



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alergeny v potravinách ve vztahu k systému HACCP

Alergeny v potravinách a jejich diagnostika
27. duben 2012



Ing. Milena Musilová

milena.musilova@mendelu.cz

SYSTEM HACCP

- **Hazard Analysis and Critical Control Points**
- Systém řízení zdravotní nezávadnosti potravin
- Nástroj usnadňující provozovatelům potravinářských podniků udržet vysoký standard bezpečnosti potravin
- Funkce samoregulační
- Nenahrazuje úřední kontroly
- Historie
- **Výstupní kontrola finální potraviny nahrazena monitoringem celého procesu její výroby**

SYSTÉM HACCP - LEGISLATIVA

- **Nařízení č. 852/2004/ES** – HACCP povinný pro prvovýrobu, výroba potravin, uvádění potravin do oběhu, společné stravování
 - Výjimky – prvovýroba – GMP/SHP
- **Nařízení č. 178/2002/ES** - sledovatelnost (krok zpět, krok vpřed)
- **Vyhláška 147/1998** o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby – zrušena!



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alergeny v potravinách a jejich diagnostika

Brno, 27. dubna 2012

VYUŽITÍ SYSTÉMU HACCP V PROBLEMATICE ALERGENŮ



HACCP - pevný základ bezpečnosti potravin z pohledu deklarovaných či nedeklarovaných alergenních komponent



esf
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alergeny v potravinách a jejich diagnostika

Brno, 27. dubna 2012

DVOJÍ HLEDISKO POSUZOVÁNÍ

1. Výroba potravin obsahujících deklarovaný alergen



<http://www.stefajir.cz/?q=potravinova-alergie>

2. Výroba potravin prostých alergenů, popř. kombinace



<http://www.gfafexpo.com>

1. OCHRANA SPOTŘEBITELE - PŘED ALERGENÍ POTRAVINOU

- Komplexní informace pro spotřebitele (alergiky)
→ **Deklarovat** látky způsobující alergie **na obale potravin**
- Klíčovou otázkou zaručení bezpečnosti spotřebitelů je tedy **označování**
- **HACCP** – kap. Provedení popisu výrobku
 - Postupy, receptury, specifikace
 - kap. Přepokládané použití výrobku
 - Omezení pro alergiky, podklady pro tvorbu etikety



dreamstime.com

1. OCHRANA SPOTŘEBITELE - PŘED ALERGENNÍ POTRAVINOU

- Podle [vyhlášky č. 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků](#)
- Povinnost uvádět alergenní látku uvedenou v PŘÍLOZE 1
- **Potravinové alergeny**
 - Většina alergenů spadá do skupiny 8 potravin tzv. **VELKÉ OSMÍČKY**:
pšenice, korýši, vejce, ryby, burské ořechy, sója, kravské mléko a skořápkové plody
 - 90% podíl veškerých alergií na potraviny
- Zbytek – celer, hořčice, sezam, oxid siřičitý (>10 mg/kg,l)



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alergeny v potravinách a jejich diagnostika

Brno, 27. dubna 2012

7



dreamstime.com

1. OCHRANA SPOTŘEBITELE - PŘED ALERGENNÍ POTRAVINOU

- Označení není povinné:
 - Pokud **název**, pod kterým je potravina prodávána, jednoznačně **odkazuje na tuto alergenní složku**
 - Požadavek na deklaraci alergenní složky se **nevztahuje** na některé potraviny, u kterých bylo prokázáno, že v důsledku použité technologie výroby nebo zpracování již **výsledná potravina neobsahuje** rezidua alergenních látek původně obsažených v surovině

1. OCHRANA SPOTŘEBITELE - PŘED ALERGENNÍ POTRAVINOU

Možnost vyloučení alergenu z potravin technologií

- **Snižování koncentrace** - vysoká rafinace olejů, fermentace, loupání ovoce, odstranění syrovátky
- **Destrukce primární struktury** - hluboká hydrolýza (ochucovadla)
- **Poškození struktury** – tepelné opracování, sušení, chlazení



I přes přijetí odpovídajících preventivních opatření k zamezení nezáměrné přítomnosti alergenní složky v potravině nelze v některých případech s ohledem na objektivní technologická omezení nebo technologické podmínky zcela vyloučit riziko kontaminace potravin alergenní složkou



2. OCHRANA SPOTŘEBITELE PŘI VÝROBĚ POTRAVIN PROSTÝCH ALERGENŮ

2. OCHRANA SPOTŘEBITELE - PŘI VÝROBĚ POTRAVIN PROSTÝCH ALERGENŮ

- Nákup surovin od **prověřených (auditovaných) dodavatelů**
- Dodavatel musí jasně specifikovat složení suroviny z pohledu alergenních komponent
- **Plánování výroby** - definované návaznosti výrobků
- Specifikovaná **pravidla pro přepracovávání** nestandardní výroby a zbytků
- **Důkladné čištění** výrobních zařízení, pomůcek a nástrojů
- Použití snadno čistitelných výrobních zařízení
- **Znalost problematiky alergenů** mezi pracovníky – školení
- Běžné alergeny musí být začleněny do **analýzy nebezpečí systému HACCP**

...vše lze zvládnout vytvořením přehledného systému HACCP

REALIZACE HACCP

- 1. fáze – **Příprava a plánování**
 - Sestavení týmu, shromažďování informací o surovinách, technologiích a konečných produktech
- 2. fáze – **Aplikace 7 zásad systému HACCP**
 - Analýza nebezpečí, stanovení CCP, stanovení kritických mezí pro CCP, sledování stavu na CCP, stanovení nápravných opatření pro CCP, ověřovací postupy a dokumentace
- 3. fáze – **Realizace plánu HACCP v praxi**
 - Implementace, vzdělávání a školení pracovníků
- 4. fáze – **Trvalé udržování funkčnosti systému**
 - Neustálá kontrola záznamů, verifikace dat, interní audity



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alergeny v potravinách a jejich diagnostika

Brno, 27. dubna 2012

12

PŘÍRUČKA HACCP

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



esf
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alergeny v potravinách a jejich diagnostika

Brno, 27. dubna 2012

13

ANALÝZA NEBEZPEČÍ

- Konkrétní pro všechny operace
- Přesný popis zacházení s potravinami obsahujícími alergeny

Kontrolní bod	Pracovní krok	Popis	Nebezpečí			Posouzení nebezpečí		Ovládací opatření
			Typ	Jednotlivá nebezpečí	Příčina	Závažnost nebezpečí	Pravděpodobnost výskytu	Ovládací opatření
1	PŘÍJEM KOŘENÍ	Fyzická přejímka surovin. Odstranění prvoobalů.. Kvalita musí odpovídat specifikačním listům surovin. Kontrola přijatých surovin s jejich doprovodnou dokumentací. Uložení do skladu koření.	CH	Porušení obalu a kontaminace koření neobsahujících alergenů.	Nešetrná manipulace se sáčky s kořením.	C	1	Správná manipulace se sáčky s kořením. Udržování správného rozmístění koření v policích.
2	KUTROVÁNÍ / MÍCHÁNÍ DÍLA	Vysokootáčkové míchání díla (podíl vepřového/hovězího masa, popř. separátu se míchá s pomocnými surovinami - voda, sůl, koření, přísady a příměsi).	CH	Kontaminace díla při kutrování zbytky díla obsahujícího alergen.	Nedodržení správné hygienické praxe.	C	2	Dodržení správné hygienické praxe. Kontrola pracovníků technologem. Uzpůsobit výrobu tak, že se v daný den budou vyrábět výrobky pouze obsahující alergen.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

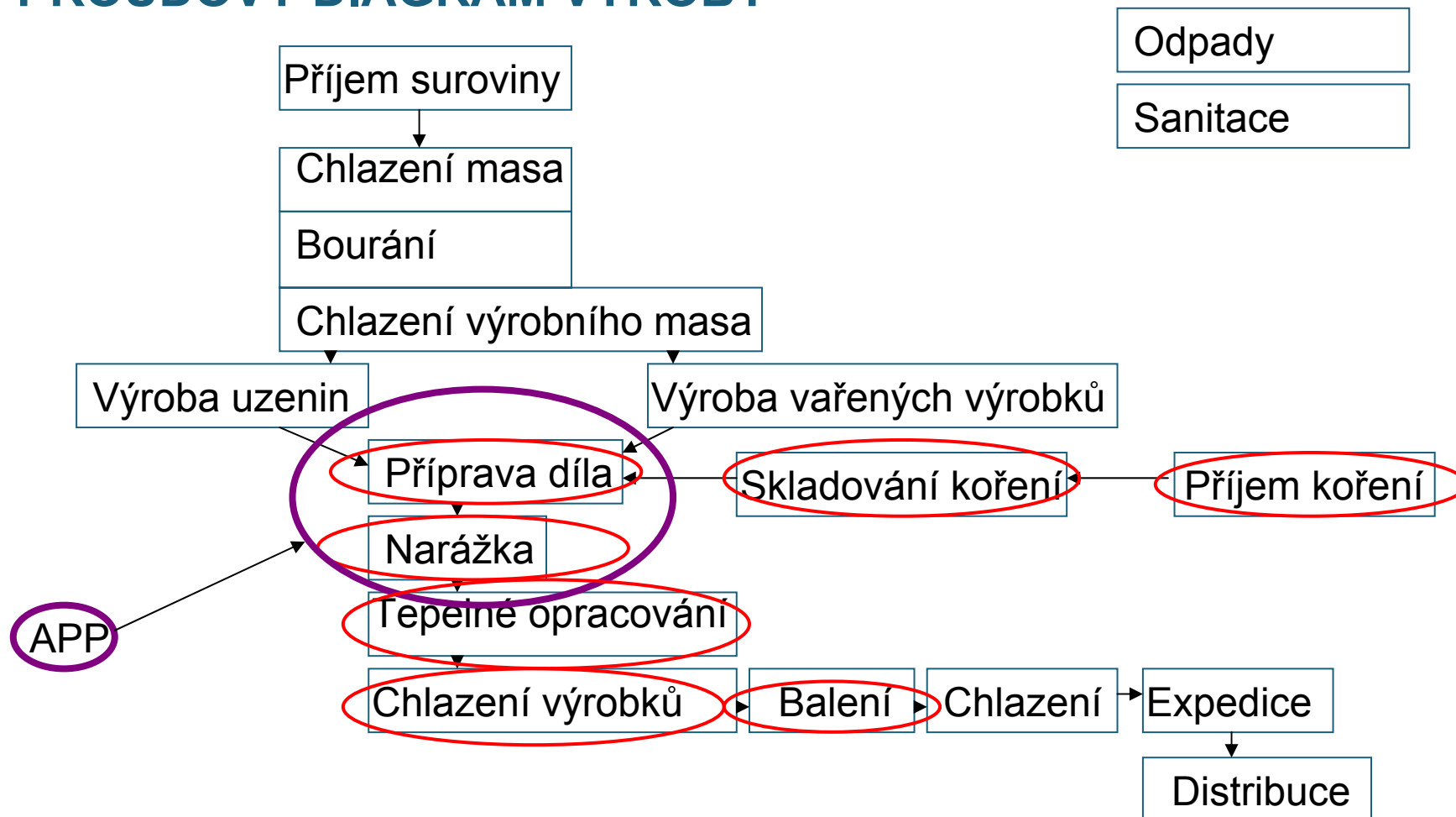
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alergeny v potravinách a jejich diagnostika

Brno, 27. dubna 2012

14

PROUDOVÝ DIAGRAM VÝROBY



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alergeny v potravinách a jejich diagnostika

Brno, 27. dubna 2012

15

ALLERGEN PREVENTION PLAN - APP

- Plán zamezení vstupů alergenů do potravin
- **Mapování alergenů** - vytvoření diagramu všech zařízení používaných při určitém výrobním procesu, s označením těch zařízení používaných, jak pro výrobky s obsahem alergenu, tak pro výrobky bez alergenu

Čas	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00
Pondělí	[Green]		Sanitace	[Red]			Sanitace
Úterý	[Red]						Sanitace
Středa	[Red]		Sanitace	[Green]			Sanitace

Čas	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
Müsli tyčinka	Jahodová	Sanitace	Oříšková				Sanitace!!!	Meruňková		Sanitace		



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

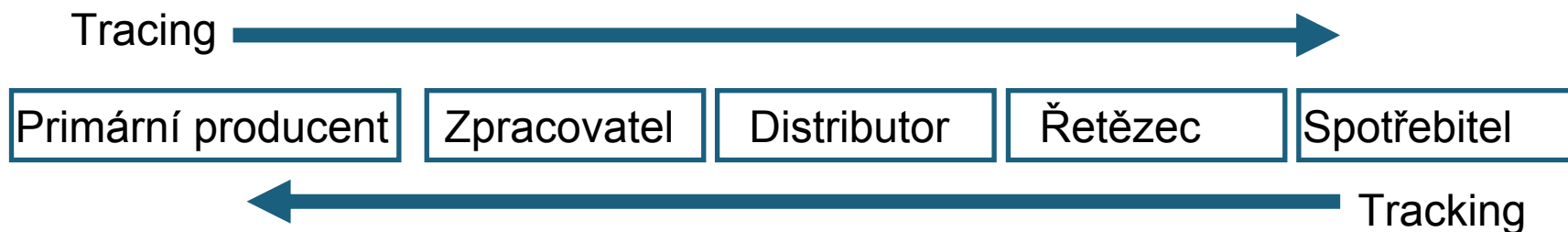
Alergeny v potravinách a jejich diagnostika

Brno, 27. dubna 2012

16

POŽADAVKY ŘETĚZCŮ

- Vlastní normy GFSI (Global Food Safety Initiative)
- BRC, IFS, SQF...
- Vyžadují:
 - Prohlášení od dodavatelů
 - Zavedení postupů k zamezení křížové kontaminace
 - Program přezkoumávání etiket
 - Důraz na sledovatelnost – vysledovatelnost x dohledatelnost



JE HACCP NUTNÁ ZBYTEČNOST?

NIKOLIV!

Komplexní nástroj pro zajištění :

- Bezpečnosti
- Transparentnosti
- Efektivity

DĚKUJI ZA POZORNOST

