



POKYNY PRO SPRÁVNOU HYGIENICKOU PRAXI PRO BALENOU VODU V EVROPĚ

Revidovaná verze

6. června 2012

OBSAH

Úvod.....	2
Poděkování.....	3
Oblast působnosti pokynů.....	4
Struktura pokynů.....	5

ODDÍL 1: Obecné aspekty řízení jakosti a bezpečnosti potravin

- 1.1. Systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin
 - 1.1.1. Základní zásady
 - 1.1.2. Dokumentace
- 1.2. Odpovědnost vedení organizace
 - 1.2.1. Závazek a cíle vedení organizace
 - 1.2.2. Politika jakosti a bezpečnosti potravin
 - 1.2.3. Plánování systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin
 - 1.2.4. Odpovědnost, pravomoc a vnitřní a vnější komunikace
 - 1.2.5. Přezkoumání vedením organizace
- 1.3. Řízení zdrojů:
 - 1.3.1. Zajištění zdrojů
 - 1.3.2. Lidské zdroje
 - 1.3.3. Infrastruktura a pracovní prostředí
- 1.4. Kontrola jakosti a bezpečnosti výrobků
- 1.5. Měření, analýza a zlepšování
 - 1.5.1. Monitorování a měření
 - 1.5.2. Analýza údajů
 - 1.5.3. Soustavné zlepšování
- 1.6. Informace o výrobku a informovanost spotřebitelů

ODDÍL 2 : Programy nezbytných předpokladů

- 2.1. Vodní zdroje / úprava vody
 - 2.1.1. Příprava zdroje

- 2.1.1.1. Obecné požadavky
- 2.1.1.2. Posouzení rizik
- 2.1.2. Ochrana zdroje
- 2.1.3. Využívání zdroje
- 2.1.3.1. Technické požadavky
- 2.1.3.2. Místo odběru
- 2.1.3.3. Přeprava/potrubí do místa plnění
- 2.1.3.4. Skladovací nádrže
- 2.1.4. Úprava vody
- 2.1.5. Monitorování
- 2.1.6. Údržba
- 2.1.7. Nápravná opatření
- 2.2. Konstrukce a uspořádání budov
- 2.2.1. Obecné požadavky
- 2.2.2. Prostředí
- 2.2.3. Umístění provozů
- 2.3. Uspořádání areálu a pracovních prostor
- 2.3.1. Obecné požadavky
- 2.3.2. Vnitřní úprava, uspořádání a vzorce pohybu
- 2.3.3. Vnitřní konstrukce a instalace
- 2.3.3.a. Podlahové povrchy
- 2.3.3.b. Povrchy stěn
- 2.3.3.c. Stropy
- 2.3.3.d. Okna
- 2.3.3.e. Dveře
- 2.3.3.f. Povrchy
- 2.3.3.g. Sanitární zařízení
- 2.3.4. Umístění zařízení
- 2.3.5. Zkušební a laboratorní zařízení
- 2.3.6. Skladování složek, obalových materiálů, výrobků a chemikálií
- 2.4. Technické vybavení: voda, vzduch, elektřina, osvětlení
- 2.4.1. Obecné požadavky
- 2.4.2. Zásobování vodou
- 2.4.2.a. Pitná voda
- 2.4.2.b. Užitková voda
- 2.4.2.c. Recyklovaná voda
- 2.4.3. Chemikálie určené pro kotle
- 2.4.4. Větrání
- 2.4.5. Stlačený vzduch a jiné plyny
- 2.4.6. Osvětlení
- 2.5. Nakládání s odpady a likvidace odpadních vod
- 2.5.1. Obecné požadavky
- 2.5.2. Kontejnery / odpadkové koše na odpadní materiály a nebezpečné látky
- 2.5.3. Nakládání s odpady a odstraňování odpadů
- 2.5.4. Odvodňovací a kanalizační zařízení
- 2.6. Vhodnost zařízení
- 2.6.1. Obecné požadavky
- 2.6.2. Hygienický design
- 2.6.3. Kontaktní povrchy
- 2.6.4. Zařízení pro řízení a monitorování teploty

- 2.7. Výrobní prostory a údržba
 - 2.7.1. Obecné požadavky
 - 2.7.2. Výrobní závod a potravinářské prostory
 - 2.7.2.a. Vnější konstrukce
 - 2.7.2.b. Vnitřní konstrukce a instalace
 - 2.7.3. Nástroje a zařízení: preventivní a nápravná údržba
- 2.8. Řízení nakupovaných materiálů
 - 2.8.1. Obecné požadavky
 - 2.8.2. Požadavky na příchozí materiál (suroviny/složky/obaly)
 - 2.8.2.a. Voda
 - 2.8.2.b. Ostatní složky a pomocné materiály
 - 2.8.2.c. Obaly pro první balení
 - 2.8.2.d. Obaly (další balení)
- 2.9. Nádoby, víčka a uzávěry
 - 2.9.1. Obecné požadavky
 - 2.9.2. Skladování nádob, víček a uzávěrů
 - 2.9.3. Výroba nádob (vstřikování a/nebo vyfukování na místě)
 - 2.9.4. Manipulace s víčky a uzávěry
- 2.10. Manipulace s balenou vodou
 - 2.10.1. Obecné požadavky
 - 2.10.2. Zavádění a mytí jednorázových nádob
 - 2.10.3. Čichová kontrola vratných plastových lahví
 - 2.10.4. Mytí vratných nádob
 - 2.10.5. Vnější úprava a konstrukce prostor, kde dochází k plnění vody do lahví
 - 2.10.6. Plnění a uzavírání
 - 2.10.7. Mytí plastových přepravních beden
- 2.11. Označování a balení
 - 2.11.1. Obecné požadavky
 - 2.11.2. Označování
 - 2.11.3. Označování výrobků kódy
 - 2.11.4. Třídění a paletizace
- 2.12. Skladování a přeprava
 - 2.12.1. Obecné požadavky
 - 2.12.2. Skladování příchozích materiálů
 - 2.12.3. Skladování hotových výrobků
 - 2.12.4. Expedice a doprava
- 2.13. Kontrola cizorodých látek
 - 2.13.1. Obecné požadavky
 - 2.13.2. Mytí a plnění skleněných lahví
- 2.14. Čištění a sanitace
 - 2.14.1. Obecné požadavky: prevence, kontrola a zjišťování kontaminace
 - 2.14.2. Čištění a sanitace
 - 2.14.2.a. Čisticí prostředky a úklidové pomůcky
 - 2.14.2.b. Systémy vnitřního čištění (Cleaning in place (CIP)) a čištění vnějších povrchů (Cleaning out place (COP))
 - 2.14.3. Sledování účinnosti sanitace
- 2.15. Regulace škůdců
 - 2.15.1. Obecné požadavky
 - 2.15.2. Programy regulace škůdců
 - 2.15.3. Zamezení přístupu

- 2.15.4. Usídlení škůdců a zamoření
- 2.15.5. Monitorování a detekce
- 2.15.6. Eradikace
- 2.16. Osobní hygiena a zařízení pro zaměstnance
 - 2.16.1. Obecné požadavky
 - 2.16.2. Osobní hygiena a zařízení pro zaměstnance
 - 2.16.2.a. Toalety
 - 2.16.2.b. Umyvadla
 - 2.16.2.c. Příslušenství pro převlékání
 - 2.16.3. Jídelna pro zaměstnance a prostory vyhrazené pro stravování
 - 2.16.4. Pracovní a ochranný oděv
 - 2.16.4.a. Pracovní oděv
 - 2.16.4.b. Ochranný oděv
 - 2.16.5. Zdravotní stav
 - 2.16.5. Onemocnění a poranění
 - 2.16.7. Osobní čistota
 - 2.16.8. Chování zaměstnanců
- 2.17. Školení
 - 2.17.1. Obecné požadavky
 - 2.17.2. Školení v otázkách hygieny potravin
 - 2.17.3. Školení týkající se uplatňování zásad HACCP
- 2.18. Specifikace procesů a výrobků
 - 2.18.1. Obecné požadavky
 - 2.18.2. Hlavní prvky specifikací procesů a výrobků
 - 2.18.3. Dodržování specifikací
- 2.19. Sledování výrobků
 - 2.19.1. Plány kontrol
 - 2.19.2. Plány dozoru
- 2.20. Sledovatelnost, vyřizování stížností a řešení krizí, postupy pro stažení výrobků z trhu a z oběhu
 - 2.20.1. Sledovatelnost: výsledovatelnost směrem k dodavateli, výsledovatelnost v podniku, výsledovatelnost směrem ke spotřebiteli, správa a hodnocení systému sledovatelnosti
 - 2.20.1.a. Výsledovatelnost směrem k dodavateli
 - 2.20.1.b. Výsledovatelnost v podniku
 - 2.20.1.c. Výsledovatelnost směrem ke spotřebiteli
 - 2.20.2. Vyřizování stížností
 - 2.20.3. Řešení krizí
 - 2.20.4. Postupy pro stažení výrobků z trhu a z oběhu
- 2.21. Ochrana potravin, ostražitost a bioterorismus
 - 2.21.1. Obecné požadavky
 - 2.21.2. Doporučení pro posuzování a řízení rizik
 - 2.21.3. Posouzení účinnosti systému

ODDÍL 3: HACCP – Analýza rizik a kritické kontrolní body

3.1. Úvod

- 3.2. Předběžné kroky
 - 3.2.1. Vytvoření týmu HACCP
 - 3.2.2. Popis výrobku
 - 3.2.3. Identifikace určeného použití
 - 3.2.4. Sestavení vývojového diagramu
 - 3.2.5. Potvrzení vývojového diagramu na místě
- 3.3. Sedm zásad:
 - 3.3.1.a. Provedení analýzy rizik
 - 3.3.1.b. Určení kritických kontrolních bodů (CCP)
 - 3.3.1.c. Stanovení kritických limitů
 - 3.3.1.d. Vytvoření systému pro monitorování zvládní CCP
 - 3.3.1.e. Stanovení nápravných opatření, která mají být přijata v případě, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán
 - 3.3.1.f. Stanovení postupů k ověřování účinného fungování systému HACCP
 - 3.3.1.g. Vytvoření dokladů týkajících se všech postupů a záznamů odpovídajících těmto zásadám a jejich uplatňování
- 3.4. Znázornění metodiky
 - 3.4.1. Mikrobiologické riziko ve fázi skladování vody
 - 3.4.2. Chemické riziko ve fázi úpravy vody
 - 3.4.3. Fyzikální riziko ve fázi mytí/vyplachování lahví

ODDÍL 4: Odkazy

- 4.1. Knihy
- 4.2. Obecné právní předpisy týkající se potravin a dokumenty související s Codexem Alimentarius
- 4.3. Zvláštní právní předpisy, pokyny a normy související s balenou vodou
- 4.4. Další užitečné referenční dokumenty

Slovník pojmů..... 124

Seznam literatury 129

21 12 2012

Úvod

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin uvádí soubor povinností uložených provozovatelům potravinářských podniků, včetně dodržování obecných hygienických předpisů stanovených v příloze I a požadavku na vytvoření a zavedení jednoho nebo více stálých postupů založených na sedmi zásadách HACCP.

Co se týká „pokynů pro správnou hygienickou praxi“, nařízení podporuje vypracování vnitrostátních pokynů pro správnou praxi (článek 8) a „pokynů Společenství“ (článek 9).

Evropská federace výrobců balených vod (European Federation of Bottled Waters)¹, která zastupuje zájmy výrobců všech druhů balených vod z celé Evropy, se v červenci 2007 rozhodla vypracovat *Pokyny pro správnou hygienickou praxi pro balenou vodu v Evropě*. Tento dokument byl vypracován v souladu s článkem 9 nařízení (ES) č. 852/2004 a pokyny EK k vypracovávání pokynů Společenství pro správnou hygienickou praxi. Dokument obsahuje rovněž požadavky popsané ve veřejně přístupné specifikaci (PAS 220:2008), která byla zveřejněna British Standard Institution (BSI). Tento dokument stanoví požadavky na programy nezbytných předpokladů, které mají pomoci při omezování rizik pro bezpečnost potravin.

Tyto pokyny nevyklučují vypracování pokynů vnitrostátními sdruženími výrobců potravin a nápojů.

¹ Evropská federace výrobců balených vod (European Federation of Bottled Waters (EFBW)) je neziskové obchodní sdružení se sídlem v Bruselu, které bylo založeno v roce 2003 s cílem zastupovat zájmy výrobců všech druhů balených vod z celé Evropy. Prostřednictvím svých členů zastupuje EFBW více než šest set stáčíren. (<http://www.efbw.eu>)

Poděkování

Evropská federace výrobců balených vod chce poděkovat níže uvedeným odborníkům za jejich cenné příspěví k Pokynům pro správnou hygienickou praxi pro balenou vodu v Evropě:

Jean-Christophe Bligny, Danone Waters, Francie

José Bontemps, Spadel/FIEB-VIWF, Belgie

Marc Cwikowski, Coca-Cola Company, Belgie

Giuseppe Dadà, Ferrarelle/Mineracqua, Itálie

Peter Easton, International Water Resources, Belgie

Carlo Galli, Nestlé Waters, Švýcarsko

Patrick Jobé, Spadel/FIEB-VIWF, Belgie

Bernard Quignon, Danone Waters, Francie

Thierry Vinay, Alma Group/SES/CSEM, Francie

EFBW rovněž oceňuje odborné znalosti a doporučení, jež poskytli:

Orla Brennan, Coca-Cola Bottlers Ulster Northern Ireland a Beverages Council of Ireland

Benoit Horion, Service Public Fédéral, Belgie

Venceslav Lapajne, Institut veřejného zdraví, Slovinsko

Georges Popoff, bývalý generální zástupce Syndicat des Eaux de Sources, Francie

Bob Tanner, **Ulrich Kreuter**, **Chris Dunn**, NSF International

Bob Watson, A G Barr plc/British Soft Drinks Association, Skotsko

Oblast působnosti pokynů

Tyto pokyny doporučují všeobecné a zvláštní hygienické požadavky na jímání, zpracování, balení, skladování, přepravu, distribuci a prodej balené vody. Tyto pokyny představují rovněž metodiku HACCP v konkrétních fázích zpracování.

Evropské a vnitrostátní právní předpisy rozlišují tři kategorie vody, nesycené nebo sycené: přírodní minerální vodu, pramenitou vodu a balenou pitnou vodu, známou rovněž jako stolní voda nebo zpracovaná voda. Tyto pokyny se vztahují na všechny tři kategorie.

Přírodní minerální voda

Podle přílohy I oddílu I bodu 1 směrnice 2009/54/ES pochází přírodní minerální voda z určených zdrojů v podzemí, které musí být chráněny před všemi riziky znečištění.

Přírodní minerální voda se vyznačuje svou přirozenou čistotou, mikrobiologickou nezávadností, stálým obsahem minerálních látek (uvedeným na etiketě) a v některých případech vlastnostmi příznivými pro zdraví. Minerální přírodní voda nesmí být dezinfikována.

Aby bylo zajištěno zachování těchto vlastností, provádějí se pravidelné a podrobné analýzy.

Přírodní minerální voda je plněna do lahví u zdroje a opatřena uzávěrem, na němž by byla patrná nedovolená manipulace.

Přírodní minerální voda musí být úředně uznána vnitrostátními orgány. Aktualizovaný seznam všech uznaných přírodních minerálních vod zveřejňuje Evropská komise v Úředním věstníku a na svých internetových stránkách:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/mw_eulist_en.pdf

Pramenitá voda

Podle čl. 9 odst. 4 směrnice 2009/54/ES musí rovněž pramenitá voda vyhovovat vysokým normám jakosti. Musí být vhodná k pití u zdroje a nesmí být dezinfikována. Pramenitá voda však nemusí mít stejný obsah minerálních látek jako přírodní minerální voda a její chemické složení nemusí být uvedeno na etiketě.

Balená pitná voda

Balená pitná voda, která se někdy nazývá rovněž „stolní vodou“, popisuje vodu, která může pocházet z různých zdrojů, včetně povrchových vod nebo obecního vodovodu. Balená pitná voda se obvykle upravuje a dezinfikuje a případně je demineralizována a remineralizována.

Balená pitná voda je upravena směrnicí 98/83/ES ze dne 3. listopadu 1998 o jakosti vody určené k lidské spotřebě.

Tyto pokyny se nevztahují na obohacené vody, ochucené vody nebo jiné nealkoholické nápoje a tento dokument neposkytuje ani pokyny pro distribuci a obsluhu chladičů vody. Tyto pokyny se však vztahují na plnění vratných nádob.

Příslušné právní předpisy

Při vypracovávání těchto pokynů byly vzaty v úvahu tyto příslušné právní předpisy:

nařízení (S) č. **178/2002**, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

nařízení (ES) č. **852/2004** o hygieně potravin

směrnice Rady **2009/54/ES** o využívání a prodeji přírodních minerálních vod

směrnice Komise **2003/40/ES**, kterou se stanoví seznam, koncentrační limity a požadavky na označování složek přírodních minerálních vod a požadavky na použití vzduchu obohaceného ozonem při úpravě přírodních minerálních vod a pramenitých vod

nařízení Komise (EU) č. **115/2010** ze dne 9. února 2010, kterým se stanoví podmínky pro použití aktivovaného oxidu hlinitého pro odstraňování fluoridů z přírodních minerálních vod a pramenitých vod

směrnice Rady **98/83/EHS** o jakosti vody určené k lidské spotřebě

směrnice Evropského parlamentu a Rady **2000/60/ES** ze dne 23. října 2000, kterou se stanoví rámec pro činnost Společenství v oblasti vodní politiky

nařízení (ES) č. **882/2004** o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat

Další užitečné informace – knihy, právní předpisy a referenční dokumenty – jsou uvedeny v oddíle 4.

Struktura pokynů

Hlavním cílem tohoto dokumentu je pomoci vnitrostátním obchodním sdružením, která jsou členy EFBW, vypracovat vlastní pokyny a pomoci stáčírnám vody dodržovat platné požadavky na hygienu potravin. Tento dokument má rovněž odvětví balené vody vybídnout k vyvinutí vlastních systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin.

Pokyny jsou rozděleny do tří hlavních oddílů:

1. Obecné aspekty řízení jakosti a bezpečnosti potravin
2. Programy nezbytných předpokladů
3. HACCP (analýza rizik a kritické kontrolní body)

Oddíl 1 se zabývá hlavními prvky řízení jakosti a bezpečnosti potravin, které by měly být spojeny s přístupem založeným na zásadách HACCP uvedeným v oddíle 3.

Oddíl 2 zahrnuje běžná pravidla správné hygienické praxe a správné výrobní praxe. Oddíl 2 přihlíží ke všem ustanovením nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin a rovněž požadavkům popsáným ve veřejně přístupné specifikaci (PAS 220:2008), která byla nedávno vydána British Standards Institution (BSI).

Tento podrobný oddíl nastiňuje jednotlivé procesy v odvětví (od jímání vody po skladování a přepravu hotových výrobků: pododdíly 2.1 až 2.13). Pododdíly 2.14 až 2.20 zahrnují širokou škálu zvláštních témat týkajících se hygieny a jakosti: cizorodé látky, čištění a sanitace, regulace škůdců, osobní hygiena a zařízení pro zaměstnance a rovněž školení, specifikace procesů a výrobků, sledování výrobků, sledovatelnost, vyřizování stížností a řešení krizí, postupy pro stažení výrobků z trhu a z oběhu. Poslední pododdíl (2.21) je věnován nově se objevujícím tématům, jako je ochrana potravin, ostražitost a bioterorismus.

U všech bodů každého pododdílu je dokument rozdělen na dvě části:

V části 1 jsou uvedeny požadavky ke splnění nařízení č. 852/2004. Slova „musí / je nutné / nesmí“ jsou použita s cílem označit body, které představují zásadní doporučení.

V části 2 jsou uvedeny dodatečné „pokyny“ ohledně osvědčených postupů používaných v odvětví balené vody.

Oddíl 3 je vyhrazen pro HACCP.

Po přehledu předběžných kroků a sedmi zásad uvádějí pokyny tři příklady metodiky, zejména pokud jde o mikrobiologická, chemická a fyzikální rizika.

ODDÍL 1: Obecné aspekty řízení jakosti a bezpečnosti potravin

1.1 Systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin

1.1.1. Základní zásady

Systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin by měly být založeny na zásadách soustavného zlepšování a měly by být vyvinuty podle norem řady ISO 9001 a 22000.

Aby byly tyto systémy účinné, měly by

- určovat nezbytné procesy
- stanovit sled a vzájemný vztah těchto procesů
- stanovit vhodná kritéria, která jsou nezbytná k prokázání účinnosti fungování i kontroly těchto procesů
- zajistit, aby na podporu fungování byly k dispozici odpovídající zdroje a informace
- sledovat, měřit a analyzovat procesy
- zajistit kontrolu nad případnými procesy zadávanými externě, které ovlivňují dodržování požadavků
- přijmout veškerá nezbytná opatření, aby byly dodávány výrobky, které vyhovují požadavkům spotřebitelů a dodržují všechny příslušné právní a správní předpisy
- stanovit opatření k dosažení plánovaných výsledků a zajištění soustavného zvyšování jakosti výrobků a bezpečnosti potravin.

1.1.2. Dokumentace

Dokumentace systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin, kterou organizace uchovává, by měla obsahovat:

- zdokumentovaná prohlášení týkající se politiky jakosti a bezpečnosti potravin a cílů
- příručku jakosti s písemnými postupy a metodami (nebo odkazy na ně), které zahrnují postupy a metody vyžadované odběrateli a platnými právními a správními předpisy
- dokumenty, které organizace potřebuje k zajištění účinného plánování, fungování a kontroly svých procesů
- záznamy vyžadované odběrateli a platnými právními a správními předpisy.

Dokumenty, z nichž sestávají systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin, by měly být kontrolovány.

Měly by se vytvořit postupy ke stanovení odpovídajících kontrol, které jsou zapotřebí: schvalování dokumentů, identifikace dokumentů, pravidla distribuce, aktualizace a přezkumu, uchovávání záznamů...

Měly by se vyhotovovat a uchovávat záznamy za účelem prokázání shody s požadavky a účinného fungování systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin.

1.2 Odpovědnost vedení organizace

1.2.1. Závazek a cíle vedení organizace

(Nejvyšší) vedení organizace by mělo prokázat své odhodlání vyvinout a zavést systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin a soustavně zvyšovat jejich účinnost prostřednictvím:

- informování všech zaměstnanců o významu plnění požadavků odběratelů a rovněž právních požadavků
- prokázání toho, že bezpečnost potravin je podpořena cíli organizace
- zajištění, aby byly požadavky odběratelů chápány a trvale dodržovány v zájmu zvýšení spokojenosti odběratelů
- vypracování politiky jakosti a bezpečnosti potravin
- stanovení měřitelných cílů v oblasti jakosti a bezpečnosti potravin pro příslušné funkce a úrovně v organizaci
- provádění přezkumů vedením organizace a
- zajištění dostupnosti zdrojů.

1.2.2. Politika jakosti a bezpečnosti potravin

(Nejvyšší) vedení organizace by mělo vypracovat a zdokumentovat svou politiku v oblasti jakosti a bezpečnosti potravin a mělo by zajistit, aby tato politika:

- odpovídala úloze organizace v potravinovém řetězci
- obsahovala závazek dodržovat právní požadavky a vzájemně dohodnuté požadavky odběratelů týkající se jakosti a bezpečnosti potravin a soustavně zvyšovat účinnost systému řízení jakosti
- obsahovala závazek týkající se bezpečnosti potravin
- poskytovala rámec pro stanovení a přezkum cílů v oblasti jakosti a bezpečnosti potravin
- byla sdělována, prováděna a udržována na všech úrovních organizace a byla v organizaci chápána
- byla pravidelně přezkoumávána s ohledem na další vhodnost
- přiměřeně se zabývala vnitřní a vnější komunikací.

1.2.3. Plánování systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin

Vedení organizace by mělo zajistit, aby:

- byly naplánovány systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin splňující požadavky uvedené v bodě 3.1.1 a rovněž cíle v oblasti jakosti a bezpečnosti potravin
- byla v případě naplánovaných a provedených změn v organizaci zachována integrita systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin.

1.2.4. Odpovědnost, pravomoc a vnitřní a vnější komunikace

Vedení organizace by mělo zajistit, aby byly v rámci organizace stanoveny a sděleny příslušné odpovědnosti a pravomoci.

Vedení organizace by mělo jmenovat člena nebo členy vedení jako zástupce pro řízení jakosti a bezpečnosti potravin, kteří mají odpovědnost a pravomoc, pokud jde o:

- řízení týmu HACCP a organizaci jeho práce
- zajištění odpovídající odborné přípravy a vzdělávání členů týmu HACCP
- zajištění toho, aby byly vytvořeny, zavedeny, udržovány a aktualizovány procesy nezbytné pro systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin
- podávání zpráv vedení organizace, které se týkají účinnosti a vhodnosti systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin, výkonnosti systému řízení jakosti a případného potřebného zlepšení
- zajištění informovanosti o požadavcích odběratelů a platných právních požadavcích v celé organizaci.

Vedení organizace by mělo zajistit, aby byly v organizaci zavedeny odpovídající komunikační procesy a aby se komunikovalo o účinnosti systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin.

K zajištění toho, aby byly v celém potravinovém řetězci k dispozici dostatečné informace o otázkách týkajících se jakosti a bezpečnosti potravin, by organizace měla stanovit, zavést a udržovat účinná opatření pro komunikaci s:

- dodavateli a smluvními stranami

- odběrateli nebo spotřebiteli, zejména s ohledem na informace o výrobcích, dotazy, smlouvy nebo vyřizování objednávek včetně změn a zpětnou vazbu od odběratelů, včetně jejich stížností
- příslušnými orgány
- ostatními organizacemi, které mají dopad na účinnost nebo aktualizaci systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin nebo které budou jimi dotčeny.

Měly by se uchovávat záznamy o komunikaci.

1.2.5. Přezkoumání vedením organizace

Vedení organizace by mělo v plánovaných intervalech přezkoumávat systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin v zájmu zajištění jejich dalšího uplatňování, vhodnosti, přiměřenosti a účinnosti.

Přezkoumání vedením organizace by mělo zahrnovat minimálně přezkum a analýzu těchto bodů:

- výsledky interních auditů, externích auditů nebo inspekcí
- zpětná vazba od odběratelů a spotřebitelů
- výkonnost procesů a údaje o shodě výrobku
- stav preventivních a nápravných opatření
- opatření přijatá v návaznosti na předchozí přezkumy provedené vedením organizace
- změny, které by mohly ovlivnit výkonnost systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin
- doporučení ke zlepšení
- analýza výsledků ověřovacích činností
- přezkum výsledků činností k aktualizaci systémů
- změněné okolnosti, které mohou ovlivnit jakost a bezpečnost potravin
- přezkum komunikačních činností.

Výstup z přezkumu provedeného vedením organizace by měl zahrnovat rozhodnutí a opatření týkající se:

- zvýšení účinnosti systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin a jejich procesů
- přiměřenosti nebo revize, vhodnosti a účinnosti cílů v oblasti jakosti a bezpečnosti potravin a politiky jakosti a bezpečnosti potravin
- zdokonalení výrobku nebo služby s ohledem na požadavky odběratelů
- přidělování zdrojů
- stanovení priorit, pokud jde o možnosti zlepšení.

Měly by se uchovávat záznamy o přezkumech vedením organizace.

1.3. Řízení zdrojů

1.3.1. Zajištění zdrojů

Vedení organizace by mělo určit a zajistit odpovídající zdroje pro vytvoření, zavedení, udržování a aktualizaci systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin, které jsou nezbytné k:

- účinnému dosažení cílů organizace
- zavedení a udržování systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin a soustavnému zvyšování jejich účinnosti
- zajištění a zvýšení spokojenosti odběratelů splněním požadavků odběratelů a platných právních požadavků.

1.3.2. Lidské zdroje

Organizace by měla:

- určit potřebnou odbornou způsobilost pracovníků vykonávajících práci, která může ovlivnit jakost výrobků a bezpečnost potravin
- zajistit školení nebo přijmout jiná opatření k uspokojení těchto potřeb
- vyhodnocovat účinnost přijatých opatření
- zajistit, aby byli její zaměstnanci informováni o významu a důležitosti svých činností a o tom, jak přispívají k dosažení cílů v oblasti jakosti a bezpečnosti potravin
- uchovávat odpovídající záznamy o vzdělávání, odborné přípravě, dovednostech a zkušenostech pracovníků.

1.3.3. Infrastruktura a pracovní prostředí

Organizace by měla určit, poskytnout a udržovat infrastrukturu, která je zapotřebí k dosažení shody s požadavky na výrobky a služby.

Infrastruktura zahrnuje například:

- budovy, pracovní prostory a související technické vybavení
- provozní zařízení (včetně technického a programového vybavení)
- podpůrné služby (jako je doprava nebo komunikace).

Organizace by měla určit a zajistit pracovní prostředí, které je nezbytné k dosažení shody s požadavky na výrobky.

1.4 Kontrola jakosti a bezpečnosti výrobků

Organizace by měla naplánovat, vytvořit a zavést procesy, které jsou nezbytné pro poskytování bezpečných a kvalitních výrobků odběratelům a spotřebitelům. Tímto a uchováváním příslušných záznamů by měla být organizace schopna prokázat, že:

- dodržuje platné právní požadavky
- dodržuje vzájemně dohodnuté požadavky odběratelů týkající se jakosti a bezpečnosti potravin.

To by mělo případně zahrnovat:

- stanovení cílů v oblasti jakosti a bezpečnosti potravin a požadavků na výrobek; potřebné činnosti v oblasti ověřování, validace, sledování, kontroly a testování, které jsou specifické pro daný výrobek, a kritéria pro akceptaci výrobků
- stanovení programů nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin a programů HACCP
- stanovení požadavků týkajících se výrobku
- přezkum požadavků týkajících se výrobku
- komunikaci s odběrateli
- návrh a vývoj
- proces nakupování, informace o výrobku a ověření pořízeného výrobku
- kontrolu výroby a validaci výrobních procesů
- identifikaci a sledovatelnost
- majetek odběratele
- ochranu výrobku
- kontrolu monitorovacích a měřicích přístrojů.

Organizace by měla zavést rovněž postupy a kontroly, které zamezí neúmyslnému použití nebo distribuci nevyhovujících výrobků.

Měly by být vytvořeny zdokumentované postupy, které zahrnují příslušné odpovědnosti a pravomoci, aby bylo zajištěno, že případný nevyhovující výrobek je oddělen od přijatelného výrobku a že není distribuován.

Organizace by měla s nevyhovujícími výrobky nakládat jedním či více z těchto způsobů:

- přijetí opatření k odstranění zjištěné neshody, včetně opatření, která jsou nezbytná k zajištění splnění platných právních požadavků
- schválení jejich použití, propuštění nebo akceptace na základě povolení příslušného orgánu a případně odběratele
- přijetí opatření k vyloučení původního určeného použití nebo aplikace.

Je-li nevyhovující výrobek zjištěn poté, co byl dodán nebo se začal používat, měla by organizace přijmout opatření, která odpovídají dopadům nebo možným dopadům neshody.

Měly by se uchovávat záznamy o kontrole nevyhovujících výrobků, včetně popisu neshody a způsobu naložení s těmito výrobky (případně včetně povolení).

1.5 Měření, analýza a zlepšování

Organizace by měla naplánovat a zavést procesy za účelem monitorování, měření, analýzy a zlepšování.

1.5.1. Monitorování a měření

Je nutné uvážit tyto záležitosti:

- sledování informací o vnímání odběratele
- provádění interních auditů v plánovaných intervalech s cílem zjistit, zda jsou systémy řízení jakosti a bezpečnosti potravin v souladu se všemi naplánovanými opatřeními a zda jsou účinně uplatňovány a udržovány
- použití vhodných metod ke sledování a posuzování systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin s cílem prokázat schopnost procesů dosáhnout plánovaných výsledků
- sledování a měření vlastností výrobku za účelem ověření, zda jsou dodrženy požadavky na výrobek. Měly by se uchovávat důkazy o shodě s kritérii pro akceptaci výrobků.

1.5.2. Analýza údajů

Organizace by měla určit, shromažďovat a analyzovat odpovídající údaje za účelem prokázání vhodnosti a účinnosti systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin a vyhodnocování možností zlepšení.

1.5.3. Soustavné zlepšování

Organizace by měla soustavně zvyšovat účinnost svých systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin prostřednictvím politiky jakosti a bezpečnosti potravin, cílů v oblasti jakosti a bezpečnosti potravin, výsledků auditů, analýzy údajů, nápravných a preventivních opatření a přezkoumání vedením organizace.

1.6 Informace o výrobku a informovanost spotřebitelů

Spotřebitelé mají právo vědět, co je v balené vodě, kterou pijí.

Kromě označování svých výrobků v souladu s platnými právními předpisy by organizace měla spotřebitelům poskytnout na žádost smysluplné informace o svých značkách balené vody. To zahrnuje například informace, které prokazují dodržování platných právních předpisů a údaje o výsledcích analytických zkoušek.

Organizace by měla stanovit, jak budou informace spotřebitelům poskytovány (např. poštou, prostřednictvím internetových stránek, po telefonu...), na žádost by však měla informace poskytnout v písemné podobě.

ODDÍL 2: Programy nezbytných předpokladů

PODODDÍL 2.1. Vodní zdroje / úprava vody

Tento pododdíl zkoumá všechny prvky systému odběru vody a nakládání s vodou. To zahrnuje sběrnou oblast, místo odběru vody, přepravu, úpravu a skladování až do okamžiku, kdy je voda dodána za účelem plnění nebo použití v procesu.

Všechny požadavky a pokyny uvedené v tomto pododdíle se vztahují na přírodní minerální vody a pramenité vody, co se týká uložení jejich zdrojů v podzemí, nutnosti chránit vodu před veškerými riziky znečištění a v případě přírodních minerálních vod zvláštního postupu pro jejich uznání. U přírodních minerálních vod se vyžaduje ochrana jejich přirozené čistoty. U pramenité vody se vyžaduje ochrana jejího přirozeného stavu s jakostí odpovídající pitné vodě. U balené pitné vody získané ze soukromých zdrojů podzemní vody je zásadou podobná úroveň sledování a ochrany.

Bod	Požadavky	Pokyny
2.1.1. Příprava zdroje 2.1.1.1 Obecné požadavky	<p>Musí se provést technická analýza s cílem porozumět plně typu a původu vodního zdroje.</p> <p>Hydrogeologické studie musí určit umístění vodní nádrže (oblast vymezující vodní útvar, z něhož jsou pořizovány dodávky, včetně místa odběru). Nádrž musí být spravována tak, aby byla chráněna před veškerými riziky znečištění.</p> <p>Musí být vyhotovena hydrologická studie (kvalifikovanými odborníky) s cílem určit a popsat infiltrační oblast a místo nebo místa jímání podzemní vody.</p> <p>Tato hydrogeologická studie musí zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – situování míst odběru – geologickou jednotku nebo jednotky (zvodnělou vrstvu) obsahující zdroj podzemní vody – umístění a hranice místa jímání podzemní vody 	<p>Mimoto by mělo být provedeno posouzení vlivů na životní prostředí za účelem stanovení:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vodní bilance a kapacity zvodnělé

	<ul style="list-style-type: none"> – míru a povahu přirozené ochrany před znečištěním – charakteristiky povrchových vod s určením těch vod, které ovlivňují nádrž podzemní vody – ostatní odběratele vody s určením odběratelů, kteří využívají stejnou nádrž podzemní vody – chemii a kvalitu nádrže podzemní vody – vodní bilanci a kapacitu – doby toku podzemních vod mezi infiltrační oblastí a místem nebo místy odběru – studie odůvodňující povolení odběru a prokazující udržitelnost vydatnosti zdroje podzemní vody. 	<ul style="list-style-type: none"> – vrstvy – využití pozemku a vývoje antropogenních (lidských) činností – limitů bezpečného odběru k zachování dlouhodobého využívání zvodnělé vrstvy a souvisejících ekosystémů – plánu monitorování a hospodaření za účelem ochrany vodních zdrojů a ekosystémů. <p>Tyto vlivy na životní prostředí by měly být posuzovány pravidelně, nejméně každých 5 let.</p>
<p>2.1.1. Příprava zdroje 2.1.1.2 Posouzení rizik</p>	<p>Musí být provedeno posouzení rizik s ohledem na možné hrozby pro množství a kvalitu dodávek vody.</p>	<p>Posouzení rizik by obvykle mělo zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – přezkum vlastnictví pozemku, kde se nachází daná vodní nádrž, a jeho využití (v současnosti a v minulosti) – shromáždění údajů o: <ul style="list-style-type: none"> – znečišťujících látkách – případech znečištění – právních kontrolách vztahujících se na ochranu vody před znečištěním – vyhodnocení rizik souvisejících s každým využitím pozemku a s každou činností nebo přírodních rizik: nízké, střední nebo vysoké. <p>Výsledek této analýzy představuje základ pro navržení ochranných pásem a monitorovacích programů.</p>

<p>2.1.2 Ochrana zdroje</p>	<p>Na základě zjištění z posouzení rizik je nutné stanovit ochranná pásma.</p>	<p>To by mělo zahrnovat minimálně pozemek ve vlastnictví výrobce, je-li to však přiměřeně možné, mělo by se rozšířit i na další oblasti. V závislosti na blízkosti vodního zdroje a potenciálních rizicích jsou nezbytné různé úrovně ochrany. Ochranná pásma by měla být stanovena na základě hydrogeologických studií (viz bod 2.1.1.1). Obvyklým přístupem je stanovení tří ochranných pásem s různou úrovní ochrany a hospodaření, přičemž ochranné pásmo 1. stupně je nejbližší k vodnímu zdroji a má nejvyšší úroveň ochrany.</p> <p><u>Ochranné pásmo 1. stupně (vnitřní pásmo): FOTO 1</u></p> <p>V bezprostřední blízkosti místa odběru a na pozemku, který je zcela pod kontrolou stáčírny. Provozovatel by měl zajistit úplnou kontrolu přístupu a veškerých činností, které by měly být omezeny na činnosti přímo spojené s hospodařením s vodním zdrojem. Jakékoli jiné nepodstatné činnosti a určité všechny potenciálně znečišťující činnosti by měly být zakázány. V ideálním případě by tato oblast měla být bezpečně oplocena. Měla by být přijata vhodná opatření k co největší ochraně před zlovolnými nebo bioteroristickými činy. Okolo zdroje by měl být například stanoven bezpečný okruh ve vzdálenosti 10 až 50 metrů.</p> <p><u>Ochranné pásmo 2. stupně (střední pásmo):</u></p> <p>Toto pásmo bude často rozšířeno za hranice pozemku, který je pod kontrolou stáčírny. Hospodaření bude obvykle vyžadovat spolupráci a/nebo dohody s orgány a s vlastníky sousedních pozemků.</p> <p>Toto pásmo je obvykle vymezeno jako zeměpisná oblast, v níž by znečištění</p>
-----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Všechny činnosti, které mohou mít dopad na oblast vodní nádrže nebo ji znečistit a ohrozit zdroj, musí být pokud možno zakázány nebo kontrolovány.</p>	<p>mohlo ovlivnit jakost vody v místě odběru nebo u zdroje. V závislosti na druhu zvodnělé vrstvy je často založeno na době odtoku podzemní vody (například: několik měsíců). Mělo by zahrnovat zákaz a/nebo regulaci dopravy, skladování ropy nebo nebezpečných látek, kanalizace, zakopávání možných znečišťujících látek, likvidace odpadů a stanovených činností nebo rozvoje území. Důležité je rovněž sledovat a kontrolovat používání hnojiv, čisticích prostředků, pesticidů, herbicidů a jiných rozpustných organických nebo anorganických látek. Je-li to možné, je třeba odstranit potenciální podzemní zdroje kontaminace, jako jsou stoky, septiky, nádrže průmyslových odpadních vod, zemního plynu nebo chemických látek (paliv), potrubí atd., nebo by tyto zdroje kontaminace měly být sledovány a kontrolovány jiným způsobem. Potrubí a skladovací zařízení by měla být každopádně navržena tak, aby se zamezilo prosakování.</p> <hr/> <p><u>Ochranné pásmo 3. stupně (vnější pásmo):</u></p> <p>Většina tohoto pásma nebude obvykle pod kontrolou stáčírny. Hospodaření bude vyžadovat spolupráci a dohody s orgány a vlastníky pozemků. V mnoha případech bude schopnost ovlivnit využití pozemku omezená, bude však i nadále důležité sledovat rizika.</p> <p>Toto pásmo odpovídá celé sběrné oblasti nebo její velké části, a může proto zahrnovat oblasti s dobou odtoku podzemní vody v délce mnoha let. Potenciální rizika jsou stejná jako v ostatních oblastech, jsou však méně závažná. Ochranná opatření by proto měla být vhodně přizpůsobena</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		s přihlédnutím k delším dobám odtoku a větší možnosti rozptylu, rozkladu a rozředění znečišťujících látek.
2.1.3. Využívání zdroje 2.1.3.1 Technické požadavky	- Veškeré materiály, které přicházejí do styku s vodou během odběru, přepravy, skladování a plnění, včetně obalů, musí vyhovovat požadavkům na styk s potravinami. Nesmí ovlivnit vlastnosti vody, zejména mikrobiologické, a nesmí představovat riziko pro zdraví spotřebitele.	Před instalací by se měly provést příslušné zkoušky za účelem ověření, zda tyto materiály pravděpodobně nezmění vlastnosti vody (senzorické, chemické, mikrobiologické a fyzikální).
2.1.3. Využívání zdroje 2.1.3.2 Místo odběru	<p>Vodní zdroj je nutné spravovat tak, aby se zamezilo průsaku jiných vod, například povodňové vody nebo mořské vody. Je třeba s ním hospodařit rovněž hygienickým způsobem, aby se zamezilo přírodnímu nebo člověkem způsobenému znečištění.</p> <p>FOTO 2</p>	<p>Místa odběru vzorků by měla být navržena a provozována tak, aby se zamezilo zpětné kontaminaci vody nebo přírodního potrubí (např. v důsledku zpětného toku vody nebo nefiltrovaného vzduchu). Měl by být k dispozici kohout, který umožňuje provést odběr vzorku technicky správně.</p> <p>U místa odběru je třeba uvážit tyto záležitosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umístění: je-li to možné, místo mimo dosah potenciálně znečišťujících činností (včetně minulých činností, které mohly kontaminovat půdu). - Návrh, konstrukce a příprava místa odběru vody by měly vyhovovat nejnovějším zásadám a měl by na ně dohlížet příslušný odborník. - Vrty/studny FOTO 3 <ul style="list-style-type: none"> - Zhotovení ochrany před znečištěním podzemních vod povrchovou a mořskou vodou, obvykle se zapažením do hloubky

		<p>nejméně 10 metrů, kolem mezikruží pevně utěsněným cementovou maltou.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zamezení kontaminaci podzemních vod během výstavby, zejména mikrobiálního nebo uhlovodíkového původu (např. oleje, maziva) <p>FOTO 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zhotovení zhlaví studny nebo vrtu za účelem ochrany podzemních vod před znečišťujícími látkami z odtoku a z ovzduší (včetně prachu a mikroorganismů). Instalace utěsněných spojovacích dílů a vzduchového filtru. - U potrubí a spojovacích dílů, které přicházejí do styku s vodou, používání pouze inertních materiálů vhodných pro použití v potravinářství. - Zpětný ventil, aby se zamezilo zpětnému toku vody do vrtu/studny. <ul style="list-style-type: none"> - Prameny (včetně systémů štol) <ul style="list-style-type: none"> - Zhotovení pramenní jímky nad vývěrem pramene (nebo štoly) za účelem jeho ochrany před znečištěním z povrchu a z ovzduší a před škůdci. - Je-li to možné, voda by měla být čerpána z hloubky pod přírodním povrchem, kde je lépe chráněna. - Zamezení kontaminaci přiváděné vody během výstavby, zejména mikrobiálního nebo uhlovodíkového původu (např. oleje, maziva). - Zhotovení pramenní jímky na ochranu přívodu vody před znečišťujícími látkami z odtoku vod a z ovzduší (včetně
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>prachu a mikroorganismů).</p> <ul style="list-style-type: none"> - U potrubí a spojovacích dílů, které přicházejí do styku s vodou, používání pouze inertních materiálů vhodných pro použití v potravinářství. - Kryt (u vrtů a pramenů) <ul style="list-style-type: none"> - Vrt nebo pramen je nutno chránit uzavřeným a bezpečným krytem. - Kryt musí být zhotoven na ochranu před neoprávněným přístupem, různými škůdci, znečišťujícími látkami z ovzduší, odtékající povrchovou vodou a povodňovou vodou. - Kryt musí být uzamykatelný, a pokud se nachází mimo areál, musí být opatřen bezpečnostním alarmem a oplocením. - Stanovení vnitřního ochranného pásma (jako ochranné pásmo 1. stupně, bod 2.1.2).
<p>2.1.3. Využívání zdroje 2.1.3.3 Přeprava/potrubí do místa plnění</p>	<p>Přeprava vody od zdroje do místa plnění musí být zajištěna pouze potrubím a hygienickým způsobem, aby se zamezilo jakékoli kontaminaci.</p>	<p>Systém by měl být navržen a zhotoven tak, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nekontaminoval vodu určenou k plnění - mohl být důkladně čištěn a dezinfikován - v případě problémů umožňoval snadný přístup k potrubí a jeho prohlídku (je-li to možné). <p>Přepravní systém by měl:</p> <ul style="list-style-type: none"> - být zhotoven z materiálu vhodného pro použití v potravinářství - zamezit slepým místům, aby se předešlo stojaté vodě, zajišťovat snadné čištění, dezinfekci a vyplachování a udržování plynulého toku

		<ul style="list-style-type: none"> - být provozován tak, aby se zamezilo podtlaku (který by mohl způsobit nasátí znečišťujících látek z ovzduší do vody) - být navržen tak, aby: <ul style="list-style-type: none"> - se předešlo riziku kontaminace vody chemickými výrobky - bylo zajištěno, že potrubní a skladovací systémy pro vodu určenou k plnění jsou oddělené a snadno identifikovatelné - byla možná snadná prohlídka - po zásahu byla možná sanitace.
2.1.3. Využívání zdroje 2.1.3.4 Skladovací nádrže	<p>Nádrže na vodu se někdy používají jako vyrovnávací nádrže. Vzduch proudící do těchto nádrží musí odpovídat příslušné hygienické normě.(2.9.3.)</p> <p>Voda musí být skladována hygienicky tak, aby byla chráněna před kontaminací.</p>	<p>Voda by neměla být v nádržích na vodu uchovávána příliš dlouho. Provedení a provoz nádrží na vodu by měly omezit dobu od jímání do plnění na minimum. Vzduch proudící do volného prostoru v nádržích by měl být filtrován nebo upraven tak, aby se zamezilo kontaminaci vody. (2.9.3.)</p> <p>Kromě výše uvedených pravidel pro přepravní systémy by se měly uplatnit tyto požadavky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladovací nádrž by měla být chráněna před kontaminací z okolního prostředí (být uzavřena a opatřena vzduchovými filtry (doporučuje se 0,45 μ nebo méně) atd.) FOTO 5 - maximální doba skladování by měla být optimalizována tak, aby se riziko znečištění omezilo na minimum a aby se zamezilo stojaté vodě.
2.1.4. Úprava vody	Přírodní minerální vody a pramenité vody nesmí být nijak upravovány	

	<p>kromě úpravy povolené podle článku 4 směrnice 2009/54/ES.</p> <p>Úprava zavádí prvek rizika, který je třeba řádně sledovat a zabývat se jím. K těmto rizikům patří chybná úprava, nedostatečná údržba a regenerace, kontaminace z chemických látek používaných při úpravě nebo růst bakterií a vznik pachuti.</p> <p>Procesy úpravy vody proto musí být podrobeny určení rizik a výsledky musí být zahrnuty do analýzy HACCP a musí se jimi zabývat dokumenty systému řízení jakosti.</p> <p>V případě balené pitné vody neexistuje žádné omezení, pokud jde o druh úpravy.</p> <p>Procesy úpravy musí být podrobeny určení rizik a výsledky musí být zahrnuty do analýzy HACCP a musí se jimi zabývat dokumenty systému řízení jakosti.</p>	
2.1.5. Monitorování	<p>Musí být zaveden monitorovací program.</p> <p>Parametry související s bezpečností potravin, které se mají sledovat, četnost analýzy a situování míst odběru vzorků musí být stanoveny na základě metodiky HACCP, včetně kombinace minimálních kritérií a posouzení rizik. Je-li to vhodné a možné, musí se používat zařízení k zápisu dat.</p>	<p>Základní parametry by měly zahrnovat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mikrobiologické ukazatele 2. fyzikální: průtoková rychlost, teplota, elektrická vodivost, piezometrická hladina 3. fyzikálně-chemické: pH, elektrická vodivost, redox potenciál... 4. chemické: podle vlastností vody
2.1.6. Údržba	<p>Program údržby pro systémy přepravy, skladování a plnění vody musí zahrnovat pravidelnou dezinfekci a čištění k udržování sítě v dobrém hygienickém stavu.</p> <p>Po dezinfekci nebo údržbě se musí</p>	<p>Síť pro odběr a přívod vody by měla být náležitě spravována a udržována a být čištěna nebo dezinfikována za účelem ochrany všech prvků před rizikem mikrobiologické, chemické a fyzikální kontaminace.</p>

	<p>ověřit, zda lze plnění bez rizika obnovit.</p>	<p>U samotného zdroje by měl být dezinfekční režim navržen tak, aby se zohlednila rizika a provozní režim. Trvale tekoucí zdroj může například vyžadovat sanitaci pouze v případě zásahu.</p> <p>Ve spolupráci s příslušnými odborníky a orgány by se měl vypracovat rovněž podrobný pohotovostní plán, aby bylo možné reagovat co nejrychleji na mimořádné události (např. znečištění zdroje, zemětřesení, lesní požáry, podle konkrétního místa), takže lze důsledky omezit na minimum. Tento plán by měl být součástí celkového systému řešení krizí zavedeného danou společností.</p>
<p>2.1.7. Nápravná opatření</p>	<p>V případě znečištění u zdroje nebo kontaminace výrobku během plnění je třeba plnění pozastavit do doby, dokud není odstraněn zdroj kontaminace a voda znovu nevyhovuje požadavkům na jakost.</p>	<p>Údaje z monitorování by měly být pravidelně přezkoumávány a hlášeny, případně s nápravnými opatřeními, pokud jde o výsledky nebo trendy, které jsou důležité pro bezpečnost potravin. V případě potřeby by měly být nainstalovány další monitorovací body, které mohou zahrnovat nové monitorovací vrty, místa odběru vzorků atd.</p> <p>V případě porušení normy jakosti může být nezbytné stažení výrobku z oběhu. O těchto opatřeních se obvykle rozhoduje po dohodě s orgány.</p>

PODODDÍL 2.2. Konstrukce a uspořádání budov		
Nařízení č. 852/2004, příloha II: vztahuje se k bodu 1 kapitoly I		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.2.1. Obecné požadavky	<p>Budovy musí být umístěny, navrženy, zhotoveny a udržovány způsobem, který odpovídá typu postupů zpracování, jež mají být prováděny, rizikům pro bezpečnost potravin, které jsou s těmito postupy spojeny, a možným zdrojům kontaminace z prostředí výrobního závodu.</p> <p>Vnější konstrukce budov včetně střechy musí být udržována konstrukčně v bezvadném stavu.</p> <p>Konstrukce musí být navržena tak, aby se zamezilo hromadění nečistot a vytváření kondenzátu. Pro styk s potravinami se nesmí používat toxické materiály.</p> <p>Budova musí mít pevnou konstrukci, která pro výrobek nepředstavuje žádné riziko.</p> <p>Střecha musí být samoodvodňovací a vodotěsná.</p>	<p>Počet širokých dveří umožňujících proudění kontaminovaného vzduchu (výfukové plyny z nákladních vozidel, kontaminace z ovzduší...) by měl být omezený, zejména v blízkosti prostor s otevřenými lahvemi nebo ve skladu obalových materiálů. Vnější dveře by měly být samozavírací, a jsou-li zavřené, měly by být odolné vůči škůdcům.</p> <p>Návrh a konstrukce ventilačního systému a rovněž volba používaného zařízení a materiálů by měly být odpovídající, aby se omezilo hromadění nečistot a vytváření kondenzátu.</p> <p>Zvláštní prostor pro kritickou fázi plnění a uzavírání lahví by měl být umístěn tak, aby bylo možné zajistit kontrolované prostředí, tj. udržování přetlaku v místě plnění – ve skříni nebo v místnosti.</p> <p>Doporučuje se omezit postupy prováděné v této konkrétní oblasti na minimum, tedy na činnosti v souvislosti s otevřenými lahvemi, jako je vyplachování, plnění a uzavírání lahví. Označování a balení může vytvářet značné množství nečistot v ovzduší, a proto se doporučuje vyloučit je z prostorů pro plnění a uzavírání lahví. Používání lepidel nanášených za tepla</p>

		<p>může způsobit problémy týkající se chuti nebo zápachu. Etiketovací stroje uvnitř prostor pro plnění by měly mít účinné odsávací systémy.</p> <p>Okolo prostor pro plnění a uzavírání lahví by se měly použít fyzické zábrany. Dodatečné opatření, jež by se mělo uvážit, představuje filtrace vzduchu a přetlak.</p>
2.2.2. Životní prostředí	<p>Musí se uvážit možné zdroje kontaminace z okolního prostředí.</p> <p>Účinnost opatření přijatých na ochranu před možnými znečišťujícími látkami musí být pravidelně přezkoumávána.</p> <p>Nesmí se používat vysokozdvizné vozíky s benzinovým nebo naftovým motorem.</p> <p>Budovy musí být navrženy tak, aby se přístup škůdců omezil na minimum. Vnější dveře musí být správně osazeny a musí znemožňovat přístup ptákům, hlodavcům nebo hmyzu. Vnější dveře se nesmí otevírat přímo do prostor s otevřenými lahvemi.</p>	<p>Potraviny by se neměly vyrábět v prostorách, kde by se do výrobku mohly dostat potenciálně škodlivé látky.</p> <p>Nákladní vozidla, která vjíždějí do výrobního závodu nebo z něj vyjíždějí, by měla být omezena a měla by používat zvláštní trasy.</p> <p>Výtahy (vysokozdvizné vozíky) by měly mít elektrický nebo plynový pohon.</p> <p>Vnější dveře by měly být zavřené, kdykoli je to možné, a měly by se otevírat pouze za účelem přejímky materiálu nebo nakládky hotových výrobků. K dispozici jsou automatické dveře, které mohou napomoci při ochraně.</p> <p>Je důležité rozšířit správnou sanitační praxi až na hranice areálu, sekat trávu a odklízet odpadky. Udržovaný a čistý exteriér zlepšuje obraz podniku, udržuje morálku zaměstnanců a snižuje riziko působení hlodavců.</p> <p>Externí deratizační služba může doporučit vhodné požadavky na ochranu proti škůdcům a rovněž prostředky kontroly.</p>
2.2.3. Umístění provozů	Musí se jednoznačně určit hranice areálu.	Hranice prostor, v nichž dochází k plnění, by měly být uzavřeny fyzickými zábranami, aby se zamezilo vniknutí

	<p>Přístup do areálu je nutné kontrolovat.</p> <p>Areál se musí udržovat v dobrém stavu. Zeleň je nutné ošetřovat nebo ji odstranit. Cesty, dvory a parkovací plochy musí být odvodněné, aby se zamezilo stojaté vodě, a tyto plochy je třeba udržovat.</p>	<p>z vnějšku.</p> <p>Značky by měly udávat, že se v areálu plní do lahví voda určená k lidské spotřebě. Vzdálené budovy nebo konstrukce obsahující zdroje pitné vody by označeny být neměly.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p style="text-align: center;">PODODDÍL 2.3. Uspořádání areálu a pracovních prostor</p>		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II:</p> <p>vztahuje se k bodům 2, 3, 4, 6 a 10 kapitoly I a k bodu 1 kapitoly II</p>		
Bod	Požadavky	Pokyny
<p>2.3.1. Obecné požadavky</p>	<p>Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí:</p> <p>a) – umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo dezinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat dostatečný pracovní prostor pro bezpečné a hygienické provedení všech postupů;</p> <p>b) – být takové, aby se zabránilo hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích;</p> <p>c) – umožňovat správnou hygienickou praxi, včetně ochrany před kontaminací a zejména regulace škůdců.</p> <p>Vzorce pohybu materiálu, výrobků a osob a uspořádání zařízení je nutné chránit před možnými zdroji kontaminace.</p>	<p>Měly by být vymezeny prostory pro určené použití, aby se zamezilo křížové kontaminaci.</p> <p>Budova by měla umožňovat plynulý provoz od místa příjmu materiálu a jeho uskladnění přes jednotlivé kroky výrobního procesu po hotové výrobky a místa jejich expedice.</p> <p>Je-li to nezbytné, měly by uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor poskytovat 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>2.3.2. Vnitřní úprava, uspořádání a vzorce pohybu</p>	<p>Budova musí poskytovat odpovídající prostor, s logickým tokem materiálů, výrobků a osob a fyzickým oddělením prostor, v nichž se nacházejí suroviny, od prostor se zpracovávány výrobky.</p> <p>Tok materiálů, výrobků a osob musí být jednoznačně stanoven a uplatňován.</p>	<p>Skladování materiálu by mělo být oddělené ve vyhrazených prostorách pro obalové materiály, uzávěry a nádoby, a je-li to možné, rovněž pro různé druhy obalových materiálů, jako je sklo, PET, PE, PC, PVC a vícevrstvý kartón.</p> <p>Pro poskytování inženýrských a technických služeb jsou zapotřebí sklady, dílny a laboratoře údržby. Tyto by měly být náležitě odděleny od výrobních provozů.</p>
<p>2.3.3. Vnitřní konstrukce a instalace</p>	<p>Podlahy, stěny, stropy, okna, dveře, povrchy a sanitární zařízení v prostorách pro zpracování musí být omyvatelné nebo čistitelné, podle daného procesu nebo rizika pro výrobek.</p> <p>Materiály musí být odolné vůči používanému systému čištění. Prostory pro plnění musí být opatřeny hladkými, nenasákavými a snadno čistitelnými povrchy vhodnými pro použití v potravinářství.</p>	<p>Prostory pro plnění by měly mít utěsněné spáry a rohy mezi stěnou a stropem nebo podlahou by měly být zaoblené.</p>
<p>2.3.3.a. Podlahové povrchy</p>	<p>Podlahové povrchy musí být udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. FOTO 6</p> <p>To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů.</p> <p>V oblastech s mokřými procesy musí podlahy případně umožňovat přiměřený odtok vody z povrchu.</p> <p>Všechny podlahy musí být utěsněny a musí být snadno čistitelné. FOTO 7</p> <p>Podlahové povrchy musí být udržovány v dobrém stavu</p>	<p>Podlahy v prostoru pro plnění by měly zajišťovat odvod vody z povrchu do kanalizace.</p> <p>Podlahy by měly být takové, aby vydržely provoz, kterému budou vystaveny, včetně přepravy vysokozdvíhacími vozíky, jsou-li používány.</p>

	<p>a případné nezbytné opravy musí být provedeny neprodleně.</p> <p>Vysoký stupeň čistoty podlah je nutno udržovat zejména u vpustí nebo odtokových kanálů.</p> <p>Styk stěny s podlahou a rohy musí být navrženy tak, aby bylo usnadněno čištění.</p>	<p>Rohy by měly být zaoblené.</p>
2.3.3.b. Povrchy stěn	<p>Povrchy stěn musí být udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. FOTO 8</p> <p>To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím.</p> <p>Stěny musí být hladké a odolné a snadno čistitelné.</p> <p>Stěny musí být udržovány v dobrém stavu.</p> <p>Vysoký stupeň čistoty je třeba udržovat zejména v citlivých oblastech, např. v prostorách pro vyfukování, plnění a uzavírání lahví a v prostorách, kde jsou uchovávány materiály, které přicházejí do styku s vodou.</p> <p>Styk stěny s podlahou a rohy musí být navrženy tak, aby bylo usnadněno čištění.</p>	<p>V citlivých oblastech by měl být styk stěny se stropem nebo podlahou zaoblený.</p> <p>V prostorách pro zpracování by stěny měly mít světlou barvu, aby odrážely co nejvíce světla, takže případné znečištění je při čištění snadno viditelné.</p> <p>V prostorách pro zpracování, např. vyfukování, mytí, vyplachování a plnění, by měl být styk stěny a podlahy zaoblený.</p> <p>Rohy by měly být zaoblené.</p>
2.3.3. c. Stropy	<p>Stropy a stropní instalace musí být konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace.</p> <p>Stropy (nebo v provozech bez stropů vnitřní povrch střechy) a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou konečnou</p>	<p>Stropy by měly mít světlou barvu, aby odrážely co nejvíce světla, takže případné znečištění je při čištění snadno viditelné.</p> <p>Stropy a stropní instalace v prostorách s otevřenými lahvemi by měly být hladké, odolné a snadno čistitelné.</p>

	<p>úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částecek.</p> <p>Stropy a stropní instalace musí být řádně udržovány a nesmí představovat zdroj kontaminace. V případě potřeby je nutno přijmout ochranná opatření, jako je např. ochrana před vytvářením kondenzátu a úkapy.</p>	<p>V případě falešných stropů nebo snížených podhledů by měl být možný přístup do prostoru nad nimi, aby se usnadnil servis a údržba.</p> <p>Střešní okna by měla být z netříštivého skla, měla by být uvedena v registru skla ve výrobním závodě a měla být se pokud možno otevírat ven.</p>
2.3.3.d. Okna	<p>Okna a jiné otvory musí být konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot.</p> <p>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.</p> <p>Okna ve výrobních prostorách musí být vždy uzavřena, tj. trvale utěsněna. Přes otevřená okna může dojít ke kontaminaci během odstavky.</p> <p>Okna musí dobře přiléhat a umožňovat účinné čištění.</p> <p>Vnější okna se nesmí otevírat do prostor s otevřenými lahvemi. Okna musí být rovněž zesílená, aby se zamezilo rozbití, nebo opatřena ochrannou fólií, přičemž ve všech prostorách pro zpracování se upřednostňuje použití alternativy skleněných materiálů.</p>	<p>Okna v prostorách pro zpracování by měla být zhotovena z čirého, netříštivého materiálu.</p> <p>Okolí oken by mělo být odolné a snadno čistitelné. Ve výrobních prostorách by měly být parapetní desky pokud možno šikmé, aby nemohly být používány jako poličky.</p> <p>Používají-li se k větrání vnější okna, měla by být vybavena sítěmi proti hmyzu, které lze snadno čistit.</p> <p>Jsou-li dveře opatřeny okénky nebo průhledy, měly by tyto být z čirého a netříštivého materiálu.</p>
2.3.3.e. Dveře	<p>Dveře musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné.</p> <p>To vyžaduje použití hladkých</p>	<p>Dveře by měly dobře přiléhat a v ideálním případě by dveře do vysoce rizikových oblastí, např. prostor pro plnění, uzavírání a vyfukování, měly být samozavírací.</p> <p>Ve vysoce rizikových oblastech by se</p>

	<p>a nenasákavých povrchů.</p> <p>Je nutné udržovat vysoký stupeň čistoty. Pokud se používají dřevěné dveře, musí opatřeny dobře udržovaným natřeným nebo nepropustným povrchem, aby byly odolné a snadno čistitelné.</p> <p>Vnější dveře musí být zavřeny, pokud se nepoužívají, a jsou-li zavřené, musí být odolné vůči škůdcům.</p>	<p>neměly používat dřevěné dveře. Dřevo je přijatelné v oblastech, kde neexistuje vysoké riziko, je-li natřené nebo jinak ošetřené.</p>
2.3.3.f. Povrchy	<p>Povrchy (včetně povrchů zařízení) v prostorách pro zpracování musí být udržovány v čistém a bezvadném stavu, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné.</p> <p>To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných, korozivzdorných a netoxických materiálů, pokud výrobci balených vod nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů.</p>	
2.3.3.g Sanitární zařízení	<p>K dispozici musí být dostatečný počet splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém. Záchody nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami nebo kde nejsou chráněny materiály přicházející do styku s potravinami.</p> <p>Podle počtu a pohlaví zaměstnanců musí být k dispozici odpovídající počet toalet/WC. Z prostor pro zpracování nesmí být přímý přístup k toaletám. Toalety musí být od výrobních prostor náležitě odděleny vhodným meziprostorem, jako jsou chodby.</p> <p>WC musí mít sedátka.</p> <p>K dispozici musí být dostatečný</p>	<p>Na toaletách by měly být umístěny cedule například s nápisem „Umyjte si ruce“.</p> <p>Umyvadla na mytí rukou by měla být umístěna na všech místech vstupu do prostor s otevřenými lahvemi, v laboratořích, údržbářských dílnách a v jídelně.</p> <p>Upřednostnit by se měly baterie, které se neovládají rukou.</p> <p>V některých případech by se měly použít směšovací baterie.</p> <p>Neparfemované a baktericidní mýdlo / čisticí prostředek by měly být dávkovány pomocí dávkovačů. Neměla by se používat tuhá mýdla.</p> <p>Měly by být k dispozici kartáčky na</p>

	<p>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.</p> <p>V blízkosti toalet a na strategických místech v areálu musí být rozmístěn dostatečný počet umyvadel. Umyvadla určená pouze na mytí rukou se nesmí používat k mytí potravin nebo lahví.</p> <p>Musí být k dispozici mýdlo nebo čisticí prostředek.</p> <p>Musí být k dispozici jednorázové ručníky nebo sušiče rukou na bázi teplého vzduchu.</p> <p>Sanitární zařízení musí mít dostatečné přirozené nebo nucené větrání.</p> <p>Systémy pro přirozené nebo nucené větrání musí být konstruovány takovým způsobem, aby proudění vzduchu směřovalo ze sanitárních zařízení směrem od výrobních prostor, a musí být odděleny od ventilačních systémů v plnírně.</p>	<p>nehty, které jsou udržovány v hygienickém stavu pravidelným vyvážením, nebo častou výměnou.</p> <p>Pokud se používají sušiče rukou na bázi teplého vzduchu, měly by být funkční a účinné.</p>
2.3.4. Umístění zařízení	<p>Zařízení musí být navrženo a umístěno tak, aby usnadňovalo správnou hygienickou praxi a monitorování.</p> <p>Zařízení musí být umístěno tak, aby umožňovalo přístup pro obsluhu, čištění a údržbu.</p>	
2.3.5. Zkušební a laboratorní zařízení	<p>Zařízení pro in-line a on-line měření musí být kontrolováno, aby se riziko kontaminace výrobku omezilo na minimum.</p>	

	<p>Mikrobiologické laboratoře musí být navrženy, umístěny a provozovány tak, aby se zamezilo kontaminaci osob, výrobního zařízení a výrobků. Nesmí se otevírat přímo do výrobních prostor.</p>	
<p>2.3.6. Skladování složek, obalových materiálů, výrobků a chemikálií (viz rovněž pododíl 2.12)</p>	<p>Zařízení používaná ke skladování složek (minerální látky, CO₂), obalových materiálů a výrobků musí zajistit ochranu před prachem, vytvářením kondenzátu, odpadní vodou, odpady a jinými zdroji kontaminace.</p> <p>Skladovací prostory musí být suché a dobře větrané. Je-li to stanoveno, je třeba monitorovat a řídit teplotu a vlhkost.</p> <p>Všechny materiály a výrobky musí být skladovány nad podlahou a s dostatečným prostorem mezi materiálem a stěnami, aby bylo možno provádět kontrolní činnosti a činnosti k regulaci škůdců.</p> <p>Skladovací prostor musí být navržen tak, aby umožňoval údržbu a čištění, zabraňoval kontaminaci a omezil kažení na minimum.</p> <p>Musí být k dispozici zvláštní vyhrazený prostor (uzamčený nebo s jiným způsobem kontroly přístupu) pro skladování chemikálií, jako jsou čisticí prostředky, dezinfekční prostředky a jiné pomocné chemikálie. Všechny chemikálie musí být uchovávány v nádržích. Vyhrazený skladovací prostor musí být náležitě větrán s přívodem venkovního vzduchu.</p>	<p>Čisticí prostředky, dezinfekční prostředky a jiné pomocné chemikálie by měly být uchovávány v uzavřené jednotce mimo výrobní prostory.</p> <p>Maziva vhodná pro použití v potravinářství by měla být skladována odděleně od olejů a maziv, které nejsou určeny pro použití v potravinářství.</p> <p>Pro uživatele chemikálií by měly být snadno dostupné bezpečnostní listy.</p>

PODODDÍL 2.4. Technické vybavení: voda, vzduch, elektřina, osvětlení		
Nařízení č. 852/2004, příloha II: vztahuje se k bodům 2, 5 a 7 kapitoly I a k bodům 1 a 3 kapitoly VII		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.4.1. Obecné požadavky	<p>Trasy pro zásobování médií a jejich rozvod do prostor pro zpracování a skladování a kolem těchto prostor musí být navrženy tak, aby minimalizovaly riziko kontaminace výrobku.</p> <p>Je nutné sledovat kvalitu médií s cílem omezit riziko kontaminace výrobku na minimum.</p>	
2.4.2. Zásobování vodou	<p>Voda, která se používá jako složka výrobku nebo která je ve styku s obalovými materiály, musí vyhovovat jakostním a mikrobiologickým požadavkům, které se vztahují na výrobek.</p> <p>Voda pro aplikace, u nichž existuje riziko nepřímého styku s výrobkem (např. duplikátorové nádoby, výměníky tepla), musí splňovat stanovené jakostní a mikrobiologické požadavky vztahující se na danou aplikaci.</p> <p>Vodovodní trubky musí být možné čistit a/nebo dezinfikovat.</p>	

2.4.2.a. Pitná voda	<p>Zásobování pitnou vodou musí být dostatečné k uspokojení potřeb výrobního procesu.</p> <p>Zařízení pro skladování, distribuci, a je-li to zapotřebí kontrolu teploty vody, musí být navržena tak, aby splňovala stanovené požadavky na jakost vody.</p> <p>Pitná voda (jak je definována ve směrnici 98/83/EHS) se musí používat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pro čisticí nebo plnicí zařízení – k mytí/vyplachování lahví – na mytí rukou. <p>Je-li dodávaná voda chlorovaná, musí kontroly zajistit, aby byl obsah zbytkového chloru v místě použití v rámci limitů stanovených v příslušných specifikacích.</p>	<p>S odpovídající četností by se mělo posuzovat dodržování norem jakosti pitné vody.</p> <p>Veškerá dodávaná voda by měla mít kvalitu odpovídající pitné vodě.</p> <p>Měla by být vypracována politika recyklace s cílem omezit dopad na životní prostředí.</p>
2.4.2.b. Užitková voda	<p>Užitkovou vodu lze používat k požární ochraně, výrobě páry, chlazení a jiným účelům.</p> <p>Užitková voda musí mít oddělený systém, být označena, nesmí mít žádné napojení na systém pitné vody a jiné vodovodní systémy ani nesmí existovat možnost zpětného toku do těchto systémů.</p>	<p>Hadice určené k použití v případě požáru by měly být jasně označené jako požární a neměly by se používat k běžnému čištění.</p>
2.4.2.c. Recyklovaná voda	<p>Kvalita recyklované vody musí být určena jejím konečným použitím.</p> <p>Recyklovaná voda používaná při zpracování nesmí představovat riziko kontaminace.</p> <p>Používá-li se recyklovaná voda, musí obíhat v odděleném, řádně identifikovaném systému.</p>	<p>Pokud se při zpracování používá recyklovaná voda, mělo by se s odpovídající četností posuzovat dodržování norem jakosti vody.</p>

<p>2.4.3. Chemikálie určené pro kotle</p>	<p>Pokud se používají chemikálie určené pro kotle, musí se jednat o:</p> <p>a) schválené potravinářské přídatné látky, které splňují příslušné specifikace pro přídatné látky; nebo</p> <p>b) přídatné látky, které byly schváleny příslušným regulačním orgánem jako látky bezpečné pro použití ve vodě určené k lidské spotřebě.</p> <p>Chemikálie pro kotle musí být uchovávány v odděleném prostoru (uzamčeném nebo s jiným způsobem kontroly přístupu), nejsou-li bezprostředně používány.</p>	
<p>2.4.4. Větrání</p>	<p>K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené a/nebo nucené větrání.</p> <p>Návrh a konstrukce ventilačního systému a volba používaného zařízení a materiálu musí být takové, aby zamezily hromadění nečistot a vytváření kondenzátu.</p> <p>Organizace musí stanovit požadavky na filtraci, vlhkost a mikrobiologii vzduchu přicházejícího do styku s vodou a/nebo obalovými materiály.</p> <p>Pokud se na základě analýzy HACCP považují teplota a/nebo vlhkost za kritické, je nutné zavést kontrolní systém, který se musí monitorovat.</p> <p>Je nutné zajistit větrání (přirozené a/nebo nucené) k odvádění přebytečné nebo nežádoucí páry, prachu a zápachu a k usnadnění schnutí po mokřém čištění.</p>	<p>Měly by být vypracovány plány pravidelné údržby systémů pro filtraci vzduchu, které zahrnují požadavky na výměnu náplní / filtračního média s odpovídající četností, aby byla zajištěna účinná kontrola.</p> <p>Na vhodných místech by měla být nainstalována indikační zařízení za účelem vizuálního ověření přetlaku vzduchu, zejména ve vysoce rizikových oblastech, jako jsou prostory pro plnění. FOTO 9</p> <p>V pravidelných intervalech by se mělo používat odměrné zařízení pro odběr vzorků vzduchu za účelem sledování kvality vzduchu ve vysoce rizikových oblastech. FOTO 9 bis</p>

	<p>Kvalita přiváděného vzduchu musí být kontrolována tak, aby se v prostorách pro zpracování minimalizovala mikrobiologická kontaminace a kontaminace částicemi z ovzduší.</p> <p>Ventilační systémy musí být navrženy a konstruovány tak, aby nedocházelo k proudění vzduchu ze znečištěných nebo nevyčištěných oblastí do čisté oblasti. Je nutné udržovat stanovený přetlak.</p> <p>Systémy musí umožňovat snadný přístup pro čištění, výměnu filtrů a údržbu.</p> <p>Ventilační systémy musí být udržovány a vhodně kontrolovány, aby se zamezilo přístupu hlodavců a hmyzu. Je nutné pravidelně kontrolovat stav vnitřních i vnějších kanálů pro přívod vzduchu.</p>	
<p>2.4.5. Stlačený vzduch a jiné plyny (CO₂, N₂)</p>	<p>Systémy pro stlačený vzduch, oxid uhličitý, dusík a jiné plyny používané při výrobě musí být konstruovány a udržovány tak, aby se zamezilo kontaminaci.</p> <p>Plyny určené k přímému nebo náhodnému styku s výrobkem (včetně plynů používaných při přepravě, vyfukování nebo sušení materiálu, výrobků nebo zařízení) musí být:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ze schváleného zdroje - filtrovány, aby se odstranil prach, olej a voda - vhodné pro použití v potravinářství - v souladu s požadavky na technické plyny. <p>Musí být stanoveny požadavky na filtraci, vlhkost a mikrobiologii.</p>	<p>Měly by se používat bezolejové kompresory.</p> <p>Filtrace vzduchu a ostatních plynů by se měla provádět co nejbližší místu použití, je-li to možné.</p> <p>Ke každé dodávce plynu by mělo být připojeno osvědčení o analýze.</p>

	Pokud se pro kompresory používá olej, musí být vhodný pro použití v potravinářství.	
2.4.6. Osvětlení	<p>Potravinářské prostory musí mít náležité přírodní a/nebo umělé osvětlení. FOTO 10</p> <p>Osvětlení musí být přiměřené, aby umožňovalo bezpečný provoz a ověření hygienických podmínek na pracovišti, a musí splňovat minimální právní požadavky podle právních předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.</p> <p>Všude tam, kde se nachází nechráněný výrobek nebo povrchy přicházející do styku s výrobkem, se vyžaduje 538 luxů, aby bylo možné zjistit výskyt fyzikální kontaminace, zejména v těchto oblastech: plnění do lahví, regenerace chladiva, provozní zařízení a prostory, kde se tato zařízení opravují, umývárny, toalety a kuchyňka nebo odpočívárna.</p>	<p>Všechna osvětlovací tělesa by měla mít nerozbitné difuzory nebo kryty (nikoli skleněné), a pokud jsou nainstalovány zářivkové trubice, měly by mít difuzory zakryté konce. Alternativně by měly být trubice opatřeny pouzdem. Nebo by se měly používat bezpečné (nerozbitné) žárovky.</p> <p>Vedení výrobního závodu by mělo mít přístup ke kalibrovaným fotometrům za účelem kontroly hladiny osvětlení.</p> <p>V jiných oblastech, než jsou oblasti popsané v požadavcích, by mělo být zajištěno 215 luxů.</p> <p>Je-li to možné, měla by být osvětlovací tělesa v jedné rovině se stropem.</p>

PODODDÍL 2.5 Nakládání s odpady a likvidace odpadních vod

Nařízení č. 852/2004, příloha II:		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.5.1. Obecné požadavky	<p>Musí být zavedeny systémy k zajištění identifikace, sběru, odstraňování a likvidace odpadních materiálů způsobem, který zabraňuje kontaminaci výrobků nebo výrobních prostor.</p> <p>Odpadní materiály musí být z prostor pro zpracování</p>	<p>Měl by být zaveden plán snižování odpadů s cílem omezit tvorbu veškerých odpadů u zdroje (včetně odpadních vod a obalového odpadu).</p>

	odstraňovány co nejrychleji, aby se zamezilo kontaminaci.	
2.5.2. Kontejnery / odpadkové koše na odpadní materiály a nebezpečné látky	<p>Kontejnery / odpadkové koše na odpadní materiály a nebezpečné látky musí být: FOTO 10 a, b a c</p> <p>a) jednoznačně identifikované pro zamýšlený účel;</p> <p>b) umístěny v určené oblasti;</p> <p>c) uzavřené, pokud se bezprostředně nepoužívají, a uzamčené v případě nebezpečných látek;</p> <p>d) zhotovené z odolného materiálu, který je snadno čistitelný a dezinfikovatelný;</p> <p>e) v kritických oblastech, jako jsou prostory pro plnění a rovněž prostory pro mytí rukou, vybaveny systémem pro otevírání pomocí nožního pedálu.</p>	<p>Ve specifických oblastech, zejména v prostorech pro plnění, by se měly používat zvláštní odpadkové koše.</p> <p>Odpad, který může způsobit kontaminaci, např. lepidla, vlhké kartóny, nečistoty z podlahy atd., by měl být uložen v uzavřených odpadkových koších a/nebo z citlivých oblastí neprodleně odstraněn.</p> <p>Odpadkové koše by měly být vyprazdňovány nejméně jednou denně, udržovány v dobrém hygienickém stavu a pravidelně čistěny.</p> <p>Odpadkové koše by měly být označeny, aby bylo možné třídění odpadu za účelem recyklace.</p> <p>Odpadkové koše obsahující suché recyklovatelné materiály nebo obalový odpad (např. kartón, plastová fólie) by měly být při skladování mimo výrobní prostory uzavřené, pokud nejsou aktivně doplňovány.</p>
2.5.3. Nakládání s odpady a odstraňování odpadů	<p>Musí být zajištěno náležité třídění, skladování a odstraňování odpadů.</p> <p>Úložiště odpadů musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě a bez škůdců. (2.15)</p> <p>V určené oblasti sběru odpadů musí být k dispozici náležitě spravované úložiště, které nebude mít v žádném případě škodlivý vliv na integritu výrobku.</p>	<p>Úložiště odpadů by nemělo lákat škůdce, ani být pro ně přístupné.</p> <p>Kontejnery na odpad by měly být uzavřené, měly by zamezovat přístupu škůdců a být pravidelně vyprazdňovány, čistěny nebo nahrazovány.</p> <p>Vytříděný odpad, který je uskladněn k recyklaci, by měl být omezen na minimum a měl by být dobře zabezpečen.</p>

	<p>V prostorách pro zpracování a skladování nesmí být povoleno hromadění odpadů. Četnost odstraňování odpadů musí být stanovena tak, aby se zamezilo hromadění, s odstraňováním odpadu nejméně jednou denně.</p> <p>Označené materiály nebo výrobky, které jsou určeny jako odpad, musí být před tím, než opustí výrobní závod, zdeformovány nebo zničeny, aby bylo zajištěno, že nebude možné znovu použít ochranné známky. Odstranění a zničení musí provádět schválené smluvní strany zajišťující likvidaci. Organizace musí uchovávat záznamy o zničení.</p> <p>Likvidace ostatního odpadu, např. lahví, etiket, uzávěrů a jiných obalů, musí být vhodným způsobem kontrolována. Odpady, které mohou způsobit kontaminaci (např. nečistoty, prázdné obaly od čisticích prostředků), musí být odstraněny hygienickým způsobem.</p> <p>Veškerý odpad musí být odstraňován s odpovídající četností, hygienickým a ekologickým způsobem v souladu s platnými právními předpisy.</p> <p>Likvidace elektronického a elektrického odpadu musí být v souladu s místními předpisy.</p> <p>Likvidace maziv a olejů určených pro zařízení musí vyhovovat místním předpisům.</p>	<p>Mělo by se podporovat zavedení programů recyklace obalového odpadu.</p> <p>Měla by být přijata účinná opatření, která zamezí neoprávněnému opětovnému použití vyřazených lahví – zejména lahví opatřených logy společnosti či jinými identifikačními údaji. Vyřazené lahve čekající na zdeformování, zničení nebo povolený sběr by měly být bezpečně uskladněny.</p>
2.5.4. Odvodňovací a kanalizační zařízení	<p>Kanalizační zařízení musí být navržena, konstruována, umístěna a udržována takovým způsobem, aby nevzniklo riziko kontaminace materiálů nebo výrobků. Kanalizační potrubí musí mít</p>	<p>Je-li to možné, měly by být podlahy konstruovány tak, aby uniklé tekutiny odtékaly do kanalizačního potrubí, s cílem zamezit hromadění vody.</p>

	<p>dostatečnou kapacitu pro odvádění očekávaného průtokového množství. Kanalizační potrubí se nesmí křížit s výrobními linkami. Kanalizační potrubí musí být opatřeno sifonem a utěsněno. Mezi zařízeními a odvodňovacími nebo kanalizačními potrubími nesmí existovat žádné přímé spoje. FOTO 11</p> <p>Vodovodní zařízení musí být zpravidla konstruována tak, aby se zamezilo zpětnému nasávání nebo zpětnému toku, a to použitím zpětných ventilů.</p> <p>V oblastech s mokřými procesy musí být podlahy spádované, aby umožňovaly účinný odtok vody.</p> <p>Je nutné vyhnout se a zamezit stojaté vodě.</p> <p>Hromadění vody na podlahách a v kanalizačních zařízeních se nesmí stát zdrojem možné kontaminace. Odpadní vody musí odtékat do vhodného kanalizačního systému. FOTO 12</p> <p>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 do prostor pro zpracování a skladování.</p>	<p>Měly by být k dispozici podlahové vpusti pro jímání uniklých tekutin.</p> <p>Kanalizační potrubí by mělo být opatřeno perforovanými lapači ze snadno čistitelného materiálu k zachycování cizích předmětů, např. uzávěrů. Případně venkovní vypouštěcí otvory by měly být zakryty, aby se zabránilo vniknutí hlodavců či jiných škůdců.</p> <p>V plánech čištění musí být stanoveno pravidelné čištění a dezinfekce kanalizačního potrubí.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PODODDÍL 2.6 Vhodnost zařízení

Nařízení č. 852/2004,
příloha II

Bod	Požadavky	Pokyny
2.6.1. Obecné požadavky	<p>Zařízení, se kterým přicházejí potraviny do styku (např. potrubí, plnicí zařízení, dopravní pás atd.), musí být navržena, konstruována a instalována takovým způsobem, aby bylo umožněno čištění, dezinfekce a údržba.</p> <p>Zařízení, se kterým přicházejí potraviny do styku, musí být navržena tak, aby je bylo možno odstranit nebo demontovat za účelem čištění nebo údržby. Zařízení musí být zhotoveno z trvanlivého materiálu, aby bylo odolné vůči opakovanému čištění.</p> <p>Je-li to nezbytné, musí být zařízení vybaveno odpovídajícím kontrolním přístrojem, aby bylo zaručeno dodržování platných předpisů týkajících se bezpečnosti potravin a jakosti. Kontrolními přístroji jsou přístroje určené organizací jako nezbytné k zajištění bezpečnosti potravin (HACCP) a jakosti výrobků.</p> <p>Povrchy přicházející do styku s výrobkem nesmí ovlivnit výrobek nebo systém čištění, ani být jimi ovlivněny.</p> <p>Zpracovávaný výrobek se musí nacházet v utěsněném potrubním systému pod tlakem, bez netěsných míst či jiných zdrojů kontaminace. Jsou-li víka na skladovacích nádržích na svém místě, musí zajistit neprodyšné uzavření.</p> <p>Musí být vypracovány a prováděny plány čištění CIP a COP, aby bylo</p>	<p>Veškerá zařízení, která přicházejí do styku s produktovou vodou, by měla mít mechanismus nebo postup pro zjišťování čistoty a technického stavu.</p> <p>Měl by být zaveden plán/systém preventivní údržby. Měl by převažovat vysoký stupeň údržby a veškerá poškozená zařízení by měla být okamžitě nahlášena a zkontrolována. Měl by existovat systém nebo postup pro uvolnění zařízení po údržbě pro výrobu.</p> <p>Mělo by se odrazovat od použití provazu nebo pásky třeba jen k dočasným opravám.</p> <p>Mělo by být zajištěno, aby malé předměty, jako jsou matice, šrouby nebo podložky, nezůstávaly v prostorách s otevřenými lahvemi.</p> <p>Ve výrobních prostorách a prostorách pro skladování obalů pro první balení by se k upevňování vývěsek atd. neměly používat připínáčky a podobné upevňovací prvky.</p>

	<p>zajištěno, že veškeré plnicí zařízení je udržováno ve vhodném hygienickém stavu. (Viz rovněž pododíl 2.14)</p> <p>Veškerá maziva pro dopravní pásy musí být vhodná pro použití v potravinářství a nesmí mít nepříznivý vliv na vodu a nádoby na vodu.</p>	
2.6.2. Hygienický design	<p>Zařízení by mělo vyhovovat zavedeným zásadám hygienického designu, včetně těchto požadavků:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) hladké, přístupné, čistitelné povrchy, samoodvodňování v oblastech s mokřými procesy; b) použití materiálů slučitelných se zamýšlenými výrobky a čisticími nebo proplachovacími prostředky; c) kostra nesmí mít otvory nebo být opatřena maticemi a šrouby; d) svařovaný spoj u materiálů přicházejících do styku s výrobkem musí být hladký. <p>Potrubí, nádrže a klimatizační soustava musí být čistitelné, zcela vypustitelné a bez slepých míst.</p> <p>Zařízení musí být navrženo tak, aby se kontakt mezi rukama obsluhy a výrobky omezil na minimum.</p> <p>Mezi zařízením a odvodňovacím nebo kanalizačním potrubím nesmí existovat přímé spoje. Výpusti ze skladovacích nádrží se nesmí nacházet pod povodňovou hladinou podlahových vpustí.</p>	<p>V prostorách pro plnění by neměla být laťová podlaha.</p> <p>U nechráněných surovin, rozpracovaných výrobků nebo nezabalených hotových výrobků by nemělo být povoleno zařízení na obrábění dřeva.</p>
2.6.3. Kontaktní povrchy	<p>Povrchy, které přicházejí do styku s výrobkem, musí být zhotoveny</p>	<p>Co se týká chemických látek obecně, při posuzování rizik pro</p>

	<p>z materiálů vhodných pro použití v potravinářství. Musí být nepropustné a korozi-vzdorné.</p> <p>Pro zařízení, které přichází do styku s vodou, je nejvhodnějším materiálem nerezová ocel vhodná pro použití v potravinářství.</p> <p>Pokud se použijí jiné materiály, je nanejvýš důležité zajistit, aby vodě nedodávaly zápach nebo příchut' ani neměnily její složení.</p> <p>Jestliže je nutné použít chemické přísady, aby se zabránilo korozi zařízení a nádob, musí být použity v souladu s osvědčenými postupy.</p> <p>Všechny chemické látky musí být posouzeny s ohledem na dodržení nařízení REACH.</p> <p>Maziva použitá v místech, kde může dojít k náhodnému styku s výrobkem nebo povrchy přicházejícími do styku s výrobkem, musí být vhodná pro použití v potravinářství.</p>	<p>bezpečnost potravin (HACCP) by měl být k dispozici a být zohledněn návod k použití od výrobce.</p> <p>Měly by být k dispozici dokumenty potvrzující schválení povrchu přicházejícího do styku s výrobkem pro použití v potravinářství (např. doklad nebo záruka).</p> <p>Pro chemické látky by měl být k dispozici příslušný bezpečnostní list.</p>
2.6.4. Zařízení pro řízení a monitorování teploty	<p>Zařízení používané pro tepelné procesy (např. pro zpracovanou vodu a/nebo vodu pro čištění/sanitaci) musí dodržovat teplotní gradient a podmínky udržování teploty stanovené v příslušných specifikacích výrobku.</p> <p>Zařízení musí zajišťovat monitorování a řízení teploty.</p>	<p>Zařízení by mělo mít akustické a/nebo vizuální poplašné systémy pro případ selhání systému.</p>

PODODDÍL 2.7 Výrobní prostory a údržba

Nařízení č. 852/2004, příloha II:		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.7.1. Obecné požadavky	<p>Potravinářské prostory musí být udržovány v čistotě a dobrém stavu.</p> <p>Musí být zaveden program preventivní údržby.</p>	Smluvní strany, servisní technici, dočasní a jiní externí pracovníci by měli být náležitě kontrolováni.
2.7.2. Výrobní závod a potravinářské prostory		
2.7.2.a. Vnější konstrukce	Vnější konstrukce budov včetně střechy musí být udržována konstrukčně v bezvadném stavu.	<p>Je důležité rozšířit správnou sanitační praxi až na hranice areálu, sekat trávu a odklízet odpadky. Udržování a upravenost exteriéru zlepšují obraz společnosti, udržují morálku zaměstnanců a snižují riziko působení hlodavců.</p> <p>Měl by se kontrolovat prach v okolí budovy.</p>

<p>2.7.2.b. Vnitřní konstrukce a instalace</p>	<p>Vnitřek budov musí být udržován v dobrém technickém stavu a čistotě. To se týká konstrukce budov a rovněž instalací jako osvětlení a větrání.</p> <p>FOTO 13 Pokud je třeba provést rozsáhlejší přestavbu a opravy, je nutné zajistit odpovídající kontrolu, aby mohla výroba pokračovat, aniž by došlo ke kontaminaci produktové vody prachem a nečistotami. Tyto přestavby a opravy je nutné náležitě kontrolovat a sledovat po celou dobu a dokončit je v co nejkratším možném čase.</p> <p>Ve veškerých prostorách a u veškerého výrobního zařízení se musí udržovat vysoký stupeň čistoty a hygieny.</p> <p>Při výběru čisticích prostředků je nutné postupovat opatrně.</p>	<p>Je-li to možné, měla by být v pravidelných intervalech naplánována odstávka pro běžné generální opravy.</p> <p>Nátěry by se neměly provádět během doby výroby. Při výběru použité barvy by se mělo postupovat opatrně. Doporučuje se vybírat barvy určené pro použití při výrobě potravin a s minimálním zápachem. Nelze dostatečně zdůraznit, že voda absorbuje zápach z barvy a že barva může způsobit nepříjemnou pachůť. Může být vhodné vybrat barvu, která obsahuje protiplísňový prostředek.</p> <p>Měly by být zavedeny podrobné plány a postupy pro pravidelné čištění. Četnost a druh čištění různých prostor by měly souviset s jejich určeným použitím.</p> <p>Čisticí prostředky by měly být pokud možno neparfemované a bezoplachové.</p> <p>Používané čisticí zařízení by mělo být pravidelně udržováno a čištěno. Nemělo by se používat dřevěné nářadí.</p> <p>Uklízečský personál by měl být vyškolen, včetně hygieny, a kontrolován.</p> <p>Příslušní interní pracovníci dohledu / vedoucí pracovníci by měli průběžně kontrolovat a sledovat stupeň čistoty s cílem zajistit, aby byly plány a postupy vhodné a aby byly účinně prováděny.</p>
<p>2.7.3.: Nástroje a zařízení: preventivní a nápravná údržba</p>	<p>Program preventivní údržby zahrnuje všechny přístroje používané ke</p>	

	<p>sledování a/nebo omezování rizik pro bezpečnost potravin.</p> <p>Nápravná údržba se provádí tak, aby výroba na sousedních linkách nebo zařízeních nebyla ohrožena kontaminací.</p> <p>Požadavky na údržbu, které ovlivňují bezpečnost výrobku, se musí upřednostnit.</p> <p>Dočasné opravy nesmí ohrozit bezpečnost výrobku a musí být včas nahrazeny trvalou opravou.</p> <p>K dočasným opravám se nesmí použít provazy, pásy, dráty, gumičky atd.</p> <p>Existuje-li možnost přímého či nepřímého styku s výrobkem, musí se používat maziva a teplonosná média vhodná pro použití v potravinářství.</p> <p>Postup pro uvolnění zařízení po údržbě zpět pro výrobu musí zahrnovat vyčištění, sanitaci, pokud je to stanoveno v postupech pro hygienu výrobního</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>procesu, a prohlídku před opětovným používáním.</p> <p>Požadavky na programy nezbytných předpokladů pro místní oblast se musí vztahovat na oblasti a činnosti údržby v provozních prostorách.</p> <p>Údržbářský personál musí být seznámen s tím, jaká rizika představuje jeho činnost pro výrobek.</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

PODODDÍL 2.8. Řízení nakupovaných materiálů		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II:</p> <p>vztahuje se k bodu 1 kapitoly IX a k bodům 1 a 4 kapitoly X</p>		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.8.1. Obecné požadavky	<p>Nákup materiálů, které ovlivňují bezpečnost potravin, musí být kontrolován, aby bylo zajištěno, že využívání dodavatelé jsou schopni dodržet stanovené požadavky, a to technické i právní.</p> <p>Musí se ověřovat shoda přichozích materiálů se stanovenými požadavky na nákup.</p>	

<p>2.8.2. Požadavky na příchozí materiál (suroviny/složky/obaly)</p>	<p>Výrobce balených vod nesmí přijmout žádné suroviny nebo složky ani jiné materiály používané při zpracování výrobků, pokud je o nich známo nebo pokud by se dalo důvodně očekávat, že jsou natolik kontaminovány parazity, patogenními mikroorganismy nebo toxickými, rozkladnými nebo cizorodými látkami, že by i po hygienicky provedeném vytrídění a/nebo po přípravných nebo zpracovatelských procesech provedených výrobcem balených vod zůstaly stále nevhodné k lidské spotřebě.</p> <p>Dodávková vozidla musí být před vykládkou a během vykládky kontrolována s cílem ověřit, zda byla během přepravy zachována jakost a bezpečnost materiálu (např. plomby nepoškozeny, nepřítomnost škůdců, obal neporušen atd.).</p> <p>Příchozí materiály musí být podrobeny prohlídce a/nebo se na ně musí vztahovat osvědčení o analýze, aby bylo možné před přejímkou nebo použitím ověřit shodu se stanovenými požadavky.</p> <p>Četnost a rozsah prohlídek musí být založeny na riziku, které daný materiál představuje, a na posouzení rizik u konkrétních dodavatelů.</p> <p>S příchozími materiály, které nevyhovují příslušným specifikacím, je nutné nakládat podle zdokumentovaného postupu, který zajišťuje, aby nebyly omylem použity.</p> <p>Místa přístupu k zařízení pro příjem hromadného materiálu (např. PET</p>	<p>Příchozí materiály by měly být před přejímkou nebo použitím zkontrolovány, aby se ověřila shoda se stanovenými požadavky. Způsob ověřování by měl být zdokumentován.</p>
----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>drť) musí být identifikována, opatřena krytem a uzamčena. K vysypání materiálu do těchto systémů dochází až po schválení a ověření materiálu, který má být přijat.</p>	
2.8.2.a. Voda	<p>Přírodní minerální vody a pramenité vody musí vyhovovat směrnici 2009/54/ES (v platném znění) a/nebo 98/83/ES (v platném znění) a 2003/40/ES.</p> <p>Balená pitná voda by měla vyhovovat směrnici 98/83/ES.</p> <p>Vodárenské společnosti musí prokázat dodržování těchto směrnic pravidelným testováním parametrů stanovených v příslušných částech předpisů.</p>	
2.8.2.b. Ostatní složky a pomocné materiály	<p>Všechny ostatní složky (minerální látky² a CO₂) a pomocné materiály (např. filtrační média) musí být pořizovány u schválených dodavatelů a vyhovovat vzájemně dohodnutým specifikacím a příslušným právním předpisům týkajícím se bezpečnosti potravin.</p> <p>Je nutné uvážit zajištění toho, aby při kontaktu s CO₂ nedošlo k ovlivnění senzorických vlastností a k mikrobiologické kontaminaci, a to u hotových výrobků nebo obalů pro první balení, které se používají k plnění vody.</p>	<p>Případně by se měly provádět zkoušky s cílem prokázat, že složky a výrobní materiály splňují právní předpisy týkající se bezpečnosti potravin.</p>
2.8.2.c. Obaly pro první balení	<p>Obaly pro první balení (PET, PE, PC, PVC, sklo, hliník, kartón...) musí být pořizovány u dodavatelů schválených výrobcem. Tyto materiály musí vyhovovat vzájemně dohodnutým specifikacím a příslušným právním předpisům týkajícím se bezpečnosti potravin.</p>	<p>Případně by se měly provádět zkoušky s cílem prokázat, že obaly pro první balení splňují právní předpisy týkající se bezpečnosti potravin.</p> <p>Příchozí obaly pro první balení (láhve, uzávěry, preformy) by měly být zhotoveny z materiálu vhodného pro použití v potravinářství.</p>

² Které mohou být přidávány do pitné vody pouze za účelem remineralizace.

	<p>Tyto materiály musí být skladovány a používány tak, aby nebyla negativně ovlivněna integrita výrobků.</p> <p>Musí být zavedeny systémy schvalování a sledování dodavatelů obalů pro první balení (např. kontrola splnění požadavků ze strany dodavatele).</p>	<p>Mimoto by se měly provádět odpovídající zkoušky s cílem ověřit, zda obalové materiály pravděpodobně nezmění vlastnosti (senzorické, chemické a fyzikální) hotového výrobku během doby trvanlivosti ani mechanické vlastnosti obalu.</p> <p>V případě podstatné změny vlastností obalu, například zavedení recyklovaného PET, by se měly tyto zkoušky zopakovat.</p>
2.8.2.d. Obaly (další balení)	<p>Obaly používané pro další balení nesmí být zdrojem kontaminace.</p> <p>Přepravní bedny musí umožňovat snadné vícenásobné čištění pomocí myčky.</p>	<p>Materiály používané pro další balení by měly být pořizovány u schválených dodavatelů a vyhovovat vzájemně dohodnutým specifikacím.</p> <p>Měly být zavedeny systémy schvalování a sledování dodavatelů obalů pro další balení (např. kontrola splnění požadavků ze strany dodavatele).</p> <p>Regály používané ke skladování a přepravě balených výrobků by měly být udržovány v dobrém stavu a neměly by představovat hrozbu pro obsah.</p>

PODODDÍL 2.9. Nádoby, víčka a uzávěry		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II:</p> <p>vztahuje se k bodu 3 kapitoly IX a k bodům 1–4 kapitoly X</p>		<p>Specifické pokyny pro odvětví balené vody</p>
Bod	Požadavky	Pokyny
2.9.1. Obecné	Ve všech fázích výroby, zpracování	

požadavky	<p>a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že již nelze očekávat jejich konzumaci.</p> <p>Cokoli, co bylo v přímém styku s vodou, může mít vliv na bezpečnost potravin a jakost hotového výrobku.</p> <p>Obaly pro první balení, jako jsou nádoby, víčka a uzávěry, nesmí být z důvodu svého provedení zdrojem kontaminace.</p> <p>Postup prvního balení musí zajistit, aby nedocházelo ke kontaminaci výrobku, a to vhodným umístěním, hygienickým designem a/nebo volbou vhodného hygienického zařízení, údržbou zařízení a kontrolou postupů při plnění.</p> <p>Obaly pro první balení musí být skladovány tak, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.</p> <p>Všechny obaly pro první balení musí být vybírány, pořizovány a schvalovány, jak je popsáno v bodě 2.8.2.</p>	
2.9.2. Skladování nádob, víček a uzávěrů	<p>Obaly pro první balení (např. preformy, vyfouknuté plastové lahve, vyčištěné skleněné lahve, víčka a uzávěry) musí být uloženy tak, aby se zamezilo kontaminaci těkavými látkami, znečišťujícími látkami z ovzduší, škůdci a zlovolnými činy.</p> <p>Provedení skleněných lahví a jiných nádob k opakovanému použití musí umožňovat snadné vícenásobné čištění a dezinfekci pomocí myčky.</p>	<p>Pokud jsou prázdné nádoby skladovány venku, měly by být náležitě chráněny před vlhkem, prachem, mimořádnými povětrnostními podmínkami a škůdci. V případě plastových nádob je nezbytná rovněž ochrana před nadměrným teplem a slunečním zářením.</p> <p>Pro skladovací prostory by měly být zavedeny plány čištění.</p> <p>Měly by se provádět pravidelné</p>

	<p>Víčka a uzávěry musí být uloženy na suchém místě a být chráněny před teplem, prachem, škůdci a chemickými látkami.</p>	<p>hygienické audity skladu, aby se ověřily správné skladovací postupy.</p>
<p>2.9.3. Výroba nádob (vstřikování a/nebo vyfukování na místě)</p>	<p>Při výrobě nádob musí být dodrženy pokyny uvedené v pododdílech 2.3 (Uspořádání areálu a pracovních prostor) a 2.4 (Technické vybavení).</p> <p>Kritické jsou prostory pro výrobu nádob (zejména včetně prostoru pro vstřikování nebo příjem umělé pryskyřice, vyfukovacího zařízení nebo zařízení na vytlačování s vyfukováním pro PET nádoby, všech dopravníkových pásů pro preformy nebo prázdné láhve). Přiváděný vzduch se musí filtrovat (gravimetrický filtr). V tomto prostoru se musí udržovat čistota a pořádek (např. žádný plastový odpad nebo nečistoty jakéhokoli druhu).</p> <p>Stlačený vzduch a rovněž vzduch v přetlakovém systému používaném k vyfukování nádob musí být suchý, nesmí obsahovat olej a musí být zajištěna jeho mikrofiltrace (0,2 µm nebo méně), aby se zamezilo chemické nebo mikrobiologické kontaminaci prázdných nádob. Musí existovat postup a stanovený plán pro údržbu systému stlačeného vzduchu a filtrů.</p> <p>PET preformy musí být chráněny a skladovány v náležitých podmínkách (čisté bedny nebo čisté vyhrazené zásobníky). Pokud se používají plastové sáčky, musí se jednat o jednorázové sáčky vhodné pro použití v potravinářství.</p> <p>Musí existovat zdokumentovaný postup a stanovený plán údržby vstřikovacích strojů a strojů na</p>	<p>Prostory pro výrobu nádob by se měly nacházet v oddělené místnosti (s výjimkou kombinovaného stroje na vyfukování/plnění) s přetlakem a filtrovaným vzduchem, těsně přiléhajícími a samozavíracími dveřmi. Okna by měla být trvale neprodyšně zavřená.</p> <p>FOTO 14 Preformy by měly být před vyfouknutím vyčištěny proudem filtrovaného vzduchu, aby bylo zajištěno, že se v nich nenachází žádný prach nebo plastový či dřevěný odpad pocházející z balení.</p> <p>Dopravní pásy a podávací zásobníky by měly být zakryty za účelem ochrany nádob před kontaminací (prach, vlhkost, kýchání...). Kryty by měly být nastavitelné nebo navrženy tak, aby nádoby všech velikostí náležitě chránily před kontaminací ze všech stran.</p> <p>FOTO 15</p>

	vyfukování do formy a souvisejícího vybavení.	
2.9.4. Manipulace s víčky a uzávěry	<p>Před vložením do podávacího zásobníku se musí víčka a uzávěry chránit.</p> <p>Krabice obsahující víčka a uzávěry se nesmí skladovat přímo na zemi.</p> <p>Víčka a uzávěry se musí až do doby použití skladovat v původní uzavřené bedně.</p> <p>Víčka a uzávěry nesmí být vloženy do podávacího zásobníku dříve než těsně před použitím.</p> <p>Kontejnery, podávací zásobníky, naváděče, skluzy a dopravníkový systém pro víčka a uzávěry se musí čistit, aby se zamezilo riziku částeček v hotovém výrobku.</p> <p>Podávací zásobníky pro víčka a uzávěry a systémy podávání víček musí být účinně zakryty. FOTO 16</p>	<p>Upřednostňují se systémy podávání víček dopravníkového typu před pneumatickými systémy, jelikož vytvářejí méně odpadu z víček. FOTO 17</p>

PODODDÍL 2.10. Manipulace s balenou vodou		
Nařízení č. 852/2004, příloha II: vztahuje se k bodu 3 kapitoly IX a k bodům 3 a 4 kapitoly X		Specifické pokyny pro odvětví balené vody
Bod	Požadavky	Pokyny
2.10.1. Obecné požadavky	<p>Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že nelze očekávat jejich konzumaci.</p> <p>Cokoli přijde do přímého styku s vodou, může mít vliv na bezpečnost potravin a jakost hotového výrobku.</p> <p>Čištění, dezinfekce a vyplachování nesmí představovat zdroj kontaminace výrobku.</p>	
2.10.2. Zavádění a mytí jednorázových nádob	<p>Prostor pro zavádění nádob se musí nacházet ve zpracovatelském zařízení, aby se kontaminace před plněním a uzavřením omezila na minimum.</p> <p>S nádobami je nutné manipulovat hygienickým způsobem.</p>	<p>Dopravníkové pásy od místa naložení nádob do jejich uzavření a podávací zásobníky by měly být zakryty za účelem ochrany nádob před kontaminací.</p> <p>Vyplachování nevratných (jednorázových nádob) před plněním by se mělo považovat za preventivní opatření a v každém jednotlivém případě by měla být posouzena jeho</p>

		<p>účinnost.</p> <p>Dopravníkové pásy pro nádoby by měly být od výstupu z myčky nebo vyplachovače až po uzavírací stroj účinně zakryty.</p> <p>Vhodným preventivním opatřením, pokud jde o kontaminaci cizorodými látkami, může být vizuální nebo automatická prohlídka nádob před plněním a/nebo naplněných nádob.</p>
2.10.3. Čichová kontrola vratných plastových lahví	<p>Vyřazené nádoby musí být pomocí vhodného zařízení odděleny od dobrých nádob.</p> <p>Vyřazené plastové lahve (znečištěné nebo nevyčistitelné) musí být odděleny a poté s nimi musí být nakládáno tak, aby se zamezilo riziku toho, že se láhev omylem vrátí na linku (žádné riziko smíchání čistých a špinavých nádob).</p>	<p>Za účinné preventivní opatření by se měla považovat čichová kontrola každé jednotlivé lahve. Pokud se k tomu používá elektronické detekční zařízení, mělo by být pravidelně kalibrováno a testováno.</p>
2.10.4. Mytí vratných nádob	<p>Provedení lahví musí umožňovat snadné vícenásobné čištění a dezinfekci pomocí myčky. Musí být k dispozici účinné myčky lahví.</p> <p>Musí být zaveden účinný monitorovací a kontrolní program, aby bylo zajištěno, že jsou dodržována výkonnostní kritéria a že samotný proces nepředstavuje zdroj kontaminace (např. stopy žíravých látek).</p> <p>Přístroje na mytí/dezinfekci lahví musí být instalovány v chráněné oblasti. Myčka musí být umístěna tak, aby se možná kontaminace nádob po dezinfekci před vstupem do místnosti, kde dochází k plnění, omezila na minimum (žádné riziko smíchání čistých a špinavých nádob).</p> <p>Materiál a provedení krytu</p>	<p>Na výstupu z myčky by se měl nacházet automatický systém pro vyložení lahví.</p> <p>Na výstupu z myčky by se s čistými lahvemi nemělo manipulovat ručně a mělo by se s nimi nakládat hygienickým způsobem.</p> <p>Za preventivní opatření by se mělo považovat vypláchnutí nádob před plněním a jeho účinnost by měla být posouzena v každém jednotlivém případě. FOTO GD</p> <p>Měl by existovat vhodný postup pro čištění vyřazených lahví kvůli kontaminaci, nebo by tyto lahve měly</p>

	<p>dopravníkového pásu musí usnadňovat čištění.</p> <p>Prostředky používané k čištění musí být schváleny.</p> <p>Musí existovat zdokumentované postupy pro provoz, údržbu a sanitaci strojů na mytí lahví (koncentrace čisticích prostředků, vyplachovací cykly, tlak v tryskách, provozní teploty atd.). Musí být zaznamenávány údaje o údržbě a ověření.</p> <p>Jako vhodné preventivní opatření, co se týká kontaminace, musí být zavedena vizuální nebo automatická prohlídka nádob před plněním výrobků.</p>	<p>být zničeny.</p> <p>Výstup z myčky by měl být náležitě chráněn. Dopravníkové pásy od výstupu ze stroje na mytí k plnicímu stroji by měly být zakryty za účelem ochrany nádob před kontaminací. Vyčištěné a vydezinfikované lahve by měly být po celou dobu, kdy se nacházejí na dopravních pásích, podávacích stolech atd., chráněny kryty. Kryty dopravníkových pásů musí být navrženy tak, aby lahve chránily shora a z boku před prachem, kýčáním atd. FOTO 19</p>
<p>2.10.5. Vnější úprava a konstrukce prostor, kde dochází k plnění vody do lahví</p>	<p>Prostory pro plnění musí mít odolnou konstrukci.</p> <p>Dveře do prostoru pro plnění musí být samozavírací a okna nesmí být otevíratelná.</p> <p>Otvory dopravníkového pásu na vstupu do prostoru pro plnění a výstupu z tohoto prostoru nesmí přesáhnout velikost nádoby, která se právě používá a která projde otvorem. FOTO 23 (BQ nebo GD)</p> <p>Pokud se otvor nepoužívá a pokud se ve stejné místnosti manipuluje s nádobami různých velikostí, musí být otvor zakrytý, není-li trvale v provozu přetlakový systém.</p> <p>Uvnitř místnosti pro plnění musí být pouze nezbytné zařízení. Postupy, které by mohly znečistit výrobek a ohrozit hygienické podmínky místnosti pro plnění, nejsou přípustné.</p> <p>Přístup do místnosti pro plnění musí mít pouze oprávnění, řádně oděni</p>	<p>Plnicí zařízení (vyplachovač, plnič, uzavírač) by mělo být chráněno malou skříň s přetlakem a filtrovaným vzduchem (HEPA filtr), nebo by se mělo nacházet v místnosti se sterilní filtrací vzduchu a přetlakem. FOTO 20 GD</p> <p>Na vstupu do místnosti pro plnění by se měly nacházet dvojitě vstupní dveře. V této místnosti se vyžaduje umyvadlo na mytí rukou s automatickou směšovací baterií, náležitý přívod teplé a studené vody a vhodný systém dávkování neparfémovaného tekutého mýdla (antiseptického), systém sušení rukou nebo papírové ručníky a nádoba na odpadky s krytem a otevíráním pomocí nožního pedálu, aby zaměstnanci tyto předměty použili před vstupem do místnosti pro plnění. Dveře by měly být samozavírací. FOTO 21 a 22</p>

	<p>zaměstnanci, kteří tam provádějí potřebné zkoušky nebo úkoly.</p> <p>Úprava místnosti pro plnění musí být taková, aby všechny povrchy v této místnosti bylo možné pravidelně důkladně čistit a dezinfikovat. Postup musí popisovat jednotlivé kroky při čištění, které je třeba provést. Musí se uchovávat záznamy o těchto krocích při čištění a rovněž o kontrolách účinnosti.</p> <p>Odvodnění v místnosti pro plnění musí být odpovídající, aby se zamezilo vytváření louží stojaté vody. Vodovodní trubky musí být řádně nainstalovány a udržovány. Produktová voda musí být oddělena od provozní vody, aby se vyloučila kontaminace výrobku (buď zvláštní potrubní systémy, nebo vhodná zařízení zamezující zpětnému toku, například zavzdušňovací ventily).</p> <p>Drenážní potrubí musí být řádně udržované a čisté. Jsou zhotoveny sifony, aby bylo zajištěno oddělení od odpadní vody.</p> <p>Povrchy zařízení musí být odolné, hladké a zhotovené z hygienického materiálu.</p> <p>Veškeré příslušenství strojů, trubky, elektrické kabely, motory dopravníkových pásů atd. musí být instalovány tak, aby se nenacházely nad dopravníky přepravujícími dezinfikované neuzavřené lahve v prostoru pro plnění.</p> <p>V prostoru pro plnění se nesmí nacházet dřevěné palety, kartónové krabice a podobné předměty.</p>	<p>Při vstupu do místnosti pro plnění by měly být umístěny cedule s nápisem „Umyjte si ruce“.</p> <p>Dvojitě vstupní dveře by měly obsahovat rovněž zařízení na dezinfekci obuvi (umyvadlo na nohy), pokud se nepoužívají návleky.</p>
2.10.6. Plnění a uzavírání	V místnosti/prostoru, kde dochází k plnění, musí všichni zaměstnanci	

	<p>nosit speciální oděv.</p> <p>Jestliže se v místnosti pro plnění používá HEPA filtr, musí se pravidelně kontrolovat přetlak. Písemný postup musí popisovat způsob a četnost kontrol a četnost výměny filtru.</p>	
2.10.7. Mytí plastových přepravních beden	<p>Provedení plastových přepravních beden musí umožňovat snadné vícenásobné čištění pomocí myčky.</p>	<p>Měla by být k dispozici myčka plastových přepravních beden a zavedeny související kontroly čistoty, jelikož čisté přepravní bedny poskytují představu o dobré hygieně.</p>

<p>PODODDÍL 2.11. Označování a balení</p>		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II: vztahuje se k bodu 3 kapitoly X</p> <p>Nařízení (EU) č. 1169/2011</p>		
Bod	Požadavky	Pokyny
<p>2.11.1. Obecné požadavky</p>	<p>Při balení musí být postupováno tak, aby nedošlo ke kontaminaci výrobku.</p> <p>Během skladování, přepravy do prostor pro balení a při balicích operacích nesmí být obalové materiály (jiné než pro první balení, např. etikety, přepravní bedny, kartony, folie, palety) na základě svého provedení zdrojem nepřímé kontaminace výrobku ve výrobním závodě nebo během doby trvanlivosti.</p> <p>Volba vhodného zařízení, údržba zařízení a kontrola balicích operací musí zajistit, aby nedošlo k poškození výrobku během jeho doby trvanlivosti.</p>	
<p>2.11.2. Označování</p>	<p>Etiketa musí vyhovovat nařízení, a je-li to nezbytné, musí spotřebitelům poskytovat jasný návod, pokud jde o skladování, přípravu a použití výrobku.</p>	<p>Pokud technická nebo personální omezení organizace vyžadují, aby byly etiketovací stroje umístěny v místnosti pro plnění, měly by být pokud možno odděleny od plnicího zařízení a měl by se instalovat ventilátor s krytem (to</p>

	Musí být zavedeny postupy, které zajistí použití správných etiket na výrobcích.	neplatí v případě, že se používá lepidlo nanášené za studena) k náležitému odvádění případných výparů z etiketovacího stroje, rozpouštědel a lepidel. V tomto případě by mělo být proudění vzduchu navrženo tak, aby se zamezilo křížové kontaminaci.
2.11.3. Označování výrobků kódy	Kódy musí být čitelné. Laserový kódovací systém uvnitř místnosti pro plnění je přípustný pouze tehdy, je-li vybaven náležitým ventilátorem s krytem k odstranění zápachu.	Jestliže se k označování lahví kódy používá tryskové nebo laserové zařízení, mělo by být instalováno mimo místnost pro plnění (riziko vyplývající z rozpouštědel). Pokud technická nebo personální omezení organizace vyžadují, aby bylo kódovací zařízení umístěno v místnosti pro plnění, měla by být hlava kódovacího zařízení instalována v místnosti pro plnění a ostatní části mimo tuto místnost.
2.11.4. Třídění a paletizace	Během třídění a paletizace je nutné zamezit nepřímé kontaminaci.	Pokud se používají dřevěné palety, měly by být páchnoucí palety odděleny pomocí vhodného zařízení od dobrých palet. Dřevěné palety by měly být udržovány v dobrém stavu, aby se zamezilo poškození výrobků dřevěnými třískami, hřebíky nebo šrouby.

PODODDÍL 2.12. Skladování a přeprava		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II:</p> <p>vztahuje se k bodům 1,2,5,6 a 7 kapitoly IV, k bodům 2 a 3 kapitoly IX a k bodu 2 kapitoly X</p>		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.12.1. Obecné požadavky	<p>Zařízení používaná ke skladování složek, obalů a výrobků musí poskytovat ochranu před prachem, vytvářením kondenzátu, odpadní vodou, odpady a jinými zdroji kontaminace.</p> <p>Skladovací prostory musí být suché a dobře větrané. Je-li to stanoveno, musí být zajištěno monitorování a řízení teploty, vlhkosti a jiných podmínek okolního prostředí.</p> <p>Veškeré materiály a výrobky musí být skladovány nad podlahou a s dostatečným prostorem mezi materiálem a stěnami, aby bylo možno provádět kontrolní činnosti a činnosti k regulaci škůdců. FOTO 24</p> <p>Příchozí materiály a hotové výrobky musí být skladovány odděleně.</p> <p>Skladování nesmí ovlivnit integritu</p>	<p>Uvnitř výrobního závodu by se měly používat elektrické vysokozdvižné vozíky, zatímco v ostatních částech areálu, např. v prostorách pro skladování a přepravu, by se měly používat vysokozdvižné vozíky s plynovým nebo elektrickým pohonem.</p> <p>Uvnitř výrobního závodu ani skladu by neměly být povoleny žádné automobily, nákladní vozidla s naftovým motorem nebo naftové vysokozdvižné vozíky.</p>

	<p>hotového výrobku.</p> <p>Skladovací prostory musí být navrženy tak, aby umožňovaly údržbu a čištění, zabraňovaly kontaminaci a omezovaly kažení na minimum.</p> <p>Musí být k dispozici zvláštní, zabezpečená (uzamčená nebo s jiným způsobem kontroly přístupu) a dobře větraná místnost pro skladování chemikálií (čisticí prostředky, maziva a jiné nebezpečné látky). FOTO 25</p> <p>Odpadní materiály a chemikálie musí být skladovány zvlášť (viz pododíl 2.5.)</p> <p>V prostorách pro skladování složek potravin nebo výrobků se nesmí používat vysokozdvížné vozíky s naftovým motorem. Je nutné používat nákladní vozidla s elektrickým a/nebo plynovým pohonem.</p> <p>Musí být zavedeny náležité postupy pro regulaci škůdců.</p>	<p>Nádoby s chemikáliemi by měly být uloženy v otevřených bednách s dostatečnou kapacitou k zachycení případných vyteklych, rozlitých nebo vystříknutých tekutin, aby se tak zabránilo kontaminaci okolních prostor.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>2.12.2. Skladování příchozích materiálů</p>	<p>Příchozí materiály (oxid uhličitý, preformy, nádoby, víčka a uzávěry, folie, palety atd.) musí být skladovány v čistých, suchých, dobře větraných prostorách, které jsou chráněny před prachem, vytvářením kondenzátu, výpary, zápachy nebo jinými zdroji kontaminace, aby se zabránilo kažení, které ohrožuje zdraví, a zlovolným činům.</p> <p>Je nutné dodržovat stanovené systémy pro obrátku zásob (FIFO/FEFO).</p>	<p>Doporučuje se, aby se v případě, že jsou výrobky naskládány na sebe, uvážila opatření nezbytná k ochraně spodních vrstev.</p> <p>Pro skladovací prostory by měly být zavedeny plány čištění.</p> <p>Měly by se provádět pravidelné hygienické audity skladu s cílem ověřit správné skladovací postupy.</p> <p>Doporučuje se seznámit dodavatele příchozích materiálů s požadovanými postupy, které budou muset dodržovat jako součást smlouvy. Dohodnuté specifikace by měly obsahovat stav materiálu při převzetí. Lahve, uzávěry a ostatní obalové materiály by měly být po celou dobu chráněny před přímým kontaktem s podlahou. Vhodné ochranné balení, které poskytne a dodá výrobce, by mělo zůstat až do doby použití nedotčeno.</p>
<p>2.12.3. Skladování hotových výrobků</p>	<p>Hotové výrobky (lahve na paletách) musí být uloženy v čistém, suchém, dobře větraném prostoru chráněném před prachem, vytvářením kondenzátu, výpary, zápachy (např. silně aromatické/kořeněné potraviny) nebo jinými zdroji kontaminace.</p> <p>FOTO 26 GD</p> <p>Venkovní skladování je přípustné, jsou-li výrobky zakryté, zabalené do smršťovací fólie (nebo podobným způsobem), a to pouze po omezenou dobu (méně než 24 hodin).</p> <p>Balené vody musí být obecně skladovány a přepravovány při teplotě prostředí.</p>	<p>Měla by se věnovat pozornost tomu, aby výrobek nezmrzl, což by kvůli rozpínavosti mohlo mít za následek rozbití a/nebo výbuch lahví a/nebo vyšší riziko poškození během distribuce a následné riziko pro bezpečnost spotřebitele.</p> <p>Je třeba rovněž podotknout, že po období chladna existuje vyšší riziko vytváření kondenzátu na lahvích, což může mít za následek poškození/zplesnivění etiket a navlhnutí druhého balení.</p> <p>Hotové výrobky by neměly být skladovány venku.</p>

	<p>Je nutné dodržovat stanovené systémy pro obrátku zásob (FIFO/FEFO).</p> <p>Musí být k dispozici oddělený prostor nebo jiné prostředky k oddělení materiálů, které byly označeny za nevyhovující.</p>	
2.12.4. Expedice a doprava	<p>Balené přírodní minerální vody a pramenité vody musí být plněny do nádob určených pro konečného spotřebitele (směrnice 2009/54).</p> <p>Obvykle se nevyžadují žádné zvláštní kontroly k monitorování teploty během přepravy.</p> <p>Vozidla, dopravní prostředky a kontejnery používané pro přepravu obalových materiálů a potravin musí být udržovány v čistotě a dobrém stavu, bez zápachu, aby chránily potraviny před kontaminací, a podle potřeby musí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění a/nebo dezinfekci.</p> <p>Složky, suroviny, obalové materiály a hotové výrobky nesmí být přepravovány společně s jinými materiály, které mohou vést k přímé nebo nepřímé kontaminaci (např. pesticidy, chemické látky, aromatické materiály a potraviny).</p> <p>Pokud se pro přepravu potravin a jiných výrobků používají stejná nákladní vozidla, dopravní prostředky a kontejnery, musí se mezi jednotlivými nakládkami provést čištění, aby se zabránilo riziku kontaminace.</p> <p>Skříně ve vozidlech a/nebo kontejnery se nesmí používat na přepravu ničeho jiného než potravin, pokud by to mohlo způsobit kontaminaci.</p>	<p>Nákladní vozidla nebo kontejnery pro přepravu hotových výrobků by měly být před nakládkou podrobeny důkladné prohlídce a tyto prohlídky by měly být zdokumentovány.</p> <p>Přeprava při příliš vysokých teplotách může vést k snížení jakosti (např. riziko migrace složek z obalu pro první balení).</p> <p>Doporučuje se seznámit dodavatele obalů pro první balení s postupy, které budou muset dodržovat jako součást smlouvy. Dohodnuté specifikace by měly obsahovat stav materiálu při přejímce. Zabalené lahve by měly být vždy chráněny před přímým kontaktem s podlahou. Vhodné ochranné balení, které poskytne a dodá výrobce, by mělo zůstat až do doby použití nedotčeno.</p> <p>Pro příjem dodávek plynu ve velkém by měla být zavedena zvláštní smluvní</p>

	Kontejnery pro materiál bez obalu musí být vyhrazeny pouze pro použití v potravinářství. Pokud to vyžaduje organizace, musí být kontejnery pro materiál bez obalu vyhrazeny pro konkrétní materiál. Přímo po naplnění musí být kontejnery uzavřeny vhodným uzávěrovým systémem.	ujednání.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

PODODDÍL 2.13. Kontrola cizorodých látek		
Nařízení č. 852/2004, příloha II: vztahuje se k bodu 3 kapitoly IX		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.13.1. Obecné požadavky	<p>Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že nelze očekávat jejich konzumaci.</p> <p>Na základě posouzení rizik musí být zavedena opatření k prevenci, kontrole nebo zjišťování možné kontaminace.</p> <p>K příkladům těchto opatření patří:</p> <p>a) náležitě kryty nad zařízením nebo kontejnery pro nechráněné materiály nebo výrobky;</p>	Pokud je to možné, mělo by se zamezit používání skla a křehkého materiálu (např. části zařízení z tvrdého plastu).

	<p>b) používání řešet, magnetů, sít nebo filtrů;</p> <p>c) používání přístrojů pro detekci/vyřazení, jako jsou kamery, detektory kovů nebo rentgen;</p> <p>d) pravidelné používání zařízení k odběru vzorků vzduchu s cílem zjistit výskyt plísní, kvasinek a prachu v prostorách pro plnění.</p>	
<p>2.13.2. Mytí a plnění skleněných lahví</p>	<p>Pokud se používají skleněné lahve, musí být zavedeny požadavky na pravidelné prohlídky a stanovené postupy v případě rozbití, zejména během mytí a plnění skleněných lahví.</p> <p>V případě plnění lahví sycenou vodou musí být přijata zvláštní opatření s cílem zamezit výbuchu a chránit výrobek a pracovníky před skleněnými střepy.</p> <p>Ke sledování horní části hrdla skleněných lahví a rovněž výskytu skleněných střepů uvnitř lahví musí být nainstalováno speciální optické zařízení. Vadné lahve musí být z linky automaticky vyřazeny (zařízení pro detekci/vyřazení).</p> <p>Je nutné vést záznamy o rozbitém skle.</p>	<p>Plničky skleněných lahví by měly být naprogramovány tak, aby po explozi/implozi skleněné lahve automaticky vyřadily předem stanovený počet lahví.</p> <p>FOTO 27</p>

PODODDÍL 2.14. Čištění a sanitace		
Nařízení č. 852/2004, příloha II: vztahuje se k bodu 2 kapitoly II		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.14.1 Obecné požadavky: prevence, kontrola a zjišťování kontaminace	<p>Musí být zavedeny programy pro prevenci, kontrolu a zjišťování kontaminace.</p> <p>Musí být zahrnuta opatření, která zamezí mikrobiologické, fyzikální a chemické kontaminaci:</p> <p>a) Mikrobiologická křížová kontaminace:</p> <p>Musí být určeny prostory, kde existuje možnost mikrobiologické křížové kontaminace (z ovzduší nebo ze vzorců pohybu) a musí být proveden plán oddělení (rozdělení na zóny).</p> <p>Musí se provést posouzení rizik s cílem určit citlivost výrobku na možné zdroje kontaminace a přijmout pro tyto prostory vhodná ovládací opatření, například:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oddělení surovin od hotových výrobků; - konstrukční oddělení: fyzické zábrany / stěny / samostatné budovy; - kontroly přístupu s požadavky na 	

	<p>pracovní oděv;</p> <ul style="list-style-type: none"> - vzorce pohybu: osoby, materiál, zařízení a nástroje (včetně používání speciálních nástrojů); - rozdíly v tlaku vzduchu - filtrace vzduchu. <p>b) Fyzikální a chemická kontaminace:</p> <p>Na základě posouzení rizik musí být zavedena opatření k prevenci, kontrole a zjišťování možné fyzikální a chemické kontaminace.</p> <p>Pokud se používá sklo a křehký materiál, musí být zavedeny požadavky na pravidelné prohlídky a stanovené postupy v případě rozbití.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 	<p>Pro sklo a křehké plasty by měl být zaveden <u>písemný postup</u>.</p> <p>Příklady opatření pro případ rozbití skla zahrnují:</p> <ul style="list-style-type: none"> - náležité kryty nad zařízením nebo kontejnery pro nechráněné materiály nebo výrobky; - používání řešet, magnetů, sít nebo filtrů; - používání přístrojů pro detekci/vyřazení, jako jsou kamery, detektory kovů nebo rentgen.
2.14.2. Čištění a sanitace	<p>Je-li to nezbytné, musí být k dispozici odpovídající prostředky pro čištění, dezinfekci a skladování pracovních nástrojů a zařízení. Tyto prostředky musí být konstruovány z korozivzdorných a nenasákavých materiálů, být snadno čistitelné a mít odpovídající přívod teplé a studené vody.</p> <p>Pravidelnost a způsob čištění a dezinfekce plnicí linky, nádrží,</p>	

	<p>potrubí a jiného zařízení se musí řídit mikrobiologickým monitorováním a výstupy programu HACCP.</p> <p>Musí se vytvořit a validovat programy čištění a sanitace s cílem zajistit, aby zařízení pro zpracování potravin a okolní prostředí bylo udržováno v hygienickém stavu. Programy musí být sledovány s ohledem na další vhodnost a účinnost.</p> <p>Programy čištění by měly stanovit minimálně:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) prostory, zařízení a nástroje, které je nutno čistit; b) odpovědnost za stanovené úkoly; c) způsob a četnost čištění; d) chemickou koncentraci, dobu působení / teplotu e) opatření k ověřování a monitorování; f) prohlídky po čištění / před uvedením do provozu <p>Nové výrobní závody a zařízení je nutné před použitím důkladně vyčistit a odstranit zbylý mazací tuk, maziva nebo rozpouštědla použitá při výrobě, včetně pasivace nového potrubí z nerezové oceli.</p>	
<p>2.14.2.a Čisticí prostředky a úklidové pomůcky</p>	<p>Zařízení a vybavení musí být udržováno ve stavu, který usnadňuje mokré nebo suché čištění a dezinfekci.</p> <p>Čisticí prostředky a chemikálie vhodné pro použití v potravinářství musí být jednoznačně označeny, skladovány odděleně a používány v souladu s návodem k použití od výrobce.</p> <p>Úklidové pomůcky a čisticí zařízení musí mít hygienický design a být udržovány ve stavu, který nepředstavuje možný zdroj</p>	<p>Pro uživatele chemikálií by měly být snadno dostupné bezpečnostní listy.</p>

	<p>cizorodých látek. Úklidové pomůcky a čisticí zařízení pro výrobní zařízení a prostory je nutné oddělit od pomůcek a zařízení používaných na toaletách a v hygienických zařízeních pro zaměstnance.</p>	
<p>2.14.2.b. Systémy vnitřního čištění (Cleaning in place, CIP) a čištění vnějších povrchů (Cleaning out place, COP)</p>	<p>Systémy čištění CIP musí být izolovány od aktivních výrobních linek. FOTO 28</p> <p>Je nutné stanovit a sledovat parametry systémů CIP/COP (včetně druhu, koncentrace, doby působení a teploty použitých chemikálií).</p> <p>Pokud se plnicí linka používá výhradně k plnění vody, považuje se za minimum čištění za studena a dezinfekce. Postupy CIP/COP se musí provádět pravidelně. Čisticí a dezinfekční prostředky musí proniknout do všech oblastí toku produktu (CIP) a ošetřit provozní povrchy (COP). FOTO 29</p> <p>Před opětovným uvedením linky do provozu musí být veškeré stopy těchto prostředků odstraněny. Je nutné dbát na to, aby bylo zajištěno, že proplachovací voda odpovídá příslušnému hygienickému standardu.</p> <p>Pokud se linka používá pro vodu i jiné nápoje, musí se před každým plněním vody provést důkladné čištění a dezinfekce.</p>	<p>Je-li to možné, měly by být plnicí linky vyhrazeny pouze pro plnění vody. Není-li to možné, mělo by plnění vody předcházet plnění ostatních nápojů. Je zapotřebí ponechat dostatek času na úkony nezbytné pro změnu produktu.</p> <p>I po těchto důkladných postupech se doporučuje zajistit, aby určení, zkušební zaměstnanci (citliví jedinci s dobrým čichem a chutí) vyhodnotili vodu při zahájení provozu, aby bylo zajištěno, že ochucené výrobky nezanechaly žádnou příchut' nebo vůni.</p>

	Musí být zaveden postup k ověřování, zda byly náležitě odstraněny veškeré zbytky předchozího produktu a zda byla linka před změnou produktu řádně dezinfikována.	
2.14.3. Sledování účinnosti sanitace	Programy čištění a sanitace musí být se stanovenou četností monitorovány, aby bylo zajištěno, že jsou i nadále vhodné a účinné. Při pravidelném přezkumu HACCP je nutné uvážit aktualizaci těchto programů.	

PODODDÍL 2.15. Regulace škůdců		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II:</p> <p>vztahuje se k bodu 2 kapitoly I a k bodu 4 kapitoly IX</p>		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.15.1. Obecné požadavky	<p>Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí umožňovat správnou hygienickou praxi, včetně ochrany před kontaminací a zejména regulace škůdců.</p> <p>Musí být zavedeny postupy hygieny, čištění, prohlídky příchozích materiálů a monitorování s cílem zamezit vytvoření prostředí, které přispívá k působení škůdců.</p>	Výrobky k regulaci škůdců (pesticidy, rodenticidy atd.) by se neměly skladovat v areálu.
2.15.2. Programy regulace škůdců	<p>Musí být zavedeny vhodné postupy k regulaci škůdců. Je nutné zavést rovněž přiměřené postupy, které zabraňují přístupu domácích zvířat do prostor pro přípravu potravin, manipulaci s potravinami či jejich skladování.</p> <p>Provozovna musí jmenovat osobu odpovědnou za regulaci škůdců a/nebo jednat se jmenovanými smluvními stranami specializujícími se na tuto činnost.</p> <p>Programy regulace škůdců musí být zdokumentovány a musí určovat cílové škůdce a obsahovat plány,</p>	<p>Měla by se využívat externí specializovaná deratizační služba. Tato služba doporučí vhodné prostředky ochrany proti škůdcům a sleduje požadavky, které by jinak mohly být přehlédnuty.</p> <p>Doporučuje se používat nástrahy v pevné formě, které jsou uloženy v uzavřených krabicích. Nástrahové stanice musí být jednoznačně označeny a ukotveny na místě. Ve výrobních nebo skladovacích prostorách by se neměly používat otevřené misky s nástrahami ve formě granulí.</p>

	<p>metody, časové harmonogramy, kontrolní postupy a v případě potřeby požadavky na školení.</p> <p>Programy musí obsahovat seznam chemikálií (pesticidů), které jsou schváleny pro použití ve stanovených prostorách provozovny.</p>	<p>Pokud se používají prostředky k hubení hmyzu, měly by být umístěny pečlivě tak, aby mrtvý hmyz a jeho části nepadaly do otevřených lahví nebo uzávěrů. Doporučuje se používání lapačů hmyzu s lepivými pásy. Sběrné tácky by měly být dostatečně velké, aby zachytily padající hmyz. Prostředky je nutno pravidelně udržovat a čistit.</p> <p>FOTO 30 a 30 bis</p>
2.15.3. Zamezení přístupu	<p>Budovy musí být navrženy tak, aby se přístup škůdců omezil na minimum. Vnější dveře musí být dobře osazené a musí zabránit přístupu ptáků, hlodavců nebo hmyzu. Vnější dveře se nesmí otevírat přímo do prostor s otevřenými lahvemi.</p> <p>Budovy musí být udržovány v dobrém technickém stavu. Otvory, kanalizační trubky a jiná možná místa přístupu škůdců musí být utěsněna.</p> <p>Vnější dveře, okna nebo větrací otvory musí být navrženy tak, aby se možnost přístupu škůdců omezila na minimum.</p> <p>FOTO 31</p>	<p>Vnější dveře by měly být pokud možno zavřené a měly by se otevírat pouze při přejímce materiálu nebo nakládce hotových výrobků. K dispozici jsou automatické dveře, které mohou napomoci při ochraně.</p> <p>Okna nebo větrací otvory by měly být opatřeny drátěným pletivem, a pokud se nepoužívají, měly by být zavřené.</p>
2.15.4. Usídlení škůdců a zamoření	<p>Skladovací zařízení musí být navržena tak, aby potraviny a voda nebyly dostupné škůdcům.</p> <p>Se zamořeným materiálem je nutné manipulovat tak, aby se zamezilo kontaminaci ostatních materiálů, výrobků nebo provozovny.</p> <p>Možná místa usídlení škůdců (např. díry, podrost, uskladněné předměty) je nutné odstranit.</p> <p>Pokud se ke skladování využívají venkovní prostory, musí být uskladněné předměty chráněny před povětrnostními vlivy a poškozením</p>	

	škůdci.	
2.15.5. Monitorování a detekce	<p>Programy monitorování škůdců musí zahrnovat umístění detektorů a pastí v hlavních lokalitách s cílem zjistit působení škůdců.</p> <p>Je nutné udržovat mapu detektorů a pastí. Detektory a pasti musí být navrženy a umístěny tak, aby se zamezilo možné kontaminaci materiálu, výrobků nebo zařízení.</p> <p>Detektory a pasti musí mít pevnou konstrukci odolnou vůči násilnému otevření. Musí odpovídat cílovému škůdci.</p> <p>Detektory a pasti musí být pravidelně kontrolovány k zjištění nové aktivity škůdců.</p> <p>Výsledky kontroly se musí analyzovat za účelem zjištění tendencí.</p>	
2.15.6. Eradikace	<p>Po ohlášení známek zamoření je nutné se jím zabývat.</p> <p>Používání a aplikace pesticidů musí být omezeny na vyškolené pracovníky a je nutné je kontrolovat, aby se zamezilo rizikům pro bezpečnost výrobku nebo jeho jakost.</p> <p>Záznamy o použití pesticidů musí být uchovávány k prokázání použitého druhu, množství a koncentrace, toho, kde, kdy a jak byly použity, a cílového škůdce.</p>	

PODODDÍL 2.16. Osobní hygiena a zařízení pro zaměstnance		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II:</p> <p>vztahuje se k bodům 1 a 2 kapitoly VIII a k bodu 3 kapitoly IX</p>		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.16.1. Obecné požadavky	<p>Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že nelze očekávat jejich konzumaci.</p> <p>Je nutné určit a zdokumentovat standardy osobní hygieny a chování, které musí být úměrné riziku pro prostory pro zpracování nebo výrobek.</p> <p>Všichni zaměstnanci, návštěvníci a smluvní strany musí dodržovat zdokumentované požadavky.</p> <p>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>2.16.2. Hygienická zařízení a toalety pro zaměstnance (viz rovněž pododíl 2.3.)</p>	<p>Musí být k dispozici hygienická zařízení pro zaměstnance, aby bylo zajištěno, že lze udržovat požadovaný stupeň osobní hygieny.</p> <p>Tato zařízení se musí nacházet v blízkosti míst, kde platí hygienické požadavky, a musí být jasně označená a snadno přístupná.</p>	
<p>2.16.2.a. Toalety</p>	<p>Provozovna musí:</p> <p>a) poskytnout dostatečný počet toalet vhodného hygienického designu podle počtu a pohlaví zaměstnanců, s prostředky pro mytí rukou, osušení, a je-li to nezbytné, dezinfekci;</p> <p>b) mít toalety, sprchy a jiná hygienická zařízení pro zaměstnance, jež se neotvírají přímo do výrobních, balicích nebo skladovacích prostor; toalety musí být náležitě odděleny od výrobních prostor a jiných prostor, kde se manipuluje s potravinami, a to vhodným meziprostorem, jako jsou chodby nebo samozavírací dvojité dveře;</p> <p>c) mít systémy přirozeného nebo nuceného větrání navržené tak, aby proudění vzduchu směřovalo ze sanitárních zařízení směrem od výrobních prostor, a tyto systémy musí být odděleny od ventilačních systémů v plíně.</p>	<p>V oblasti toalet a ostatních hygienických zařízení pro zaměstnance by měly být umístěny cedule s nápisy „Umyjte si ruce“. FOTO 32</p> <p>Doporučují se baterie, které se neovládají rukou.</p> <p>Nádoby na odpadky by měly mít kryt s otevíráním pomocí nožního pedálu.</p>
<p>2.16.2.b. Umyvadla</p>	<p>Provozovna musí:</p> <p>a) poskytnout dostatečný počet vhodně rozmístěných prostředků pro hygienické mytí a sušení rukou, a je-li to nezbytné, dezinfekci (včetně umyvadel, přívodu teplé a studené</p>	<p>Baterie a zařízení na mytí rukou by neměly být ovládány ručně.</p> <p>Doporučuje se umístit umyvadla na mytí rukou na všech místech vstupu do prostor s otevřenými lahvemi, v laboratořích, údržbářských dílnách</p>

	<p>tekoucí pitné vody nebo tekoucí pitné vody s řízenou teplotou, mýdla, sušiče rukou, a je-li to nezbytné, dezinfekčního prostředku);</p> <p>b) mít výlevky určené k mytí rukou, které jsou odděleny od výlevek používaných pro potraviny a stanic pro mytí zařízení.</p> <p>Ruce je nutné udržovat v čistotě a umýt si je po každém zašpinění a po použití toalety, po jídle, kouření nebo při vstupu do prostor s otevřenými lahvemi.</p>	<p>a v jídelně.</p> <p>Osvědčeným postupem je umístit značky, které označují umyvadla určená „POUZE PRO MYTÍ RUKOU“.</p> <p>Upřednostňují se směšovací baterie.</p> <p>Neparfemované a baktericidní mýdlo / čisticí prostředek by měly být dávkovány pomocí dávkovačů. Měly by být k dispozici kartáčky na nehty, které jsou udržovány v hygienickém stavu pravidelným vyvářením, nebo častou výměnou.</p> <p>Pokud se používají sušiče rukou na bázi teplého vzduchu, je důležité, aby byly účelné a účinné.</p> <p>Jsou-li poskytovány ručníky, je důležité, aby byly jednorázové. Neměly by se používat rolovací ručníky.</p> <p>FOTO 33</p> <p>Nádoby na odpadky by měly mít kryt.</p>
2.16.2.c. Příslušenství pro převlékání	<p>Provozovna musí mít vhodné příslušenství pro převlékání pracovníků.</p> <p>Pracovníci, kteří manipulují s potravinami, musí být schopni přejít z převlékárny do výrobních prostor, aniž by museli vyjít ven.</p> <p>Sanitární zařízení musí být vybavena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.</p> <p>Systémy přirozeného nebo nuceného větrání musí být navrženy tak, aby umožňovaly proudění vzduchu ze sanitárního zařízení směrem od výrobních prostor, a tyto systémy musí být odděleny od ventilačních systémů v plně.</p>	<p>Všichni zaměstnanci by měli mít k dispozici šatnové skříňky.</p> <p>Šatnové skříňky by měly mít zešikmený strop, aby na nich nebylo možno ukládat žádné předměty.</p> <p>FOTO 34</p> <p>Prostor mezi podlahou a dnem šatní skříňky by měl umožňovat čištění. Mělo by být možné oddělení čistých oděvů od špinavých.</p> <p>K šatnovým skříňkám by neměl být přímý přístup z prostor pro zpracování. Přístup by měl umožňovat meziprostor, například chodby. V prostorách se šatními skříňkami je třeba kontrolovat čistotu.</p>

2.16.3. Jídelna pro zaměstnance a prostory vyhrazené pro stravování	<p>Mimo vyhrazené prostory se nesmí jíst (včetně žvýkaček), pít ani kouřit.</p> <p>Jídelna pro zaměstnance a prostory vyhrazené ke skladování a konzumaci potravin musí být umístěny tak, aby se možnost křížové kontaminace výrobních prostor omezila na minimum.</p> <p>Jídelny pro zaměstnance musí být spravovány tak, aby bylo zajištěno hygienické skladování složek a příprava, skladování a podávání hotových jídel.</p> <p>Je nutné stanovit skladovací podmínky a teplotu pro skladování, vaření a uchovávání a časová omezení.</p> <p>Vlastní potraviny a nápoje zaměstnanců by měly být uloženy a konzumovány pouze ve vyhrazených prostorách.</p>	<p>Pro přestávky na jídlo by měla být k dispozici jídelna nebo odpočívárna.</p> <p>Do výrobních prostor by se neměly vnášet předměty nesouvisející s výrobou a osobní věci.</p>
2.16.4. Pracovní a ochranný oděv	<p>Zaměstnanci, kteří pracují v oblasti, kde se manipuluje s nechráněnými výrobky a/nebo materiály, nebo kteří vstupují do takové oblasti, musí nosit vhodný oděv, čistý a v dobrém stavu.</p> <p>Oděv určený k ochraně potravin nebo hygienickým účelům se nesmí používat k žádnému jinému účelu.</p>	
2.16.4.a. Pracovní oděv	<p>Pracovní oděv nesmí mít vnější kapsy nad linií pasu ani vnější knoflíky. Zipy nebo stiskací knoflíky jsou přijatelné.</p> <p>Na ochranném oděvu nošeném ve</p>	<p>Kvůli jednotnosti a prosazování kultury správné hygieny se doporučuje používat ve všech prostorách síťky na vlasy.</p> <p>Při práci v prostorách s otevřenými</p>

	<p>vysoce rizikových prostorách nesmí být vůbec žádné kapsy.</p> <p>Pracovní oděv je nutné prát ve stanovených intervalech a podle stanovených standardů odpovídajících určenému použití oděvu.</p> <p>Pracovní oděv musí zajistit přiměřené zakrytí, aby bylo zajištěno, že nedojde ke kontaminaci výrobku vlasy, potem atd.</p> <p>Vlasy, vousy a kníry je nutné chránit (tj. zcela zakrýt) vhodnými pomůckami, pokud analýza rizik neudává opak.</p> <p>Dlouhé vlasy musí být úhledně upraveny tak, aby nevyčnívaly zpod pokrývky hlavy.</p> <p>Pokud se při styku s výrobkem používají rukavice, musí být čisté a v dobrém stavu. Je nutné vyhnout se pokud možno používání latexových rukavic.</p> <p>Obuv pro použití v prostorách pro zpracování musí být zcela uzavřená a vyrobena z nenasákavých materiálů.</p>	<p>lahvemi se doporučuje chránit si vousy sítkou.</p> <p>Nehty by měly být čisté a krátce zastřižené. Neměly by být povoleny nalakované ani umělé nehty.</p> <p>Neměly by se používat umělé řasy.</p> <p>Je vhodné vyhnout se používání parfémů nebo vody po holení s intenzivní vůní.</p> <p>Neměly by se nosit žádné šperky s výjimkou jednoduchého snubního prstenu či jiných šperků s náboženskou tematikou nebo etnických šperků, které výrobce výslovně schválí.</p> <p>Pokud se používají rukavice, měly by být podle potřeby často měněny. Doporučuje se používat jednorázové rukavice. Doporučenou alternativou rukavic je poskytnutí přípravků pro dezinfekci rukou, které jsou vhodně používány a podle potřeby měněny.</p>
2.16.4.b. Ochranný oděv	<p>Vyžadují-li se ochranné osobní prostředky, musí být navrženy tak, aby zamezovaly kontaminaci výrobku a umožňovaly udržování v dobrém hygienickém stavu.</p>	<p>Doporučuje se smluvně zajištěné čištění ochranných oděvů.</p> <p>V prostorách s otevřenými lahvemi mohou pomoci udržet integritu výrobku rukavice a masky. Pokud se používají rukavice, měly by být podle potřeby často měněny. Doporučenou alternativou rukavic je poskytnutí přípravků pro dezinfekci rukou, které jsou vhodně používány a podle potřeby měněny.</p> <p>Nošení ochranných oděvů by mělo být omezeno na používání pouze v areálu. Kapsy by měly být umístěny pod linií pasu a měly by v nich být uloženy</p>

		pouze předměty potřebné pro práci. Ochranný oděv by neměl být vnější knoflíky.
2.16.5. Zdravotní stav	<p>Před nástupem do zaměstnání v provozech, kde dochází ke styku s potravinami (včetně společného stravování ve výrobním závodě), se musí zaměstnanci podrobit lékařské prohlídce, pokud zdokumentované posouzení rizik neudává jinak.</p> <p>Další lékařské prohlídky se musí provádět v intervalech, které stanoví organizace, s výhradou právních omezení v zemi, kde je vykonávána činnost.</p>	
2.16.6. Onemocnění a poranění	<p>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 vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Takto postižená osoba, která je zaměstnána v potravinářském podniku a může přijít do styku s potravinou, musí neprodleně ohlásit onemocnění nebo jeho příznaky, a je-li to možné, jejich příčinu výrobcí balených vod.</p> <p>Každé onemocnění nebo poranění je nutné ohlásit pracovníkovi dohledu a zaznamenat. Vedení organizace je z právního hlediska odpovědné za zajištění ochrany potravin před riziky prostřednictvím seznamu nemocí. To může zahrnovat vyloučení přítomnosti zaměstnance v areálu po dobu trvání nemoci nebo zákaz práce v prostorách s otevřenými lahvemi. To se vztahuje rovněž na smluvní strany a návštěvníky, kteří musí být</p>	<p>Obvazy by měly mít světlou barvu a případně být detekovatelné na detektorech kovu.</p> <p>Oděrky, řezné rány nebo škrábance by měly být zakryty barevnou vodotěsnou náplastí, která je detekovatelná na detektorech kovu. Na konci každé směny by se měly náplasti odůvodnit a před každou směnou a v případě potřeby nahradit novými.</p> <p>Návštěvníci vstupující do vysoce rizikových oblastí by měli před vstupem vyplnit zdravotní dotazník.</p>

	<p>o těchto preventivních opatřeních informování při příchodu.</p> <p>Osoby, o nichž je známo, že trpí chorobou, nebo jsou přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, nebo u nichž panuje podezření, že by mohli trpět takovou chorobou nebo být jejím přenašečem, nesmí vstupovat do prostor, kde se manipuluje s potravinami.</p> <p>V oblastech, kde se manipuluje s potravinami, si musí zaměstnanci s poraněními nebo popáleninami tyto překrýt určeným obvazem. Ztracený obvaz je nutné neprodleně nahlásit pracovníkovi dohledu.</p>	
2.16.7. Osobní čistota	<p>Zaměstnanci si musí umýt, a je-li to nezbytné vydezinfikovat ruce:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) před zahájením činností, při nichž se manipuluje s potravinami; b) neprodleně po použití toalety nebo po vysmrkání; c) neprodleně po manipulaci s materiálem, který mohl být kontaminován; d) po kouření. <p>Zaměstnanci nesmí nad materiály ani výrobky kýchat či kašlat.</p> <p>Je zakázáno plivání (vykašlávání hlenu).</p> <p>Nehty musí být čisté a zastřižené.</p>	
2.16.8. Chování zaměstnanců	<p>Zdokumentované postupy musí popisovat požadované chování zaměstnanců v prostorech pro zpracování, balení a skladování.</p>	

	<p>Tyto postupy musí zahrnovat minimálně:</p> <p>a) přípustnost kouření, konzumace jídla nebo žvýkání pouze ve vyhrazených prostorách;</p> <p>b) ovládací opatření k omezení rizik, která představují povolené šperky, na minimum; k povoleným šperkům patří zvláštní druhy šperků, které mohou zaměstnanci nosit v prostorách pro zpracování a skladování z náboženských, etnických, zdravotních a kulturních důvodů;</p> <p>c) přípustnost osobních věcí, např. kuřáckých potřeb a léků, pouze ve vyhrazených oblastech;</p> <p>d) zákaz používání laku na nehty, umělých nehtů a umělých řas;</p> <p>e) zákaz nošení per a tužek za uchem;</p> <p>f) údržbu osobních skříněk, aby neobsahovaly žádné odpadky a špinavé oděvy;</p> <p>g) zákaz ukládání nástrojů a vybavení přicházejících do styku s výrobkem do osobních skříněk;</p> <p>h) zákaz vnášení osobních věcí do výrobních prostor.</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

PODODDÍL 2.17. Školení		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II:</p> <p>vztahuje se k bodům 1, 2 a 3 kapitoly XII</p>		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.17.1. Obecné požadavky	<p>Výrobci balených vod musí zajistit, aby nad osobami manipulujícími s potravinami byl prováděn dohled a aby tyto osoby byly poučeny a/nebo vyškoleny v otázkách hygieny potravin přiměřeně ke své pracovní činnosti.</p> <p>Výrobci balených vod musí zajistit, aby byly dodrženy požadavky vnitrostátních právních předpisů týkajících se školicích programů pro osoby pracující v určitých potravinářských odvětvích.</p>	
2.17.2. Školení v otázkách hygieny potravin	<p>Nad všemi osobami, včetně dočasných zaměstnanců, které provádějí postupy související s plněním vody, musí být vykonáván dohled a tyto osoby musí být poučeny nebo vyškoleny v otázkách bezpečnosti potravin a hygieny. Než může začít určitá osoba pracovat v plně, musí být písemně nebo ústně poučena o hygieně potravin, která je nezbytná pro bezpečnost výrobku, a to ve vztahu ke konkrétním úkolům.</p> <p>Úvodní školení musí zahrnovat:</p>	<p>Větší míra dohledu může být nezbytná u nových zaměstnanců, kteří čekají na formální školení, a u méně zkušených zaměstnanců, včetně sezónních pracovníků.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> a.) obecné aspekty řízení jakosti a bezpečnosti potravin, b.) osobní hygienu, c.) správnou výrobní praxi a udržování pořádku, d.) konkrétní úlohy a povinnosti v rámci programu HACCP e.) ochranu zdraví a první pomoc f.) bezpečnost a ochranu potravin. <p>Obsah a intenzita školení musí záviset na pracovní činnosti a jejím možném dopadu na bezpečnost potravin. V případě zjištěných potíží s učením nebo gramotností a jazykových problémů se poskytne zvláštní školení. Přeškolení musí probíhat pravidelně a v případě, že je zjištěna jeho potřeba (např. změny, potřeba nápravných opatření, nové zařízení, nové předpisy).</p> <p>Nad všemi zaměstnanci musí být prováděn náležitý dohled, aby bylo zajištěno, že pracují hygienicky.</p>	
2.17.3. Školení týkající se uplatňování zásad HACCP	<p>Pracovníci odpovědní za vytvoření, správu a řízení systému HACCP musí být náležitě vyškoleni v uplatňování zásad HACCP.</p> <p>Důraz je nutné klást na zachování integrity výrobku a jeho bezpečnost pro spotřebitele.</p> <p>Školení musí zajistit poučení o kontrolních a monitorovacích místech určených v posouzení rizik dané společnosti.</p>	

PODODDÍL 2.18. Specifikace procesů a výrobků (viz příklad v příloze č. 1)		
Nařízení č. 852/2004, příloha II: -----		Specifické pokyny pro odvětví balené vody
Bod	Požadavky	Pokyny
2.18.1. Obecné požadavky	Všechny jednotlivé druhy hotových výrobků musí být podrobně popsány v písemných „specifikacích procesů a výrobků“.	<p>Toto by mělo být součástí procesu projektování a rozvoje společnosti. Tento proces by měl jednoznačně stanovit povinnosti a cíle týkající se uplatňování těchto specifikací.</p> <p>Obecným pravidlem je, že by výroba nového výrobku (např. zavedení nového druhu balení) neměla být nikdy zahájena bez specifikací. U existujícího výrobku by měly být „specifikace procesu a výrobku“ aktualizovány pokaždé, když dojde ke změně procesu nebo výrobku (např. přidání filtrace, zavedení nové formy balení).</p> <p>Specifikace procesů a výrobků by mělo vypracovat oddělení výzkumu a vývoje, nebo oddělení technických služeb, v případě potřeby s použitím vstupních informací z výrobního oddělení, oddělení jakosti a jiných příslušných oddělení. Výrobní oddělení by mělo každopádně odpovídat za ověření a validaci těchto specifikací před zahájením výroby nového nebo zdokonaleného výrobku.</p>
2.18.2. Hlavní prvky specifikací procesů a výrobků		<p>K hlavním prvkům, které by měly být součástí „specifikace procesů a výrobků“, patří:</p> <p>a) charakteristika vodního zdroje: druh vody, název zdroje, složení</p>

		<p>b) popis procesu (jednotlivé fáze procesu s hlavními provozními parametry): úprava vody, proces mytí lahví, podmínky plnění</p> <p>c) vlastnosti hotového výrobku, které by měly být stanoveny pokud možno s cílovými mezemi, přijatelnými mezemi a mezemi pro vyřazení:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mikrobiologické normy - fyzikálně-chemické vlastnosti (např. pH, vodivost nebo celkové množství rozpuštěných pevných látek (TDS), obsah oxidu uhličitého (CO₂) u sycených vod, minerální složení, složení organických látek) - parametry balení (např. krouticí moment, hladiny plnění) - senzorické vlastnosti <p>d) popis balení (první, druhé, třetí balení)</p> <p>e) stanovení doby trvanlivosti (např. stanovení minimální trvanlivosti)</p> <p>f) stanovení šarže a pravidla pro opatřování výrobků kódy</p> <p>g) zvláštní požadavky na manipulaci, skladování a přepravu</p> <p>h) plány kontrol (nebo alespoň odkaz na platný plán kontrol).</p>
2.18.3. Dodržování specifikací	Postup musí stanovit pravidla a povinnosti s ohledem na kontrolu dodržování specifikací.	

PODODDÍL 2.19. Sledování výrobků		
Nařízení č. 852/2004, příloha II: -----		Zvláštní pokyny pro odvětví balené vody
Bod	Požadavky	Pokyny
2.19.1. Plány kontrol	<p>Jak je uvedeno v předchozím pododdíle, jedním z důležitých kroků při ověřování toho, zda výrobek vyhovuje specifikacím, je sledování výrobků.</p> <p>Sledování výrobků bude zajištěno prostřednictvím dvou druhů monitorovacích plánů: <u>plánu kontrol</u> a <u>plánů dozoru</u>.</p> <p>V závislosti na laboratorních zařízeních, která má společnost k dispozici, a rovněž na právních požadavcích lze tyto analýzy provádět interně nebo externě. Některé kontroly by měli provádět provozovatelé (kontroly během procesu). V těchto případech je nutné připravit vhodné školení.</p> <p>Plány kontrol musí zahrnovat nejen hotové výrobky, nýbrž rovněž suroviny a obalové materiály, sledování procesů a sledování prostředí (např. stěry z povrchů, odběry vzorků vzduchu).</p> <p>Plány kontrol by měly zahrnovat minimálně:</p> <p>a) specifikace výrobků a procesů, které se mají</p>	Měly by být poskytnuty vizuální pomůcky, které provozovatelům pomohou při interpretaci výsledků těchto kontrol během procesu (zejména s ohledem na vady balení).

	<p>sledovat,</p> <ul style="list-style-type: none"> b) četnost sledování, c) cílové, minimální a maximální limity (přípustné odchylky). d) osobu nebo osoby odpovědné za sledování výrobků, e) osobu nebo osoby odpovědné za přezkum výsledků sledování, f) nápravná opatření v případě překročení limitů stanovených ve specifikacích. <p>Co se týká nevyhovujících výrobků, musí být zavedeny jednoznačné postupy (včetně odpovědnosti) pro kontrolu nevyhovujících výrobků a všichni oprávnění pracovníci jim musí rozumět. Tyto postupy zahrnují naložení s výrobky, a to buď jejich vyřazení, nebo akceptace s výhradami.</p> <p><u>Opravy a nápravná opatření</u> musí být úměrné závažnosti zjištěného rizika.</p> <p>Musí být určena náležitě vyškolená osoba, která posuzuje nevyhovující výrobky a rozhoduje o způsobu naložení s těmito výrobky.</p> <p>Příklad plánu kontrol pro hotový výrobek je uveden v příloze I, příklad seznamu kontrol během procesu prvního balení je uveden v příloze II a III, příklad vizuálních pomůcek pro kontroly během procesu opatřování lahví kódy v příloze IV.</p>	
2.19.2. Plány dozoru	Četnost této rozsáhlé analýzy bude zjevně mnohem nižší než	Jsou-li analýzy zadány subdodavatelsky externí laboratoři,

	<p>u běžných kontrol. Obvykle se provádí jednou až dvakrát ročně.</p> <p>Vzhledem k velkému rozsahu kontroly tohoto typu musí být tato kontrola obvykle (přínejmenším částečně) zadána subdodavatelsky jedné nebo několika externím laboratořím. Pokud se analýzy provádějí interně v podnikové laboratoři, je nutné prosazovat správnou laboratorní praxi a používat schválené metody.</p>	<p>měly by být zvolené laboratoře akreditovány, nebo přínejmenším úředně uznány a musí dodržovat zásady normy ISO 17025 (tj. kvalifikovaní zaměstnanci, zkoušky odborné způsobilosti, kontrola odpadních vod a patogenů atd.).</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PODODDÍL 2.20. Sledovatelnost, vyřizování stížností a řešení krizí, postupy pro stažení výrobků z trhu a z oběhu		
<p>Nařízení č. 852/2004, příloha II:</p> <p>-----</p>		
Bod	Požadavky	Pokyny
<p>2.20.1. Sledovatelnost: vysledovatelnost směrem k dodavateli, vysledovatelnost v podniku, vysledovatelnost směrem ke spotřebiteli, správa a hodnocení systému sledovatelnosti</p>	<p>Organizace musí navrhnout, zavést a spravovat systém <u>sledovatelnosti</u> s přihlédnutím k právním omezením i potřebám spotřebitelů.</p> <p>Jeho cílem musí být:</p> <ol style="list-style-type: none"> zvýšit kontrolu rizik pro bezpečnost potravin, možnost vyhledat v případě problému rychle spolehlivé informace, omezit co nejvíce počet výrobků, které mají být vyřazeny, staženy z trhu a/nebo z oběhu, a současně zachovat maximální bezpečnost pro spotřebitele. 	<p>Systém sledovatelnosti ve společnosti by měl být jakožto nástroj základní součástí systémů řízení jakosti a bezpečnosti potravin (oddíl 1).</p> <p>Proces vysledování výrobků by měl být založen na:</p> <ol style="list-style-type: none"> jednoznačné identifikaci každé výrobní šarže a každé logistické jednotky, zaznamenaných údajích ke spojení výrobního procesu s expedicí šarže a naopak.

	<p>Účinný systém sledovatelnosti musí zahrnovat celý řetězec:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) vysledovatelnost směrem k dodavateli: vysledovatelnost příchozího zboží (voda, suroviny a obaly); b) vysledovatelnost v podniku: vysledovatelnost v rámci postupů souvisejících s plněním; c) vysledovatelnost směrem ke spotřebiteli: hotové výrobky z výrobního závodu ke spotřebiteli. <p>Systém sledovatelnosti musí všemi způsoby zajistit dokonalé spojení mezi níže uvedenými třemi oblastmi.</p> <p>Systém sledování musí být založen na:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) identifikaci veškerých výrobků, jichž se může týkat daný problém, a to kdykoli a kdekoli (pomocí sledování směrem ke spotřebiteli); b) rychlém zjištění původu problému (pomocí sledování směrem k dodavateli); c) sdělení údajů o sledovatelnosti orgánům veřejné moci a odběratelům v případě stažení výrobků z trhu nebo oběhu. 	<p>Proces vysledování by měl být ověřován nejméně každých dvanáct měsíců.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

<p>2.20.1.a. Vysledovatelnost směrem k dodavateli</p>	<p>Postupy a nástroje zavedené s cílem zaručit sledování směrem k dodavateli musí:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) stanovit a zavést správu šarží (např. identifikační číslo šarže) u dodavatelů surovin, pomocných látek a obalů; b) zajistit přejímku přichozích produktů v souladu s právními předpisy a specifikacemi společnosti; c) umožnit získání dodatečných informací od dodavatelů surovin a obalových materiálů, které přicházejí do styku s vodou, v případě problému. 	<p>U surovin (včetně pomocných látek) a materiálů přicházejících do styku s potravinami (obaly) by se měly od dodavatelů pro každou přijatou šarží nebo dávku požadovat a uchovávat tyto informace:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) název výrobku, jméno dodavatele a datum převzetí; b) číslo šarže dodavatele a/nebo datum výroby; c) datum „minimální trvanlivosti“ nebo datum „použitelnosti“; d) zvláštní skladovací podmínky; e) obdržené množství; f) jméno dopravce; g) certifikát dodavatele o shodě šarže se specifikacemi. <p>U dodavatele by se měl provádět pravidelný audit, včetně zpětného sledování, s cílem posoudit skutečnou účinnost systémů sledovatelnosti zavedených dodavateli.</p>
<p>2.20.1.b. Vysledovatelnost v podniku</p>	<p>Vnitřní postupy a nástroje musí zaručit spojitost v celém výrobním procesu, od přejímky materiálu po expedici hotových výrobků.</p>	<p>Vysledovatelnost v podniku by měla umožnit zjištění předchozích a následných vztahů mezi materiálem a hotovým výrobkem včetně všech fází zpracování (příchozí zboží, fáze výroby, činnost v oblasti údržby a sanitace či jiné zvláštní události), zejména přidělením jedinečného čísla výrobní šarže každé výrobní dávce ve vztahu ke všem příslušným materiálům a procesům.</p> <p>Co se týká všech šarží výrobků, měly by se uchovávat vzorky, které se použijí v případě šetření (např. stížnost spotřebitele), a to</p>

		<p>až do data použitelnosti.</p> <p>Osvědčeným postupem je uchovávat 2 lahve z každé směny a pro každý druh výrobku, představující odebraný objem nejméně 0,5 l, a to do data použitelnosti plus tři měsíce.</p> <p>Měl by se provádět pravidelný audit systému sledovatelnosti v podniku, včetně zpětného sledování, s cílem posoudit skutečnou účinnost systému sledovatelnosti v podniku.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>2.20.1.c. Vysledovatelnost směrem ke spotřebiteli</p>	<p>Vysledovatelnost směrem ke spotřebiteli se týká postupů a nástrojů zavedených s cílem umožnit vysledování výrobků po fyzickém přesunu od výrobce k odběrateli a poté ke spotřebiteli, včetně poskytovatelů logistických služeb a distribučních center.</p> <p>Tento proces vysledování by měl být založen na:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) jedinečném identifikačním kódu a označení všech výrobků; b) řízení sběru údajů, jejich zaznamenávání a spojování v celém dodavatelském řetězci tak, aby bylo možné vyhledat rychle a přesně příslušné informace, je-li to nezbytné; c) schopnosti sledovat všechny hotové výrobky od místa prvního vydání po místo konečné distribuce, a to podle kódu šarže na každé jednotce spotřeby a rovněž na každé prodejní jednotce (krabice, přepravní bedny, kartóny, tácy atd.) a na každé logistické jednotce (palety); d) dostupnosti spolehlivého systému identifikace a lokalizace za účelem iniciování postupů pro stažení z oběhu, je-li to nutné; e) sdělování předem stanovených údajů o sledovatelnosti v celém dodavatelském řetězci s cílem usnadnit přesné a rychlé stažení výrobků z trhu a z oběhu (údaje o sledovatelnosti v dodavatelském řetězci: nákladní list, průvodka, přepravní list, atd.). <p>Systém musí umožnit sledování výrobků přicházejících z balení nebo přebalení.</p>	<p>Měl by se provádět pravidelný audit systému sledovatelnosti směrem ke spotřebiteli, včetně zpětného sledování, s cílem posoudit skutečnou účinnost vysledovatelnosti směrem ke spotřebiteli.</p>
--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	Organizace musí stanovit, které informace související s výrobkem a procesem musí být uchovávány s ohledem na dodržování směrnice 85/374/EHS týkající se odpovědnosti za vadné výrobky.	
2.20.2. Vyřizování stížností	Musí být zaveden systém pro vyřizování stížností k evidenci a vyřizování stížností spotřebitelů.	
2.20.3. Řešení krizí	Každá organizace musí zavést vnitřní postup pro řešení <u>krizí</u> .	<p>Řešení <u>krizí</u> by mělo zahrnovat odpovídající postupy, jednoznačné povinnosti a náležité programy školení.</p> <p>Za tímto účelem by organizace měla:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) poskytnout jasnou a přesnou definici toho, co to je krize, a stanovit rozsah postupu; b) zavést vnitřní postupy, kontrolní seznamy a dokumentaci s cílem zajistit uplatňování osvědčených postupů při řešení krizí; c) vytvořit oficiální krizový tým, kde jsou jasně vymezeny úlohy a povinnosti každého člena; d) vytvořit a průběžně aktualizovat seznamy kontaktních osob pro případ mimořádných událostí, a to interních i externích (dodavatelé, odběratelé, orgány, laboratoře, PR agentury...) e) provést analýzu rizik, shromažďovat informace potřebné k vyhodnocení možných právních a hospodářských důsledků incidentu a k rozhodnutí

		<p>o opatřeních, která je nutno přijmout. Posouzení by mělo zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – druh a stupeň rizika; – zmírňující dopady různých dostupných opatření; – použité metody komunikace; – možné důsledky, přičemž se jako k prioritě vždy přihlíží k bezpečnosti spotřebitele; <p>f) stanovit jasná pravidla a povinnosti ohledně vnitřní a vnější komunikace v případě krize;</p> <p>g) případně iniciovat plán stažení výrobků z oběhu nebo z trhu;</p> <p>h) systematicky provádět následnou analýzu po každé významné krizi s cílem získat poznatky o příčinách a zdroji problému, aby bylo možno vypracovat a provést plány preventivních nebo nápravných opatření.</p> <p>Krizový tým odpovídá za řízení a organizaci těchto záležitostí:</p> <p>a) předcházení rizikům:</p> <ul style="list-style-type: none"> – co nejvčasnější zjištění možných nově se objevujících témat (slabé signály...), které by mohly podnik poškodit (environmentální, sociální, finanční záležitosti...); – předjímání rizik pro bezpečnost potravin; – sledování vnitřních a vnějších informací (kontakty se spotřebiteli a odběrateli, sledování tisku a sdělovacích prostředků, informace od dodavatelů...);
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>b) řízení rizik:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zajištění, aby bylo posouzení rizik aktuální a aby zajišťovalo požadovanou úroveň ochrany a informovanosti; – pravidelná aktualizace postupů řešení krize, plán stažení z oběhu, seznamy kontaktních osob a stanoviska; <p>c) školení:</p> <ul style="list-style-type: none"> – členové krizového týmu; – mediální školení; <p>d) hodnocení systému:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pravidelný přezkum a audit systému; – simulace.
<p>2.20.4. Postupy pro stažení výrobků z trhu a z oběhu</p>	<p>Co se týká krizí souvisejících s výrobky, je nutné vést seznam hlavních kontaktních osob pro případ stažení z oběhu.</p> <p>Pokud jsou výrobky stahovány z trhu kvůli bezprostřednímu zdravotnímu riziku, musí se posoudit bezpečnost ostatních výrobků vyrobených za stejných podmínek. Je třeba uvážit nutnost upozornit veřejnost.</p> <p>Výrobky stažené z oběhu a z trhu musí být uchovávány pod dohledem společnosti, dokud není rozhodnuto o jejich konečném určení (např. zničení).</p>	<p>Organizace by měla zavést a spravovat systémy a postupy pro stažení výrobků z trhu nebo z oběhu, je-li to nezbytné (riziko pro bezpečnost potravin, nedodržení předpisů atd.) s cílem snížit na minimum riziko pro bezpečnost spotřebitele.</p> <p>Jako vstupní informace pro přezkum vedením organizace by se měla nahlásit příčina, rozsah a výsledek stažení z oběhu nebo z trhu.</p> <p>Organizace by měla ověřovat účinnost programů pro stažení výrobků z oběhu a z trhu pravidelným prováděním interního auditu a zátěžových testů.</p> <p>S cílem usnadnit úplné a včasné stažení dotčené šarže výrobku určeného jako nebezpečný z trhu</p>

		<p>nebo z oběhu by systém měl jednoznačně stanovit:</p> <ul style="list-style-type: none">a) osoby, které jsou oprávněny iniciovat program stažení z trhu/oběhu, a osoby, které jsou pověřeny jeho provedením;b) postupy a odpovědnost za nakládání s výrobky staženými z trhu/oběhu a rovněž s dotčenými výrobky, které jsou dosud na skladě;c) postupy pro vyrozumění příslušných zúčastněných stran;d) v případě stažení z oběhu postupy pro upozornění veřejnosti s cílem informovat spotřebitele;e) požadavky na vedení záznamů.
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PODODDÍL 2.21. Ochrana potravin, ostražitost a bioterorismus		
Nařízení č. 852/2004, příloha II: -----		
Bod	Požadavky	Pokyny
2.21.1 Obecné požadavky	<p>Každá provozovna musí posoudit rizika, která pro její výroby představují potenciální sabotáž, vandalství nebo terorismus, a musí zavést přiměřená ochranná opatření.</p> <p>Je nutné určit a zmapovat potenciálně citlivé oblasti v provozovně a kontrolovat přístup do těchto oblastí.</p>	<p>Poznámka: Pokud jde o další informace a pokyny ohledně přístupů k ochraně potravinářských podniků před veškerými formami zlovolných činů, viz specifikace PAS 96 – Food Security: Guidance for the protection of the food supply chain against malicious ideologically motivated attack (zveřejněna BSI – British Standards Institute).</p>
2.21.2. Doporučení pro posuzování a řízení rizik		<p>Aby bylo zajištěno účinné řízení rizika zlovolných nebo bioteroristických činů, měly by společnosti vypracovat přístup založený na zásadách HACCP, jak je popsáno v Codexu Alimentarius, s vymezením „kritických bodů pro riziko zlovolných/bioteroristických činů“.</p> <p>Ochranná opatření by měla zahrnovat například:</p> <p>a) řízení: např. kontakty s příslušnými místními službami (policie, hasičská služba);</p> <p>b) personál (např. systém identifikace zaměstnanců, omezený přístup do citlivých oblastí, školení);</p>

		<p>c) zařízení (např. dozor nad instalacemi a budovami, přístup do výrobního závodu);</p> <p>d) vodní zdroje (např. ochranná pásma, ochrana místa jímání zdroje, ochrana skladovacích nádrží).</p>
2.21.3. Posouzení účinnosti systému		<p>Postupy řízení rizika bioteroristických nebo zlovolných činů by měly zahrnovat pravidelné posouzení vedoucí ke kritické analýze a aktualizaci metod kontroly a zdrojů. Toto posouzení by mělo být za normálních pracovních podmínek prováděno nejméně jednou ročně. Jakýkoli pokus o zlovolný čin, bez ohledu na to, zda se mu podařilo negativně ovlivnit bezpečnost výrobků, či nikoli, by měl být analyzován a poté by mělo následovat nové posouzení systému.</p>

ODDÍL 3: HACCP – Analýza rizik a kritické kontrolní body

3.1 Úvod

Cílem tohoto oddílu je ukázat metodiku HACCP v odvětví balené vody pomocí omezeného počtu příkladů. Tento oddíl by se proto neměl považovat za vyčerpávající studii HACCP pro všechny možné případy.

Jak je uvedeno v čl. 5 odst. 1 kapitoly II nařízení č. 852/2008, výrobci balených vod musí vytvořit a zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP přijatých Komisí pro Codex Alimentarius a postupovat podle nich.

Systém HACCP je založen na vědeckých poznatcích, je systematický a stanovuje konkrétní zdravotní rizika a opatření pro jejich omezování, aby se zajistila bezpečnost balené vody. HACCP je nástroj pro posouzení rizik a vytvoření kontrolních systémů, které se zaměřují spíše na prevenci, než aby se spoléhaly na testování konečného výrobku.

Systém HACCP musí být schopen pojmout změny, například vylepšení zařízení, zpracovatelských postupů nebo technologický pokrok.

Úspěšné použití HACCP vyžaduje plné nasazení a zapojení vedoucích pracovníků i pracovních sil. Vyžaduje také víceoborový přístup.

Uplatňování zásad HACCP je slučitelné s uplatňováním systémů řízení jakosti, jako jsou normy řady ISO 9000, a jedná se o zvolený systém řízení bezpečnosti potravin v rámci takovýchto systémů. Je zahrnuto rovněž v normě ISO 22000.

Veškeré záznamy a dokumenty týkající se systému HACCP musí být uchovávány ve formě, která je na žádost snadno přístupná příslušným orgánům.

Je nutné provádět pravidelný přezkum a aktualizaci systému HACCP s cílem zajistit, aby byl nadále relevantní a aktuální.

Dokumenty a záznamy o výrobě, procesech a výrobcích musí být uchovávány po dobu, kterou vyžadují právní předpisy, pokud existují, a nejméně po celou dobu trvanlivosti hotového výrobku.

Metodika Codexu Alimentarius zahrnuje 12 kroků a 7 zásad, které souvisejí s článkem 5 nařízení č. 852/2004:

Kroky HACCP	Zásady	Článek 5 nařízení č. 852/2004
1. Vytvoření týmu HACCP		
2. Popis výrobku		
3. Identifikace určeného použití		
4. Sestavení vývojového diagramu		
5. Potvrzení vývojového diagramu na místě		
6. Výčet všech možných rizik spojených s jednotlivými fázemi, provedení analýzy rizik a uvážení opatření k omezení určených rizik	ZÁSADA 1 Provedení analýzy rizik	Čl. 5 odst. 2 písm. a)
7. Určení kritických kontrolních bodů (CCP)	ZÁSADA 2 Určení kritických kontrolních bodů (CCP)	Čl. 5 odst. 2 písm. b)
8. Stanovení kritických limitů pro každý CCP	ZÁSADA 3 Stanovení kritických limitů	Čl. 5 odst. 2 písm. c)
9. Vytvoření systému monitorování pro každý CCP	ZÁSADA 4 Vytvoření systému pro monitorování zvládnání CCP	Čl. 5 odst. 2 písm. d)
10. Stanovení nápravných opatření	ZÁSADA 5 Stanovení nápravných opatření, která mají být přijata v případě, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán	Čl. 5 odst. 2 písm. e)
11. Stanovení postupů k ověřování	ZÁSADA 6 Stanovení postupů k ověřování účinného fungování systému HACCP	Čl. 5 odst. 2 písm. f)
12. Vytvoření dokladů	ZÁSADA 7	Čl. 5 odst. 2 písm. g)

a uchovávání záznamů	Vytvoření dokladů týkajících se všech postupů a záznamů odpovídajících těmto zásadám a jejich uplatňování	
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

3.2 Předběžné kroky

Poté, co bylo zajištěno nasazení vedoucích pracovníků, musí organizace provést těchto pět předběžných kroků:

3.2.1. Vytvoření týmu HACCP

Postup plnění musí zajistit, aby pro vypracování účinného plánu HACCP byly k dispozici odpovídající konkrétní poznatky a odborné znalosti vztahující se k danému výrobku. To by mělo být zajištěno vytvořením víceoborového týmu vyškoleného v zásadách HACCP.

Nejsou-li takovéto odborné znalosti k dispozici v organizaci, mělo by se získat odborné poradenství z jiných zdrojů (např. literatura o HACCP a pokyny k HACCP včetně existujících vnitrostátních odvětvových pokynů k HACCP).

V plánu HACCP musí být zahrnut celý rozsah činností organizace, od přejímky surovin po spotřebu výrobků, a plán se musí zabývat všemi obecnými třídami rizik: mikrobiologická, chemická a fyzikální rizika související se zdravím.

3.2.2. Popis výrobku

Měl by se vytvořit úplný popis výrobku, včetně příslušných bezpečnostních informací, např.:

- suroviny: voda, CO₂ a přidané minerální látky³,
- povolená úprava vody,
- materiály přicházející do styku s výrobkem a
- trvanlivost, skladovací podmínky a způsoby distribuce.

3.2.3. Identifikace určeného použití

Určené použití musí být založeno na očekávaném použití výrobku ze strany konečného uživatele nebo spotřebitele. Ve zvláštních případech se musí uvážit zranitelné skupiny obyvatelstva (např. kojenci, osoby s dietou).

Příklad popisu výrobku a určeného použití je popsán níže:

³ Které mohou být přidány do pitné vody pouze za účelem remineralizace.

Při vypracovávání popisu výrobku by se měla uvážit následující tabulka a příklady souvisejících otázek:

Témata, která je nutno uvážit	Příklady otázek, na něž je nutné odpovědět
Název výrobku	Obecný název? Přírodní minerální voda? Pramenitá voda? Zpracovaná/upravená voda?
Prodejní popis	Horská pramenitá voda? Studniční voda? Sycená voda?
Určené použití	Přímé pití? Pití po nasycení oxidem uhličitým? Pití po přislazení? Vaření?
Koneční uživatelé	Celá populace? Kojenci? Zranitelné skupiny? Zvláštní skupiny?
Specifikace výrobku	Chemické a fyzikálně-chemické parametry vody? Provedena povolená úprava vody? Obsah, druh a původ oxidu uhličitého? Přidané minerální látky?
Balení	Velikost a objem balení? Typ prvního balení (např. sklo, plast, kov, papír, bez obalu)? Druh uzávěru (např. plast, hliník)? Typ druhého balení (např. přepravní bedny, krabice, skupinové balení)? Typ třetího balení (např. palety, zabalení)?
Označení	Druh etiket (např. papírové, polypropylenové) a specifikace lepidla? Právní požadavky?
Doba trvanlivosti výrobku	Doba trvanlivosti? Popis kódu? Typ kódování (např. inkoust, laser)?
Podmínky skladování a distribuce	Vnitřní skladování? Venkovní skladování? Rozmezí skladovacích teplot? Volně ložené?

3.2.4. Sestavení vývojového diagramu

Tým HACCP musí sestavit vývojový diagram, který se musí vztahovat k postupu plnění.

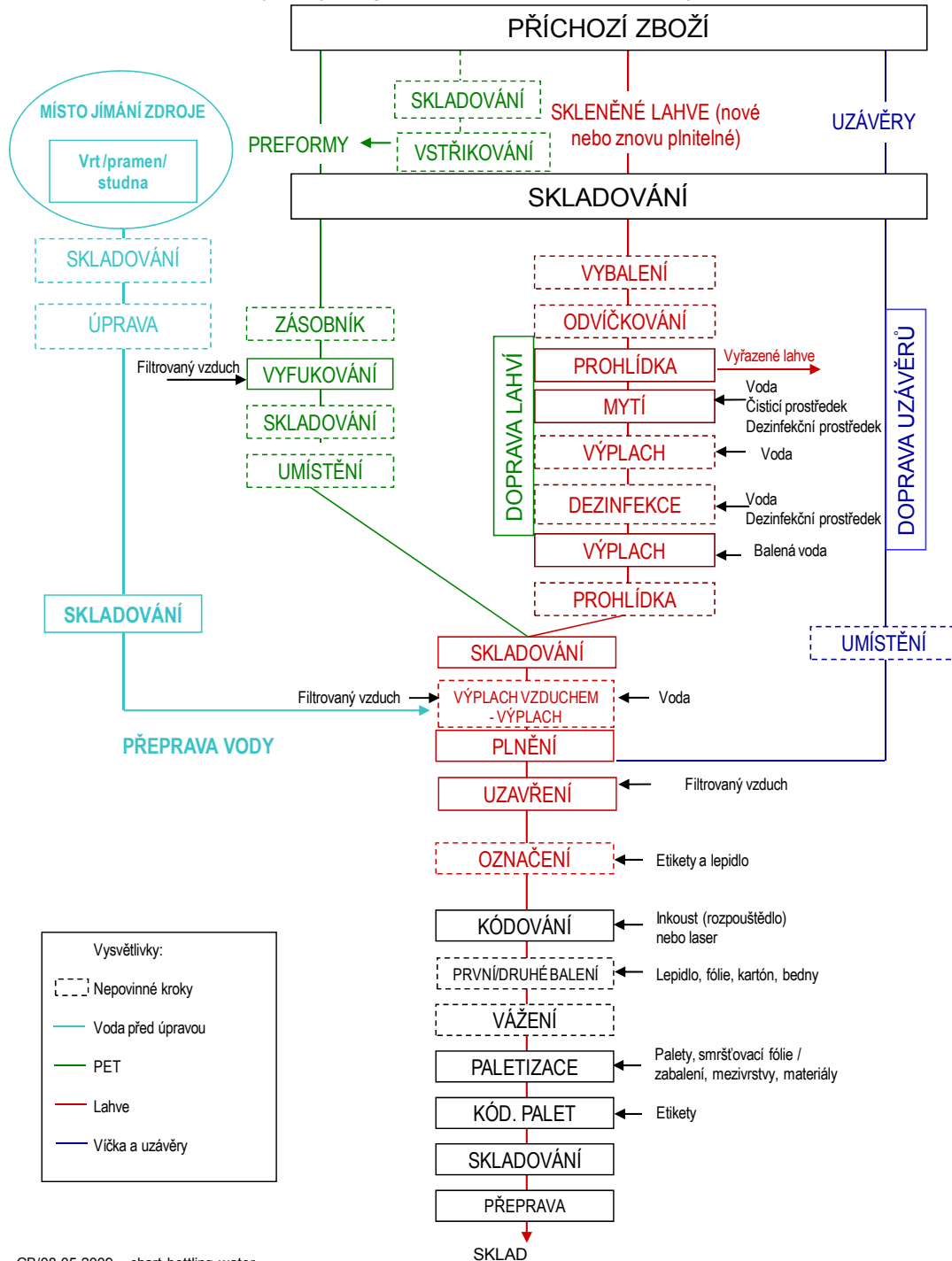
Vývojový diagram musí zahrnovat všechny fáze procesu u konkrétního výrobku (např. přírodní minerální vody, pramenité vody a zpracované vody; nesyčené nebo sycené) v daném obalu.

Stejný vývojový diagram lze použít pro několik výrobků, které jsou vyráběny s použitím podobných fází zpracování (např. stejný výrobek se dvěma různými etiketami nebo rozdělením do skupin).

Při použití HACCP na daný postup je nutno uvážit fáze, které danému postupu předcházejí a které po něm následují.

Potvrzení vývojového diagramu na místě

Typický diagram procesu při plnění vody



CB/08 05 2009 – chart-bottling water

Je třeba přijmout opatření k potvrzení postupu zpracování na základě vývojového diagramu během všech fází a hodin provozu a v případě potřeby vývojový diagram pozměnit.

Vývojový diagram by měla potvrdit osoba nebo osoby s dostatečnou znalostí postupu zpracování.

Vývojový diagram musí být aktualizován, aby se zohlednily případné změny výrobku a postupů.

3.3 Sedm zásad

Hlavním účelem této části bude vyplnění níže uvedené tabulky na základě sedmi zásad:

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N	K. limity	Monitor.	NO	Ověření	Doklady
	P1			P2	P3	P4	P5	P6	P7

Je třeba vysvětlit, co znamenají zkratky použité v tabulce (např. OO: ovládací opatření, NO: nápravná opatření)

3.3.1. Zásady HACCP uvedené v bodě 3.1 spočívají v následujících krocích (srov. bod 1.2):

3.3.1.a. Identifikace všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň.

Tým HACCP (viz krok č. 1) by měl vypracovat seznam všech rizik, u nichž lze důvodně očekávat, že nastanou v jednotlivých fázích procesu podle rozsahu od prvovýroby, zpracování, výroby a distribuce až do okamžiku spotřeby. Každá fáze procesu určená ve vývojovém diagramu (viz kroky č. 4 a 5) musí být posouzena s ohledem na vznik nebo přítomnost rizika.

Tým HACCP by měl dále provést analýzu rizik, aby pro plán HACCP identifikoval, která rizika jsou takové povahy, že jejich vyloučení nebo omezení na přijatelnou úroveň je pro produkci bezpečné balené vody zásadní.

Při provádění analýzy rizik by se měly pokud možno uvážit tyto body:

- pravděpodobný výskyt rizik a závažnost jejich škodlivých účinků na zdraví s ohledem na posouzení rizik,
- kvalitativní a/nebo kvantitativní hodnocení přítomnosti rizika nebo množení mikroorganismů vyvolávajících obavy,
- tvorba nebo přetrvávání toxinů, chemických látek nebo fyzikálních činitelů ve vodě a
- podmínky vedoucí k výše uvedenému.

Je třeba uvážit, zda existují ovládací opatření, která lze použít na jednotlivá rizika. K omezení určitého rizika může být zapotřebí více ovládacích opatření a více rizik lze omezit jediným ovládacím opatřením.

Příklad nástroje k hodnocení rizik je uveden níže:

PRAVDĚPODOBNOST výskytu RIZIKA		ZÁVAŽNOST	
1 nemožné	např. co deset let	1 malá	např. žádný významný dopad na zdraví
2 nepravděpodobné	např. ročně	2 střední	např. nepříjemný pocit, nevolnost, mírný průjem
3 příležitostné	např. měsíčně		např. onemocnění nebo poranění vyžadující lékařské ošetření
4 pravděpodobné	např. týdně	3 vysoká (kritická)	např. vážný dopad na zdraví; může být smrtelné
5 časté	např. denně	4 velmi vysoká	

		Závažnost			
		1 (malá)	2 (střední)	3 (vysoká)	4 (velmi vysoká)
Pravděpodobnost	1 (nemožné)	1	2	3	4
	2 (nepravděp.)	2	4	6	8
	3 (příležitostné)	3	6	9	12
	4 (pravděpod.)	4	8	12	16
	5 (časté)	5	10	15	20

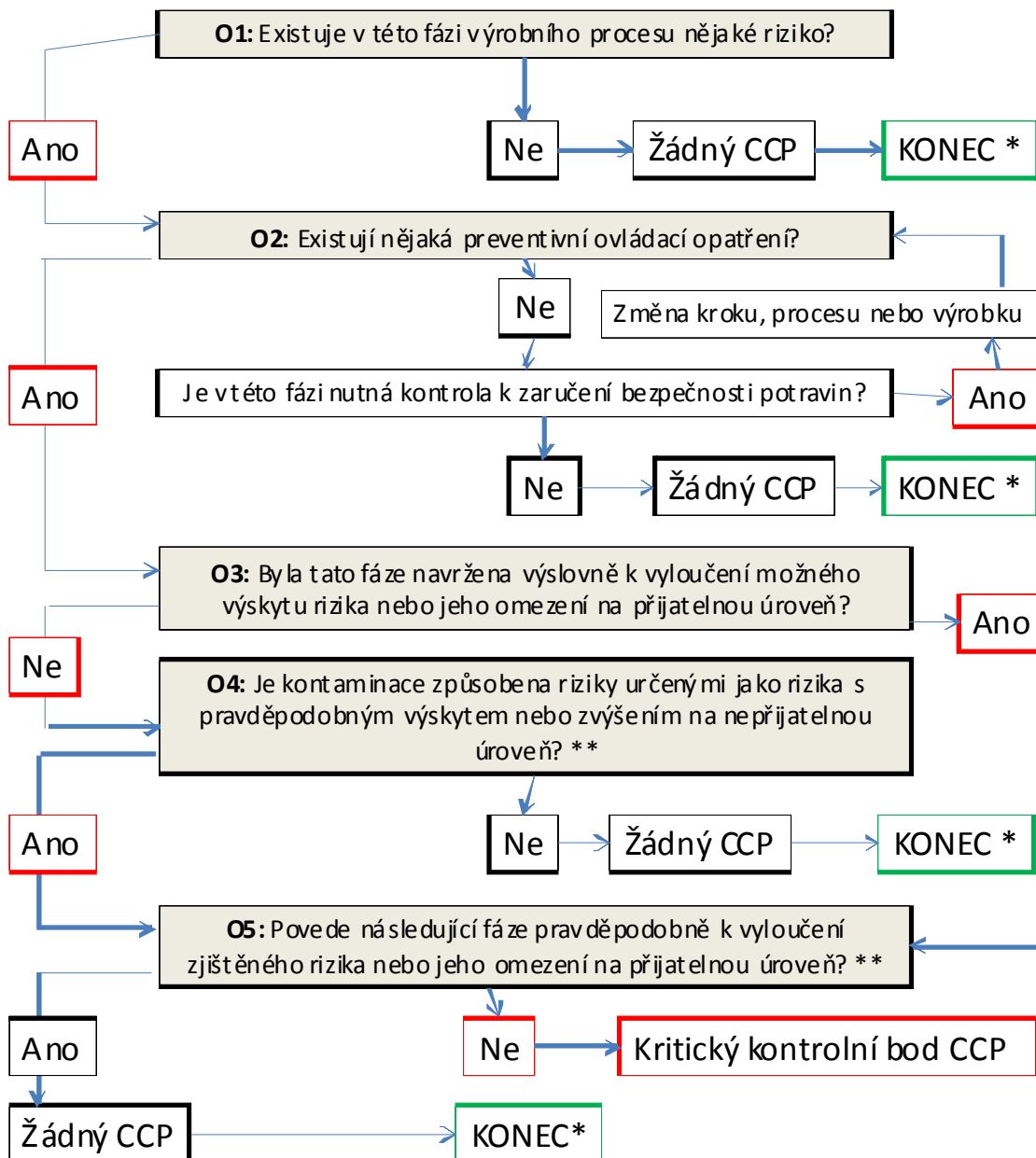
Tým HACCP může rozhodnout, že rizika s nízkým rizikovým číslem, např. nižším než 2, nejsou významná a nevyžadují *zvláštní* ovládací opatření.

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO
P1			

3.3.1.b. Identifikace kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo jeho omezení na přijatelnou úroveň.

Stanovení CCP v systému HACCP může být usnadněno použitím následujícího rozhodovacího stromu, který je založen na logickém přístupu:

ROZHODOVACÍ STROM pro STANOVENÍ KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODŮ (CCP):
zdroj = *Codex alimentarius*.



* : Pokračujte k dalšímu riziku zjištěnému v popsaném procesu.

** : Přijatelné úrovně je nutné stanovit s přihlédnutím k celkovým cílům stanoveným v době uvažování CCP v plánu HACCP.

Použití rozhodovacího stromu by mělo být pružné a mělo by se použít jako vodítka při určování CCP. Mohou být použity i jiné přístupy.

Může existovat více než jeden CCP, u něhož je použita kontrola k odstranění stejného rizika.

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N
P1				P2

Příklad stanovení CCP je uveden v přílohách.

3.3.1.c. Stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost nebo nepřijatelnost.

Pro každý kritický bod musí být stanoveny a potvrzeny kritické limity. Podrobné informace o stanovení kritických limitů musí být zaznamenány. Tyto kritické limity musí být měřitelné.

V některých případech bude pro určitou fázi stanoven více než jeden kritický limit.

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N	K. limity
P1				P2	P3

3.3.1.d. Stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech.

Monitorování je naplánované měření nebo pozorování CCP s ohledem na jeho kritické limity. Monitorovací postupy musí být schopné zjistit ztrátu kontroly v CCP.

Monitorování by mělo v ideálním případě poskytovat tyto informace včas, aby se mohly provést úpravy s cílem zajistit kontrolu procesu, aby se zamezilo porušení kritických limitů. Je-li to možné, měl by být proces pozměněn, pokud výsledky monitorování ukazují v CCP možnost ztráty kontroly. Změna by se měla provést dříve, než dojde k odchylce.

Údaje získané z monitorování musí vyhodnocovat pověřená osoba, která má znalosti a pravomoci potřebné k tomu, aby v případě potřeby provedla nápravná opatření. Není-li monitorování nepřetržité, musí být jeho četnost dostatečná, aby zaručila, že CCP je zvládnut.

Většinu postupů pro monitorování CCP bude nutno provést rychle, jelikož souvisí s on-line procesy a nebude čas na zdlouhavé analytické rozborů. Často se upřednostňuje měření fyzikálních a chemických vlastností před mikrobiologickým vyšetřením, jelikož je lze provést rychle a často může znamenat mikrobiologickou kontrolu výrobku.

Veškeré záznamy a doklady spojené s monitorováním CCP musí být podepsány vyškolenou osobou nebo osobami, které provádějí monitorování, a zástupcem nebo

zástupci organizace odpovědnými za přezkum. Záznamy se používají k prokázání toho, že dotýčný CCP je zvládán.

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N	K. limity	Monitor.
P1				P2	P3	P4

3.3.1.e. Stanovení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládán.

Pro každý CCP v systému HACCP musí být vypracována zvláštní nápravná opatření, aby bylo možné řešit odchylky, pokud se vyskytnou.

Musí být navržen plán nápravných opatření k navrácení nevyhovující situace zpět pod kontrolu. Opatření musí zajistit, aby byl CCP zvládán. Přijatá opatření musí zahrnovat rovněž odpovídající naložení s dotčeným výrobkem.

Nápravná opatření mohou zahrnovat také přezkum možností kontroly, přezkum norem a vyšší četnost monitorování a přeškolení.

Odchylky a postupy pro nakládání s výrobkem musí být zdokumentovány v záznamech systému HACCP.

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N	K. limity	Monitor.	NO
P1				P2	P3	P4	P5

3.3.1.f. Stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření uvedených v písmenech a) až e).

Ověřování se provádí navíc k monitorování.

Je nutné použít metody, postupy a zkoušky za účelem ověření a kontroly, včetně odběru vzorků a analýzy, s cílem určit, zda systém HACCP funguje správně. Četnost ověřování by měla být dostatečná, aby mohla potvrdit, že systém HACCP funguje účinně.

Ověřování by měla provádět jiná osoba než osoba odpovědná za provádění monitorování a nápravných opatření. Pokud nelze některá ověřování provádět interně, měli by jej jménem podniku provádět externí odborníci nebo kvalifikované třetí strany.

K příkladům ověřování patří:

- přezkum plánu HACCP a jeho záznamů;
- přezkum mikrobiologických údajů hotových výrobků;
- přezkum odchylek a způsobů naložení s výrobkem;
- potvrzení, že CCP jsou zvládnuty.

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N	K. limity	Monitor.	NO	Ověření
P1				P2	P3	P4	P5	P6

3.3.1.g. Vytvoření dokladů a záznamů odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f).

Účinné a přesné vedení záznamů je pro používání systému HACCP zásadní. Postupy HACCP musí být dokumentovány. Dokumentace a vedení záznamů by měly být přiměřené typu a velikosti procesu a musí být dostatečné, aby podniku pomohly ověřit, že jsou kontroly HACCP zavedeny a udržovány.

Pokyny pro HACCP vypracované odborníky (např. odvětvové pokyny k HACCP) mohou být použity jako součást dokumentace za předpokladu, že odrážejí specifické potravinářské postupy daného podniku.

Příklady dokumentace:

- analýza rizik;
- určení CCP;
- stanovení kritických limitů.

Příklady záznamů:

- činnosti monitorování CCP;
- odchylky a související nápravná opatření;
- prováděné postupy k ověřování;
- změny plánu HACCP;
- záznamy o školení zaměstnanců v souvislosti s HACCP.

Do stávajících postupů může být začleněn systém vedení záznamů, který může využívat stávající dokumenty, jako jsou faktury za dodané zboží a kontrolní seznamy, kam se může zaznamenávat například teplota výrobku.

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N	K. limity	Monitor.	NO	Ověření	Doklady
	P1			P2	P3	P4	P5	P6	P7

3.4. Znázornění metodiky

K znázornění celé metodiky HACCP byly zvoleny tyto tři druhy rizik v konkrétních fázích.

3.4.1. Mikrobiologické riziko ve fázi skladování vody (ve vývojovém diagramu vystínováno šedě)

Tyto příklady berou v úvahu následující předpoklady:

- pramen je relativně dobře chráněn (nekrasový vápenec)
- vzduch přicházející do styku s vodou a obaly pro první balení je filtrován
- zaměstnanci jsou na přiměřené úrovni vyškoleni v hygieně
- doba uchovávání vody ve skladovací nádrži je omezená

Fáze	Rizika	P	Z	R	Ovládací opatření
Skladování vody	Kontaminace způsobená:				
	❖ koliformními bakteriemi kvůli:				
	○ kontaminaci člověkem během údržby / odběru vzorků	1	2	2	Plán školení v hygieně a postupy
	❖ <i>E. Coli</i> O157 kvůli:				
	○ kontaminaci člověkem během údržby / odběru vzorků	1	3	3	Plán školení v hygieně a postupy
	❖ kvasinkami kvůli:				
	○ kontaminaci vzduchem	2	1	2	Údržba vzduchových filtrů
	❖ plísněmi kvůli:				
	○ kontaminaci vzduchem	2	1	2	Údržba vzduchových filtrů
	❖ řasami kvůli:				
	○ kontaminaci vzduchem	2	1	2	Údržba vzduchových filtrů
	❖ cyanobakteriemi kvůli:				
	○ kontaminaci vzduchem	2	3	6	Údržba vzduchových filtrů
Růst:					
❖ koliformních bakterií	1	2	2	Maximální doba uchovávání Hygienický design skladovací nádrže	
❖ <i>E. Coli</i> O157	1	3	3		
❖ kvasinek	1	1	1		
❖ plísní	1	1	1		
❖ řas	1	1	1		
❖ cyanobakterií	1	3	3		

Poznámky:

- V této konkrétní fázi musí studie vyhodnotit rovněž chemická a fyzikální rizika.
- P = Pravděpodobnost výskytu rizika
- Z = Závažnosti rizika
- R = P vynásobeno Z

Na základě této analýzy rizik může tým HACCP vyvodit závěr, že by se rizika s hodnotou R rovnou 3 nebo vyšší měla považovat za významná. V tomto případě:

- kontaminace způsobená *E. Coli* O157 a cyanobakteriemi a
- růst *E. Coli* O157 a cyanobakterií

jsou rizika, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň.

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N
Skladování vody	Kontaminace způsobená <i>E. Coli</i> O157	3	Plán školení v hygieně a postupy údržby / odběru vzorků	O1: A O2: N O3: N -> Není CCP
	Kontaminace způsobená cyanobakteriemi	6	Údržba filtrů	
	Růst <i>E. Coli</i> O157	3	Maximální doba uchování a hygienický design skladovací nádrže	O1: A O2: N O3: N -> Není CCP
	Růst cyanobakterií	3	Maximální doba uchování a hygienický design skladovací nádrže	

V tomto příkladě zde studie končí, jelikož se fáze skladování vody nepovažuje za CCP pro tato čtyři významná rizika.

Při jakékoli podstatné změně procesu nebo jeho prostředí by mělo být provedeno nové posouzení, které může vést k jinému závěru.

3.4.2. Chemické riziko ve fázi úpravy vody k odstranění fluoridů (<1,5 mikrogramu na litr) (ve vývojovém diagramu vystínováno šedě)

Fáze	Riziko	P	Z	R	Ovládací opatření
Selektivní adsorpce fluoridů aktivovaným oxidem hlinitým	❖ Uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití a po každé regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu	1	3	3	Dodržení nákupních specifikací aktivovaného oxidu hlinitého Propláchnutí při prvním použití Správné provedení proplachu po regeneraci
	❖ Nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli nasycení aktivovaného oxidu hlinitého	2	3	6	Průtok nižší než stanovený maximální průtok Regenerace po předem stanoveném filtrovaném objemu vody Nahrazení adsorpčního média, je-li to nezbytné
	❖ Kontaminace hydroxidem sodným a/nebo kyselinou sírovou kvůli nedostatečnému proplachu po regeneraci	1	2	2	Správné provedení proplachu po regeneraci

Na základě této analýzy rizik může tým HAACP dospět k závěru, že by se rizika s hodnotou R rovnou 3 nebo vyšší měla považovat za významná. V tomto případě:

- uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití a po každé regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu
- nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli nasycení aktivovaného oxidu hlinitého

jsou rizika, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň.

Fáze	Riziko	Úroveň rizika	Ovládací opatření	CCP A/N
------	--------	---------------	-------------------	---------

		(R)		
Selektivní adsorpce fluoridů aktivovaným oxidem hlinitým	Uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití a po každé regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu	3	Dodržení nákupních specifikací aktivovaného oxidu hlinitého Propláchnutí při prvním použití Správné provedení proplachu po regeneraci	O1: A O2: A O3: A O5: N -> CCP
	Nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli nasycení aktivovaného oxidu hlinitého	6	Průtok nižší než stanovený maximální průtok Regenerace po předem stanoveném filtrovaném objemu vody Nahrazení adsorpčního média, je-li to nezbytné	O1: A O2: A O3:A O5:N -> CCP

V tomto příkladu byla fáze selektivní adsorpce fluoridů aktivovaným oxidem hlinitým určena jako CCP pro tato dvě významná rizika:

- uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití a po každé regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu;
- nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli nasycení aktivovaného oxidu hlinitého.

Při jakékoli podstatné změně v procesu nebo ve složení vody by mělo být provedeno nové vyhodnocení, které může vést k jinému závěru.

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N	Kritické meze
Selektivní adsorpce fluoridů aktivovaným oxidem hlinitým	Uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití a po každé	3	Dodržení nákupních specifikací Propláchnutí při prvním použití Správné provedení	A	Stanovený minimální průtok Stanovená minimální doba proplachování

	regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu		proplachu po regeneraci		
	Nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli nasycení aktivovaného oxidu hlinitého	6	Průtok nižší než stanovený maximální průtok Regenerace po předem stanoveném filtrovaném objemu vody Nahrazení adsorpčního média, je-li to nezbytné	A	Stanovený maximální průtok podle konkrétní instalace Stanovený maximální filtrovaný objem podle složení vody a vlastností média

Jelikož byly stanoveny kritické limity, je nutné stanovit a používat účinné monitorovací postupy:

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N	Kritické limity	Monitorování
Selektivní adsorpce fluoridů aktivovaným oxidem hlinitým	Uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití a po každé regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu	3	Dodržení nákupních specifikací aktivovaného oxidu hlinitého	A	Minimální průtok Minimální doba proplachování	Množství proplachovací vody: monitorování průtoku a doby proplachování

	Nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli nasycení aktivovaného oxidu hlinitého	6	Průtok nižší než stanovený maximální průtok Regenerace po předem stanoveném filtrovaném objemu vody	A	Stanovený maximální průtok podle konkrétní instalace Stanovený maximální filtrovaný objem podle složení vody a vlastností média	Měření průtoku Měření množství vody

Nyní je nutné stanovit nápravná opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán:

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N	Kritické limity	Monitorování	Nápravná opatření
Selektivní adsorpce fluoridů aktivovaným oxidem hlinitým	Uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití a po každé regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu	3	Dodržení nákupních specifikací	A	Množství proplachovací vody (bude stanoveno) zajišťující maximální koncentraci 200 mikrogramů hliníku na litr vody podle nařízení	Množství proplachovací vody	Pokračovat v proplachování, dokud není dosaženo stanovené hodnoty minimálního množství proplachovací vody

							Určit příčiny nedodržení stanovených parametrů: průtoky a doby proplachování. A provést nápravná opatření
	Nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli nasycení aktivovaného oxidu hlinitého	6	Průtok nižší než stanovený maximální průtok Regenerace po předem stanoveném filtrovaném objemu vody	A	Stanovený maximální průtok podle konkrétní instalace Stanovený maximální filtrovaný objem podle složení vody a vlastností média	Měření průtoku Měření množství vody	Upravit průtok a vyřadit výrobky vyrobené od posledního měření v rámci kontroly limitů Zastavení výroby – Vyřazení výrobků vyrobených od doby zvýšení obsahu nad limit – Regenerace a obnovení výroby Určení příčin nedodržení stanoveného parametru: množství vody.

								A provedení nápravných opatření
--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------

Nyní je nutno stanovit pravidelné postupy k ověřování účinného fungování výše uvedených opatření:

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N	K. limity	Monitor.	NO	Ověření
Selektivní adsorpce fluoridů aktivovaným oxidem hlinitým	Uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití a po každé regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu	3	Dodržení nákupních specifikací	A	Množství proplachovací vody (bude stanoveno) zajišťující maximální koncentraci 200 mikrogramů hliníku na litr vody podle pokynů k podmínkám pro používání aktivovaného oxidu hlinitého k odstraňování fluoridů z přírodních minerálních vod a pramenitých vod	Množství proplachovací vody	Pokračovat v proplachování, dokud není dosaženo stanovené hodnoty minimálního množství proplachovací vody	Koncentrace hliníku ve vodě s předem stanovenou četností k ověření, zda je obsah hliníku nižší než 200 mikrogramů na litr vody podle nařízení Interní audit procesu
	Nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli	6	Průtok nižší než stanovený	A	Stanovený maximální průtok podle konkrétní	Měření průtoku	Upravit průtok a vyřadit výrobky	Koncentrace fluoridů ve vodě

	nasycení aktivovaného oxidu hlinitého		maximální průtok		instalace		vyrobené od posledního měření v rámci kontroly limitů	s předem stanovenou četností k ověření, zda je obsah fluoridů nižší než 1,5 mikrograma na litr vody podle nařízení Interní audit procesu
			Regenerace po předem stanoveném filtrovaném objemu vody		Stanovený maximální filtrovaný objem podle složení vody a vlastností média	Měření množství vody	Zastavení výroby – Vyřazení výrobků vyrobených od doby zvýšení obsahu nad limit – Regenerace a obnovení výroby	

Tabulka končí stanovením dokladů a záznamů, jejichž účelem je prokázat účinné používání výše popsaných opatření:

Fáze	Riziko	Riz. č.	OO	CCP A/N	K. limity	Monitor.	NO	Ověření	Doklady
Selektivní adsorpce fluoridů aktivova	Uvolňování hliníku z aktivovaného oxidu hlinitého při prvním použití	3	Dodržení nákupních specifikací	A	Množství proplachovací vody (bude stanoveno) zajišťující maximální koncentraci	Množství proplachovací vody	Pokračovat v proplachování, dokud není dosaženo	Koncentrace hliníku s předem stanovenou četností k ověření, zda	Nákupní specifikace aktivovaného oxidu hlinitého Postupy regenerace

<p>ným oxidem hlinitým</p>	<p>a po každé regeneraci kvůli nedostatečnému proplachu</p>				<p>200 mikrogramů hliníku na litr vody podle pokynů k podmínkám pro používání aktivovaného oxidu hlinitého k odstraňování fluoridů z přírodních minerálních vod a pramenitých vod</p>		<p>stanovené hodnoty minimálního množství proplachovací vody</p>	<p>je obsah hliníku nižší než 200 mikrogramů na litr vody</p> <p>Interní audit procesu</p>	<p>Postupy filtrace Analytické metody Různé záznamy z monitorování a ověřování...</p>
	<p>Nedostatečná adsorpce fluoridů kvůli nasycení aktivovaného oxidu hlinitého</p>	<p>6</p>	<p>Průtok nižší než stanovený maximální průtok</p> <p>Regenerace po předem stanoveném filtrovaném objemu vody</p>	<p>A</p>	<p>Průtok (bude stanoveno podle konkrétní instalace)</p> <p>Maximální filtrovaný objem (bude stanoveno podle složení vody a vlastností média)</p>	<p>Měření průtoku</p> <p>Měření množství vody</p>	<p>Upravit průtok a vyřadit výrobky vyrobené od posledního měření v rámci kontroly limitů</p> <p>Zastavení výroby – Vyřazení výrobků vyrobených od doby</p>	<p>Koncentrace fluoridů ve vodě s předem stanovenou četností k ověření, zda je obsah fluoridů nižší než 1,5 mikrogramů na litr vody</p> <p>Interní audit procesu</p>	<p>Nákupní specifikace aktivovaného oxidu hlinitého Postupy regenerace Postupy filtrace Analytické metody Různé záznamy z monitorování a ověřování...</p>

							zvýšení obsahu nad limit – Regenerace a obnovení výroby		
--	--	--	--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------	--	--

3.4.3. Fyzikální riziko (úločky skla) ve fázi mytí/vyplachování lahví

Fáze	Riziko	P	Z	R	Ovládací opatření
Mytí/vyplachování lahví	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli: <ul style="list-style-type: none"> ○ poruše vyplachovače ○ úlomkům skla zůstávajícím uvnitř (otázka tvaru) ○ vzniku úlomků skla při výstupu z vyplachovače 	3	3	9	Údržba vyplachovače

Na základě analýzy rizik může tým HACCP dospět k závěru, že by se rizika s hodnotou R rovnou 3 nebo vyšší měla považovat za významná. V tomto případě (R=(9):

- Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli:
 - poruše vyplachovače
 - úlomkům skla zůstávajícím uvnitř (otázka tvaru)
 - vzniku úlomků skla při výstupu z vyplachovače

je riziko, kterému musí být předcházeno nebo které musí být vyloučeno či omezeno na přijatelnou úroveň.

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N
Mytí/vyplachování lahví	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli: <ul style="list-style-type: none"> ○ poruše vyplachovače ○ úlomkům skla zůstávajícím uvnitř (otázka tvaru) ○ vzniku úlomků skla při výstupu z vyplachovače 	9	Údržba vyplachovače	O1: N* Je kontrola v této fázi nezbytná pro bezpečnost?: A * Údržba vyplachovače není opatření, které ve všech popsanych případech (např. otázka tvaru) předchází zjištěnému riziku nebo které vylučuje či omezuje riziko na přijatelnou úroveň.

Tým HACCP mohl dospět k závěru, že zjištěné významné riziko není v této fázi plně zvládáno a že je nutno proces změnit. Tento závěr by vedl k přidání fáze prohlídky (např. automatické) na výstupu z myčky/vyplachovače.

K znázornění změny procesu a jejího dopadu na bezpečnost potravin vezmeme v této nové fázi procesu v úvahu stejné riziko:

Fáze	Riziko	P	Z	R	Ovládací opatření
Fáze automatické prohlídky na výstupu z myčky / vyplachovače	❖ Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli poruše kontrolního stroje	1	3	3	Údržba kontrolního stroje Vyškolení obsluhy kontrolního stroje

Na základě analýzy rizik může tým HACCP dospět k závěru, že by se rizika s hodnotou R rovnou 3 nebo vyšší měla považovat za významná. V tomto případě:

- přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli poruše kontrolního stroje je riziko, kterému musí být předcházeno nebo které musí být vyloučeno či omezeno na přijatelnou úroveň.

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N
Fáze automatické prohlídky na výstupu z myčky / vyplachovače	❖ Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli poruše kontrolního stroje	3	Údržba kontrolního stroje Vyškolení obsluhy kontrolního stroje	O1: A O2: A -> CCP

V tomto příkladě byla fáze automatické prohlídky určena jako CCP pro zjištěné významné riziko.

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N	Kritické limity
Fáze automatické prohlídky na výstupu z myčky / vyplachovače	❖ Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli poruše kontrolního	3	Údržba kontrolního stroje Vyškolení obsluhy kontrolního stroje	A	Nepřítomnost úlomků skla v jakékoli prázdné lahvi procházející prohlídkou

	stroje				
--	--------	--	--	--	--

Jelikož byly stanoveny kritické limity, nyní je nutné stanovit a používat účinné monitorovací postupy:

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N	Kritické limity	Monitorování
Fáze automatické prohlídky na výstupu z myčky / vyplachovače	❖ Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli poruše kontrolního stroje	3	Údržba kontrolního stroje Vyškolení obsluhy kontrolního stroje	A	Nepřítomnost úlomků skla v jakékoli prázdné lahvi procházející prohlídkou	Pravidelné testování schopnosti zjistit a vyřadit úmyslně kontaminované prázdné lahve (zkušební vzorky)

Nyní je nutné stanovit nápravná opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán:

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N	Kritické limity	Monitorování	Nápravná opatření
Fáze automatické prohlídky na výstupu z myčky / vyplachovače	❖ Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli poruše kontrolního stroje	3	Údržba kontrolního stroje Vyškolení obsluhy kontrolního stroje	A	Nepřítomnost úlomků skla v jakékoli prázdné lahvi procházející prohlídkou	Pravidelné testování schopnosti zjistit a vyřadit úmyslně kontaminované prázdné lahve (zkušební vzorky)	Zastavení výroby – Vyřazení hotových výrobků vyrobených od posledního úspěšného testování (případně stažení hotových výrobků, které odešly z výrobního

								závodu, z oběhu) – Opětovná prohlídka podezřelých naplněných lahví, je-li to možné (není-li to možné, zničení podezřelých naplněných lahví) – Nová kalibrace kontrolního stroje – Opětovné testování podezřelých prázdných lahví – Obnovení výroby
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nyní je nutno stanovit pravidelné postupy k ověřování účinného fungování výše uvedených opatření:

Fáze	Riziko	Úroveň rizika (R)	Ovládací opatření	CCP A/N	Kritické limity	Monitorování	Nápravná opatření	Ověření
Fáze automatické prohlídky na výstupu z myčky / vyplachovače	24 02 2012 – Konečná verze před tiskem Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli poruše kontrolního stroje	3	Údržba kontrolního stroje Vyškolení obsluhy kontrolního stroje	A	Nepřítomnost úlomků skla v jakékoli prázdné lahvi procházející prohlídkou	Pravidelné testování schopnosti zjistit a vyřadit úmyslně kontaminované prázdné lahve (zkušební vzorky)	Zastavení výroby – Vyřazení hotových výrobků vyrobených od posledního úspěšného testování (případně stažení hotových výrobků, které odešly z výrobního závodu, z oběhu) – Opětovná prohlídka podezřelých naplněných lahví, je-li to možné (není-li to možné, zničení podezřelých naplněných lahví) – Nová kalibrace kontrolního stroje – Opětovné testování podezřelých prázdných lahví – Obnovení	Interní audit procesu Přezkum stížností na sklo

							výroby	
--	--	--	--	--	--	--	--------	--

Tabulka končí stanovením dokladů a záznamů, jejichž účelem je prokázat účinné používání výše popsaných opatření:

Fáze	Riziko	Risk. č.	OO	CCP A/N	Kritické limity	Monitorování	Nápravná opatření	Ověření	Doklady
Fáze automatické prohlídky na výstupu z myčky / vyplachovače	❖ Přítomnost úlomků skla po vypláchnutí kvůli poruše kontrolního stroje	3	Údržba kontrolního stroje Vyškolení obsluhy kontrolního stroje	A	Nepřítomnost úlomků skla v jakékoli prázdné lahvi procházející prohlídkou	Pravidelné testování schopnosti zjistit a vyřadit úmyslně kontaminované prázdné lahve (zkušební vzorky)	Zastavení výroby – Vyřazení hotových výrobků vyrobených od posledního úspěšného testování (případně stažení hotových výrobků, které odešly z výrobního závodu, z oběhu) – Opětovná prohlídka podezřelých naplněných lahví, je-li to možné (není-li to	Interní audit procesu Přezkum stížností na sklo	Např. provozní příručka výrobce, postupy údržby a záznamy o údržbě, různé záznamy z monitorování a ověřování, záznamy o školení, záznamy o kalibraci...

							možné, zničení podezřelých naplněných lahví) – Nová kalibrace kontrolního stroje – Opětovné testování podezřelých prázdných lahví – Obnovení výroby		
--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

ODDÍL 4: Odkazy

4.1. Knihy

- D. Senior a N. Dege – Technology of Bottled Water – 2. VYDÁNÍ Blackwell Publishing – 2005 – ISBN 1-4051-2038-X. Třetí vydání má být zveřejněno v roce 2011.
- D. Tampo – Les eaux conditionnées – Tec & Doc Lavoisier – 1992 – ISBN 2-85206-801-X

4.2. Obecné právní předpisy týkající se potravin a dokumenty související s Codexem Alimentarius

4.2.1. Pokyny EK k vypracování pokynů Společenství pro správnou hygienickou praxi

4.2.2. Nařízení (ES) č. 2023/2006 ze dne 22. prosince 2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami navíc k nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami

4.2.3. Nařízení (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin

4.2.4. Nařízení (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin

4.2.5. Nařízení (ES) č. 282/2008 ze dne 27. března 2008 o materiálech a předmětech z recyklovaných plastů určených pro styk s potravinami

4.2.6. FAO/WHO 2005 Guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses – FAO Food and nutrition paper nr 86

4.2.7. Nařízení (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

4.2.8. Nařízení (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami

4.2.9. Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

4.2.10. Směrnice 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy

4.2.11. Kritéria pro čistotu oxidu uhličitého a minerálních solí stanovená ve směrnici Komise 2000/63/ES a 96/77/ES

4.2.12. Codex Alimentarius a základní dokumenty FAO/WHO o hygieně potravin včetně doporučeného mezinárodního kodexu správné praxe – General principles of food hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003) and the hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application

4.2.13. První zpráva o uplatňování směrnice Rady o sblížení právních a správních předpisů členských států týkajících se odpovědnosti za vadné výrobky (směrnice 85/374/EHS)

4.2.14. Norma ISO/TS 22002-1:2009 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin

4.3. Zvláštní právní předpisy, pokyny a normy související s balenou vodou

4.3.1. Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/54/ES ze dne 18. června 2009 o využívání a prodeji přírodních minerálních vod (přepracované znění)

4.3.2. Nařízení Komise (EU) č. 115/2010 ze dne 9. února 2010, kterým se stanoví podmínky použití aktivovaného oxidu hlinitého pro odstraňování fluoridů z přírodních minerálních vod a pramenitých vod

4.3.3. Směrnice Komise 2003/40/ES ze dne 16. května 2003, kterou se stanoví seznam, koncentrační limity a požadavky na označování složek přírodních minerálních vod a požadavky na použití vzduchu obohaceného ozonem při úpravě přírodních minerálních vod a pramenitých vod

4.3.4. Guidelines on the conditions for using activated alumina for the removal of fluoride from Natural Mineral Waters and Spring Waters (Pokyny k podmínkám použití aktivovaného oxidu hlinitého pro odstraňování fluoridů z přírodních minerálních vod a pramenitých vod) (pokyny ze dne 14. prosince 2007)

4.3.5. Směrnice Rady 98/83/ES ze dne 3. listopadu 1998 o jakosti vody určené k lidské spotřebě

4.3.6. Pokyny WHO týkající se jakosti pitné vody (zahrnující první a druhý dodatek k čtvrtému vydání)

4.3.7. Codex Standard for Natural Mineral Waters (STAN108 – 1981, Revisions 1997, 2008)

4.3.8. Codex General standard for bottled/packageged drinking waters (other than NMW) (CODEX STAN 227-2001)

4.3.9. Code of hygienic practice for collecting, processing and marketing of natural mineral waters (CAC/RCP 33-1985)

4.3.10. Codex Code of hygienic practice for bottled/packageged drinking waters (other than NMW) (CAC/RCP 48-2001)

4.3.11. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

4.4. Další užitečné referenční dokumenty

- 4.4.1. BSDA (British Soft Drinks Association) 2006 Industry guide to good hygiene practice: bottled water
- 4.4.2. NFI (Nederlandse Frisdranken Industrie) 2006 Hygiëncode natuurlijk mineraal-en bronwater
- 4.4.3. MINERACQUA 2005 Manuale di corretta prassi igienica sulle acque minerali naturali confezionate
- 4.4.4. NSAI (National Standards Authority of Ireland) 2005 Irish standard specification for packaged water
- 4.4.5. IBWA (International Bottled Water Association) 2009 Bottled water code of practice
- 4.4.6. GBWA - EBWA (German Bottled Watercooler Association – European Bottled Watercooler Association) 2005 Code of good hygiene practice for water cooler companies
- 4.4.7. CFIS (Canadian Food Inspection Agency) 2003 Code of hygienic practice for commercial prepackaged and non-prepackaged water and appendices (www.inspection.gc.ca)
- 4.4.8. BSDA (British Soft Drinks Association) 2002 Guide to good bottled water standards
- 4.4.9. IBWA (International Bottled Water Association) 2005 Plant Technical Reference Manual
- 4.4.10. Guide autocontrôle des entreprises de la production des eaux embouteillées, des boissons rafraichissantes et des jus de fruits et nectars, draft 2, FIEB-VIWF

SLOVNÍK POJMŮ

Teplota prostředí: Teplota okolního prostředí. Obvykle se používá k označení pokojové teploty.

Zvodnělá vrstva: Geologická jednotka, která obsahuje významné zásoby podzemní vody a za obvyklých hydraulických podmínek umožňuje proudění podzemních vod.

Šarže (nebo výrobní šarže): Soubor jednotek, které byly vyrobeny za identických podmínek. Počet výrobních jednotek / velikost šarží, které jsou vyrobeny a zabaleny za identických podmínek, stanoví/určí výrobce.

Balená pitná voda: Voda plněná do hermeticky uzavřených nádob různého složení, tvaru a objemu, která je bezpečná a vhodná k přímé spotřebě, aniž by byla nutná další úprava. Balená pitná voda se považuje za potravinu. Pojmy „vhodná k pití“ a „pitná“ se ve vztahu k vodě používají zaměnitelně.

Voda stočená do lahví: Jakýkoli druh balené vody včetně přírodní minerální vody a pramenité vody.

Sycená voda: Voda, která obsahuje rozpuštěný oxid uhličitý, přidaný a/nebo přirozeně se vyskytující.

Jímání: Zachycování nebo sběr vody, zejména dešťové.

Sběrná oblast: Povrchová plocha, z níž mohou dešťové srážky vtékat přímo nebo nepřímo do systému podzemních vod, v němž se nachází pramen, a mohou přispět k doplnění zvodnělé vrstvy.

Čištění: Odstranění zemin, zbytků potravin, nečistot, maziv nebo jiných nežádoucích látek.

Vnitřní čištění (Cleaning in Place (CIP)): Systém, který zajišťuje čištění pouze oběhem a/nebo průtokem roztoku chemických čisticích prostředků a vypláchnutím vodou, a to mechanickým působením na povrchy, které mají být vyčištěny.

Čištění vnějších povrchů (Cleaning out of place (COP)): Systém, kdy je zařízení rozmontováno a vyčištěno v nádrži nebo v automatické myčce oběhem roztoku čisticího prostředku a udržováním minimální teploty během celého čisticího cyklu.

Splnění požadavků: Osvědčení nebo potvrzení, že výrobce nebo dodavatel produktu splňuje požadavky obsažené ve schválených postupech, právních předpisech, předepsaných pravidlech a správních předpisech, stanovených normách či smluvních podmínkách.

Shoda: Splnění požadavku.

Znečišťující látka: Jakýkoli biologický nebo chemický činitel, cizorodá látka či jiné látky neúmyslně přidané do potravin, které mohou ohrozit bezpečnost potravin nebo jejich vhodnost.

Kontaminace: Zavedení znečišťující látky do potravin nebo do okolí potravin nebo její výskyt v potravine či v okolí potravin.

Ovládací opatření: Opatření nebo činnost, které lze použít k předcházení riziku pro bezpečnost potravin nebo jeho vyloučení či omezení na přijatelnou úroveň.

Zaoblený: Oblé provedení spojů mezi stěnami a stropem a stěnami a podlahou nebo mezi stěnami s cílem zajistit, aby bylo čištění snazší a účinnější.

Kritický kontrolní bod (CCP): (Bezpečnost potravin) Úrovně, v nichž může být uplatněna kontrola a v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku pro bezpečnost potravin, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň.

Kritický limit: Kritérium, které odděluje přijatelnost a nepřijatelnost.

Dezinfekce: Redukce počtu mikroorganismů pomocí chemických prostředků a/nebo fyzikálních metod.

Provozovna: Jakákoli vhodná budova, prostor nebo okolí, kde je jímána, zpracována a plněna do lahví voda určená k plnění.

FIFO/FEFO: First in First Out / First Expired First Out.

Vývojový diagram: Schematické a systematické znázornění sledu jednotlivých fází a jejich vzájemných vztahů.

Osoba, která manipuluje s potravinami: Jakákoli osoba, která přímo manipuluje se zabalenými nebo nezabalenými potravinami, potravinářským zařízením a nástroji nebo povrchy, s nimiž přicházejí potraviny do styku, a proto se očekává, že bude dodržovat požadavky na hygienu potravin.

Manipulace s potravinami: Jakýkoli postup týkající se jímání, zpracování, plnění, balení lahví, skladování, přepravy, distribuce a uvádění balené vody na trh.

Hygiena potravin: Veškerá opatření, která jsou nezbytná k zajištění bezpečnosti balené vody ve všech fázích od čerpání a zpracování až do konečné spotřeby.

Bezpečnost potravin: Koncepte, podle níž potraviny nezpůsobí spotřebiteli újmu, jsou-li připraveny a/nebo konzumovány v souladu s určeným použitím.

Riziko pro bezpečnost potravin: Biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo stav potravin, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví.

Podzemní voda: Voda v propustných horninách, jedná se o obnovitelný zdroj, stabilnější než povrchové vody, lze ji čerpat pomocí vrtů, studní, jímacích objektů.

Pásmo ochrany podzemních vod: Povrchová plocha, z níž mohou dešťové srážky vtékat přímo nebo nepřímo do systému podzemních vod, v němž se nachází pramen, a mohou přispět k doplnění zvodnělé vrstvy.

HEPA filtr: High Efficiency Particulate Air filter, tj. vysoce účinný filtr vzduchových částic.

Vysoce riziková oblast: Oblast s větší možností kontaminace výrobku.

Hygiena: Veškerá opatření, která jsou nezbytná k zaručení bezpečnosti a nezávadnosti vody během přípravy, zpracování, výroby, přepravy, distribuce a prodeje.

Kontrola během procesu: Kontrola během procesu je kontrola, kterou vykonává samotný pracovník s ohledem na svou vlastní práci podle stanovených předpisů (volný překlad normy ISO 8402).

Dávka: Množství výrobků jednoho typu v nádobě určité velikosti a s určitým kódem vyrobené daným výrobním závodem během stanovené doby nepřesahující jeden den.

Specifikace materiálu/výrobku: Podrobný zdokumentovaný popis nebo vyčíslení parametrů, včetně přípustných odchylek a tolerancí, jež jsou nezbytné k dosažení stanovené úrovně přijatelnosti nebo jakosti.

Materiál: Obecný pojem, který se používá k označení surovin, obalových materiálů, složek, pomocných látek, čisticích prostředků a maziv.

Mikroorganismy: Mikroskopické organismy, jako jsou bakterie, kvasinky, plísně. (B6)

Monitorování: Provádění plánované série pozorování nebo měření za účelem posouzení, zda ovládací opatření fungují tak, jak bylo zamýšleno.

Přírodní minerální voda: Mikrobiologicky nezávadná voda pocházející z podzemních ložisek a vyvěrající z jednoho nebo více přirozených nebo navrtaných zřídél a balená u zdroje. Od běžné pitné vody se zřetelně liší svou povahou (obsah minerálních látek a stopových prvků) a svou přirozenou čistotou, je stáčena do lahví / balena u zdroje a je uznána jako přírodní minerální voda příslušným orgánem.

Neshoda: Nesplnění požadavku.

Prostor s otevřenými lahvemi: Fáze při plnění, během nichž jsou přepravovány, vyplachovány, plněny a uzavírány neuzavřené lahve. Doporučuje se zajistit zde kontrolované prostředí.

Obalový materiál:

a) prodejní nebo první obal, tj. obal navržený tak, aby při nákupu představoval pro konečného uživatele nebo spotřebitele prodejní jednotku;

b) skupinový nebo druhý obal, tj. obal navržený tak, aby při nákupu představoval soubor určitého počtu prodejních jednotek bez ohledu na to, zda se tento soubor prodává jako takový konečnému uživateli nebo spotřebiteli, nebo zda slouží pouze k doplňování regálů v místě prodeje; může být z výrobku odstraněn, aniž by to ovlivnilo jeho vlastnosti;

c) přepravní obal nebo třetí obal, tj. obal navržený tak, aby usnadňoval manipulaci a přepravu určitého počtu prodejních jednotek nebo skupinových balení s cílem zabránit fyzikální manipulaci a poškození při přepravě. Přepravní balení nezahrnuje kontejnery pro silniční, železniční, lodní a leteckou dopravu.

Balená voda: Stejná jako voda stočená do lahví.

Škůdci: Živočichové, kteří jsou nežádoucí v potravinářských prostorách, zejména hmyz, ptáci, krysy a myši, a kteří mohou přímo či nepřímo kontaminovat potraviny.

Zpracovaná voda: Voda, jejíž složení bylo změněno postupy jako čištění, odstranění/přidání minerálních látek atd. Tato voda může pocházet z jakéhokoli vodního zdroje, nesmí však zahrnovat přírodní minerální vody nebo pramenité vody.

Program nezbytných předpokladů: Základní podmínky a činnosti, jež jsou nezbytné k zachování hygienického prostředí v celém potravinovém řetězci, které je vhodné pro výrobu bezpečných konečných výrobků a bezpečných potravin určených k lidské spotřebě, pro manipulaci s nimi a jejich poskytování.

Preventivní opatření: Opatření, která mají být přijata k odstranění rizika nebo jeho omezení na přijatelnou úroveň.

První balení: Obal navržený tak, aby při nákupu představoval pro konečného uživatele nebo spotřebitele prodejní jednotku.

Proces: Soubor vzájemně souvisejících nebo vzájemně působících činností, který přeměňuje vstupy na výstupy.

Postup: Stanovený způsob provádění činnosti nebo procesu.

Kontaktní povrchy: Veškeré povrchy, které jsou při běžném postupu ve styku s výrobkem nebo prvním obalem.

Ochranné pásmo: Vymezená oblast kolem vodního zdroje, pro niž platí omezení a opatření za účelem jeho ochrany před znečištěním, jako je skladování pohonných hmot, pastva hospodářských zvířat a pohyb vozidel.

Kvalita (jakost): Stupeň splnění požadavků souborem inherentních znaků.

Nařízení REACH: REACH je nařízení Evropské unie o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek. Toto nařízení vstoupilo v platnost dne 1. června 2007 a nahrazuje řadu evropských směrnic a nařízení jedním systémem.

Infiltrace: Srážky (dešťové nebo sněhové), které infiltrují povrchem terénu a vsakují do podzemního ložiska vody nebo zvodnělé vrstvy a doplňují zásoby podzemní vody.

Infiltrační oblast: Oblast zemského povrchu, kde dochází k infiltraci.

Požadavek: Potřeba nebo očekávání, které jsou stanoveny, obecně se předpokládají nebo jsou závazné.

Sanitace: Všechna opatření, která se zabývají čištěním nebo zachováním hygienických podmínek v provozovně a sahají od čištění a/nebo dezinfekce konkrétního zařízení po pravidelné čištění v celé provozovně (včetně čištění budovy, zařízení a podlah).

Druhé balení: Obal navržený tak, aby při nákupu představoval soubor určitého počtu prodejních jednotek bez ohledu na to, zda se tento soubor prodává jako takový konečnému uživateli nebo spotřebiteli, nebo zda slouží pouze k doplňování regálů v místě prodeje; může být z výrobku odstraněn, aniž by to ovlivnilo jeho vlastnosti (např. etikety, lepidlo, kartóny, smrštitelné obaly, palety atd.).

Doba trvanlivosti: Stanovená lhůta, během níž lze výrobek skladovat neotevřený, přičemž je zachována jeho bezpečnost a nezávadnost.

Zdroj: Místo odběru podzemní vody, která může pocházet z pramene, studny nebo vrtu.

Pramen: Místo vývěru podzemní vody.

Pramenitá voda: Voda určená k lidské spotřebě ve svém přirozeném stavu, pocházející z podzemních ložisek a vyvěrající z jednoho nebo více přirozených nebo navrtaných zřídél a stáčená do lahví / balená u zdroje.

Povrchová voda: Voda otevřená do atmosféry, jako jsou jezera, potoky, řeky, rybníky a přehrady.

Sledovatelnost: Schopnost sledovat historii, použití nebo umístění dané položky.

Úprava (přírodní minerální vody a pramenité vody): Povolené techniky podle článku 4 směrnice 2009/54/ES k odstranění některých látek vyskytujících se v přírodních minerálních vodách a pramenitých vodách v jejich přirozeném stavu, které se provádějí v souladu se stanovisky EFSA.

Podzemní ložisko: Neohraničená zvodnělá vrstva s volnou hladinou.

SEZNAM LITERATURY

Zpráva AFSSA z dubna 2005: informace, které mají být poskytnuty pro uznání přírodní minerální vody francouzskými orgány

Zpráva AFSSA z června 2005: posuzování stability složení přírodních minerálních vod

Zpráva AFSSA ze dne 17. března 2005: posuzování použití písků obalovaných oxidy kovů pro úpravu vody určené k lidské spotřebě a přírodních minerálních vod, filtrační materiály obalované oxidy kovů. Bibliografická studie

Zpráva AFFSA ze dne 17. března 2005: posuzování úpravy k odstranění určitých minerálních látek přítomných v přírodních minerálních vodách a pramenitých vodách

Arrêté du 14 mars 2007 relatif aux critères de qualité des eaux conditionnées, aux traitements et mentions d'étiquetage particulier des eaux minérales naturelles et de source conditionnées ainsi que de l'eau minérale naturelle distribuée en buvette publique, 5 avril 2007, Journal officiel de la république française

Codex Alimentarius: Codex Standard For NMW, Codex Stan 108 - 1981, Rev. 1 – 1997 (pozměněno v roce 2001 a 2008)

Codex Alimentarius: Recommended International Code of Hygienic Practice for the Collecting, Processing and Marketing of NMW, CAC/RCP 33-1985

Codex Alimentarius: General standard for bottled/packageged drinking waters (other than NMW) Codex stan 227-2001

Codex Alimentarius: Code of Hygienic Practice For Bottled/Packageged Drinking Waters (Other Than NMW), CAC/RCP 48-2001

Směrnice Komise 2003/40/ES ze dne 16. května 2003, kterou se stanoví seznam, koncentrační limity a požadavky na označování složek přírodních minerálních vod a požadavky na použití vzduchu obohaceného ozonem při úpravě přírodních minerálních vod a pramenitých vod

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/54/ES ze dne 18. června 2009 o využívání a prodeji přírodních minerálních vod

Nařízení Komise (EU) č. 115/2010 ze dne 9. února 2010, kterým se stanoví podmínky použití aktivovaného oxidu hlinitého pro odstraňování fluoridů z přírodních minerálních vod a pramenitých vod

Nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS (1) Úřední věstník Evropské Unie, 117, 30.4.2004, s. 1

Směrnice Rady 98/83/ES ze dne 3. listopadu 1998 o jakosti vody určené k lidské spotřebě

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/60/ES ze dne 23. října 2000, kterou se stanoví rámec pro činnost Společenství v oblasti vodní politiky

Dancing with the Devil - Crisis Management in the Food and Drinks Industry – autor Robert BARTLETT – Edition Leatherhead Publishing – 1999 – ISBN : 0 905748 62 X

Evropská komise: konsolidované seznamy přírodních minerálních vod:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm

Evropská komise (2006): srovnání mezních hodnot podle Codexu Alimentarius, mezních hodnot přírodních minerálních vod a mezních hodnot pitné vody

ISO 9000: Systémy managementu jakosti – Základy, zásady a slovník

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, Úřední věstník Evropských společenství, 1.2.2002, L 31, s. 1

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, Úřední věstník Evropské unie, 30.4.2004, L 139, s. 1

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, Úřední věstník Evropské unie, 28.5.2004, L 191, s. 1

EFSA Journal (2005) 237, 1–8, Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food Chain on a request of the Commission related to concentration limits for boron and fluoride in NMW, přijato dne 22. června 2005

The EFSA Journal (2006) 394, 1–8, Opinion of the scientific panel on food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food on a request related to the safety in use of the activated alumina treatment for the removal of fluoride from natural mineral waters, přijato dne 27. září 2006

EFSA Journal (2008), 784-19 – Scientific opinion of the panel on food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food, on the safety in use of the treatment for the removal of manganese, iron and arsenic from natural mineral waters by oxyhydroxide media, přijato dne 12. června 2008

Světová zdravotnická organizace (2011) – Pokyny týkající se jakosti pitné vody, první dodatek k čtvrtému vydání

Norma ISO 22 000 (říjen 2005) Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci