



KONTROLNÝ ZÁZNAM HODNOTENIA PLÁNU HACCP/ SYSTÉMU HACCP

- Preádzkareň: *Arpád Bogmár Mäso udominy*
- /časť/i/ prevádzkarne: *Rozvážka, Mäsová výroba*
- VKČ/Schvaľovacie číslo: *2012*
- Overovaný proces/procesy a druh/druhy výrobkov: *Výroba a uvádzanie do obehu:*
 - Skvarené živočíšne mäso a oškvarky*
 - Trvanlivé tepelne spracované mäsové výrobky*

Dátum osobitnej kontroly: *1.6.2004*

Za RVPS: *M. Štef.* Vykonal(i): *MUDr. György Alex*
MUDr. János Kovács

Pozn.: Úplný trvalý postup alebo postupy založené na 7 zásadách HACCP sa musia úmerne a na základe rizika uplatňovať v tých potravinárskych podnikoch, ktoré pripravujú, vyrábajú alebo spracúvajú produkty živočíšneho pôvodu a musia byť zohľadnené najmä nebezpečenstvá spojené s určitými druhmi potravín a procesmi, ktoré sa na ne aplikujú.

Pred uplatnením systému HACCP musí PPP zaviesť všetky nevyhnutné požiadavky hygieny potravín [kontrolujú sa podľa KZ ŠVPS - ZNP-07]

I. Hodnotenie plánu HACCP

Je uvedené zloženie tímu HACCP? *áno/nie*

komentár:

A. Opis produktu

	áno / nie	komentár:
1. Je uvedený názov výrobku (ov)?	<i>áno</i>	
2. Je uvedené zloženie výrobku? (tzn. všetky suroviny, prísady, prídavné látky a pod.)	<i>áno</i>	
3. Je uvedený spôsob a rozsah spracovania? (ohrev, zmrazovanie, sušenie, solenie, údenie, marinovanie a rozsah - do akej miery je produkt spracovaný?)	<i>áno</i>	
4. Sú uvedené dôležité vlastnosti výrobku (napr. štruktúra, skupenstvo, obsah vody, pH, aw, obsah soli, iných konzerv. látok, textúra a pod.)	<i>áno</i>	
5. Je uvedený obvyklý alebo očakávaný spôsob použitia výrobku?	<i>áno</i>	
6. Je uvedený spôsob balenia (kelímok, fólia, modifikovaná atmosféra, vákuum, hermetický obal)?	<i>áno</i>	<i>a podľa cieľu</i>
7. Je uvedený dátum spotreby/ minimálna trvanlivosť?	<i>áno</i>	
8. Je uvedený, kde sa bude výrobok predávať (maloobchod, reštaurácie, iné podniky spoločného stravovania, na ďalšie spracovanie, a pod.)?	<i>áno</i>	
9. Sú uvedené podmienky distribúcie a skladovania?	<i>áno</i>	<i>5-7T+4C, TTNOMU - podľa pH</i>
10. Sú uvedené všetky mikrobiologické alebo chemické kritériá, ktoré sa na výrobok vzťahujú?	<i>áno</i>	
11. Je uvedený spôsob, ktorým sa má výrobok pripraviť pred konzumáciou (Návod na použitie)?	<i>áno</i>	
12. Je uvedený okruh /prípadne cieľová skupina/spotrebiteľov, ktorí budú výrobok konzumovať (ide hlavne o starých ľudí, malé deti)?	<i>áno</i>	
13. Je list, na ktorom je uvedený opis výrobku, podpísaný zodpovedným PPP označený dátumom?	<i>áno</i>	



KONTROLNÝ ZÁZNAM HODNOTENIA PLÁNU HACCP/ SYSTÉMU HACCP

B. Zoznam všetkých vstupných surovín, zložiek, obalov

1. Sú v zozname uvedené suroviny ako aj iné " zložky" prisúvané odinakaľ?	áno/ nie	komentár
2. Je uvedený zoznam všetkých iných zložiek, ako sú napr. voda, prídavné látky, konzervačné látky, prísady, ľad?	áno	
3. Je uvedený zoznam všetkých obalov, ktoré sa používajú na balenie výrobku?	áno	
4. Je list, na ktorom je uvedený zoznam vstupných surovín, zložiek, obalov, podpísaný zodpovedným PPP a označený dátumom?	áno	

C. Prúdový diagram

1. Je vypracovaný pre každý proces prúdový diagram (=schematické zobrazenie výrobného procesu)?	áno/nie	komentár
2. Je prúdový diagram je jasný, jednoduchý a opisuje /zobrazuje postupne všetky aktuálne súčasné kroky procesu?	áno	
3. Obsahuje/opisuje/ aj všetky zdržania počas a medzi jednotlivými krokmi?	áno	
4. Obsahuje všetky zložky (suroviny, prísady, pomocné látky, prídavné látky, obaly a pod.) a všetky výrobné a skladovacie operácie/ činnosti procesu? Od príjmu, cez prípravu, spracovanie, balenie, skladovanie, po distribúciu? S dostatočnými technickými parametrami?	áno	
5. Bol tento prúdový diagram overený na mieste s ohľadom na jeho presnosť a úplnosť v porovnaní s aktuálnym prevádzkovým procesom?	—	Nový diagram výroby
6. Je list, na ktorom je zakreslený prúdový diagram, podpísaný zodpovedným PPP a označený dátumom?	áno	

D. Analýza nebezpečenstva

1. Boli v procese s použitím overeného prúdového diagramu identifikované všetky kroky, kde sa môžu vyskytnúť nebezpečenstvá s potenciálnou závažnosťou pre zdravotnú neškodnosť?	áno/ nie	komentár
2. Boli pri vstupných surovinách a v jednotlivých krokoch vrátane príjmu, skladovania a zdržaní počas výroby identifikované všetky nebezpečenstvá (biologické, chemické, fyzikálne)?	áno	
3. Sú identifikované nebezpečenstvá pre každý krok špecifické? (napr. Listeria, Salmonella, parazity, biogénne aminy, kontaminanty, antibiotiká) a zahŕňajú úplný opis? napr. nielen mikrobiálny rast, ale aj mikrobiálnu kontamináciu, rekontamináciu, prežívanie mikrobov tvorbu chemických látok v medziproduktoch finálnych výrobkoch, linke, zariadení, prostredí; tvorbu alebo perzistenciu toxínov?	áno	
4. Sú potenciálne nebezpečenstvá biologické/chemické/ fyzikálne, ktorých výskyt sa dá odôvodnene očakávať v každom z krokov procesu (vrátane príjmu/skladovania surovín a zložiek a zdržaní počas výroby) uvedené na zozname?	áno	
5. Boli záležitosti, ktoré sa týkajú zdravotnej neškodnosti, odlišné od záležitostí, ktoré sa týkajú len kvality? (t.j. majú takú povahu, že ich eliminácia alebo redukcia na prijateľnú úroveň, alebo prevencia je pre zdravotnú neškodnosť rozhodujúca?)	áno	
6. Je list, na ktorom je uvedená analýza nebezpečenstiev, podpísaný zodpovedným PPP a označený dátumom?	áno	
7. Boli ku každému nebezpečenstvu zvažované, posúdené a opísané kontrolné opatrenia, ktoré sa dajú uplatniť na jeho ovládanie [predchádzanie, eliminovanie, zníženie dopadu alebo výskytu na prijateľnú úroveň]?	áno	
8. Sú tieto kontrolné opatrenia podložené postupmi a špecifikáciami na zabezpečenie ich účinného zavedenia (napr. odkazy na právne predpisy, týkajúce sa tepelného ošetrovania, správna prax pri pridávaní konzervačných látok v súlade s uplatniteľnými predpismi potravinového práva a pod.)	áno	

E. Identifikácia kritických kontrolných bodov (CCP)

1. Použil sa na určenie, či je každý určitý krok CCP pre nebezpečenstvo, ktoré bolo identifikované pri analýze nebezpečenstva rozhodovací strom? Preukázal to PPP?	áno/ nie	komentár
2. Použil sa tento rozhodovací strom správne?	—	
3. Ak sa na určenie nepoužil rozhodovací strom, ale iný nástroj,	áno	rozhodov. tabuľka



KONTROLNÝ ZÁZNAM HODNOTENIA PLÁNU HACCP/ SYSTÉMU HACCP

uvedte aký spôsob určenia CCP sa použil:		
4. Boli identifikované všetky CCP?	áno	
5. Sú identifikované CCP zaznamenané v prúdovom diagrame (C)?	áno	
6. Venovala sa identifikácia CCP všetkým identifikovaným nebezpečenstvám (D)?	áno	
7. Je list, na ktorom je uvedená identifikácia CCP, podpísaný zodpovedným PPP a označený dátumom?	áno	
F. Určenie (stanovenie) kritických limitov		
1. Boli pre každé kontrolné opatrenie v každom CCP určené a špecifikované kritické limity? [napr. teplota, čas, pH, obsah vody, obsah aditíva, konzerv. látky, soli, textúra a pod.]	áno	komentár
2. Zodpovedajú kritické limity extrémnym hodnotám prijateľným vzhľadom na bezpečnosť produktu?	áno	
3. Oddelujú kritické limity prijateľné od neprijateľného?	áno	
4. Sú kritické limity (pozorovateľné/alebo merateľné)?	áno	
5. Splňajú kritické limity hodnoty stanovené v záväzných predpisoch (ak sú stanovené, napr. MLR, NPM, teploty)?	áno	S&T (pozor.), TTNCHV (merateľ.)
6. Stanovil tím HACCP platnosť (validitu) kritických limitov vzhľadom na kontrolu /ovládanie/ identifikovaného nebezpečenstva v daných CCP?	áno	
G. Určenie postupov monitorovania		
1. Boli pre každý identifikovaný CCP (E) určené postupy sledovania (monitorovania = sledovanie alebo meranie), ktoré zabezpečujú, že kontrolné/preventívne opatrenia určené na kontrolu každého CCP sa udržiavajú v rámci kritických limitov?	áno	komentár
2. Sú monitorovacie postupy kontinuálne (nepretržité)?	áno	
3. Ak nepretržité monitorovanie nie je možné, je frekvencia prerušovaného monitorovania spoľahlivá, aby identifikovala, či je nebezpečenstvo pod kontrolou (ovládané, regulované)?	áno	počas prírastku, pred exportom
4. Bola určená frekvencia monitorovania?	áno	
5. Bolo v pláne stanovené, ako sa vykonáva sledovanie a kontrola (meraním/pozorovaním)?	áno	
6. Boli vypracované postupy na systematické zaznamenávanie monitorovaných (sledovaných) údajov?	áno	
7. Boli určení a zaškolení zamestnanci, ktorí sú zodpovední za vykonávanie monitorovania?	áno	bolo vykonané školenie
8. Boli určení a zaškolení zamestnanci, zodpovední za previerky záznamov z monitorovania?	áno	- " -
9. Sú na záznamoch z monitorovania podpisy osôb zodpovedných za vykonávanie monitorovania a previerky záznamov z monitorovania?	áno	
H. Určenie nápravných opatrení		
1. Boli pre každý identifikovaný CCP (E) vopred vypracované a naplánované špecifické nápravné opatrenia?	áno	komentár
2. Venujú sa nápravné opatrenia:		
2.1. Sklonu (trendu) k odchýlke od kritického limitu (F)?	áno	
2.2. znovu nastoleniu riadenia (ovládania) procesu?	áno	
2.3. posúdeniu a nakladaniu s postihnutým produktom?	áno	
2.4. postupom na nápravu príčiny nedostatku a predchádzaniu opakovania sa odchýlky?	áno	
3. Boli určené postupy na dokumentovanie (zaznamenávanie) nápravných opatrení? (kto/identifikácia zodpovednej osoby, čo/opis prostriedkov a činností sa vyžadujú na nápravu pozorovanej/nameranej odchýlky/, kedy /čo je odchýlky/trend k odchýlke/, ako/ opatrenia, ktoré sa musia vykonať/	áno	
4. Boli určené postupy na preverovanie záznamov a dokumentácie o nápravných opatreniach? (kto, čo, kedy, ako)	áno	
5. Stanovili sa preventívne opatrenia pre prípady, ak sa nápravné opatrenia pre ten istý postup /krok museli vykonávať opakovane?	áno	
I. Určenie postupov na vedenie záznamov		
1. Boli určené postupy na vedenie plánu HACCP (A - H a J) v kartotéke/ zložke (registri/súbore v prevádzkarni)?	áno	komentár
2. Zahŕňajú záznamy a dokumentácia plánu HACCP (zahŕňa plán HACCP)	áno	
2.1. opis výrobku a jeho určené použitie (A) a (B)?	- " -	
2.2. prúdový diagram procesu (C)?	- " -	



KONTROLNÝ ZÁZNAM HODNOTENIA PLÁNU HACCP/ SYSTÉMU HACCP

2.3. kontrolné opatrenia? a Analýzu nebezpečenstiev (D)?	- 11 -	
2.4. identifikáciu CCP (E)?	- 11 -	
2.5. kritické limity (F)?	- 11 -	
2.6. monitorovací systém - zaznamenávanie činností monitorovania (G)?	- 11 -	
2.7. plány nápravných opatrení pre odchýlky od kritických limitov (H)?	- 11 -	
2.8. postupy vedenia záznamov pre monitorovanie?	- 11 -	
2.8. postupy na verifikáciu (=overovanie) systému HACCP (J)?	- 11 -	
J. Určenie verifikačných postupov		
1. Boli určené metódy a postupy overovania (verifikácie) pre každý CCP?	áno/ nie	komentár
2. Sú verifikačné postupy kompletne (kto/osoba zodpovedná za overovanie/, čo overuje/, kedy/frekvencia overovania/, ako/metódy a postupy overovania/)?	áno	
3. Zaručujú verifikačné postupy, že CCP sú vhodné (primerané, adekvátne) na kontrolu (ovládanie, regulovanie) identifikovaných nebezpečenstiev (tzn.. kritické limity, postupy monitorovania a nápravné opatrenia sú vhodné pre zabezpečenie zdravotnej neškodnosti a hygieny)?	áno	nové duby výrobkov, čiastočne pom. stať sa ešte nevyrobať
4. Sú v pôsobnosti postupy na overenie toho, či systém HACCP riadne funguje? Je frekvencia overovania dostatočná - preukazuje, či systém HACCP funguje účinne?	- 11 -	
4.1.: Vykonáva PPP pri overovaní a validácii svojich postupov založených na zásadách HACCP aj vhodné testovanie na príslušné mikrobiologické kritériá podľa prílohy I nar. EK č. 2073/2005?	áno	o pláne je
4.2.: Dodržiava PPP špecifické frekvencie odberu vzoriek, <input type="checkbox"/> ak sú ustanovené pre dané produkty? Má o pláne odberu a analyzovania vzoriek dostatočnú dokumentáciu?		nové duby výrobkov ešte nevyrobať
4.2.1.: Analyzuje PPP aj trendy výsledkov testov? Prijíma v prípade trendu smerujúceho k nevyhovujúcim výsledkom bez omeškania vhodné nápravné opatrenia, aby zabránil výskytu rizika?	- 11 -	
4.3.: Rozhodol PPP o vhodných frekvenciách odberu vzoriek na mikrobiologické testovanie v ostatných prípadoch v rámci svojich postupov založených na zásadách HACCP a SHP? Zohľadnil pritom návody na použitie potraviny (určenie)? Je o tomto rozhodovaní dokumentácia?	- 11 -	
4.4. Prijíma PPP opatrenia ustanovené v ods. 2 až 4 článku 7 nariadenia (ES) č. 2073/2005, ak výsledky testovania na kritériá podľa prílohy I nariadenia nevyhovujú? Prijíma v týchto prípadoch aj nápravné opatrenia, ktoré má určené v pláne HACCP a iné potrebné opatrenia na ochranu zdravia spotrebiteľov?		nie vypracované
4.5. Zisťuje v prípade nevyhovujúcich výsledkov (4.4.) aj ich príčinu? Predchádza opätovnej neprijateľnej mikrobiálnej kontaminácii? Upravuje svoje postupy HACCP alebo iné opatrenia na kontrolu hygieny potravín?		nevyrobať, nové duby
5. Je overovanie pri zavádzaní nového plánu alebo po zmenách dostatočné s ohľadom na príslušné nebezpečenstvá a frekvenciu monitorovania?	- 11 -	
6. Sú v pôsobnosti postupy na prehodnotenie (revidovanie) plánu HACCP a systému HACCP, a to pravidelne a vždy vtedy, keď sa vyskytnú akékoľvek zmeny vo výrobku, procese, balení, atď.?	- 11 -	
7. Reviduje (prehodnocuje a mení a dopĺňa) sa plán a systém v prípade zmeny [zmena surovín, výrobkov, akéhokoľvek kroku, procesu, podmienok spracovania, skladovania, stavebno technické úpravy, zmena prostredia prevádzkarne, zariadenia, sanitačného programu, balenia, distribúcie, spotrebiteľov, informácie o nových nebezpečenstvách) alebo zistení pri verifikácii?	- 11 -	Ostatné príslušné činnosti pravid. reviduje
F/C/H/I/J. Plán HACCP		
1. Má prevádzkarň vypracovaný formulár „plán HACCP“?	áno/ nie	komentár
2. Je plán HACCP podpísaný zodpovedným PPP a označený dátumom?	áno	
ŠKOLENIA: zabezpečil PPP, aby si všetci príslušní zodpovední		



KONTROLNÝ ZÁZNAM HODNOTENIA PLÁNU HACCP/ SYSTÉMU HACCP

zamestnanci boli vedomí identifikovaných nebezpečenstiev, významu CCP, nápravných opatrení, kontrolných opatrení a postupov vedenia dokumentácie v prevádzkarni?

áno

II. Overenie prúdového diagramu na mieste v prevádzkarni

1. Zodpovedá prúdový diagram zakreslený v pláne HACCP aktuálnemu procesu/ postupu výroby v prevádzkarni?

áno/ nie

komentár

nové dĺžky - nevyrobné ešte

III. Hodnotenie kritických kontrolných bodov (CCP)

ktoré CCP sa hodnotili pri osobitnej/následujúcej osobitnej kontrole? uviesť konkrétne

Hodnotí sa, či postupy monitorovania, nápravných opatrení a verifikačné postupy a vedenie záznamov pre CCP sa vykonávajú tak, ako je uvedené v pláne HACCP. (Každý CCP musí byť hodnotený osobitne - odkaz v KZ)

A. HODNOTENIE POSTUPOV MONITOROVANIA

a) overenie záznamov (dokumentácie)

1. Sú monitorovacie postupy zaznamenávané a podpísané osobou, ktorá vykonáva monitorovanie v predpísanej frekvencii?

áno/ nie

komentár

2. Sú záznamy (dokumentácia) aktuálne a kompletne?

3. Vykonávajú sa postupy monitorovania podľa predpísaného plánu a sú účinné?

áno/ nie

komentár

85% na prevýrobné
činnosti na prevýrobné -

- 11 -

- 11 -

b) overenie na mieste

1. Vykonáva sa monitorovanie podľa predpísaného plánu a je účinné?

áno/ nie

komentár

2. Majú osoby vykonávajúce monitorovanie znalosti o tom, prečo monitorovanie vykonávajú, vedia ako majú vykonať monitorovanie, vrátane vedenia dokumentácie?

3. Na základe overenia inšpektora: vykonáva osoba zodpovedná za monitorovanie uvedenú činnosť podľa predpísaného plánu?

áno/ nie

komentár

- 11 -

- 11 -

- 11 -

B. Hodnotenie nápravných opatrení

a) overenie záznamov (dokumentácie)

1. Zaznamenávajú sa a sú podpísané všetky odchýlky od kritických limitov a z toho vyplývajúce nápravné opatrenia?

áno/ nie

komentár

2. Vykonávajú sa nápravné opatrenia podľa predpísaného plánu a sú účinné?

áno/ nie

komentár

činnosti na prevýrobné

- 11 -

b) overenie na mieste

1. Sú nápravné opatrenia zavedené podľa plánu a sú účinné?

áno/ nie

komentár

2. Majú osoby vykonávajúce monitorovanie znalosti o tom, ako identifikovať odchýlky a vedieť, aké nápravné opatrenia majú byť vykonané?

3. Na základe overenia inšpektorom: vykonáva zodpovedná osoba v prípade zistenia odchýlok, nápravné opatrenia podľa predpísaného plánu?

áno/ nie

komentár

- 11 -

- 11 -

- 11 -

C. Hodnotenie verifikačných postupov

a) overenie záznamov (dokumentácie)

Sú verifikačné činnosti dokumentované a podpísané zodpovednou osobou v predpísanej frekvencii?

áno/ nie

komentár

Sú aktuálne a kompletne?

Vykonávajú sa verifikačné činnosti podľa predpísaného plánu a sú účinné?

áno/ nie

komentár

činnosti na prevýrobné

- 11 -

- 11 -

b) overenie na mieste

Sú verifikačné postupy zavedené podľa predpísaného plánu a sú účinné?

áno/ nie

komentár

Osoby vykonávajúce verifikačné činnosti majú znalosti o tom, ako sa vykonáva overovanie podľa plánu, vrátane vedenia dokumentácie?

Na základe overenia inšpektorom: vykonáva zodpovedná osoba verifikačné činnosti?

áno/ nie

komentár

su' vyšetrené

činnosti na prevýrobné



KONTROLNÝ ZÁZNAM HODNOTENIA PLÁNU HACCP / SYSTÉMU HACCP

Komentár:

Sú všetky odpovede „ANO“?:

sú / nie sú

1. Hodnotiteľské odpovede sú všetky „ANO“
2. Niektoré kontrolné otázky sú nebudovateľné, pretože je to prístup k aktuálnym zmenám, ďalej ide o nové dnuž HV a ŠT (napr. overenie funkčnosti HACCP, dokumentácie (záznamy, výpravné opatrenia), hodnotenie verifik. postupov.

Výsledky:

1. Zhodnotenie plánu HACCP (úplnosť, dostatočnosť určenia postupu/postupov PPP založených na 7. zásadách HACCP):

Plán HACCP je úplný, založený na 7 zásadách HACCP, požiadavky sú splnené na úrovni HV, ktoré sa budú vyvíjať, požadované procesy spojené s bezpečnosťou pri výrobe a manipulácii sú splnené.

2. Zhodnotenie zavedeného systému HACCP (účinnosť, dostatočnosť, aktuálnosť, preukazovanie a zachovávanie trvalého postupu/postupov PPP založených na 7. zásadách HACCP):

Prehľad ide o nové dnuž vykonávaných HV a ŠT, a časté v priestore prírodných je ešte nie je možné sledovať funkčnosť, účinnosť systému HACCP.

V: Nový štát

Dátum: 1.6.2004

Meno/priezvisko/ podpis inšpektora(ov): MVDr. Győző Alad L
MVDr. Károly Kovács

Meno priezvisko/podpis zástupcu prevádzkarne:

Arpad Bogner