

Dbáme na kvalitu v prodejnách COOP



System HACCP

System HACCP je preventivním nástrojem k zajištění bezpečnosti potravin, v případě prodejen samozřejmě zajištěním bezpečnosti při prodeji potravin. Zavedení a řízení systému HACCP je povinné pro celý potravinový řetězec – od výroby krmiv přes zpracovatelské činnosti až po prodej potravin a stravovací provozy – tzn. “od vidlí na vidličku”.

Co si má zákazník pod touto zkratkou představit?

Družstvo, jehož součástí prodejny COOP jsou, důkladně zvažilo veškeré kroky, které souvisí s prodejem potravin: nakupování potravin, jejich příjem, uložení do skladů a jejich další skladování ve skladech, resp. vystavení v prodejně až po vlastní prodej zákazníkům. Z uvedeného vyplývá, že systém HACCP je **jednoznačně o prevenci: udělat vše pro to, aby byly zachované podmínky pro uchování zdravotní nezávadnosti potravin.**

Výběr dodavatelů potravin

Prvním krokem je výběr dodavatelů. Který dodavatel je schopný standardně dodávat zboží, které je kvalitní a bezpečné, které si zákazník rád kupuje a s kterým dodavatelem má družstvo dobré zkušenosti?

Další otázkou je: Kteří dodavatelé jsou ochotni vyrábět a dodávat zboží pod značkou družstevních prodejen?

Výstupem z těchto úvah je systém, který umožní vybírat a hodnotit jednotlivé dodavatele nejen z pohledu ceny, ale i standardností dodávek, reakcí na případné problémy apod. a následně definovat seznam spolehlivých dodavatelů, se kterými družstvo standardně pracuje. Je třeba říci, že se nejedná pouze o velké dodavatelské firmy, ale třeba i o drobné pekaře, výrobce lahůdek apod.

Řízení bezpečnosti potravin při jejich skladování a prodeji

Nezastupitelnou úlohu při zajištění bezpečnosti při prodeji potravin mají **informace od dodavatelů, které udávají jednak dobu použitelnosti (resp. dobu minimální trvanlivosti) a jednak podmínky, za kterých se má daná potravina skladovat.** Dobu použitelnosti (která nesmí být v žádném případě překročena), resp. dobu minimální trvanlivosti mají družstva zahrnutá v kontrolních mechanismech, vycházejících z analýzy nebezpečí, na příjmu potravin a pro pravidelné kontroly při jejich skladování ve skladovacích prostorách i v regálech přímo na obchodě.

Při příjmu potravin pracovníci prodejen musí kontrolovat i stav a celistvost obalů přijímaného zboží a musí vyloučit veškeré potraviny, které by mohly přinést jakékoli riziko zákazníkům.

Pracovníci prodejen rovněž prověřují stav vozidla, které jim zboží přivezlo, a způsob manipulace s potravinami (např. způsob přesouvání pečiva z vozidla do prodejny). Pokud by zaměstnanci prodejen zjistili jakékoli závady, jsou povinni kontaktovat dodavatele a zjednat nápravu, poškozené zboží samozřejmě nemohou převzít.

Základním požadavkem na skladování je zajištění správné teploty, tj. bezpodmínečné dodržení chladicího a mrazicího řetězce. K tomu slouží technicky způsobilé chladicí a mrazicí zařízení, teplota je pravidelně kontrolována pověřenými osobami, jsou jasně stanovené kritické meze, které nesmí být překročeny. Předem musí tým HACCP stanovit nápravná opatření, která by musela určená odpovědná osoba provést, pokud by došlo k technické závadě, která by mohla vést k překročení předepsané teploty.

O měření a o každém porušení kritických mezí musí být provedený záznam do předepsaného formuláře. To však nestačí. Musí být zavedený systém k prověřování záznamů a k vyhodnocování trendů záznamů: není již zjištěná teplota nebezpečně blízko kritické meze a nehrozí její překročení?

Interiér prodejen

K bezpečnému prodeji jednoznačně vede čistý a technicky udržovaný interiér prodejny a skladů. K čemu by bylo dodržování teplot, když by na potraviny teklo děravou střešou nebo by byly jiným způsobem ohrožené?

Tým HACCP na družstvu se musí **zabývat i vnitřním uspořádáním skladů a prodejny: nehrozí někde nebezpečí znehodnocení potravin (např. pečiva) čisticími prostředky, které prodejna rovněž prodává? Jak jsou prodávané lahůdky a uzeniny? Jak jsou připravené obaly k balení váženého zboží? Manipuluje se správně s vajíčky? Jak se nabízí k prodeji brambory a kořenová zelenina - nehrozí znečištění okolního zboží hlínou? Jak je prodejna vyzdobená - není někde skleněná vánoční ozdoba přímo nad otevřenou potravinou?**

Každý zákazník musí rovněž vnímat čistotu prodejen. Musí být správně nastavené sanitační režimy se zaměřením na sanitaci a dezinfekci pomůcek přicházejících do kontaktu s nezabalenou potravinou (zejména

s lahůdkami, zákusky, uzeninou, případně masem, s pečivem). Týmy HACCP se zaměřují nejen na to, kdy a jak sanitovat, ale také čím sanitovat?

Nelze pracovat se znečištěnými pomůckami a zejména nelze používat stejnou pomůcku např. na regál s kořenovou zeleninou a na nůž pro krájení uzeniny. Družstva se rovněž soustředí na vyhrazení pomůcek pro sanitaci zázemí pro personál.

Nezastupitelnou úlohu má ochrana proti škůdcům. Skladovací prostory mají v oknech sítě, je zajištěné těsnící uzavírání dveří. Jsou to i takové "drobnosti" jako vyloučení živých květin pěstovaných v květináči v šatně, skladech i v prodejně. Vždyť zákazníka neodradí nic více než nález škůdce v zakoupené potravíně.

Osobní hygiena

Spojujícím článkem prodejny a zákazníka jsou jednoznačně pracovníci prodejen. Toho si jsou družstva velmi dobře vědoma, a proto se soustředí na výcvik personálu nejen v prodejních dovednostech, ale soustředí se čím dál více na osobní hygienu. **Zásady osobní hygieny jsou jednoznačně stanovené - čistota pracovního oblečení, upravenost prodávajících, způsob manipulace při obslužném prodeji**

Vždyť každý zákazník vidí, co, jak a do čeho prodávající balí a jak zabalenou potravinu označí (tento požadavek se týká především lahůdek, uzenin, zákusků). Zákazník také vidí, co bral prodávající před vlastním obslužením do rukou, jak si ruce umyl (případně neumyl). Takové "maličkosti" dokážou zákazníka odradit a k takové prodejně při současné konkurenci by těžko znovu nabíral důvěru.

Ověření funkčnosti

To, že systém HACCP byl správně nastavený a že je funkční, musí družstvo pravidelně ověřovat.

Nejvíce pozornosti věnují pracovníci družstev teploměrům, kterými měří teplotu v chladicích a mrazicích prostorách. Teploměry musí být prověřované vůči interním etalonům (nejčastěji kalibrovaným teploměrům), a to tak často, aby bylo možné se na naměřené hodnoty zcela spolehnout.

Dále musí k ověření fungování celého systému HACCP provádět proškolení interní auditoři tzv. interní audity, kterými musí posoudit, zda jsou veškeré předepsané činnosti správně prováděné. Pokud by byla zjištěna neshoda, musí být na základě takového interního auditu prováděného osobami nezávislými na prověřované činnosti zajištěna náprava, tj. odstranění zjištěné neshody, a dále opatření proti opakování zjištěné neshody.

Certifikace systému

Výstupem certifikace systému třetí stranou, nezávislým certifikačním orgánem, je ověření funkčnosti systému HACCP a získání certifikátu. Je to také ovšem závazek, protože družstvo se tím zavazuje, že podstoupí v rámci certifikačních pravidel v průběhu dalších 3 let, do tzv. recertifikace (opakovaná certifikace) kontrolní audity, kterými je ověřované, že systém HACCP je v družstvu nadále řízený a že správně funguje k prevenci při zajištění bezpečnosti potravin.

*Ing. Libuše Cikánková,
externí partner CSQ-Cert Praha*