jde o potenciálně znečišťující látku. Potravinářské podniky by proto měly na své vlastní náklady upravovat odpadní vodu dříve, než bude odvedena do kanalizačního systému. Je-li taková úprava nemožná, je třeba vybírat poplatek za zvláštní znečištění. Smlouva mezi provozovatelem potravinářského podniku a vedením velkoobchodního trhu by měla tyto body specifikovat.</p>

<p>4. <i>Led, který přichází do styku s potravinou nebo který může kontaminovat potravinu, musí být vyroben z pitné vody nebo v případě použití pro chlazení nedělených produktů rybolovu z čisté vody. Jeho výroba, manipulace s ním a skladování musí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před kontaminací.</i></p>	<p>To znamená, že led by se měl vyrábět z pitné vody.</p> <p>Vedení velkoobchodního trhu nebývá obvykle zapojeno do marketingu ledu, ale je-li na trhu produkován led, měl by mít přístup k pitné vodě.</p>	<p>Jestliže se na trhu vyrábí led, vedení velkoobchodního trhu musí zajistit, aby výrobní proces splňoval všechny související předpisy. Doporučuje se uzavřít odpovídající oficiální smlouvu, kterou bude zajištěna potřebná shoda.</p>
<p>5. <i>Pára používaná v přímém styku s potravinou nesmí obsahovat žádnou látku, která představuje zdravotní riziko nebo může potravinu kontaminovat.</i></p>	<p>Pokud by se do kontaktu s potravinami mohla dostat pára, která obvykle pochází z mycích a čisticích zařízení, měla by pára pocházet z pitné vody (viz odstavec 1).</p>	
<p>6. <i>Pokud se potraviny tepelně zpracovávají v hermeticky uzavřených nádobách, musí být zajištěno, aby voda používaná k chlazení nádob po teplem zpracování nebyla zdrojem kontaminace potraviny.</i></p>	<p>Voda použitá k ohřívání nebo chlazení potravin v uzavřených nádobách musí být ve kvalitě pitné vody (viz odstavec 1).</p>	

KAPITOLA VIII: OSOBNÍ HYGIENA

Právní požadavky	Pokyn, který musí být respektován k zajištění shody	Informace o dobré praxi
<p>1. Každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý, a je-li to nezbytné, ochranný oděv.</p>	<p>Zaměstnanci vedení velkoobchodního trhu a jejich smluvní dodavatelé obvykle nemají za povinnost manipulovat s potravinami.</p> <p>Protože neexistuje fyzický kontakt mezi těmito osobami a potravinami nebo jejich obaly, nevztahují se na ně specifické předpisy závazné pro osoby manipulující s potravinami.</p> <p>Protože tyto osoby však mohou mít ve službě povolen vstup do příslušných prostorů, platí pro ně (bez ohledu na to, o jaké produkty jde) základní pravidla týkající se osobní hygieny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nosit čistý ochranný oblek; - Zdržet se nehygienických postupů včetně kouření, jídla nebo pití. <p>V prostorech, kde hrozí vysoké zdravotní riziko, například v místech, kde se manipuluje s produkty živočišného původu, je třeba v souladu s předpisy, které se vztahují na tyto produkty, nosit ochranné oděvy a roušku na vlasy.</p>	<p>Vedení velkoobchodního trhu by mělo mít zpracované hygienické zásady nebo pravidla osobní hygieny a všichni zaměstnanci by o nich měli být informováni a měli by podepsat to, že jim porozuměli.</p> <p>Pravidla by měla být vyvěšena na dobře viditelném místě, aby sloužila jako neustálá připomínka zaměstnancům.</p> <p>Symboly mytí rukou by měly být vyvěšeny na dobře viditelném místě, aby sloužily jako neustálá připomínka zaměstnancům.</p> <p>Zaměstnanci musí mít k dispozici odpovídající prostory k jídlu a pití.</p>

	Ochranné oděvy a roušku na vlasy je nutné pravidelně prát.	
<p>2. Žádná osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, nebo je postižena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstoupit do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace.</p> <p>Takto postižená osoba, která je zaměstnaná v potravinářském podniku a může přijít do styku s potravinou, musí neprodleně ohlásit onemocnění nebo jeho příznaky a, je-li to možné, jejich příčinu provozovateli potravinářského podniku.</p>	<p>Je třeba, aby vedení velkoobchodního trhu zajistilo existenci jasných zásad vztahujících se na známou nebo předpokládanou infekci zaměstnanců nebo smluvních partnerů, která by mohla vést k mikrobiologické kontaminaci.</p> <p>Jakákoliv osoba, která pravděpodobně může vstoupit do prostorů, kde se manipuluje s potravinami, by měla oznámit určité nemoci nebo stavy, u kterých existuje pravděpodobnost přímého nebo nepřímého zamoření potravy.</p>	

KAPITOLA XII: ŠKOLENÍ

Právní požadavky	Pokyn, který musí být respektován k zajištění shody	Informace o dobré praxi
<p><i>Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby</i></p> <p><i>1. nad osobami manipulujícími s potravinami byl prováděn dohled a aby tyto osoby byly poučeny nebo vyškoleny v otázkách hygieny potravin přiměřeně ke své pracovní činnosti;</i></p> <p><i>2. osoby odpovědné za vývoj a používání postupů podle čl. 5 odst. 1 tohoto nařízení nebo za provádění příslušných pokynů byly odpovídajícím způsobem školeny v používání zásad HACCP; a</i></p> <p><i>3. byly dodrženy požadavky vnitrostátních právních předpisů týkajících se školicích programů</i></p>	<p>Zaměstnanci vedení velkoobchodního trhu a jejich smluvní dodavatelé obvykle nemají za povinnost manipulovat s potravinami.</p> <p>Proto se tyto zákonné požadavky nevztahují na uvedené osoby přímo. Přesto by si měly být vědomy, že pracují v budovách, kde se manipuluje s čerstvými produkty, a že jejich činnost může mít vliv na bezpečnost potravin.</p> <p>Všichni zaměstnanci musí být proškoleni o hygieně specificky podle jejich činností. Tyto instrukce by měly pokrývat potravinová rizika a kontrolní opatření identifikovaná analýzou rizik jednotlivých pracovních činností. Zmíněné instrukce je třeba dávat dříve, než budou prováděny předmětné pracovní činnosti, a v důsledku jakýchkoliv změn v pracovních postupech musí být revidovány.</p> <p>Potřeba strukturovaného školení závisí na rizicích týkajících se bezpečnosti potravin a je třeba brát v úvahu také velkou rychlost výměny personálu.</p> <p>Všeobecné informace o vývoji systému HACCP by měly být sděleny všem zaměstnancům a těm, kdo se budou přímo zabývat aplikací této metody, je třeba poskytnout speciální kurs.</p>	<p>Dobrou praxí je poskytnout obecné i specifické instrukce obchodníkům, kteří se nezabývají potravinami, ale pracují v potravinářských prostorech na čištění nebo jiných technických činnostech (například externí smluvní poskytovatelé služeb). Instrukce se musí soustředit na způsob, jakým mohou jejich činnosti i jejich osobní hygiena ovlivnit bezpečnost potravin. Pravidelně je třeba provádět vyhodnocení znalostí a ověřit si tak, že vyškolení pracovníci porozuměli instrukcím.</p> <p>Kdykoliv je to možné, měly by instrukce obsahovat výklad, proč jsou určitá opatření nutná a jak zajišťují bezpečnost potravin. To může povzbudit k respektování předpisů, protože pracovníci pochopí potřebu chránit potraviny před nebezpečnou kontaminací, nutnost chránit spotřebitele a bránit šíření nemocí. To je důležité zejména u příležitostného nebo dočasného personálu, který nebývá pravidelně proškolen.</p>

Pokyny k dobré praxi pro vedení velkoobchodních trhů v EU – revidovaný návrh, listopad 2009 © 2003-2009 WUWM

<p><i>pro osoby pracující v určitých potravinářských odvětvích.</i></p>	<p>Školení nemusí být automaticky poskytováno akreditovaným školicím institutem, ale mělo by dosahovat odpovídajícího standardu. Školení mohou být uspořádána ve vlastní firmě, formou distančního školení nebo prostřednictvím externích školicích organizací. Školení je třeba pravidelně opakovat podle potřeby.</p> <p>Školení přináší lepší porozumění tomu, jak může dojít ke kontaminaci jídla a jak se lze vyhnout nemocem z potravin, budeme-li dodržovat správné postupy manipulace s jídlem.</p> <p>Dobrou praxí pro podnik je existence zavedeného plánu školení, který identifikuje potřeby školení jednotlivých členů personálu.</p> <p>Dobrou praxí také je vést si u každého člena personálu záznamy o dokončených školeních.</p> <p>Potřeby školení je třeba pravidelně revidovat a posoudit je v kontextu pracovního zařazení a odpovědnosti pracovníka, jeho znalostí a zkušeností i předchozích školení.</p>	<p>Instrukce je třeba opakovat v přiměřených intervalech nebo v případě potřeby vysvětlovat, jak bude daná potřeba identifikována pozorováním a dohledem.</p> <p>Školení má za cíl zajistit, aby jednotliví členové personálu porozuměli, proč jsou třeba určitá preventivní opatření. Dobrým postupem proto je vyškolit všechny zaměstnance v zásadách potravinářské hygieny důležitých pro jejich pracovní činnost s cílem snížit množství nutného dohledu.</p> <p>Nadřízení a vedoucí, kteří nejsou obchodníky s potravinami, ale mohou mít přímý vliv na průběh operací, jsou proškolení z hlediska hygieny a měli by obdržet odpovídající strukturované školení.</p>
--	--	---

VI – POSTUPY ZALOŽENÉ NA HACCP

A – Postupy založené na HACCP ve velkoobchodních trzích

Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin stanoví ve svém článku 5 toto:

“1. Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.

Tato kapitola poskytuje určité vodítko pro vedení velkoobchodního trhu ohledně postupů, které je třeba používat při dodávkách funkcí, za které odpovídají na velkoobchodním trhu, a respektovat zásady HACCP.

Jak jsme uvedli již dříve, velkoobchodní trh je uprostřed dodavatelského řetězce mezi výrobou a spotřebou. Jak je definováno v nařízení (ES) č. 853/2004, „*potravinářský podnik zahrnuje několik oddělených jednotek se společným zařízením a odděleními, v nichž jsou potraviny prodávány provozovatelům potravinářských podniků.*“

Tato definice znamená, že vedení velkoobchodního trhu musí být posuzováno stejně jako jakýkoliv jiný potravinářský podnik, a proto musí jednat v souladu s EU potravinovými nařízeními, i když sám potraviny neprodává. Vedení velkoobchodního trhu odpovídá za dané sídlo a sdílí odpovědnost za splnění příslušných hygienických požadavků u potravinářských produktů, jak procházejí velkoobchodem, a musí zavádět odpovídající opatření ve prospěch potravinářské hygieny.

Poznámka pro čtenáře:

Následující stránky se vztahují k postupům založeným na HACCP, které byly vyvinuty z dokumentu „*Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses*“ (Směrnice k implementaci postupů založených na zásadách HACCP a k využití implementace zásad HACCP v některých potravinářských podnicích. (Vydáno 16. Listopadu 2005 generálním ředitelstvím Evropské komise na ochranu zdraví a spotřebitele) (1).

B – POSTUPY ZALOŽENÉ NA HACCP A NUTNÉ PŘEDPOKLADY

Potravinářská hygiena je výsledkem implementace nutných požadavků a postupů na základě zásad HACCP v potravinářských podnicích.

Vždy je nutno mít na mysli, že před zavedením postupů HACCP musí být splněny „předpoklady“ požadavků potravinářské hygieny. Ty byly popsány v předchozích kapitolách této příručky o dobré praxi ve vztahu například k následujícím položkám:

- požadavky na infrastrukturu a vybavení;
- řízení teploty a větrání;
- osvětlení;
- zdravotnické produkty;
- odstraňování odpadu (2);
- hubení škůdců;
- osobní hygiena;
- školení.

Viz kapitola „Reference“

(2) Viz Nařízení Rady (ES) č. 1774/2002 Evropského parlamentu a Rady z 3. října 2002, kterým se stanoví zdravotní pravidla týkající se živočišných vedlejších produktů určených k lidské spotřebě.

Tyto základní předpoklady jsou stanoveny tak, aby obecně kontrolovaly rizika a poskytovaly základ efektivní implementace HACCP. Tyto předpoklady musí být splněny dříve, než bude zaveden postup založený na HACCP.

C – Obecné principy HACCP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – kritický kontrolní bod analýzy rizik) identifikuje specifická rizika a opatření k jejich kontrole k zajištění bezpečnosti potravin.

HACCP je nástrojem k přístupu a zavedení kontrolních systémů, které se zaměřují na prevenci a nespolehají především na testování koncového produktu. Jakýkoliv systém HACCP je schopen zvládnout a zapracovat změny – například pokrok v návrhu zařízení, zpracovatelských postupech nebo v technologickém rozvoji.

HACCP lze aplikovat v celém potravinovém řetězci. Implementace HACCP může přinést nejen rozšíření bezpečnosti potravin, ale také další podstatné výhody – například použití HACCP může pomoci při inspekcích prováděných vládními úřady a podpořit mezinárodní obchod zvýšením důvěry v bezpečnost potravin.

Úspěšné použití HACCP vyžaduje úplné obětavé nasazení a zapojení vedení i pracovníků. Vyžaduje také víceoborový přístup.

Před zavedením HACCP do jakéhokoliv potravinářského podniku včetně vedení velkoobchodního trhu musí být implementovány předpoklady potravinářské hygieny.

Pro úspěšnou implementaci HACCP je důležitým předpokladem aktivní zapojení vedoucích pracovníků. Během identifikace rizik, vyhodnocení a následné činnosti při navrhování a aplikaci HACCP je nutné zvažovat vliv akcí, které podnikne vedení velkoobchodního trhu za účelem kontroly rizik a epidemiologické evidence ve vztahu k bezpečnosti potravin.

Účelem HACCP je zaměřit kontrolu na kritické kontrolní body (CCP) a HACCP se má aplikovat na jednotlivé specifické operace samostatně.

Provede-li se ve kterémkoliv kroku jakákoliv změna, je nutné aplikaci HACCP revidovat a zavést potřebné změny. To je důležité při aplikaci HACCP tak, aby byla na patřičných místech pružná, přičemž je třeba brát v úvahu kontext aplikace, povahu a rozsah činností.

Sedm principů HACCP

1 – Identifikovat veškerá rizika, kterým je třeba předcházet, která je nutné eliminovat nebo redukovat na přijatelnou úroveň (analýza rizik);

2 – Identifikovat kritické kontrolní body v hodnocení krok za krokem; při této kontrole je životně důležité působit preventivně nebo eliminovat rizika nebo je snížit na přijatelnou úroveň;

3 – Zavést kritické limity v kritických kontrolních bodech, které oddělují přijatelnost od nepřijatelnosti s cílem působit preventivně, eliminovat nebo omezit identifikovaná rizika;

4 – Zavést a implementovat účinné procedury sledování v kritických kontrolních bodech;

5 – Zavést nápravné akce, pokud monitorování ukáže, že kritický kontrolní bod není pod kontrolou;

6 – Zavést postupy, které budou prováděny pravidelně, a ověřovat tak účinnost opatření popsaných v bodech 1 až 5;

7 – Zavést dokumenty a záznamy odpovídající povaze a velikosti potravinářského podniku a demonstrovat účinnou aplikaci opatření popsaných v odstavcích 1 až 6.

D – Aplikace sedmi zásad na řízení velkoobchodního trhu

Doporučuje se pokračovat postupně následujícími činnostmi.

1. ANALÝZA RIZIK

1.1. Sestavení víceborového týmu (tým HACCP)

Tento tým obsahuje všechny osoby, které souvisejí s akcí, jež má být realizována; musí zahrnovat kompletní rozsah specifických znalostí a odborných zkušeností odpovídajících akcí, která se zvažuje, a potencionálních rizik a má také zahrnovat co nejvíce úrovní vyššího vedení.

Kde je to nutné, mohou týmu pomoci specialisté, kteří mu pomohou vyřešit jeho problémy jako hodnocení stanovisek a kontrolu kritických bodů.

Tým může zahrnovat odborníky:

- kteří rozumějí biologickým, chemickým nebo fyzikálním nebezpečím souvisejícím s konkrétní skupinou produktů;
- kteří nesou odpovědnost nebo jsou úzce zapojeni do akcí, které mají být podniknuty;
- kteří mají pracovní znalosti v daných akcích, zejména z hlediska hygieny a vybavení;
- jakékoliv další osoby s odbornými znalostmi hygienické mikrobiologie nebo potravinářské technologie.

Některá osoba může plnit více těchto rolí za předpokladu, že veškeré podstatné informace jsou týmu k dispozici a používají se k zajištění spolehlivosti vyvíjeného systému. Pokud není k dispozici potřebná odbornost ve vedení podniku, je třeba hledat informace z jiných zdrojů (konzultace atd.).

Měl by být identifikován rozsah plánu HACCP. Rozsah by měl popisovat, které segmenty potravinářského řetězce jsou zapojeny, a obecné třídy rizik, která je třeba řešit (biologická, chemická a fyzikální).

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Máme nebo si můžeme zajistit odborné vědomosti potřebné k identifikaci rizik a kontrol?

Máme osobu s celkovou odpovědností za program bezpečnosti potravin?

Je odpovědná osoba vyškolená v požadavcích systému HACCP?

Má daná osoba oprávnění zavést a udržovat program?

Jsou si pracovníci vědomi důležitosti bezpečnosti potravin a potravinářské hygieny?

Má náš podnik program školení?

Vědí pracovníci, co dělat a kdo může přijímat rozhodnutí, když se něco pokazí?

1.2. Popis činností v odpovědnosti vedení velkoobchodního trhu

Protože vedení velkoobchodního trhu se nezabývá potravinami ani je neprodává, vztahuje se tento odstavec na různé aktivity vedení trhu ve vztahu k různým potravinářským podnikům se sídlem v daném místě.

Je třeba zaznamenat úplný popis činnosti, se všemi odpovídajícími kroky.

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Jaké jsou různé kroky spojené s jednotlivými činnostmi a jaká jsou související rizika?

Byly zváženy všechny kroky?

Vynechali jsme nějaké kroky v dané činnosti?

1.3. Identifikace úkolů odpovídajících jednotlivým krokům

Tým HACCP musí rovněž identifikovat a definovat různé úkoly, které je třeba realizovat v jednotlivých krocích, s potřebnými interakcemi mezi těmito úkoly a aktivitami řízenými ostatními potravinářskými podniky ve velkoobchodním trhu.

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Mysleli jsme na všechny možné kroky odpovídající jednotlivým krokům?

Zvažovali jsme všechny potravinářské podniky, jichž se daný úkol týká?

Poskytli jsme informace odpovídající prováděným úkolům?

1.4. Konstrukce vývojového diagramu (viz příloha B.1)

Nezáleží na vybraném formátu, všechny kroky zahrnuté do činnosti je třeba studovat postupně a prezentovat v podrobném vývojovém diagramu společně s dostatečnými technickými údaji.

Typy dat mohou zahrnovat zejména následující informace:

- plán pracovních prostor a pomocných prostor
- rozvržení a charakteristiky vybavení
- posloupnost všech kroků
- technické parametry operací
- Tok potravin (včetně potenciální vzájemné kontaminace)
- Oddělení čistých a špinavých oblastí (nebo oblastí vysokého/nízkého rizika)

Následující požadavky jsou předpokladem integrace do systému HACCP:

- Postupy čištění a desinfekce
- Hygienické prostředí podniku
- Osobní cesty a hygienické zvyky
- Podmínky při skladování a distribuci výrobku

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Máme nastavené postupy kontroly a schvalování jednotlivých kroků?

Máme systém sledování kvality provedených akcí?

Máme všechny informace, které potřebujeme k identifikaci potenciálních rizik?

1.5. Potvrzení vývojového diagramu v místě

Po nakreslení vývojového diagramu by měl víceoborový tým ověřit výsledek během provozních hodin v místě. Veškeré zpozorované odchylky musí mít za následek změny původního vývojového diagramu tak, aby výsledek byl přesný.

Procesy sledujte kritickým okem a s vývojovým diagramem v ruce.

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Chyběly nějaké kroky nebo jiné informace?

Skutečně to děláme způsobem, jaký ukazuje vývojový diagram?

1.6. Výpis rizik a kontrolních opatření

1.6.1. Vypište všechna potenciální biologická, chemická nebo fyzikální rizika, která lze přiměřeně očekávat, že se v jednotlivých krocích projeví (nebezpečí bylo definováno ve článku 3 (14) nařízení (ES) č. 17//2002 – viz také glosář v této publikaci).

Tým HACCP by měl poté provést analýzu rizik, aby pro plán HACCP identifikoval, která rizika jsou takové povahy, že jejich eliminace nebo zrušení na přijatelnou úroveň jsou životně důležité k udržení bezpečí potravin.

Při provádění analýzy rizik je třeba zvážit následující skutečnosti:

- Pravděpodobný výskyt rizik a závažnost jejich nepříznivého účinku na zdraví osob
- Kvalitativní nebo kvantitativní vyhodnocení přítomnosti rizik;

1.6.2. Zvažte a popište, která kontrolní opatření (pokud vůbec) existují, která lze použít na jednotlivá rizika.

Kontrolní opatření jsou akce a činnosti, které lze použít jako prevenci rizik, k eliminaci nebo snížení jejich vlivu nebo vzhledu na přijatelnou úroveň.

Ke kontrole identifikovaného rizika může být nutné více než jedno kontrolní opatření a více než jedno riziko lze kontrolovat jedním kontrolním opatřením.

Kontrolní opatření musí být podporována podrobnými postupy a specifikacemi, které zajistí jejich účinné zavedení. Například podrobný plán čištění využívaný v souladu s příslušnými pravidly společenství.

Poznámka:

*Autoři HACCP napoprvé častokrát identifikují **příliš mnoho** rizik! To je problém, protože existuje potenciál rozředění schopnosti procesoru tak, aby soustředil své úsilí a kontroloval skutečně vážná rizika. Dilema nastává při rozhodování, co je důležité.*

Riziko musí být kontrolováno v těchto případech:

1) Přiměřeně lze očekávat, že se vyskytne

a

2) Nebude-li řádně kontrolováno, pravděpodobně vůstí v nepřijatelné zdravotní riziko pro spotřebitele.

V případě rizik, pro která byly z bezpečnostních důvodů odpovídajícími předpisy zavedeny akční úrovně, tolerance nebo jiné limity (například čisticí chemikálie, pesticidy...), je nepřijatelným zdravotním rizikem například riziko, že limit byl překročen, ne však přítomnost látky na detekovatelné úrovni. Jestliže je tedy pravděpodobné, že nastane porušení na úrovni akcí v daném typu potravin, analýza rizik procesoru by měla identifikovat, že jde o riziko kontrolované systémem HACCP.

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Přezkoumali jsme všechny zdroje rizik?

Použili jsme grafické znázornění prostor a okolí k identifikaci rizik?

Použili jsme vývojový diagram k identifikaci možných rizik v příslušném procesu?

Identifikovali jsme rizika související se samotným krokem (například potenciální zneužití nebo nesprávné použití (například čisticí prostředky?))

2. Identifikace kritických kontrolních bodů (CCP)

Identifikace bodů kritických pro kontrolu rizika vyžaduje logický přístup. Takový přístup lze vytvořit například použitím rozhodovacího stromu (viz příloha B.2).

Tým však může použít jiné metody podle svých znalostí a vědomostí.

Při použití rozhodovacího stromu každý identifikovaný krok ve vývojovém diagramu musí být hodnocen postupně po krocích. V každém kroku musí být rozhodovací strom použit na každé riziko, jehož vznik nebo zavlečení lze přiměřeně očekávat a všechna kontrolní opatření musí být uvedena. Aplikace rozhodovacího stromu musí být pružná, zvažovat celý proces, aby se (kdykoliv je to možné) zamezilo vzniku zbytečných kritických bodů.

Doporučuje se školení v používání rozhodovacího stromu.

Identifikace kritických kontrolních bodů má pro tým HACCP dva důsledky, které mají:

- zajistit, že budou účinně navržena a zavedena odpovídající kontrolní opatření. Zejména pokud bylo identifikováno riziko v kroku, kde je kontrola nutná pro bezpečnost potravin a kde v daném kroku neexistuje kontrolní opatření, nebo kdykoliv jindy, pak musí být proces v daném kroku nebo v dřívějším či pozdějším stádiu upraven, aby zahrnoval příslušné kontrolní opatření.
- zavést a implementovat systém monitorování ve všech kritických bodech.

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Byly identifikovány kontroly pro všechna rizika?

Odstraňují účinně nebo minimalizují pravděpodobnost výskytu jednotlivých rizik?

Můžeme změnit proces v případech, kde preventivní opatření neexistují?

Chápe personál, co jsou požadavky CCP?

3. KRITICKÉ LIMITY V KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODECH

Jednotlivá kontrolní opatření spojená s kritickými kontrolními body by měla umožnit vznik specifikace kritických mezí.

Kritické meze odpovídají extrémním hodnotám přijatelným z hlediska bezpečnosti potravin.

Oddělují přijatelné od nepřijatelného. Jsou nastaveny pro sledovatelné nebo měřitelné parametry, které mohou demonstrovat, že kritický bod je pod kontrolou.

Musí být založeny na podložených důkazech, že vybrané hodnoty přinesou kontrolu systému.

Příklady takových parametrů zahrnují teplotu, čas, pH, obsah vlhkosti, senzorké parametry jako vzhled atd.

V některých případech může být ke snížení rizika překročení kritických limitů v důsledku odchylek procesu třeba specifikovat přísnější úrovně (tj. cílové úrovně), aby bylo zajištěno, že kritické limity budou dodrženy.

Kritické limity lze odvodit z celé řady zdrojů. Pokud nejsou převzaty ze zákonných norem nebo ze směrnic týkajících se dobré hygienické praxe, tým by měl zajistit jejich platnost v poměru ke kontrole zjištěných rizik v CCP.

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Zavedli jsme limity pro všechny kritické kontrolní body?

Dodržujeme stanovené limity?

Jsou naše měřicí přístroje dostatečně přesné?

Splňují naše měřicí systémy uznávané normy?

Bylo rozhodnuto o nápravných akcích pro všechny podmínky mimo kontrolu?

Máme systém zpracování stížností?

Je frekvence našeho sledování a záznamů odpovídající?

4. POSTUPY MONITOROVÁNÍ V KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODECH

Podstatnou součástí postupů založených na HACCP je program sledování nebo opatření zaváděná v jednotlivých kritických bodech k zajištění shody se specifikovanými kritickými limity.

Sledování opatření musí být schopno detekovat ztrátu kontroly v kritických bodech a poskytnout informace včas, aby bylo možné zavést nápravná opatření.

Kdekoliv je to možné, musí být provedeny úpravy systému v případech, kdy výsledky monitorování indikují trend ke ztrátě kontroly v kritických bodech. Úpravy musí být provedeny dříve, než se projeví odchylky. Data odvozená od sledování musí být vyhodnocena určenou osobou se znalostmi a oprávněním provádět nápravné akce, když jsou potřeba.

Sledování nebo měření lze provádět průběžně nebo přerušovaně v pravidelných intervalech. Jestliže sledování nebo měření nejsou průběžné, je třeba zavést odpovídající frekvenci sledování nebo měření, která zajistí získávání spolehlivých informací.

Program by měl popisovat metody, frekvenci sledování nebo měření a postup záznamu a také identifikovat jednotlivé kritické body:

- Kdo bude provádět sledování a kontrolu?
- Kdy se bude provádět sledování a kontrola?
- Jak se bude provádět sledování a kontrola?

Záznamy spojené se sledováním CCP musí být podepsány osobami, které provádějí sledování, a pokud jsou záznamy ověřovány, také odpovědným kontrolním pracovníkem společnosti.

5. NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ

Pro všechny kritické kontrolní body musí být týmem HACCP předem naplánovány nápravné akce, aby mohly být zavedeny neprodleně v případech, kdy sledování prokáže odchylku od kritické meze.

Taková nápravná opatření by měla zahrnovat:

- řádnou identifikaci osob odpovědných za implementaci nápravných akcí;
- popis prostředků a akcí nutných k nápravě pozorované odchylky;
- opatření, která budou přijata, protože proces byl mimo kontrolu;
- Písemné záznamy realizovaných opatření uvádějící všechny podstatné informace (například: Datum, čas, typ akce, akční člen a následná ověřovací kontrola).

Sledování může ukázat, že je třeba realizovat preventivní opatření (kontrola vybavení, kontrola osoby odpovědné za úkol, kontrola účinnosti předchozích nápravných opatření atd.) v případech, kdy byla opakovaně použita stejná nápravná opatření pro stejný proces.

6. POSTUPY OVĚŘOVÁNÍ

6.1. Tým HACCP by měl specifikovat metody a postupy, které se použijí ke zjištění, zda HACCP funguje správně. Metody ověření mohou zahrnovat konkrétně náhodný odběr vzorků a analýzu, důkladnější analýzu nebo testování ve vybraných kritických bodech.

Četnost ověřování musí být dostatečná, aby prokázala, že postupy založené na HACCP pracují účinně. Frekvence ověřování by měla záviset na charakteristikách vedení velkoobchodního trhu (počet zaměstnanců, povaha potravin...), frekvence sledování, přesnost zaměstnanců, počet odchylek detekovaných v průběhu času a existující rizika.

Postupy ověřování zahrnují:

- audit HACCP a jejich záznamy,
- kontrolu činnosti,
- potvrzení, že CCP jsou pod kontrolou;
- vyhodnocení kritických limitů;
- kontrola odchylek a dispozic produktu, přijatá nápravná opatření.

Četnost ověřování má velký vliv na množství potřebných opakovaných kontrol v případech, kdy byla detekována odchylka překračující kritické limity. Ověření by mělo zahrnovat všechny následující prvky, ale ne všechny nutně ve stejnou dobu:

- kontrola správnosti záznamů a analýza odchylek;
- kontrola osoby provádějící činnosti sledování, ukládání nebo přepravy;
- fyzická kontrola sledovaného procesu;
- kalibrace přístrojů použitých ke sledování.

Ověření by měla provádět jiná osoba než pracovník odpovídající za sledování a realizaci nápravných opatření. Jestliže určité činnosti ověřování nelze provádět ve své firmě, musí být ověření provedeno ve prospěch podniku externími odborníky nebo kvalifikovanými dodavateli těchto služeb.

6.2. *Kdykoliv je to možné*, musí činnosti vyhodnocení zahrnovat akce, které potvrdí účinnost všech prvků plánu HACCP. V případě změn je třeba revidovat systém a zajistit, aby byl stále platný (i v budoucnosti).

Kdekoliv je to třeba, musí podobná revize vyústit ve změny stanovených postupů. Změny musí být plně zapracovány do dokumentace a systému záznamů, aby bylo zaručeno, že budou k dispozici přesné a aktuální informace.

7. DOKUMENTACE A VEDENÍ ZÁZNAMŮ

Při aplikaci systému HACCP je velmi důležité účinné a přesné vedení záznamů.

Postupy HACCP musí být zdokumentovány. Dokumentace a vedení záznamů musí odpovídat povaze a velikosti provozu a musí být dostatečné, aby pomohli podniku ověřit si, že ovládací prvky HACCP jsou zavedeny a udržovány v chodu. Dokumenty a záznamy by měly být archivovány po dostatečně dlouhou dobu, aby kompetentní úřady mohly provést audit systému HACCP. Dokumenty musí být podepsány odpovědným pracovníkem společnosti, který provedl jejich revizi.

Příklady dokumentace jsou:

- analýza rizik;
- stanovení CCP;
- stanovení kritické meze;
- úpravy systému HACCP.

Příklady záznamů jsou:

- činnosti sledování CCP;
- odchylky a související nápravná opatření;
- ověřovací činnosti.

Jednoduchý systém vedení záznamů může být účinný a lze s ním snadno seznámit zaměstnance.

Může být integrován do existujících činností a může využívat stávající papírové doklady.

Kontrolní seznam

Otázky, které je třeba se ptát:

Máme uspokojivou úroveň vedení záznamů?

Ukládáme a archivujeme záznamy bezpečně?

Zaznamenáváme akce související s kritickými kontrolními body?

Zaznamenali jsme limity pro všechny kritické kontrolní body?

Jsou naše kontrolní opatření řádně zaznamenána?

Sledujeme a vyhodnocujeme naše metody?

Vedeme záznamy o kalibracích?

Máme nezávislé kontroly našeho programu?

Jaká opatření přijímáme, abychom si ověřili provádění našeho programu?

Vedeme záznamy o našich kontrolách systému?

Příklad pracovního listu HACCP pro vývoj plánu HACCP je uveden v příloze B.3. Týká se uskladňování v chladírnách.

PŘÍLOHA A

VEDENÍ VELKOOBCHODNÍHO TRHU

PLÁN ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCE

- VÝSTAVNÍ A PRODEJNÍ HALY

Oblast	Čistící prostředek	Postup	Četnost	Preventivní opatření na ochranu zdraví a bezpečnosti	Odpovědná osoba (uved'te)	Kontroluje (uved'te)
Podlaha	Celý název Smlouva č.	Vylitý prostředek ihned uklid'te. Na konci činnosti zamet'te a vytřete horkou vodou a detergentem.	Denně	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		
Stěny: - Do ... m: - Nad ... m:	Celý název Smlouva č. Celý název Smlouva č.	Umyjte detergentem, opláchněte čistou horkou vodou a v případě potřeby použijte dezinfekční prostředek (1). Umyjte horkou vodou a detergentem.	Denně Pravidelně (2)	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		
Strop	Celý název Smlouva č.	Suché nebo mokré čištění podle povahy produktu	Pravidelně (2)	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		
Dveře	Celý název Smlouva č.	Umyjte horkou vodou a detergentem.	Pravidelně (2)	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		

Pokyny k dobré praxi pro vedení velkoobchodních trhů v EU – revidovaný návrh, listopad 2009 © 2003-2009 WUWM

Okna	Celý název Smlouva č.	Umyjte horkou vodou a detergentem.	Pravidelně (2)	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		
Výlevky nebo umyvadla	Celý název Smlouva č.	Na konci každého dne vypláchněte, umyjte horkou vodou a detergentem a poté opláchněte.	Denně	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		
Osvětlení	Celý název Smlouva č.		Pravidelně (2)	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		
Větrání - Nucené větrání - Filtry	Celý název Smlouva č.	Vysavačem vysajte nečistoty Umyjte horkou vodou a detergentem. Vraťte zpět až po oschnutí.	Měsíčně Měsíčně	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		
Nádoby na odpad	Celý název Smlouva č.	Umyjte horkou vodou a detergentem.	Denně	Viz údaje na štítku produktu a technický archiv (v případě potřeby k dispozici)		

- 1) „Dezinfekční prostředek“ je prostředek vhodný k použití na povrchy v kontaktu s potravinami a musí být netoxický a působit proti choroboplodným zárodkům.
- 2) „Pravidelně“ znamená podle potřeby a musí být stanoveno podle rychlosti usazování nečistot.

PŘÍLOHA B.1

LOGICKÁ POSLOUPNOST POUŽITÍ POSTUPŮ ZALOŽENÝCH NA HACCP VEDENÍM VELKOOBCHODNÍHO TRHU

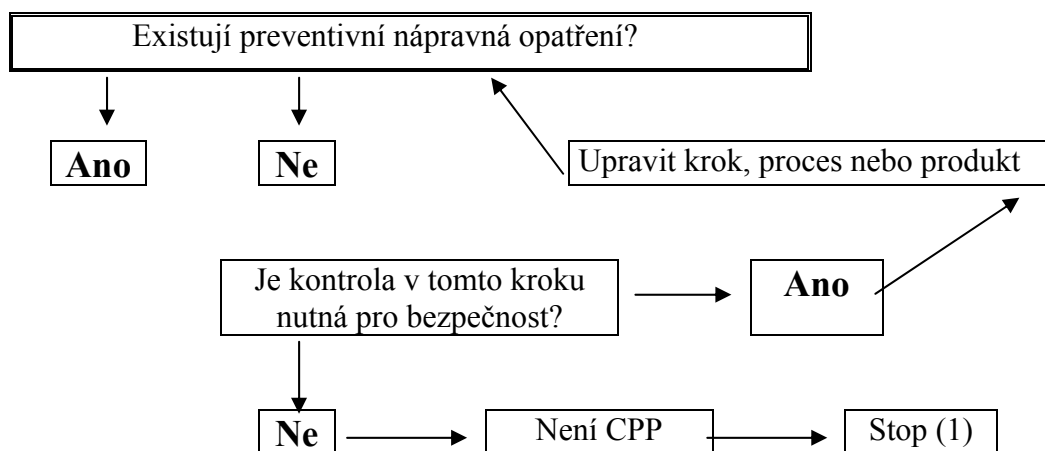
1	Vytvoření týmu HACCP
2	Definice projektu systému řízení hygieny
3	Vytvoření vývojového diagramu
4	Potvrzení vývojového diagramu v místě
5	Seznam všech potenciálních rizik Provedení analýzy rizik Zvažte kontrolní opatření
6	Identifikace CCP
7	Zavedení kritickým limitů pro všechny CCP
8	Zavedení systému sledování pro všechny CCP
9	Zavedení nápravných opatření
10	Zavedení ověřovacích procedur
11	Zavedení dokumentace a vedení záznamů

PŘÍLOHA B.2

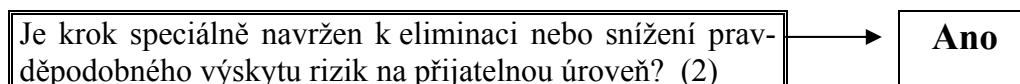
OPRÁVNĚNÍ VEDENÍ VELKOOBCHODNÍHO TRHU PŘÍKLAD ROZHODOVACÍHO STROMU K IDENTIFIKACI CCP

(Na otázky odpovídejte postupně)

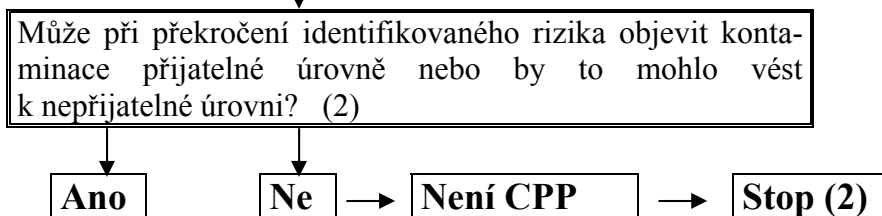
Otázka 1



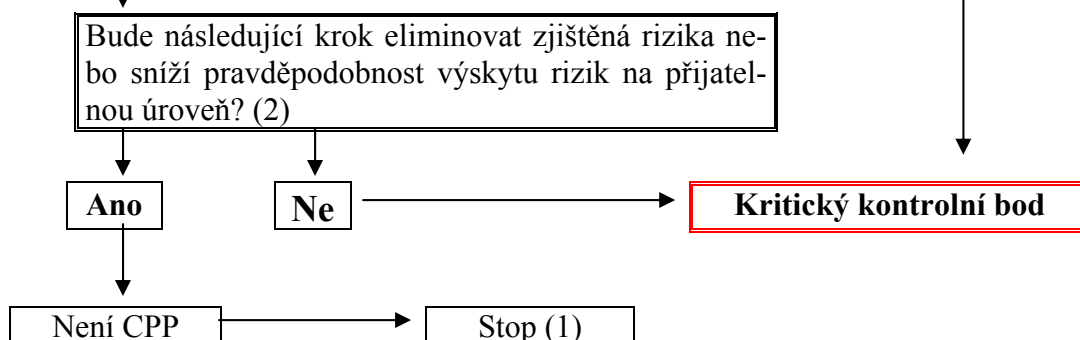
Otázka 2



Otázka 3



Otázka 4



(1) Popsaným postupem pokračujte k dalšímu identifikovanému riziku.

(2) Přijatelné nebo nepřijatelné úrovně musí být stanoveny v rámci celkových cílů při identifikaci CCP plánu HACCP

PŘÍLOHA B.3

VEDENÍ VELKOOBCHODNÍHO TRHU PŘÍKLAD PRACOVNÍHO LISTU HACCP (skladování v chladírně)

1 Popište úkol vedení velkoobchodního trhu

Zajistěte uchovávání potravin:

- za teplot vhodných pro daný typ produktu;
- v souladu s EU předpisy vztahujícími se k danému typu produktu.

2 Diagram toku postupů

SEZNAM						
Krok	Riziko	Kontrolní opatření		Postup sledování	Nápravná opatření	Záznamy
Chlazený sklad	<u>Vzájemná kontaminace</u>	Zakryté nebo balené potraviny musí být skladovány odděleně od nebalených potravin		Vizuální kontrola	Reorganizujte rozvržení tak, abyste oddělili různé typy potravin	Zpráva o nápravném opatření
		Skladovací prostory udržujte čisté		Hygienický stav skladovacích prostor	Ihned vyčistěte skladovací prostor	Zpráva o nápravném opatření
	<u>Růst bakterií způsobujících otravu potravin</u>	Skladovací teplota 4 °C nebo nižší		Sledujte příslušné parametry chlazení (průběžně nebo v pravidelných intervalech) (například teplota vzduchu, rychlost proudění vzduchu, naložení, teplota produktu)	Nastavte teplotu nebo podle potřeby opravte chladič. Četnost sledování se musí zvýšit do doby, kdy bude proces opět bezpečně pod kontrolou.	List s přehledem teplot chladicího zařízení
		Skladovací oblast s dobrou cirkulací vzduchu		Vizuální kontrola	Reorganizujte rozvržení skladování	Zpráva o nápravném opatření

Sklad zmrazených výrobků	<u>Růst bakterií způsobujících otravu potravin</u>	Teplota mrazničky -18 °C nebo nižší		Sledujte příslušné parametry chlazení (průběžně nebo v pravidelných intervalech) (například teplota vzduchu, rychlost proudění vzduchu, naložení, teplota produktu)	Nastavte teplotu nebo podle potřeby opravte mrazničku. Četnost sledování se musí zvýšit do doby, kdy bude proces opět bezpečně pod kontrolou.	List s přehledem teplot mrazničky
		Skladovací oblast s dobrou cirkulací vzduchu		Vizuální kontrola	Reorganizujte rozvržení skladování	Zpráva o nápravném opatření

3	Ověření
----------	----------------

To by mělo zahrnovat například následující položky:

- Ověření parametrů mrazničky;
- Kalibrace měřicích přístrojů;
- Závěrem:
 - o Interní audit;
 - o Externí audit;
 - o Revize HACCP.

VYSVĚTLIVKY

- **„Stádia výroby, zpracování a distribuce“:** Znamená jakékoliv stádium (včetně importu) z primární výroby a včetně primární výroby potravin, až po skladování, dopravu, prodej nebo dodávky konečnému spotřebiteli a případně importování, produkce, výroba, skladování, přeprava, distribuce, prodej a dodávky krmiv.
- **Analýza rizik:** Proces sběru a vyhodnocení informací o rizicích, stavech a podmínkách; pro případ jejich výskytu je třeba rozhodnout, které z nich jsou důležité pro bezpečnost potravin, a proto je třeba jim věnovat pozornost v plánu HACCP.
- **Analýza rizik:** Proces skládající se ze tří vzájemně provázaných komponent: hodnocení rizik, řízení rizik a sdělování rizik.
- **Balení:** Umístění potravin do obalu nebo kontejneru s přímým kontaktem s danou potravinou a obaly samotných kontejnerů.
- **Balíkování:** Umístění jedné nebo několika balených potravin do dalšího obalu a také samotný vnější kontejner.
- **Čistá mořská voda:** Přírodní, umělá nebo čištěná mořská voda nebo poloslaná voda neobsahující mikroorganismy, nebezpečné látky ani toxický mořský plankton v množstvích, která by mohla přímo nebo nepřímo ovlivnit zdravotní kvalitu potravin.
- **Čistá voda:** Čistá mořská voda a čerstvá voda podobné kvality.
- **Detergent:** Čisticí prostředek, který se liší od mýdla, ale může také vytvářet emulze s oleji a udržovat nečistotu v roztoku (saponát).
- **Dezinfekce:** Snižování úrovně kontaminace potravinářského vybavení nebo v potravinářských prostorech použitím dezinfekčního prostředku.
- **Dezinfekční prostředek:** Chemikálie používaná k zabíjení mikroorganismů a ke snížení úrovně kontaminace v potravinářském vybavení nebo v potravinářských prostorech. Použité dezinfekční prostředky musí být vhodné k používání v potravinářských prostorech.
- **Dobrá praxe:** Soubor zásad, které se aplikují na příslušné procesy; výsledkem jsou bezpečné a zdravé potraviny; současně se bere v úvahu ekonomická, sociální a ekologická [udržitelnost](#).
- **Ekvivalent:** Odlišný systém schopný splnit stejné cíle.
- **Elektrický lapač much:** Vybavení k hubení much a dalšího polétavého hmyzu. Hmyz je přitahován UV zářivkou a je zničen vysokonapětovou mřížkou.
- **HACCP (Analýza rizik v kritickém kontrolním bodě):** Systém, který identifikuje, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která jsou důležitá pro bezpečnost potravin.
- **Hermeticky uzavřené obaly:** Nepropustné obaly.
- **Hodnocení rizik:** Vědecky založený proces skládající se ze čtyř kroků: Rozpoznání rizika, určení charakteristických vlastností rizika, vyhodnocení expozice a charakterizace rizika.
- **Koncový spotřebitel:** Spotřebitel potravin, který potraviny spotřebuje a nevyužívá jako součást jakýchkoliv obchodních operací nebo činností s potravinami.

- **Kondenzace:** Vznik kapiček vody v důsledku kontaktu vlhkého, teplého vzduchu (například pára) s poměrně chladným povrchem.
- **Kontaminace:** Přítomnost nebo zavedení rizika. Zavedení znečištění nebo toxických prvků (mikroorganismů, chemikálií) v médiu, hrozící snížením bezpečnosti nebo zdravotní prospěšnosti.
- **Kontrolní opatření:** Akce, které musí být realizovány, aby se odstranilo identifikované riziko nebo se snížilo na bezpečnou úroveň.
- **Kritické body:** Kroky, ve kterých musí být rizika kontrolována, aby byla zajištěna jejich eliminace nebo snížení na bezpečnou úroveň.
- **Kritický kontrolní bod:** Krok v přípravě potravin, který musí být proveden správně, aby byla zajištěna eliminace rizik nebo jejich snížení na bezpečnou úroveň.
- **Lapač nečistot:** Jakákoliv oblast schopná zachytit nečistoty. Můžou to být štěrbin mezi částmi vybavení, trhliny a spoje v povrchových vrstvách, dlouhá potrubí. Lapače nečistot musí být eliminovány nebo jim musí být během čištění věnována speciální pozornost.
- **Mezilehlý větraný prostor:** Uzavřená oblast s nuceným nebo přirozeným větráním do venkovního vzduchu, oddělující toalety a potravinářské místnosti.
- **Monitor:** Vykonávání plánované posloupnosti pozorování nebo měření kontrolních parametrů s cílem vyhodnotit, zda je určitý CCP pod kontrolou.
- **Nádoby na dopravu odpadu:** Nádoby, pytle nebo jiné kontejnery používané k dočasnému sběru odpadu v prostorech k přípravě potravin.
- **Nádoby na uložení odpadu:** Nádoby nebo kontejnery používané ke skladování odpadu mimo prostory, kde se připravují potraviny, zatímco se čeká na odvoz odpadu z prostorů.
- **Nebalené potraviny:** Potraviny, které nejsou v obalu ani kontejneru, což by vylučovalo riziko kontaminace z prostředí.
- **Nebezpečí:** Znamená biologické, chemické nebo fyzikální látky v potravinách nebo krmivu (nebo jejich stav) s potenciálem vyvolat nepříznivé zdravotní účinky.
- **Neprostupné:** Nedovolující penetraci ani průchod kapalin. Neprostupné.
- **Nesavý:** Materiál, kterým voda nemůže pronikat.
- **Nezpracované produkty:** Potraviny, které neprošly zpracováním; zahrnuje produkty, které byly děleny, rozděleny, odděleny, plátkovány, vykostěny, rozsekány, staženy z kůže, oloupány, rozřezány, vyčištěny, upraveny, vyloupány, rozemlety, chlazeny, zmrazeny, hluboce zmrazeny nebo rozmrazeny.
- **Ochranné oděvy:** Oděvy odpovídající charakteru vykonávané práce; měly by zcela zakrývat běžné oblečení.
- **Osoba manipulující s potravinami:** Kterákoliv osoba zapojená do potravinářského podniku, která během své práce nebo v rámci svých povinností v jakékoliv míře manipuluje s potravinami, které mohou být nebalené nebo předbalené.
- **Osobní čistota:** Opatření přijatá personálem na ochranu potravin před kontaminací.
- **Patogen:** Mikroorganismus, který může vyvolat onemocnění.
- **Pitná voda:** Voda splňující minimální požadavky stanovené směrnicí Rady 98/83/ES ze 3. listopadu 1998 o kvalitě vody určené k lidské konzumaci.

- **Plán čištění:** Psaný dokument, uvádějící jak budou potravinářské prostory udržovány čisté.
- **Plán HACCP:** Dokument připravený v souladu se zásadami HACCP s cílem zajistit kontrolu rizik, která jsou důležitá pro bezpečnost potravin.
- **Plíseň:** Mikroskopické organismy, které rostou ve vlhku na povrchu potravin a mohou pronikat do potravin.
- **Podléhající zkáze:** Potravin, které se rychle kazí nebo mohou být kontaminovány bakteriemi, které (budou-li mít možnost) se v nich budou množit a způsobí zkažení nebo otravu potravin.
- **Podnik:** Jakákoliv jednotka potravinářského podniku založená na velkoobchodním trhu.
- **Potravinářská hygiena (nebo hygiena):** Opatření a podmínky nutné ke kontrole rizik a k zajištění zdravých vlastností potravin k lidské konzumaci při splnění předpokládaného účelu použití.
- **Potravinářský podnik:** Kterýkoliv podnik, ziskový nebo neziskový a veřejný nebo soukromý, který vykonává jakoukoliv činnost související s kteroukoliv fází výroby, zpracování a distribuce potravin.
- **Potravinářský zákon:** Znamená zákony, nařízení a administrativní předpisy, kterými se obecně řídí nakládání s potravinami a bezpečnost potravin zvláště; platí na úrovni Společenství nebo na národní úrovni; pokrývají jakékoliv stádium výroby, zpracování a distribuce potravin a také krmiva vyráběného nebo krměného hospodářským zvířatům určeným k produkci potravin (srv. nařízení ES č. 178/2002, které stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zavádí Evropský úřad pro bezpečnost potravin a určuje postupy v otázkách bezpečnosti potravin).
- **Potravinoví škůdci:** Nevítaná zvířata žijící v potravinářských prostorech. Zvláště členovci, ptáci, krysy, myši a další hlodavci schopní přímo či nepřímo kontaminovat potraviny.
- **Potravin:** Jakékoliv látky nebo výrobky, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny k lidské konzumaci, nebo u kterých lze oprávněně očekávat lidskou konzumaci.
- **Povrch přicházející do styku s potravinami:** Jakýkoliv povrch, který přichází nebo může přijít do styku s potravinami přímo nebo do natolik těsné blízkosti, že by mohl kontaminovat potraviny, pokud by byl špinavý (zahrnuje pracovní plochy, kontejnery a vybavení).
- **Pravidelně/opakovaně:** Znamená „podle potřeby“ a musí být stanoveno podle rychlosti usazování nečistot nebo rychlosti poškozování a opotřebení a také vlivu na bezpečnost potravin.
- **Provozovatel potravinářského podniku:** Fyzické nebo právnické osoby odpovědné za splnění požadavků potravinového zákona ve svých provozovnách v rámci potravinářského podniku pod jejich kontrolou.
- **Příslušný orgán:** Znamená centrální orgán členského státu, který je kompetentní v oblasti zajišťování shody s požadavky tohoto nařízení, nebo kterýkoliv jiný orgán, jemuž příslušný centrální orgán delegoval danou kompetenci; může případně zahrnovat také odpovídající orgán třetí země.
- **Riziko:** Funkce pravděpodobnosti nepříznivých zdravotních účinků a závažnosti těchto účinků, které mohou v důsledku představovat riziko.

- **Řízení rizik:** Proces lišící se od hodnocení rizik, zvažující alternativy zásad v konzultaci se zainteresovanými stranami, zvažující hodnocení rizik a další skutečné faktory a v případě potřeby zaměřený na výběr odpovídajících možností prevence a kontroly.
- **Sdělení rizik:** Interaktivní výměna informací a názorů prostřednictvím procesu analýzy rizik z hlediska nebezpečí a rizik, faktorů souvisejících s riziky a vnímání rizik, mezi hodnotiteli rizik, osobami zabývajícími se řízením rizik, spotřebiteli, potravinářskými podniky a krmivářskými podniky, akademickou obcí a dalšími stranami, včetně výkladu zjištění z hodnocení rizik a základu pro rozhodování při řízení rizik.
- **Sít' proti mouchám:** Jemná síť vsazená do oken nebo jiných otvorů, která brání mouchám a dalšímu hmyzu v pronikání dovnitř.
- **Sledování:** Pravidelné kontroly s cílem zjistit, zda systém pracuje správně. Výsledky monitorování se obvykle písemně zaznamenávají.
- **Sledovatelnost:** Schopnost sledovat potraviny, krmiva, zvířata nebo látky určené k výrobě potravin, nebo látky, u kterých se očekává, že budou přidány do potravin nebo krmiv, během všech stádií výroby, zpracování a distribuce.
- **Soukromé oblasti:** Oblasti využívané provozovatelem podniku v jeho vlastní odpovědnosti za účelem správy ostatních oblastí.
- **Soukromé zásobování vodou:** Voda nepřicházející z veřejných vodovodů.
- **Společné oblasti:** Oblasti využívané jedním nebo několika nezávislými provozovateli v rámci velkoobchodu a řízené prostřednictvím WMA.
- **Sterilizace:** Proces usmrcení všech choroboplodných zárodků.
- **Úvodní školení:** Školení poskytované novým zaměstnancům.
- **Vedení velkoobchodního trhu:** (Soukromý nebo veřejný) provozovatel potravinářského podniku se speciální odpovědností za celkovou správu a organizaci velkoobchodního trhu v rámci mezí, ve kterých vyvíjí nezávislí potravinářské podniky svoji činnost.
- **Velkoobchodní trh:** *Znamená potravinářský podnik skládající se z několika oddělených jednotek se společným zařízením a odděleními, v němž jsou potraviny prodávány provozovatelům potravinářských podniků.*
- **Velkoobchodník: Zprostředkovatel v distribučním řetězci, který nakupuje produkty ve velkých množstvích z výroby a prodává je v menších množstvích distributorům nebo maloobchodním prodejcům.**
- **Veřejné oblasti:** Oblasti používané všemi osobami a spravované vedením velkoobchodního trhu.
- **Vzájemná kontaminace:** Přenos rizik z jedné potraviny na jinou. Může k ní dojít přímým kontaktem, odkapáváním, manipulací s potravinami nebo vybavením a z pracovních povrchů.
- **WM:** Zkratka pro velkoobchodní trh.
- **Zpracované produkty/výrobky:** Potraviny, které jsou výsledkem zpracování nezpracovaných produktů. Tyto produkty mohou obsahovat přísady, které jsou nutné k jejich výrobě nebo které jim dávají specifické vlastnosti.
- **Zpracování:** Jakákoliv akce, která podstatně mění původní produkt včetně ohřevu, uzení, nasolování, zrání, sušení, marinování, extrahování, extrudování nebo kombinace těchto procesů.

ODKAZY

Anglické reference:

- Nařízení (ES) č. 178/2002 Evropského parlamentu a Rady ze dne 28. ledna 2002, které stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, založení evropského úřadu pro bezpečnost potravin a určuje postupy v otázkách bezpečnosti potravin (Oficiální věstník Evropského společenství – 1.2.2002 str. 31/1)
- Nařízení Rady (ES) č. 852/2004 Evropského parlamentu a Rady z 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Oficiální věstník Evropského společenství – 30.4.2004, Str. 139/1)
- Nařízení Rady (ES) č. 853/2004 Evropského parlamentu a Rady z 29. dubna 2004, které stanoví specifická hygienická pravidla o hygieně potravin (Oficiální věstník Evropského společenství – 30.4.2004, Str. 139/55)
- Nařízení Rady (ES) č. 854/2004 Evropského parlamentu a Rady z 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifická pravidla organizace oficiálních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě
- Nařízení Rady (ES) č. 1774/2002 Evropského parlamentu a Rady z 3. října 2002, kterým se stanoví zdravotní pravidla týkající se živočišných vedlejších produktů neurčených k lidské spotřebě
- Dokument pokynů k implementaci postupů založených na zásadách HACCP a o zajištění implementace zásad HACCP v určitých potravinářských podnicích (16. listopad 2005, generální ředitelství Evropské komise pro ochranu zdraví a spotřebitele)
- Codex Alimentarius FAO/World Health Organization 20 avenue Appia CH – 1211 Geneva 27 Švýcarsko
- Doporučené mezinárodní zásady praxe – obecné zásady potravinářské hygieny (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003)
- Jihoafrická asociace pro potravinářské vědy a technologii: Dobré výrobní postupy v potravinářském průmyslu. (Jižní Afrika)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Zavedení programu zvýšení bezpečnosti potravin (Kanada)
- Oborové pokyny k dobré hygienické praxi: Catering Guide: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Oborové pokyny k dobré hygienické praxi: Markets and Fairs Guide: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Oborové pokyny k dobré hygienické praxi: Wholesale Distributors Guide: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Irský úřad pro bezpečnost potravin: Code of Practice for Food Safety in the Fresh Produce Supply Chain in Ireland. Kód postupu č. 4. (Irsko)

Systémy bezpečnosti a kvality potravin. Školící příručka o potravinářské hygieně a systému HACCP – Food and Agricultural Organization of the United Nations Řím 1998. Publishing Management Group. FAO informační divize.

Francouzské odkazy:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

Německé reference:

- Příručka ke vnímání hygienických úkolů v obchodu s ovocem (německá hygienická příručka pro obchodníky s ovocem) ke stanovení hygienických norem a zpracování a dokumentaci „Provozních opatření a kontrol“ podle § 4 vyhlášky o potravinářské hygieně (LMHV). Vydavatel: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn Srpen 1998