



## Evropská příručka správné praxe při průmyslové výrobě bezpečných krmiv

Sektory: lisování olejnatých semen, rafinace oleje a zpracování škrobu

**Verze 2.2**  
**Platné od:**  
**1. Červenec 2010**

Všechna práva vyhrazena.

Avenue de Tervueren 168 (BTE 12)

B-1150 – Brusel

Tel.: + 32 (0) 2 771 53 30

Fax: + 32 (0) 2 771 38 17

E-mail: [info@efisc.eu](mailto:info@efisc.eu)

Webová stránka: [www.efip-ingredients.org](http://www.efip-ingredients.org)

## ODDÍL 1 ÚVOD

Tato Evropská příručka správné praxe při průmyslové výrobě bezpečných krmiv je v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady, kterým se stanoví požadavky na hygienu krmiv (Nařízení 183/2005/ES), zejména články 20 až 22, které podporují vypracování pokynů pro správnou praxi v oblasti hygieny a aplikace zásad HACCP.

Cílem zavedení Příručky je podpořit opatření, která mají být přijata k zajištění bezpečnosti krmných surovin, provozování podniků v souladu s evropskými požadavky na hygienu krmiv a Potravinovým kodexem (Codex Alimentarius), a zlepšení sledovatelnosti.

Tato příručka byla vytvořena v rámci Evropské platformy krmných komponent, EFIP: [www.efip-ingredients.org](http://www.efip-ingredients.org) ve spolupráci s Evropským sdružením výrobců krmiv, FEFAC (další podrobnosti naleznete v Dodatku 1). Tato příručka byla vypracována tak, aby byla srovnatelná anebo kompatibilní s ostatními příručkami nebo kodexy správné praxe, v souladu se *standardem pro krmné komponenty EFIP pro odvětvové příručky (Srovnávací kodex)*<sup>1</sup>. Tento srovnávací kodex má sloužit jako transparentní a objektivní základ pro srovnávání a vzájemné uznávání systémů managementu bezpečnosti krmiv.

Živočišná výroba hraje v zemědělství v Evropském společenství významnou roli. Její prosperování je závislé na důvěře spotřebitelů v bezpečnost vyráběných živočišných produktů a na dostupnosti krmiv, která nemají nepříznivý vliv na zdraví chovaných zvířat.

Evropská unie vytvořila velmi důkladný regulační systém, který je zaměřen na zajištění bezpečnosti v celém krmivovém řetězci. Tento regulační systém je tvořen obecnými zásadami pro příslušné subjekty a orgány, hygienickými pravidly pro provozovatele, normami pro bezpečnost krmiv, a pravidly pro provádění kontrol řídicími orgány. Tento nový právní rámec poskytuje nezbytnou harmonizaci pravidel v oblasti bezpečnosti krmiv na úrovni Evropského společenství. Stanovených cílů lze dosáhnout pouze s plným zapojením příslušných provozovatelů. Při dosahování těchto cílů je mohou podpořit odvětvová sdružení.

Základní zásadou zákona o potravinách/krmivech je to, že každý subjekt v řetězci musí při zajišťování bezpečných produktů přijmout svou vlastní odpovědnost. K dosažení tohoto cíle musí provozovatel zavést opatření vyžadovaná platnou legislativou. Tato všeobecně formulovaná pravidla provozovatel přijme a přizpůsobí je z hlediska firmy tak, aby sloužila k zajištění bezpečnosti krmiv. Tato činnost může být harmonizována na úrovni odvětví a výsledek by měl být transparentní pro všechny partnery v řetězci. **Základní zásadou této Příručky** je tudíž *subsidiarita bezpečnosti potravinového a krmivového řetězce* a selfmanagement bezpečnosti krmiv.

Ustanovení této příručky byla vytvořena v souladu s platnými ustanoveními pokynů k postupům, které se již používají nebo na jejichž uplatňování se pracuje v několika odvětvích evropského krmivového řetězce. Tato příručka byla zpracována také v souladu s některými pravidly managementu stanovenými v ISO22000: 2005.

---

<sup>1</sup> Viz [www.efip-ingredients.org/Default\\_files/page0001.htm](http://www.efip-ingredients.org/Default_files/page0001.htm)

Jejím cílem je zajistit ekvivalentní úroveň ochrany před riziky v oblasti krmiv, jak je dáno v právních předpisech.

Jako nástroj řízení kontroly rizik u potravin byl v potravinářských provozech v širokém měřítku a úspěšně realizován přístup HACCP a tato skutečnost ukazuje, že existuje potenciál přijmout podobný přístup v rámci krmivářského průmyslu. Nicméně zásady HACCP samy o sobě nestačí. Mají-li se výhody tohoto přístupu realizovat, musí být podpořeny systémem managementu, procesy sledovatelnosti, jak stanoví nařízení (178/2002/ES), a komunikací mezi provozovateli krmivářských podniků a daného odvětví. Takový přístup vyžaduje vnitřní monitoring a kontrolu všech stupňů výroby a distribuce krmiv.

Text této příručky předkládá všeobecné požadavky a je vypracován tak, aby jej provozovatelé mohli používat jako referenční nástroj při vytváření svého systému managementu bezpečnosti krmiv.

Příručka bude předkládána k pravidelnému přezkoumání v souladu se začínajícím/novým technologickým, vědeckým a legislativním vývojem nebo zákonnými úpravami v příslušných odvětvích.

## OBSAH

<b>1</b>	<b>ÚVOD</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>PŮSOBNOST, ÚČEL A DEFINICE</b>	<b>7</b>
2.1	Rozsah působnosti a účel: Použití této příručky	7
2.2	Definice vztahující se k této Příručce	8
2.2.1	Zákonné definice	8
2.2.2	Jiné definice	10
<b>3</b>	<b>POŽADAVKY NA SYSTÉM MANAGEMENTU BEZPEČNOSTI KRMIV</b>	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>SYSTÉM MANAGEMENTU</b>	<b>14</b>
4.1	Odpovědnost managementu	14
4.1.1	Závazek, odpovědnost a zásady managementu	14
4.1.2	Vedoucí týmu HACCP: odpovědnost, pravomoc a komunikace	14
4.1.3	Přezkoumání systému managementu	15
4.2	Management zdrojů	16
4.2.1	Poskytování zdrojů	16
4.2.2	Lidské zdroje	16
4.2.2.1	Organizační schéma	16
4.2.2.2	Kompetence, osvěta a vzdělávání	16
4.2.2.3	Osobní hygiena	17
4.2.3	Infrastruktura a pracovní prostředí	17
4.2.3.1	Základní požadavky	17
4.2.3.2	Požadavky na zařízení, výrobní prostory a vybavení	17
4.2.3.3	Zařízení a výrobní prostory	17
4.2.3.4	Vybavení	18
4.2.4	Kontrola monitorovacích a měřicích přístrojů	18
4.2.5	Údržba	19
4.2.6	Čištění a sanitace	19
4.2.7	Kontrola škůdců	19
4.2.8	Kontrola odpadu	20
4.3	Provozní pravidla	21
4.3.1	Všeobecná pravidla	21
4.3.2	Požadavky na vstupní materiály	21
4.3.3	Manipulace se vstupními materiály	21
4.3.4	Opatření k prevenci křížové kontaminace	22
4.3.5	Přepřacování	22
4.3.6	Výroba krmiv	22
4.3.7	Hotová krmiva	22
4.3.8	Skladování	23
4.3.9	Přeprava	23

4.4	Složky systému managementu	25
4.4.1	Požadavky na dokumentaci	25
4.4.2	Sledovatelnost	25
4.4.3	Kontrola, odběr vzorků a analýza	26
4.4.4	Řízení neshodného produktu	27
4.4.5	Krizový management – stažení z oběhu z bezpečnostních důvodů	27
4.4.6	Interní audity	28
4.5	Vztah mezi dodavatelem a zákazníkem	29
4.5.1	Dodavatelské vztahy	29
4.5.2	Vztahy se zákazníky	29
<b>5</b>	<b>PROGRAMY NEZBYTNÝCH PŘEDPOKLADŮ</b>	<b>30</b>
5.1	Konstrukce a dispozice budovy	30
5.2	Dispozice provozovny a pracoviště	30
5.3	Technické vybavení	30
5.4	Likvidace odpadů	30
5.5	Vybavení, čištění a údržba	30
5.6	Management vstupních materiálů	30
5.7	Opatření k prevenci kontaminace	30
5.8	Čištění a sanitace	30
5.9	Kontrola škůdců	30
5.10	Osobní hygiena	30
5.11	Osobní pomůcky	30
5.12	Opravy	30
5.13	Stažení produktu	30
5.14	Skladování	30
<b>6</b>	<b>SYSTÉM HACCP</b>	<b>31</b>
6.1	Všeobecný úvod	31
6.2	Všeobecné požadavky	31
6.3	Tým a vedoucí týmu HACCP	32
6.4	Specifikace vstupních materiálů a hotových produktů	32
6.5	Informace o procesu	33
6.6	Analýza rizik	34
6.7	Hodnocení rizik	34
6.8	Stanovení CCP	35
6.9	Kritické limity a monitorování	37
6.10	Náprava	38
6.11	Validace systému managementu bezpečnosti krmiv	38
6.12	Ověření systému managementu bezpečnosti krmiv	39

<b>7</b>	<b>REFERENČNÍ DOKUMENTY</b>	<b>40</b>
<b>8</b>	<b>ODVĚTVOVÉ REFERENČNÍ DOKUMENTY</b>	<b>41</b>
	<b>DODATEK č. 1: SEZNAM KONZULTOVANÝCH ORGANIZACÍ</b>	42
	<b>DODATEK č. 2: SEZNAM ZKRATEK</b>	45
	<b>DODATEK č. 3: ODVĚTVOVÝ REFERENČNÍ DOKUMENT O ZPRACOVÁNÍ ŠKROBU.</b>	
	<b>DODATEK č. 4: ODVĚTVOVÝ REFERENČNÍ DOKUMENT O ZPRACOVÁNÍ OLEJE A OLEJNATÝCH SEMEN.</b>	

## 2 PŮSOBNOST, ÚČEL A DEFINICE

### 2.1 Oblast působnosti a účel: použití tohoto průvodce

Cílem této Evropské příručky je zajištění bezpečnosti krmiv, a to:

- minimalizací rizika, že se do krmivového řetězce dostanou nebezpečná krmiva.
- tím, že provozovateli bude umožněno provádět cíle obsažené v nařízení o hygieně krmiv (Nařízení 183/2005/ES).
- přijetím opatření ke splnění dalších platných regulačních požadavků na bezpečnost krmiv.

Tato příručka se vztahuje na výrobu krmných materiálů získávaných lisováním olejnatých semen, rafinací oleje a zpracováním škrobu, počínaje vstupem vstupních materiálů až do okamžiku převodu vlastnictví.

Tato příručka se netýká primární produkce, výroby přísad ani obchodování s krmivy.

Tato příručka byla vytvořena tak, aby splnila oprávněná očekávání odvětví výroby krmiv na spolupráci s těmi výrobci, kteří jsou zaměřeni na bezpečnost krmiv.

Tuto příručka mohou používat pouze ti provozovatelé, kteří vyrábějí krmiva v průmyslovém měřítku (dále jen „provozovatel“). Jedná se o veřejně dostupný dokument a jeho obsah může dobrovolně dodržovat kterýkoli uvedený výrobce.

Dodržování této Příručky nezbavuje provozovatele povinnosti dodržovat zákonné požadavky nebo prováděcí nařízení v každé zemi, v níž provozovatel působí.

## 2.2 Definice vztahující se k této Příručce

V Příručce a v souvisejících přílohách jsou použity tyto definice:

### 2.2.1 Zákonné definice

a) Pro účely tohoto dokumentu:

**Šarže:** identifikovatelné množství krmiva, které má vykazovat jednotné vlastnosti, jako je původ, druh, typ balení, balírna, dodavatel nebo označení, a v případě výrobního procesu jednotka vyrobeného množství z jednoho výrobního zařízení za použití jednotných výrobních parametrů nebo řada takových jednotek, pokud jsou vyráběny kontinuálně a skladovány společně (Nařízení 767/2009/ES).

**Provozovna:** kterákoli jednotka krmivářského podniku (Nařízení 183/2005/ES).

**Krmiva (krmné suroviny):** jakákoli látka nebo výrobek, včetně doplňkových látek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, určené ke krmení zvířat orální cestou (Nařízení 178/2002/ES).

**Doplňkové látky:** látky, mikroorganismy nebo přípravky, jiné než krmné suroviny a premixy, které se záměrně přidávají do krmiva nebo vody, aby splnily zejména některé z následujících funkcí:

- příznivě ovlivňují vlastnosti krmiva;
- příznivě ovlivňují vlastnosti živočišných produktů;
- příznivě ovlivňují zbarvení okrasných ryb a ptáků;
- uspokojují nutriční požadavky zvířat;
- mají příznivý vliv na důsledky živočišné výroby pro životní prostředí;
- mají příznivý vliv na živočišnou produkci, užitkovost nebo dobré životní podmínky zvířat, zejména působením na flóru gastrointestinálního traktu nebo stravitelnost krmiva, nebo
- mají kokcidistatický nebo histomonostatický účinek.

(Nařízení 1831/2003/ES a Nařízení 183/2005/ES).

**Krmivářský podnik:** jakýkoli podnik, ať ziskový nebo neziskový, a ať už veřejný nebo soukromý, který vykonává činnost související s produkcí, výrobou, zpracováním, skladováním, přepravou nebo distribucí krmiv, včetně výrobce, který vyrábí, zpracovává nebo skladuje krmivo určené ke krmení zvířat na svém vlastním hospodářství; **(Nařízení 178/2002/ES, v platném znění). Viz „Fáze výroby, zpracování a distribuce“.**

**Provozovatel krmivářského podniku:** fyzická nebo právnická osoba odpovědná za zajištění toho, že v krmivářském podniku, který řídí, jsou plněny požadavky potravinového/krmivového práva. (Nařízení 178/2002/ES, v platném znění). Viz „Krmivářský podnik“.

**Hygiena krmiv:** opatření a podmínky nutné pro kontrolu rizik a zajištění vhodnosti krmiv pro spotřebu zvířaty, s přihlédnutím k jejich zamýšlenému využití (Nařízení 183/2005/ES).



**Krmné suroviny:** různé produkty rostlinného nebo živočišného původu, jejichž hlavním účelem je uspokojit nutriční potřebu zvířat, v přírodním stavu, čerstvé nebo konzervované, a výrobky získané jejich průmyslovým zpracováním a organické nebo anorganické látky, obsahující doplňkové látky či nikoli, které jsou určeny ke krmení zvířat orální cestou, ať již jako takové, po zpracování, pro přípravu krmných směsí nebo jako nosiče premixů (Nařízení 767/2009/ES).

**První uvedení na trh:** počáteční uvedení krmiva na trh Evropské unie po jeho výrobě nebo dovoz krmiva (Nařízení 1831/2003/ES, v platném znění).

**Potraviny:** jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem, nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat.

Mezi „potraviny“ patří nápoje, žvýkačky a jakékoli látky včetně vody, které jsou úmyslně přidávány do potraviny během její výroby, přípravy nebo zpracování.

**„Potraviny“ nezahrnují:** krmiva, živá zvířata, pokud nejsou připravena pro uvedení na trh k lidské spotřebě; rostliny před sklizní, léčivé přípravky, kosmetika, tabák a tabákové výrobky, omamné nebo psychotropní látky, rezidua a kontaminující látky (Nařízení 178/2002/ES).

**Nebezpečí:** biologické, chemické nebo fyzické činitele v krmivovém řetězci, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví (Nařízení 178/2002/ES).

**Označení:** znamená opatření krmiva jakýmkoli slovy, údaji, ochrannými známkami, obchodní značkou, vyobrazením nebo symbolem s umístěním této informace na jakémkoliv prostředku, který na takové krmivo odkazuje nebo ho provází, jako například na obalu, nádobě, sdělení, etiketě, dokladu, krčku, objímce nebo na internetu, a to i pro účely reklamy (Nařízení 767/2009/ES).

**Provozovatel:** viz provozovatel krmivářského podniku.

**Uvádění na trh:** držení potravin nebo krmiv za účelem prodeje, včetně nabízení k prodeji nebo jakékoli jiné formy převodu, zdarma nebo za úplaty, jakož i prodej, distribuce a další formy převodu jako takové (Nařízení 178/2002/ES).

**Činidla:** jakákoliv látka, která není konzumována jako krmivo, záměrně použitá při zpracování krmiv nebo krmných surovin, aby splnila technologický účel během ošetření nebo zpracování, jež může mít za následek nezamýšlenou, avšak technologicky nevyhnutelnou přítomnost reziduí této látky nebo jejích derivátů v konečném produktu, za podmínky, že tato rezidua nemají nepříznivý účinek na zdraví zvířat, lidské zdraví nebo životní prostředí a nemají žádné technologické účinky na konečné krmivo (Nařízení 1831/2003/ES).

**Riziko:** míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnost tohoto účinku, vyplývající z existence určitého nebezpečí (Nařízení 178/2002/ES).

**Hodnocení rizik:** znamená vědecky podložený proces skládající se ze čtyř fází: identifikace nebezpečí, popisu nebezpečí, odhadu expozice a charakterizace rizika (Nařízení 178/2002/ES).

**Fáze výroby, zpracování a distribuce:** jakákoli fáze včetně dovozu od a včetně prvovýroby potravin až po jejich skladování, přepravu, prodej nebo dodání konečnému spotřebiteli, popřípadě rovněž dovoz, produkce, výroba, skladování, přeprava, distribuce, prodej a dodávání krmiv (Nařízení 178/2002/ES).

**Sledovatelnost:** schopnost najít a vysledovat ve všech fázích výroby zpracování a distribuce potraviny, krmivo, hospodářské zvíře nebo látku, která je určena k přimísení do potraviny nebo krmiva, nebo u níž se očekává, že takto přimíšena bude (Nařízení 178/2002/ES).

**Nežádoucí látky:** jakákoli látka nebo jakýkoli produkt, s výjimkou patogenních činitelů, která je přítomna v anebo na povrchu produktu určeného ke krmení zvířat a která představuje možné riziko pro zdraví zvířat či lidí nebo pro životní prostředí, nebo která by mohla nepříznivě ovlivnit živočišnou výrobu (Směrnice 2002/32/ES).

b) V tomto dokumentu se pojmy „podle potřeby“, „podle vhodnosti“, „přiměřený“ a „dostačující“ rozumí podle potřeby, podle vhodnosti, přiměřeně a dostatečně s ohledem na dosažení cílů této Příručky (Nařízení 852/2004/ES, v platném znění).

### 2.2.2 Jiné definice

Pro účely tohoto dokumentu:

**Kalibrace:** prokázání, že určitý nástroj nebo přístroj poskytuje výsledky v rámci stanovených limitů ve srovnání s výrobky vyráběnými na základě reference nebo sledovatelného standardu v odpovídajícím rozsahu měření.

**Kontrola:** stav, při kterém se dodržují správné postupy a jsou splněna kritéria (Codex Alimentarius).

**Kodex správné praxe:** dokument, který stanovuje zásady hygieny krmiv nezbytné k zajištění bezpečnosti krmiv pro zvířata a následně bezpečnosti produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě.

**Kontaminující látky:** jakékoli biologické nebo chemické činitele, cizorodé látky nebo jiné látky, které nejsou úmyslně přidávány do potravin nebo krmiv, které mohou ohrozit bezpečnost nebo vhodnost potraviny a/nebo krmiv (Codex Alimentarius a upravené).

**Kontaminace:** zavlečení nebo výskyt kontaminující látky v potravině/krmivu nebo v prostředí potravin/krmiv (Codex Alimentarius, v platném znění).

**Kontrolní opatření:** jakékoli opatření a činnost, které mohou být použity k prevenci nebo vyloučení nebezpečí ohrožujícího bezpečnost krmiv/potravin nebo jeho snížení na přijatelnou úroveň (Codex Alimentarius a upravené).

**Nápravné opatření:** jakékoli opatření k odstranění příčiny zjištěné neshody nebo jiné nežádoucí situace (ISO 22000:2005).

**Křížová kontaminace:** znečištění materiálu nebo produktu jiným materiálem nebo produktem.

**Kritický kontrolní bod (CCP):** krok, ve kterém lze uplatnit řízení a který je nezbytný k prevenci nebo vyloučení rizika ohrožujícího bezpečnost krmiv/potravin nebo jeho snížení na přijatelnou úroveň (Codex Alimentarius, v platném znění).

**Kritický limit:** kritérium, které odděluje přijatelnost od nepřijatelnosti (Codex Alimentarius).

**Bezpečnost krmiv:** vysoká míra záruky, že krmivo nebo krmné suroviny neublíží ani hospodářským zvířatům, pokud jsou připraveny a konzumovány podle zamýšleného použití, ani konečnému spotřebiteli. V celé Příručce je slovo „bezpečnost“ používáno tak, že má stejný význam jako „bezpečnost krmiv“.

**Vývojový diagram:** systematické znázornění sekvence kroků či operací používaných při produkci nebo výrobě určité potraviny nebo určitého krmiva (Codex Alimentarius, v platném znění).

**HACCP (Analýza rizik a kritických kontrolních bodů):** systém, který identifikuje, vyhodnocuje a kontroluje rizika bezpečnosti krmiv (Codex Alimentarius, v platném znění).

**Analýza rizik:** proces shromažďování a vyhodnocování informací o rizicích, a podmínky vedoucí k jejich přítomnosti, rozhodnutí, které jsou významné pro bezpečnost krmiv, a proto musí být řešeny v plánu HACCP (Codex Alimentarius).

**Vstupní materiál:** obecný termín používaný k označení surovin dodaných na začátku výrobního řetězce.

**Meziprodukt:** jakýkoli materiál, který byl zpracován provozovatelem před získáním konečného výrobku.

**Výroba/produkce:** všechny operace zahrnující příjem materiálů, zpracování, balení, přebalování, označování, přeznačení, kontrolu kvality, uvolnění, skladování a distribuci krmiv a související kontroly.

**Plán:** stanovit cíle a procesy nezbytné k dosažení výsledků v souladu se zásadami provozovatele týkajícími se kvality a bezpečnosti.

**Program nezbytných předpokladů (PRP):** Stanovené postupy nebo instrukce, specifické pro povahu a velikost provozu, které zlepšují anebo udržují provozní podmínky s cílem umožnit efektivnější řízení rizik bezpečnosti krmiv, anebo které regulují pravděpodobnost zanesení rizik ohrožujících bezpečnost krmiv a jejich kontaminace nebo jejich rozšíření v produktu/produktech a prostředí, v němž se produkt zpracovává. Jako alternativní termíny pro PRP mohou být použity: Například Správná výrobní praxe (SVP), správná zemědělská praxe (GAP) a správná hygienická praxe (GHP). (ISO 22000:2005, v platném znění).

**Postup:** stanovený způsob provádění činnosti nebo procesu (ISO 9000:2005).

**Jakost:** stupeň splnění požadavků souborem inherentních charakteristik (ISO 9000:2005).

**Surovina:** jakýkoli materiál, který vstupuje do procesu výroby krmiv.

**Protokol:** dokument uvádějící dosažené výsledky nebo poskytující důkaz o provedených činnostech (ISO 9000:2005).

**Požadavek:** potřeba nebo očekávání, které jsou stanoveny, obecně předpokládány nebo které jsou povinné (ISO 9000:2005).

**Přepracování:** akce provedená na nevyhovujícím výrobku s cílem přizpůsobit jej tak, aby byl v souladu s požadavky (ISO 9000:2005).

**Bezpečnost:** viz bezpečnosti krmiv.

**Skladovací doba:** vymezené časové období, po které výrobek plně vyhovuje specifikaci, je-li skladován řádně.

**Podpis:** potvrzení souhlasu oprávněné osoby s kontrolovaným přístupem písemně nebo elektronickými prostředky.

**Specifikace:** dokument stanovující požadavky (ISO 9000:2005).

**Validace:** získání důkazu, že kontrolní opatření budou účinná (ISO 22000:2005).



**Ověřování:** potvrzení prostřednictvím poskytnutí objektivních důkazů, že specifikované požadavky byly splněny (ISO 22000:2005).

**Písemné dokumenty:** papírové tištěné dokumenty. Tyto lze nahradit elektronickými, fotografickými nebo jinými systémy zpracování údajů za předpokladu, že údaje budou vhodně uloženy během očekávaného období uchování (archiv) a mohou být snadno k dispozici v čitelné podobě.

### **3 POŽADAVKY NA SYSTÉM MANAGEMENTU BEZPEČNOSTI KRMIV**

Každý systém managementu bezpečnosti krmiv použitý provozovatelem by měl být postaven na třech následujících pilířích:

- 1) Systém řízení založený na procesním přístupu a zaměření na zákazníka.
- 2) Program nezbytných předpokladů přispívající ke kontrole pravděpodobnosti zanesení rizik pro krmiva přes pracovní prostředí, proces výroby krmiv, vstupní materiály, hygienu pracovníků a křížovou kontaminaci mezi produkty. Součástí této správné výrobní praxe musí být požadavky na hygienu krmiv stanovené v nařízení EU (1831/2003/ES) a v souvisejících textech. Program nezbytných předpokladů musí být vytvořen, zaveden a pravidelně udržován v souladu s nejlepšími postupy hygienické praxe.
- 3) Musí být účinně zaveden, realizován, zdokumentován a udržován systém HACCP (analýza rizik a kritických kontrolních bodů). Systém HACCP ve výrobě krmných surovin by měl brát v úvahu sedm zásad stanovených v Codexu Alimentarius. Analýza rizik je užitečná pro identifikaci všech relevantních rizik. Některá je možné řídit programem nezbytných předpokladů a jiná mohou být pod kontrolou konkrétních CCP, jak je stanoveno v systému HACCP.

HACCP a program nezbytných předpokladů se vzájemně dynamicky ovlivňují.

Výše popsané pilíře je možné spojit do jediného systému managementu, jak to vyžaduje ISO 22000:2005.

## 4 SYSTÉM MANAGEMENTU

### 4.1 Odpovědnost managementu

#### 4.1.1 Závazek, odpovědnost a zásady managementu

Management (od vyššího po nižší management) se musí zavázat k provádění této Příručky, aby pomohl zajistit bezpečnost krmiv.

Management musí zajistit vymezení odpovědností a pravomocí, jejich zdokumentování a jejich sdělování v rámci organizace.

Management musí:

- a) zavést zásady bezpečnosti krmiv, zajistit stanovení cílů a předávání informací o zásadách v celé organizaci.
- b) zajistit, aby tyto cíle a zásady byly v souladu s touto příručkou a zákonnými požadavky.
- c) definovat a dokumentovat rozsah systému HACCP tím, že se určí kategorie výrobků, výrobní závody/výrobní linky a externí činnosti, které jsou zahrnuty do systému.

Zaměstnanci jmenovaní managementem musí mít vymezenou odpovědnost a pravomoc:

- a) identifikovat a zaznamenávat jakékoli problémy s ohledem na bezpečnost výrobků a systém HACCP provozovatele.
- b) zahájit nápravná opatření a řízení všech těchto problémů.
- c) zahájit kroky, které by zabránily vzniku neshod v souvislosti s bezpečností výrobků.

#### 4.1.2 Vedoucí týmu HACCP: odpovědnost, pravomoc a komunikace

Management jmenuje vedoucího týmu HACCP, který bez ohledu na své další povinnosti organizuje práci týmu HACCP a má odpovědnost a pravomoc:

- a) zajistit vytvoření, zavedení, udržování a aktualizaci systému managementu v souladu s touto Příručkou.
- b) přímo vedení organizace podávat zprávy o účinnosti a vhodnosti systému managementu.
- c) organizovat odpovídající školení a vzdělávání členů týmu HACCP.

Vedoucí týmu HACCP musí být zástupcem managementu nebo musí mít k managementu přímý přístup.

Vedení musí poskytovat přiměřené zdroje pro vytváření, provádění, údržbu, aktualizaci a kontrolu systému managementu bezpečnosti krmiv. Musí existovat přiměřená komunikace, díky níž bude tým HACCP (vedoucí) informován o významných změnách v produktech nebo procesech.

#### 4.1.3 Přezkoumání systému managementu

Vedení musí zdokumentovat, jaká ověřovací opatření byla přijata k zajištění toho, že systém managementu bezpečnosti krmiv bude fungovat efektivně. Tato opatření zahrnují plánování, provádění a monitorování procesů, které prokazují shodu výrobku. Součástí procesů monitorování musí být sběr měření, analýzy dat a případně opatření ke zlepšení účinnosti systému.

Zdokumentovaný postup musí definovat strukturu (struktury) pro identifikaci a řízení nápravných opatření, a jeho součástí musí být:

- a) Analýza příčin neshody.
- b) Definice nápravných opatření.
- c) Sledování uskutečnění opatření.
- d) Případná ověření účinnosti opatření.

Všechny výše uvedené kroky musí být prokazatelné, např. záznamy či zápisy z jednání.

Jednou za rok musí management přezkoumat provádění, účinnost a platnost systému managementu bezpečnosti krmiv, a to vyhodnocením:

- a) Opatření vyplývajících z předchozích kontrol provedených managementem.
- b) Výsledků interních a externích auditů.
- c) Výsledků ověření HACCP.
- d) Stížností a jiných zpětných vazeb ze strany zákazníků.
- e) Provádění velkých nápravných a preventivních opatření.
- f) Změn, které by mohly mít vliv na platnost systému managementu bezpečnosti krmiv.

Zpráva o přezkoumání musí zahrnovat:

- a) Závěry o provádění, účinnosti a platnosti systému managementu bezpečnosti krmiv.
- b) Kroky a cíle vedoucí ke zlepšení systému managementu bezpečnosti krmiv.

Zpráva o provedeném přezkoumání musí být snadno dostupná.

## 4.2 Management zdrojů

### 4.2.1. Zajišťování zdrojů

Management musí identifikovat a zajistit potřebné zdroje, aby výroba, zpracování a skladování výrobků probíhaly účinně a bezpečně.

Podniky vyrábějící krmiva musí mít dostatek zaměstnanců, kteří mají zkušenosti a kvalifikaci potřebné pro výrobu příslušných výrobků.

Management musí zajistit dostatečnou a vhodně navrženou infrastrukturu, vybavení pracovního prostředí, výrobní prostory a zařízení.

### 4.2.2 Lidské zdroje

#### 4.2.2.1 Organizační schéma

Management musí vytvořit organizační schéma. Povinnosti týkající se bezpečnosti krmiv musí být zdokumentovány a průběžně aktualizovány.

#### 4.2.2.2 Kompetence, osvěta a vzdělávání

Všichni pracovníci provádějící činnosti, které ovlivňují bezpečnost krmiv, musí být kompetentní a musí mít odpovídající vzdělání, školení, dovednosti a zkušenosti podle popisu práce. Vzdělávací programy by měly být pravidelně revidovány a v případě potřeby aktualizovány.

Management musí:

- a) Identifikovat a v popisu práce jasně vymežit nezbytné dovednosti a kompetence pro pracovníky, jejichž činnost má dopad na bezpečnost krmiv.
- b) Poskytnout potřebné vzdělání anebo školení v souladu s popisem práce s cílem zajistit splnění těchto potřebných dovedností a udržovat je.
- c) Zajistit, že pracovníci odpovědní za monitorování procesů bezpečnosti krmiv budou vyškoleni ve správných monitorovacích technikách a že budou přijata nezbytná opatření, pokud dojde ke ztrátě kontroly nad procesy.
- d) Vyhodnotit účinnost výše uvedených činností.
- e) Ujistit se, že pracovníci jsou si vědomi závažnosti a významu svých jednotlivých činností, jimiž přispívají k bezpečnosti krmiv.
- f) Ujistit se, že pracovníci chápou nutnost efektivní komunikace.
- g) Udržovat odpovídající záznamy o vzdělání, školení, dovednostech a zkušenostech všech pracovníků, kteří mají vliv na bezpečnost krmiv.



#### 4.2.2.3 Osobní hygiena

Management musí:

- a) zajistit, že jsou hygienická zařízení pracovníků čistě a vhodně zařízena, umístěna a udržována.
- b) zajistit vhodný pracovní oděv, v případě potřeby například ochranné oděvy a bezpečnostní obuv, a udržovat je v řádných hygienických podmínkách.
- c) stanovit jasná pravidla pro to, zda se na pracovišti smí kouřit/nekouřit a jíst/nejíst. pokud je to nutné, zajistit pro tyto případy oddělené prostory.
- d) ujistit se, že při návštěvě/práci na pracovišti respektují požadavky na hygienu i návštěvníci a dodavatelé.

#### 4.2.3 Infrastruktura a pracovní prostředí

Vedení poskytne prostředky pro zavedení a udržování infrastruktury potřebné pro dosažení shody s požadavky systému managementu.

##### 4.2.3.1 Základní požadavky

S cílem dosáhnout shody výrobků musí management zajistit odpovídající pracovní prostředí v souladu s místními, vnitrostátními a evropskými předpisy.

##### 4.2.3.2. Požadavky na zařízení, výrobní prostory a vybavení

Management se musí postarat o zařízení a vybavení náležité dispozice, designu, konstrukce a velikosti, a to v takové podobě, aby se předešlo kontaminaci, křížové kontaminaci a obecně jakýmkoli nepříznivým dopadům na bezpečnost krmiv.

##### 4.2.3.3 Zařízení a výrobní prostory

Vedení musí zajistit, aby stropy a stropní instalace byly v případě potřeby konstruovány a upraveny tak, aby se zabránilo hromadění nečistot a snížila se kondenzace, růst nežádoucích mikroorganismů a uvolňování částic, které mohou ovlivnit bezpečnost a jakost krmných surovin.

V případě, že je nutné zajistit, aby v prostorách nebylo nadměrné množství par a nadměrná kondenzace, je nutné prostory vybavit ventilací o dostatečné kapacitě.

Voda, pára a vzduch používané při výrobě krmných surovin musí mít odpovídající jakost. Management musí mít jistotu, že voda nebo pára používané během čištění nebo při výrobě krmiv jsou pro zvířata bezpečné. Vedení musí zajistit, že používaná voda či pára neohrozí zdraví zvířat.

V celém areálu a ve výrobních prostorách bude zajištěno dostatečné osvětlení.

Kanalizační zařízení musí odpovídat zamýšlenému účelu; musí být navrženo a vybudováno tak, aby se zabránilo riziku kontaminace.

#### 4.2.3.4 Vybavení

Management by měl obstarat výrobní zařízení, které bude umístěno, navrženo, vybudováno a udržováno tak, aby to vyhovovalo výrobě bezpečných krmných surovin.

V případě potřeby musí být zařízení umístěno v určité vzdálenosti od stěn, aby byl umožněn snadný přístup kvůli čištění a aby se zabránilo napadení škůdcem.

#### 4.2.4 Kontrola monitorovacích a měřicích přístrojů

Management musí zajistit, aby monitorování a měření bylo možné provádět v souladu s dokumentovanými postupy.

Měřicí zařízení – pokud je to nezbytné k zajištění platných výsledků – musí:

- a) Být ve stanovených intervalech nebo před použitím kalibrováno nebo ověřováno na základě standardů měření platných v mezinárodních či vnitrostátních normách pro měření. Pokud žádné normy neexistují, musí se základ pro kalibraci či ověření zaznamenat.
- b) Být v případě potřeby seřízeno nebo přizpůsobeno.
- c) Být označeno s cílem umožnit zjištění stavu kalibrace.
- d) Pokud je to možné, být zabezpečeno před úpravami, které by zrušily platnost výsledku měření.
- e) Být chráněno před poškozením a poruchami vznikajícími během manipulace, údržby a skladování.

Mimoto musí management posoudit a zaznamenat platnost předchozích výsledků měření, pokud je zjištěno, že vybavení neodpovídá požadavkům. Management přijme odpovídající opatření. Je nutné vést záznamy o výsledcích kalibrace a ověřování.

#### 4.2.5 Údržba

Provozovatel musí zajistit plánované údržby v továrně. Musí fungovat program údržby závodu. Je nutné vést záznamy o prováděných pracích. Kde je to na místě, musí být používaná maziva určena pro potravinářský průmysl.

#### 4.2.6 Čištění a sanitace

Management musí zavést a zdokumentovat program čištění. Jeho účinnost musí být prokázána.

Zajistěte, aby všechny vnitřní i venkovní prostory, budovy, zařízení a vybavení byly čisté a v dobrém stavu a aby fungovaly tak, jak bylo zamýšleno, a tak, aby se předešlo kontaminaci.

Zařízení musí být navrženo tak, aby bylo usnadněno manuální čištění nebo čištění metodou CIP.

Nádoby a vybavení používané pro přepravu, skladování, dopravování, manipulaci a vážení krmných surovin musí být udržovány v čistotě.

Je nutné zavést harmonogram s uvedením metody, prostředků a četnosti čištění včetně informace o tom, kdo za dané úkoly nese odpovědnost.

Čisticí prostředky je nutné používat a skladovat v souladu s pokyny výrobce. Musí být jasně označeny, skladovány odděleně od vstupních materiálů a hotových výrobků a musí se aplikovat řádně, aby se zabránilo kontaminaci vstupních materiálů a hotových výrobků.

#### 4.2.7 Kontrola škůdců

Management musí připravit písemný plán pro boj proti škůdcům, jehož součástí bude popis pravidelných inspekcí. Účinnost tohoto plánu musí být prokázána.

Je nutné zavést harmonogram s uvedením prostor, zařízení a vybavení, kde má být inspekce prováděna. Harmonogram bude také obsahovat informace o četnosti inspekcí, podrobné údaje o používaných pesticidech, fumigantech či pastech a také o tom, kdo za jednotlivé úkoly nese odpovědnost.

Používané pesticidy, fumiganty nebo pasti musí odpovídat a vyhovovat místním předpisům pro tyto účely. Uvedené prostředky musí být používány a skladovány v souladu s pokyny výrobce, musí být zřetelně označeny a skladovány odděleně od vstupních materiálů a hotových výrobků a musí být řádně aplikovány, aby se zabránilo kontaminaci vstupních materiálů a hotových výrobků.

Umístění pastí a návnad musí být zmapováno.

Plán HACCP musí brát v úvahu riziko kontaminace v důsledku zamoření škůdci nebo používání pesticidů.

Je nutné kontrolovat vadné výrobky a prach, aby se předešlo invazi škůdců.

Výsledky boje proti škůdcům jsou součástí roční revize prováděné managementem.

Tam, kde existuje možnost kontaminace škůdci, je zapotřebí zaclonit venkovní otvíravá okna, střešní ventilační otvory, případně větráky proti hmyzu. Venkovní dveře musí být v případě, že nejsou používány, zavřeny nebo zacloněny.

#### 4.2.8 Kontrola odpadu

Provozovatel musí kontrolovat odpad a materiály s obsahem nebezpečných hladin kontaminantů nebo jiných rizikových látek. Tyto materiály musí být likvidovány náležitým způsobem tak, aby se zabránilo kontaminaci krmných surovin.

V případě potřeby předejít těmto rizikům:

- a) Likvidaci provádějte způsobem, který znemožňuje kontaminaci.
- b) Odpad skladujte v uzavřených nebo zakrytých kontejnerech v prostorách vyhrazených pro shromažďování odpadu.
- d) Odpadní kontejnery by měly být jasně označeny.
- e) Odpad musí být zlikvidován v souladu s místními předpisy a způsobem, který zajišťuje, že ani vybavení, ani bezpečnost krmných surovin nebudou ovlivněny.

## 4.3 Provozní pravidla

### 4.3.1 Všeobecná pravidla

Management provádí veškeré výrobní činnosti v souladu s touto Příručkou.

### 4.3.2 Požadavky na vstupní materiály

Management by měl klást zvláštní důraz na zajištění toho, aby příchozí materiály odpovídaly předpisům EU:

- a) Informace určené pro nákup musí uvádět popis surovin, které mají být zakoupeny, včetně požadavků na schválení zakoupeného produktu.
- b) Je nutné definovat požadavky na analytické monitorování. Tyto požadavky musí vycházet z hodnocení rizik.
- c) Je nutné vést záznamy o všech výsledcích příslušných analýz a monitorování a nezbytných opatřeních vyplývajících z těchto hodnocení.

Management musí do informací určených pro nákup zahrnout požadavky nutné pro dodržení předpisů EU. V případě, že příchozí materiál pochází ze země nebo oblasti s rizikem nedodržení shody, např. v případě MRL nebo GMO, musí management použít příslušné analytické monitorování vycházející z hodnocení rizik.

### 4.3.3 Manipulace se vstupními materiály

Management musí zajistit, že každá šarže vstupující na pracoviště bude jedinečně registrována prostřednictvím čísla šarže, celého názvu produktu, data přijetí a přijatého množství. Každé poškození je nutné nahlásit příslušné odpovědné jednotce, *např.* jednotce kontroly kvality.

V případě vstupních materiálů musí existovat postup pro jejich přijetí a skladování. Pokud jsou vyprázdněna sila, musí to být zaznamenáno.

Vstupní materiály by měly být zkontrolovány v souladu s kritérii na bezpečnosti krmiv.

Vzorky těchto materiálů by měly být uchovávány v dostatečném množství, a to způsobem, který předem stanoví výrobce, a musí být uchovávány kvůli zajištění sledovatelnosti. Vzorky musí být zapečetěny a označeny pro jejich snadnější identifikaci; musí být skladovány za podmínek, které vylučují jakoukoli neobvyklou změnu ve složení vzorku nebo jiné znehodnocení. Musí být uchovávány po dobu odpovídající použití, pro kterou je krmivo uváděno na trh.

#### 4.3.4 Opatření k prevenci křížové kontaminace

Provozovatel musí mít zaveden program k prevenci, kontrole a odhalování kontaminace. Jeho součástí budou opatření s cílem zabránit fyzické, chemické a mikrobiální kontaminaci.

#### 4.3.5 Přepřacování

Management musí zařídit přepřacování tak, aby bylo zajištěno, že bude dodržena bezpečnost krmiv, sledovatelnost a soulad s právními předpisy.

Schvalování a využívání přepřacování (*např.* z důvodu odmítnutí, vrácení zákazníkem nebo rozsypaním), by mělo probíhat v rámci systému HACCP. Potenciální přepřacování, která nejsou pro zamýšlené použití schválena, jsou vyřizována jako u produktu, který není ve shodě (viz § 4.4.4), a pokud se takové produkty stanou odpadním materiálem, měly by se zpracovat v souladu s postupy pro likvidaci odpadu (viz § 4.2.8), jestliže nejsou určeny k průmyslovému využití.

#### 4.3.6 Výroba krmiv

Management musí zajistit dostupnost pracovních instrukcí:

- a) Jednotlivé fáze výroby je nutné provádět v souladu s písemnými postupy zaměřenými na vymezení, kontrolu a sledování kritických bodů ve výrobním procesu.
- b) Musí zahrnovat i postupy pro řešení rizika přenosu.

Management musí plánovat a uskutečňovat výrobu a poskytovat služby za řízených podmínek. Výrobní prostory je třeba spravovat tak, aby se zabránilo přístupu nepovolaných osob.

#### 4.3.7 Hotová krmiva

Management by měl v rámci možností poskytovat informace, které jsou popsány dále:

- a) Každý výrobek musí mít písemnou specifikaci.
- b) Každý výrobek musí mít jedinečný název nebo kód.
- c) Každá šarže musí být označena jedinečným identifikátorem (který může být kombinací kódů), aby mohla být následně identifikována a dohledána. Označení musí být v souladu s příslušnými právními předpisy EU v oblasti krmiv.
- d) Všechny hotové produkty musí být před expedicí zkontrolovány, a to v souladu s písemnými postupy, aby bylo zajištěno, že splňují specifikace. Z každé šarže se odebere retenční vzorek přiměřené velikosti a uchová se minimálně po dobu odpovídající stanovené skladovací době příslušného produktu. Vzorky musí být zapečetěny a označeny a musí být skladovány způsobem, který má zabránit neobvyklým změnám. Uchovávají se po dobu odpovídající skladovací době.

Pokud jsou výrobky zamítnuty, a tudíž z jakéhokoli důvodu souvisejícího s bezpečností produktu nejsou uvedeny do oběhu, je nutné jejich likvidaci, určení nebo vrácení dodavateli zaznamenat.

#### 4.3.8 Skladování

**Management musí řídit všechny činnosti související se skladováním vstupních materiálů, činidel a konečných produktů.**

Pravidla pro kontrolu skladování:

- a) Vstupní materiály se musí uložit na vhodná, pro tento účel určená místa, která jsou uzpůsobena a udržována tak, aby byly zajištěny odpovídající podmínky skladování, díky nimž se daří kontrolovat riziko kontaminace a případné zamoření škodlivými organismy. Balené materiály musí být skladovány v náležitém obalu.
- b) Hotové výrobky musí být zřetelně označeny a skladovány v čistých a suchých podmínkách.
- c) Materiály by měly být skladovány takovým způsobem, který umožňuje snadnou identifikaci, chrání před křížovou kontaminací a brání kažení.

#### 4.3.9 Přeprava

Přeprava hotových krmiv, ať už silniční, říční, železniční nebo námořní, je kritickým bodem procesu.

Bez ohledu na to, jaké dopravní prostředky se použijí, je odpovědností smluvního přepravce a dopravce zajistit, že zařízení používaná pro přepravu odpovídají požadavkům na bezpečnost krmiv.

Do kontaktu s finálním produktem se mohou dostat nečistoty, které jsou pro lidi nebo zvířata nebezpečné. Musí být přijata opatření k zajištění odpovídající přepravy surovin a hotových výrobků, aby se minimalizovalo riziko kontaminace.

Management musí zajistit, aby jakákoli nabízená interní nebo externí přeprava byla pro příjem krmným materiálů vhodná, a musí uplatňovat následující obecná pravidla:

- a) Jsou určeni oprávnění pracovníci anebo vedoucí pro provádění kontroly vnitřku vozidla před naložením.
- b) Nákladový prostor je prázdný, čistý, bez zápachu a suchý.
- c) Musí být k dispozici záznamy, které poukazují na předchozí tři náklady (u nákladového prostoru) a případně provedené čisticí operace.
- d) Před naložením krmiv musí být z exteriéru vozidla odstraněny všechny viditelné zbytky z předchozího nákladu.

- e) Je nutné provést záznam o souladu s výsledky kontrol a také o nesouladu, jakož i o nápravných opatřeních.
- f) Během přepravy musí být nákladový prostor vodotěsně zabezpečen proti dešti a jiné kontaminaci.

Pokud se distribuce nebo přeprava provádí pomocí subdodavatele, musí být přepravce vybrán na základě toho, že může uspokojivě zajistit bezpečnost produktu a kritéria spolehlivosti. Dopravní společnost musí být registrována v souladu s platnými právními předpisy. Výrobce krmiv musí přepravci sdělit své požadavky na přepravu. Tyto požadavky musí být zadokumentovány.

Výjimku z požadavku na čistotu lze učinit v případě, že předchozí náklad neohroží bezpečnost nákladu, který se má naložit.

Informace o povolených předchozích nákladech naleznete v seznamu International Committee Road Transport (Mezinárodního výboru silniční dopravy, ICRT).

Jestliže distribuce nebo přeprava je odpovědností zákazníka, musí s ním provozovatel komunikovat, pokud před naložením odhalí něco neobvyklého.



## 4.4 Složky systému managementu

### 4.4.1 Požadavky na dokumentaci

Vedení musí udržovat příručku systému managementu bezpečnosti krmiv, která zahrnuje všechny aspekty této příručky. Příslušní pracovníci musí mít všechny dokumenty a záznamy snadno dostupné a tyto písemnosti musí být účinně kontrolovány. Kontrola dokumentace a záznamů musí být definována ve zdokumentovaném postupu.

Všechny dokumenty příručky systému managementu bezpečnosti krmiv musí být autorizovány, musí podléhat kontrole verze a musí být distribuovány kontrolovaným způsobem. Provozovatel musí mít zaveden systém, který by zakazoval používání zbytečných dokumentů.

Další dokumenty, které se vztahují k bezpečnosti krmiv, musí být identifikovány a musí podléhat správě.

Záznamy musí být vždy aktuální, musí být čitelné, snadno identifikovatelné a dostupné. Management musí identifikovat všechny příslušné záznamy a stanovit dobu a místo jejich archivace. Období archivace odpovídá minimální době expirace vyrobených produktů plus jeden rok.

### 4.4.2 Sledovatelnost

Management musí zavést a provádět systém sledovatelnosti, aby bylo možné identifikovat vstupní materiály od přímých dodavatelů a distribuci krmných produktů k přímému zákazníkovi. Cílem tohoto systému je také umožnit identifikaci sérií vyrobených krmiv a jejich vztah k číslům šarží nebo kódům vstupních materiálů.

Sledovatelnost musí být zachována i v případě, že se provádí opravy nebo přepracování.

V odvětví výroby krmiv by díky sledovatelnosti od přijetí surovin až pod expedici hotových výrobků měla být patrná povaha výrobního procesu (kontinuální, dávkový atd.).

Systém sledovatelnosti musí zahrnovat alespoň:

- a) Kódy nebo šarže vstupních materiálů, rozpracovaných produktů, obalů a chemikálií.
- b) Počet zásobníků, sil nebo použitých zařízení.
- c) Platné výrobní a provozní dokumenty.
- d) Čas operací a kontrol.
- e) Množství a tok.

Obecně lze říci, že všechny záznamy potřebné pro sledovatelnost se musí uchovávat po dobu 5 let v souladu s příslušnými předpisy EU, zejména s nařízením 178/2002 a jeho pokyny k provedení článků 11, 12, 14, 17, 18, 19 a 20 NAŘÍZENÍ (ES) Č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, anebo s vnitrostátními předpisy.

Záznamy týkající se sledovatelnosti musí být vždy aktuální, musí být čitelné, snadno identifikovatelné a dostupné. Management musí identifikovat všechny příslušné záznamy a stanovit dobu a místo jejich archivace.

Vzorky vstupních materiálů a hotových krmiv musí být uchovávány po dobu odpovídající použití, pro kterou je krmivo uváděno na trh. Vzorky musí být uchovávány ve vhodných těsných a označených nádobách a musí být likvidovány kontrolovaným způsobem. Skladovací podmínky musí bránit zkažení nebo poškození vzorků.

Záznamy týkající se výroby, distribuce a používání krmných surovin by měly být archivovány a měly by být snadno dostupné. Cílem tohoto opatření je snadné a rychlé sledování krmiva zpět k přímému předchozímu zdroji a dál k příštím příjemcům, pokud jsou známi, nebo pokud jsou identifikovány možné nepříznivé účinky na zdraví spotřebitelů.

Management nejméně jednou ročně ověří platnost těchto postupů sledovatelnosti pomocí testu sledovatelnosti předchozích a následných procesů. Takový test musí být zaznamenán a vyhodnocen s cílem dosáhnout zlepšení.

#### 4.4.3 Kontrola, odběr vzorků a analýza

Management musí mít zdokumentovaný systém odběru vzorků a analýzy, a to pro účely kontroly i ověřování. Takový systém musí odpovídat materiálům a produktům, které mají být testovány. Management musí prokazatelně zohlednit příslušné právní předpisy a pokyny.

Postupy odběru vzorků musí být přizpůsobeny tak, aby:

- Mohla být kontrolována shoda vstupních materiálů a (mezi)produktů. Metoda odběru vzorků musí na patřičné úrovni reprezentovat charakteristiky celé série.
- Mohla být ověřena platnost jiných kontrolních opatření. Lze použít odběr vzorků a analýzy. Metoda a četnost musí být přizpůsobena očekávané účinnosti těchto kontrolních opatření.

Management musí mít zdokumentovány postupy pro odběr vzorků, v nichž se řeší metody, kvalifikace a odpovědnosti.

Pro interní analýzy týkající se bezpečnosti krmiv, u nichž nejsou zákonem vyžadovány akreditovaná laboratoř a metody, musí být vhodnost metody a její použití ověřeny podle příslušné normy anebo kroužkovým testem.

Pro smluvní analýzy obecně a pro analýzy bezpečnosti krmiv, u nichž jsou zákonem vyžadovány akreditovaná laboratoř a metody, by laboratoř provádějící analýzu a také použité metody měly být akreditovány podle normy ISO 17025.



- c) V rámci provozu je nutné definovat odpovědnost za stažení výrobku z trhu.
- d) Je nutné vést seznam všech příslušných kontaktů (včetně příslušných orgánů) a průběžně jej aktualizovat.

S krmivý, která jsou považována za nebezpečná, bude nakládáno jako s neshodnými produkty (viz § 4.4.4).

Každoročně je třeba pomocí simulace provádět test postupu stahování z oběhu s cílem zajistit jeho platnost.

#### 4.4.6 Interní audity

Management musí zajistit, že interní audity budou prováděny s cílem ověřit, že systém managementu bezpečnosti krmiv je:

- a) Účinně prováděn a udržován.
- b) V souladu s regulačními a jinými stanovenými požadavky.

Interní audity mohou být použity také ke stanovení potenciálních příležitostí pro zlepšení. Plánování interních auditů musí být dokumentováno. Dokumentovaný postup auditu by měl minimálně obsahovat:

- a) Přípravu a vydávání plánů auditů.
- b) Rozsah auditů.
- c) Četnost auditů.
- d) Metody používané k provádění auditů.
- e) Hlášení o zjištěných skutečnostech a navržená zlepšení.
- f) Distribuci zpráv.
- g) Provádění nápravných opatření a následné činnosti.
- h) Výběr a výcvik příslušných auditorů.

## 4.5 Vztah mezi dodavatelem a zákazníkem

### 4.5.1 Dodavatelské vztahy

Volba dodavatelů a výběr krmiv jsou klíčovým aspektem systému managementu bezpečnosti každého provozovatele. Nekvalitní výchozí materiály mohou vést k výrobě nekvalitních finálních produktů a mohou ohrozit bezpečnost celého procesu provozovatele. Všichni provozovatelé by proto mělo klást obzvláštní důraz na zajištění toho, že dodavatelé a krmné suroviny budou dosahovat požadovanou kvalitu a požadovaný standard.

Dodavatelé vysoce rizikových surovin by měli být každoročně posuzováni na základě hodnocení rizik.

Požadavky na vstupní materiály viz § 4.3.2.

### 4.5.2 Zákaznické vztahy

Provozovatel zajistí přiměřenou komunikaci se zákazníky za účelem zjištění jejich požadavků na bezpečnost krmiv. Je nutné důkladně projít smlouvy a objednávky, aby se zjistilo, zda je provozovatel schopen tyto požadavky splnit. Jako součástí prozkoumání smlouvy by vedoucí týmu HACCP měl předem oznámit výrobu nebo dodávku, pokud mohou mít požadavky zákazníka vliv na bezpečnost potravin.

Musí být prozkoumána každá stížnost zákazníka a zdokumentován postup, který stanoví průběh práce a odpovědnosti pro vyřizování stížností.

Pro každou stížnost musí být vedeny tyto údaje:

- a) Krmivo, množství a číslo šarže, na kterou se vztahuje stížnost.
- b) Jméno zákazníka a místo doručení.
- c) Charakteristika stížnosti.
- d) Vyšetřování s cílem zjistit příčinu.
- e) Přijatá opatření, která mají zabránit opakování situace.
- f) Zpětná vazba k zákazníkovi.

Stížnosti zákazníků týkající se bezpečnosti krmiv budou zaznamenány, což usnadňuje vyhledávání pro ověření HACCP.

## 5 PROGRAMY NEZBYTNÝCH PŘEDPOKLADŮ

V zájmu provádění účinného systému HACCP musí provozovatel zavést program nezbytných předpokladů. Tento program musí být zdokumentován a musí se dotýkat přinejmenším těch témat, která jsou uvedena níže.

Podrobnější ustanovení lze nalézt v tomto dokumentu v kapitole o managementu, tedy 4.2 Management zdrojů, a v kapitole 4.3 Provozní pravidla

Mimoto lze více informací nalézt v hodnocení rizik v odvětvových referenčních dokumentech (Dodatek 3 Odvětvový referenční dokument o zpracování škrobu, Dodatek 4 Odvětvový referenční dokument o zpracování oleje a olejnatých semen).

Odkaz uvedený v textu níže poskytuje křížový odkaz na podrobnější text v oddíle 4.2 a 4.3.

- 5.1 Konstrukce a dispozice budovy ([viz §4.2.3.2](#)).
- 5.2 Dispozice provozovny a pracoviště ([viz §4.2.3.3](#)).
- 5.3 Technické vybavení ([viz §4.2.3.3](#)).
- 5.4 Nakládání s odpady ([viz §4.2.8](#)).
- 5.5 Vybavení, čištění a údržba ([viz §4.2.3.4](#)).
- 5.6 Management vstupních materiálů ([viz §4.3.3](#)).
- 5.7 Opatření k prevenci kontaminace ([viz §4.3.4](#)).
- 5.8 Čištění a sanitace ([viz §4.2.6](#)).
- 5.9 Kontrola škůdců (viz 4.2.7).
- 5.10 Osobní hygiena ([viz §4.2.2.3](#)).
- 5.11 Osobní pomůcky ([viz §4.2.2.3](#)).
- 5.12 Přepřacování ([viz §4.3.5](#)).
- 5.13 Stažení výrobku z oběhu ([viz §4.4.4 a §4.4.5](#)).
- 5.14 Skladování (viz [§4.3.8](#)).

## 6 SYSTÉM HACCP

### 6.1 Všeobecný úvod

HACCP je zkratka pro Hazard Analysis and Critical Control Points (Analýza rizik a kritických kontrolních bodů) a je „nástrojem“, který provozovateli pomáhá identifikovat bezpečnostní rizika a kvantifikovat rizika spojená s jejich produkty a procesy. Systém pak provozovateli umožňuje dokumentovat, kontrolovat a ověřovat, jaký vliv mají opatření ke kontrole těchto bezpečnostních rizik.

Produkce bezpečných krmiv vyžaduje, aby byl systém HACCP postaven na pevných základech v podobě programů nezbytných předpokladů (PNP). Programy nezbytných předpokladů zajišťují základní environmentální a provozní podmínky, které jsou nezbytné pro výrobu bezpečných krmiv. Mohou mít vliv nejen na bezpečnost krmiv, ale starají se také o zajištění toho, že krmiva jsou zdravá a vhodná pro konzumaci. Systém HACCP má užší rozsah, neboť se omezuje na zajištění toho, aby krmiva byla bezpečná pro konzumaci. Povaha PNP se bude mezi jednotlivými provozovateli lišit, ale obecné principy budou platné v odvětví krmných surovin po celé Evropě.

Programy jsou páteří systému a bez nich nebude žádný systém HACCP úspěšný. Tyto postupy poskytují solidní základ, díky němuž se týmy HACCP mohou zaměřovat na několik kritických problémů, které nemusí být řešeny v rámci každodenního programu, ale přesto vyžadují zvláštní péči.

Metoda HACCP je založena na sedmi základních principech:

1. Provést analýzu rizik.
2. Stanovit kritické kontrolní body (CCP).
3. Stanovit kritické limity.
4. Vytvořit systém pro sledování kontroly každého CCP.
5. Stanovit nápravná opatření, která mají být přijata, pokud by došlo k selhání kontroly.
6. Stanovit postup pro ověřování toho, že všechny aspekty systému HACCP účinně fungují.
7. Dokumentovat všechny postupy a záznamy s cílem prokázat, že systém HACCP funguje efektivně.

### 6.2 Všeobecné požadavky

Provozovatel musí mít systém HACCP, který zahrnuje všechny činnosti v rámci jeho působnosti, dobře zdokumentován a musí ho provádět v plné míře. Uvedený rozsah začíná zákonným vlastnictvím vstupních materiálů a končí převedením vlastnictví konečného výrobku na zákazníka.

*Praktické aplikace a provádění HACCP vyžaduje strukturální přístup, který lze rozdělit do následující prováděcí strategie.*

### 6.3 Tým a vedoucí týmu HACCP

Systém HACCP musí být vytvářen a spravován multidisciplinárním týmem, který bude zodpovídat za zřízení, vývoj, údržbu a revize systému HACCP. Tento tým musí mít multidisciplinární znalosti a praktické zkušenosti v oblasti systémů managementu bezpečnosti krmiv. Je důležité, aby tento tým měl plnou podporu vedení provozovatele a v ideálním případě aby zástupce managementu tento tým vedl. Tým by měl zahrnovat lidi, kteří jako celek mají prokazatelné důkladné znalosti v oblasti:

- a) Aplikace zásad HACCP.
- b) Výrobní procesy a používaná zařízení.
- c) Produkty, vstupní materiály a rizika s nimi související.
- d) Právní a odvětvové požadavky.

Jednáním týmu předsedá vedoucí týmu HACCP. Tento vedoucí týmu podává zprávy přímo managementu. Jednání týmu HACCP jsou plánována pravidelně. Výsledek těchto jednání, složení týmu HACCP a individuální schopnosti členů týmu musí být zdokumentovány.

### 6.4 Specifikace vstupních materiálů a hotových produktů

Systém HACCP musí zahrnovat výrobu všech existujících a nových krmiv. Podrobné informace o každém výrobku jsou potřebné pro posouzení rizik, které se vyskytují v průběhu procesu nebo dodání konečnému uživateli. Ujistěte se, že zákazník posoudil vstupní materiály pro výrobu produktu a používání konečného výrobku. Finální výrobky i vstupní materiály je možné definovat jako skupiny, pokud jsou aspekty bezpečnosti krmiv srovnatelné. Z praktických důvodů je rozumné sloučit případné podobné produkty do skupin. V takovém případě musí být všechny materiály ve skupině uvedeny v příslušné specifikaci.

Pro hotové výrobky je nutné definovat dokumentované specifikace a uvést tyto údaje:

- a) Název či jiné označení.
- b) Příslušné chemické, fyzikální a mikrobiologické vlastnosti týkající se bezpečnosti krmiv.
- c) Obal (pokud existuje).
- d) Složení.
- e) Označení/tvrzení.
- f) Doba skladování/skladovací podmínky.
- g) Návod na použití/účel použití.
- h) Příslušné předpisy.
- i) Je nutné stanovit a zdokumentovat účel použití produktu.



Pro vstupní materiály je nutné definovat dokumentované specifikace a uvést tyto údaje:

- a) Název či jiné označení.
- b) Původ a metoda produkce.
- c) Příslušné chemické, fyzikální a mikrobiologické vlastnosti týkající se bezpečnosti krmiv, včetně charakteristik stanovených v analýze rizika.
- d) Obal (pokud existuje).
- e) Doba skladování/skladovací podmínky.
- f) Příslušné předpisy.

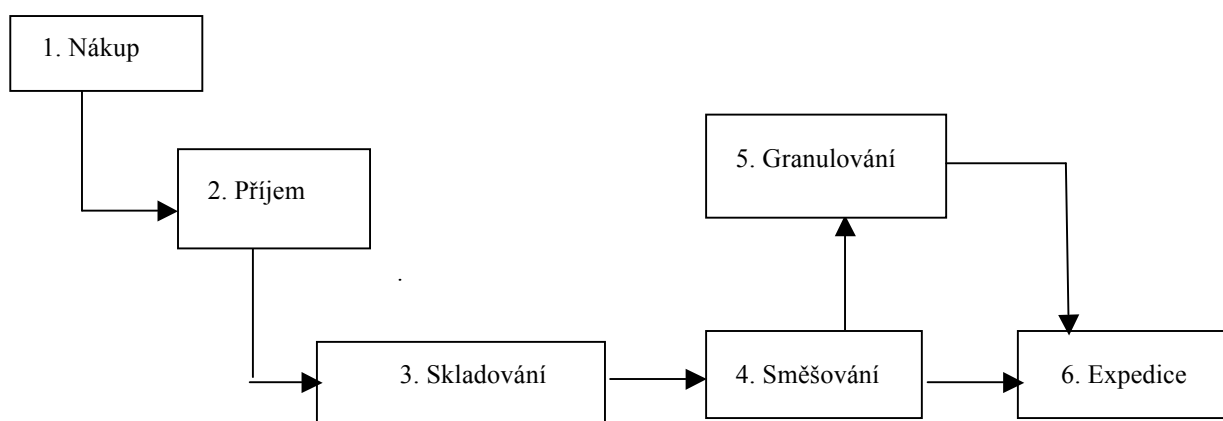
### 6.5 Informace o procesu

Všechny procesy v rámci rozsahu působnosti musí být zdokumentovány v procesních vývojových diagramech. Procesní toky musí být na úrovni detailu, což umožňuje důkladnou analýzu týmem HACCP. Z procesního vývojového diagramu musí být patrné, jaké kroky jsou používány k výrobě produktu. Jeden blok v procesním toku musí představovat krok v procesu.

Procesní vývojový diagram musí obsahovat:

- a) Výrobu, skladování a logistické procesy.
- b) Procesy nutné pro výrobu nebo úpravu vody, páry, stlačeného vzduchu, plynů nebo jiných látek, které přicházejí do přímého kontaktu s produktem.
- c) Zařízení pro CIP v případě, že mohou představovat riziko pro konečný produkt.
- d) Outsourcované procesy.
- e) Skladování přepracovaných produktů anebo meziproduktů.
- f) Relevantní vstup činidel.
- g) Variace sestav, které patří k procesu.

Diagram musí být co nejjednodušší – musí obsahovat jasné diagramy a jednoznačné pojmy. Jeho úroveň podrobností by měla být v souladu s poznatky, které o procesu mají členové týmu HACCP. Zde uvádíme zcela základní příklad:



Ověřte správnost procesního vývojového diagramu *in situ* porovnáním se skutečným provozním procesem ve vašem závodě.

Tam, kde určité riziko může představovat křížová kontaminace, musí informace o procesu zahrnovat dispozici provozovny, z níž je patrná trasa (konečných) produktů, odpadů a personálu a umístění odpadních kolektorů a prostory pro personál.

Všechny informace o procesu musí být prokazatelně ověřeny týmem HACCP porovnáním se skutečnými procesy a prostory.

## 6.6 Analýza rizik

*Tým HACCP musí provést a zdokumentovat analýzu rizik, která se vztahuje na materiály a všechny fáze procesu v rámci definované oblasti působnosti.*

Diagram se používá k identifikaci potenciálních rizik v jednotlivých fázích procesu, přičemž bere v úvahu konkrétní okolnosti dané fáze, a to z hlediska:

Chemického – pesticidy, maziva, dioxiny, těžké kovy, čisticí prostředky apod.

Biologického – nežádoucí mikroorganismy, jako jsou salmonela, E. coli, plísně atd.

Fyzického – cizí tělesa, jako je sklo, dřevo, šperky, kameny, kovové předměty apod.

Například pro Krok 1 by vaší první úvahou mělo vždy být: „Jak dobrý je materiál, který je mi dodáván?“

Měly by být specifikovány jak zdroje, tak i rizika, např.: „Příliš nízká teplota lisování má za následek přežití Salmonelly.“

*U všech zjištěných rizik budou definována opatření. Ta budou realizována buď předdefinováním programu nezbytných předpokladů nebo stanovením kontrolních opatření v manuálu systému managementu bezpečnosti krmiv.*

## 6.7 Hodnocení rizik

U všech zjištěných rizik musí být vyhodnocena úroveň rizika, a to stanovením závažnosti účinku rizika na zdraví a pravděpodobnosti, že tento účinek nastane v tomto kroku, bez zavedení kontrolního opatření (úplné riziko). Tým HACCP musí porovnat vypočtené úrovně rizik s předdefinovanou úrovní rizika s cílem identifikovat významná rizika a nevýznamná rizika. Musí být zdokumentována předdefinovaná úroveň rizika a její motivace a hodnocení a také (ne)významná rizika.

## 6.8 Stanovení CCP

Všechna významná rizika musí být hodnocena strukturální metodou, aby se zjistilo, zda je související krok procesu rozhodující pro bezpečnost krmiv (CCP). Tato metoda musí brát v úvahu přinejmenším následující oblasti:

- Potřeba zvláštního kontrolního opatření.
- Možnost monitorovat anebo kontrolovat krok procesu.
- Odůvodněnost kontrolního opatření k odstranění rizika nebo jeho snížení na přijatelnou úroveň.
- Existence následného kroku procesu, který odstraní riziko nebo ho sníží na přijatelnou úroveň.

Pokud významné riziko vyžaduje zvláštní kontrolu a dále v procesu není žádný bod, který může riziko snížit nebo vyloučit, pak se jedná o kritický kontrolní bod (CCP). Jestliže to není CCP, pak bude stačit méně přísná kontrola nebo správná aplikace vašeho programu nezbytných předpokladů.

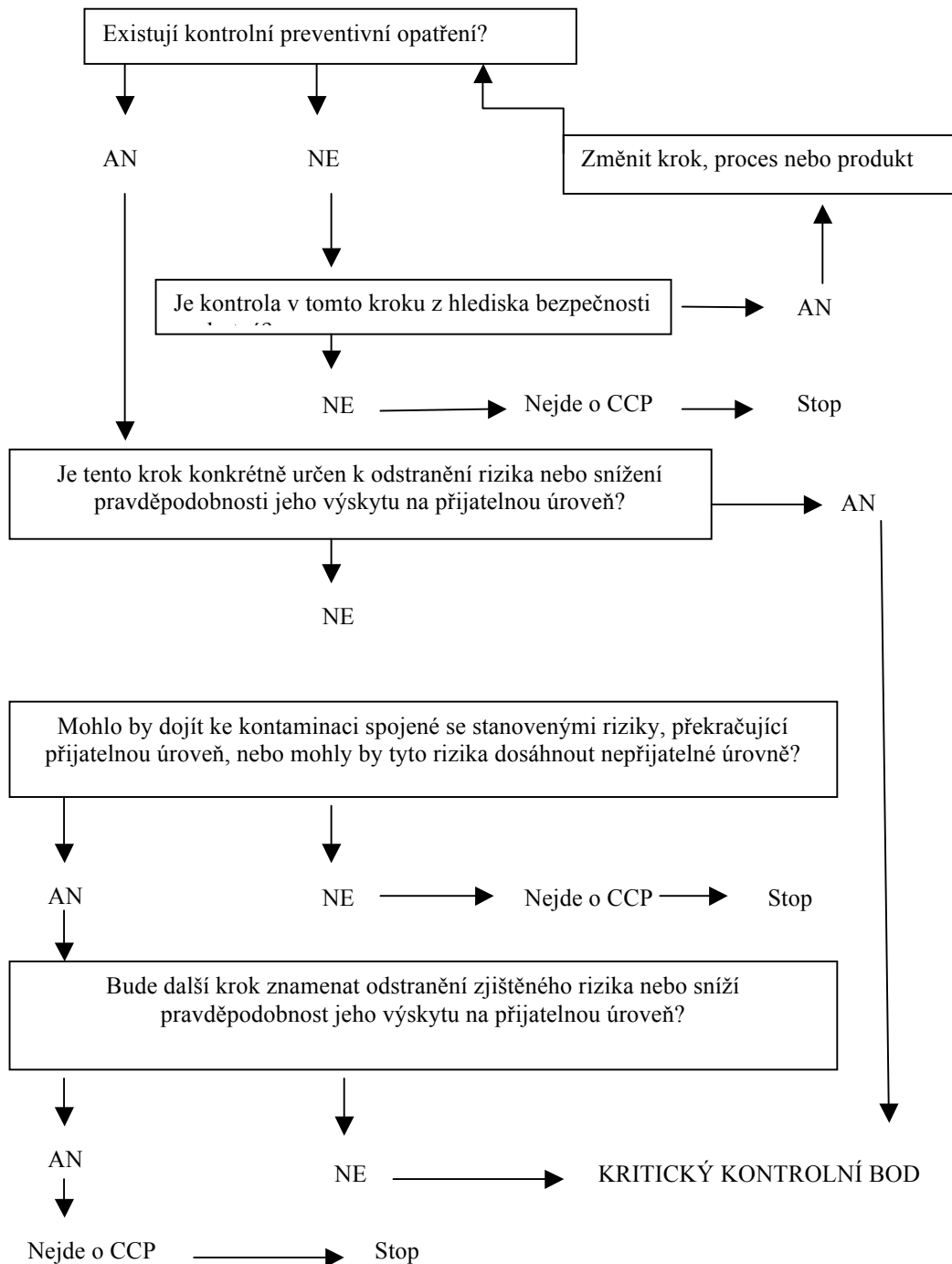
Příklad:

<b>Závažnost ↓</b>			
Velká	3	4	4
Střední	2	3	4
Malá	1	2	3
Pravděpodobnost → výskytu	Malá	Střední	Velká

Chcete-li v procesu zjistit CCP, existují pro to dvě uznávané pomocné metody:

První metoda je založena na výše uvedeném hodnocení úrovně rizik. Čtyři úrovně rizika lze stanovit pomocí modelu hodnocení rizik. V případě rizika na úrovni 1 možná nejsou nutná žádná opatření. V případě rizika na úrovni 2 je nutné provádět periodická opatření. Rizika na úrovni 3 vyžadují použití programů nezbytných předpokladů, jako jsou hygienické programy, údržba a kalibrace, postupy při nákupu atd. V případě rizika na úrovni 4 s žádným následným krokem, který riziko ještě eliminuje, je krokem procesu CCP, a tudíž jsou nezbytná specifická kontrolní opatření.

Druhá metoda je usnadněna použitím rozhodovacího stromu (viz obrázek níže), který pomocí čtyř otázek ukazuje přístup na základě logického uvažování. Aby se předešlo velkému množství nerealistických CCP, měl by se strom používat pouze na významná rizika nebezpečí, např. na rizika úrovně 3 a 4.



Celkový počet CCP bude záviset na procesech a produktech, ale pomocí správné metody se dá dojít k odpovídajícímu počtu CCP. Snažte se, aby jejich celkový počet byl co nejnižší. Menší počet klíčových CCP můžete sledovat mnohem účinněji, než když jich bude celá řada.

Jakmile je definován krok procesu a související riziko vyžadující zvláštní kontrolu, musí být definována také kontrolní opatření. Kontrola musí být proveditelná, měřitelná a musí riziko odstraňovat, nebo redukovat na přijatelnou úroveň. Pokud je CCP mimo kontrolu, musí existovat možnost okamžitě provést nápravná opatření.

Motivace a výsledek stanovení CCP musí být dokumentovány.

## 6.9 Kritické limity a monitorování

Pro všechny zjištěné CCP musí být definovány kritické limity. Tyto limity musí být potvrzeny např. předpisy, vědeckými údaji nebo provokačními testy. Stanovte cílovou hodnotu jako průměr a také kritický limit, který bude oddělovat to, co je přijatelné, od toho, co je nepřijatelné. Tyto limity musí být v souladu se všemi legislativními povinnostmi, ale pokud neexistují žádné zákonné limity, měl by se k dosažení správné rovnováhy mezi bezpečností a provozuschopností použít vlastní výzkum – analytický a bibliografický – a také zkušenosti (ať už vlastní zkušenosti nebo zkušenosti poradce).

Je nutné udělat jasný rozdíl mezi limity, které jsou podnětem (pouze) pro úpravu procesu, a kritickými limity, které – pokud jsou překročeny – vyžadují nápravné kroky zaměřené na produkt. Kritické limity a jejich odůvodnění musí být zdokumentovány.

Monitorování CCP představuje plánované měření parametrů procesu, jehož cílem je zjistit, zda je určitý CCP pod kontrolou. Je třeba mít plán, limity, jak je uvedeno výše, písemný postup, odpovědné pracovníky s odpovídající odbornou přípravou a písemný záznam o výsledcích měření/pozorování.

Monitorování CCP musí platit pro:

- a) signalizování překročení kritických limitů.
- b) zobrazení nepřetržitého stavu s přijatelnou jistotou.

Pokud jsou použita některá nepřímá monitorování nebo kvalitativní limity, musí být validace metody a / nebo odborná způsobilost provozovatele dokumentována.

## 6.10 Náprava

Tým HACCP musí definovat produkt, u nějž je zamýšlena náprava, pokud je překročen kritický limit. Tato náprava se bude vztahovat na všechny produkty, které nebyly prokazatelně zpracovány v rámci kritických limitů.

Zprávy o opravě musí obsahovat skutečné naměřené hodnoty, datum/čas, iniciály příslušného zaměstnance a veškeré opravy, a také objem a konečné místo určení daného výrobku.

Provozovatel musí zdokumentovat přehled všech CCP, včetně kontrolních opatření, kritických limitů, četnosti monitorování a metod, oprav, záznamů a souvisejících odpovědností. Tento přehled se musí začlenit do provozní dokumentace manuálu systému managementu bezpečnosti krmiv.

*Příklad:*

Krok	Riziko	Kategorie	CCP	Monitorování				Kritický limit	Nápravné opatření	Záznam a ověřování
				Co	Jak	Kdy	Kdo			
4. Směšování	Cizí předměty v materiálu	Fyzická (všechny)	3 (3. v procesu)	Co	Jak	Kdy	Kdo	Všechny otvory	Produkt od poslední inspekce ve shodě  Vyměnit nebo opravit síto nebo znovu nastavit jeho rychlost, pokud je mimo spec.	Počet stížností na cizí předměty v konečném produktu
				Síto	Zkontrolováno, jestli funguje a je v dobrém stavu	Denně	Oddělení údržby	< 2 mm  Síto se otáčí rychlostí 50 ot./min		

## 6.11 Validace systému managementu bezpečnosti krmiv

Provozovatel se při potvrzování platnosti systému HACCP může odvolávat na Příručku a na příslušné odvětvové referenční dokumenty.

## 6.12 Ověření systému managementu bezpečnosti krmiv

Tým HACCP musí ověřit systém managementu bezpečnosti krmiv alespoň jednou za rok s cílem potvrdit jeho účinnost a platnost. Toto ověření musí prokazatelně posuzovat:

- a) Provádění a účinnost všech programů nezbytných předpokladů.
- b) Provádění a účinnost všech kontrolních opatření.
- c) Všechny odchylky v kontrolách CCP a nápravné kroky.
- d) Interní a externí sdělení (stížnosti) vztahující se k bezpečnosti krmiv.
- e) Výsledky příslušných chemických a mikrobiologických analýz.
- f) Incidenty a stažení z oběhu.
- g) Změny v produktech, procesech a předpisech.

Toto ověření musí vést k jednoznačným závěrům o provádění, účinnosti a platnosti systému managementu bezpečnosti krmiv. Ověření musí být v plném měřítku zdokumentováno, v ideálním případě by mělo být zahrnuto do plánu vnitřního auditu firmy a mělo by sloužit jako vstupní informace pro kontroly prováděné vedením.

Existuje řada dokumentů, které bude nutné zahrnout do systému HACCP. Minimální seznam dokumentů je předepsán zde:

- a) Tým HACCP (členové a odborné znalosti).
- b) Zápis z jednání týmu HACCP.
- c) Specifikace finálního produktu.
- d) Specifikace materiálů.
- e) Procesní diagramy.
- f) Programy nezbytných předpokladů.
- g) Tabulky analýzy rizik, včetně stanovení CCP a validace.
- h) Plán HACCP, včetně všech CCP, kritických limitů, monitorování a nápravných opatření.
- i) Provozní postupy pro CCP.
- j) Zprávy o nápravách a související dokumenty.
- k) Ověřovací postupy a výsledky pro všechny výše uvedené oblasti.

## 7 REFERENČNÍ DOKUMENTY

S cílem sladit tuto Příručku s platnými právními předpisy v oblasti krmiv a různými činnostmi na úrovni státu, odvětví anebo sdružení, berou se v úvahu zásady bezpečnosti krmiv a potravin, jakož i zásady HACCP, které jsou stanoveny v různých mezinárodních dokumentech uvedených dále a právních předpisech ES, zejména pak:

- ✚ Nařízení o obecných zásadách potravinového práva (178/2002/ES)
- ✚ Nařízení o požadavcích na hygienu krmiv (183/2005/ES)
- ✚ Nařízení o provádění úřední kontroly (882/2004/ES)
- ✚ Nařízení o doplňkových látkách (1831/2003/ES)
- ✚ Směrnice o nežádoucích látkách v krmivech (2002/32/ES)
- ✚ Nařízení o reziduích pesticidů (396/2005/ES)
- ✚ Nařízení o geneticky modifikovaných krmivech a potravinách (1829/2003/ES)
- ✚ Nařízení o uvádění na trh (767/2009/ES)
- ✚ Doporučení Komise o přítomnosti deoxynivalenolu, zearalenonu, ochratoxinu A, T-2 a HT-2 a fumonisinů v produktech určených ke krmení zvířat (2006/576/ES)
- ✚ Kodex správné praxe krmení zvířat (Codex Alimentarius)



## **8 ODVĚTVOVÉ REFERENČNÍ DOKUMENTY**

Odvětvová příručka by měla obsahovat nebo se odvolávat na vývoj komplexních analýz rizik na úrovni odvětví a zabývat se příslušnými materiály pro krmivo:

- Identifikace rizik bezpečnosti v oblasti krmiv.
- Formulace opatření pro kontrolu těchto rizik.

Odpovědnost jednotlivých pracovišť/provozovatelů pro HACCP zůstává nedotčena.

Odvětvové referenční dokumenty pojednávající o problémech bezpečnosti krmiv byly vytvořeny v těchto odvětvích výroby krmiv:

DODATEK Č. 3: ODVĚTVOVÝ REFERENČNÍ DOKUMENT O ZPRACOVÁNÍ ŠKROBU

DODATEK Č. 4: ODVĚTVOVÝ REFERENČNÍ DOKUMENT O ZPRACOVÁNÍ OLEJE  
A OLEJNATÝCH SEMEN

.

## **DODATEK č. 1: SEZNAM KONZULTOVANÝCH ORGANIZACÍ**

EFIP kontaktoval a setkal se s velkým počtem zástupců průmyslových odvětví souvisejících s výrobou a spotřebou krmiv a dalšími zúčastněnými stranami v celém Společenství.

Cílem těchto setkání bylo pozvat všechny významné zúčastněné strany spojené s krmivářským průmyslem v EU, aby poskytly zpětnou vazbu na tuto příručku před jejím prvním vydáním v červnu 2009 a po něm.

Konečné cíle tohoto konzultačního procesu, který je stále otevřený a pokračuje, jsou:

- a) Hledat příspěvky, vytvořit konstruktivní diskusi a vyzvat zúčastněné strany, aby předložili připomínky a návrhy k textu s cílem neustále jej zdokonalovat.
- b) Zajistit, že přístup Příručky dobře porozumí i další sektory.
- c) Dosáhnout dostatečné důvěry v rámci krmivového a potravinového řetězce, přičemž největší péči věnovat oprávněným očekáváním v souvislosti s bezpečností u dalších odvětví průmyslu.
- d) Zajistit Příručce spjitý přístup a koordinaci s ostatními účastníky.

Zvláštní zmínku je třeba věnovat velmi aktivní účasti AAF a FEDIOL v rámci platformy EFIP, Evropské platformy krmných komponent, které jsou jejími zakládajícími členy. EFIP je zřízena hlavními evropskými asociacemi nebo federacemi zastupujících odvětví, která dodávají krmiva na trh EU. Jedná se o dobrovolnou platformu, jejímž cílem je vyhodnocovat odvětvové příručky, sdílet zkušenosti, spolupracovat a nabízet všem svým členům koordinované poradenství v oblasti provádění Nařízení o požadavcích na hygienu krmiv a souvisejících schématach bezpečnosti. Členové EFIP společně reprezentují drtivou většinu všech „materiálů“, které vstupují do potravinového řetězce prostřednictvím krmných směsí (obilovin, zpracovaných rostlinných nebo živočišných produktů, přísad a vedlejších výrobků z potravinářského průmyslu).

## Historie konzultačního procesu

- Říjen 2006 schůzka EFIP-FEFAC
- Prosinec 2006 schůzka EFIP-FEFAC
- Leden 2007 Schůze technického výboru EFIP
- Leden 2007 členská schůze EFIP
- Únor 2007 Schůzka EFIP-FEFAC
- Březen 2007 Schůze technického výboru EFIP
- Březen 2007 členská schůze EFIP
- Květen 2007 Schůzka EFIP- FEFAC
- Červen 2007 členská schůze EFIP
- Červenec 2007 členská schůze EFIP
- Září 2007 Schůze technického výboru EFIP
- Říjen 2007 členská schůze EFIP
- Listopad 2007 členská schůze EFIP
- Leden 2008 členská schůze EFIP
- Březen 2008 Schůze technického výboru EFIP
- Květen 2008 členská schůze EFIP
- Červen 2008 členská schůze EFIP
- Září 2008 Schůze technického výboru EFIP
- Září 2008 členská schůze EFIP
- Prosinec 2008 členská schůze EFIP
- Únor 2009 členská schůze EFIP
- Březen 2009 Schůzka EFIP- FEFAC
- Duben 2009 Schůze technického výboru EFIP
- Duben 2009 Zasedání Assalzo
- Červen 2009 členská schůze EFIP
- Září 2009 Schůze technického výboru EFIP
- Prosinec 2009 členská schůze EFIP
- Leden 2010 Schůze technického výboru EFIP
- Březen 2010 Schůze technického výboru EFIP

## EFIP

V souladu s vydáním nařízení o hygieně krmiv (Nařízení (ES) č. 183/2005), a zejména s články 7, 20 a 22 tohoto nařízení, všechny významné evropské asociace nebo federace zastupující odvětví, která na trh EU dodávají krmiva, přijaly opatření s cílem zajistit, že všechny jejich odvětvové příručky budou splňovat závazky vyplývající z Nař. (ES) č. 183/2005, a obecněji všech zákonných požadavků v souvislosti s krmivy, a že odpovídají příručce Codex Alimentarius týkající se správné praxe krmení zvířat CAC/RCP 54-2004.

Tyto asociace či federace vytvořily **EFIP, Evropskou platformu krmných komponent**. EFIP je dobrovolná platforma, jejímž cílem je hodnotit odvětvové příručky, sdílet zkušenosti, spolupracovat a nabízet koordinované poradenství všem svým členům v souvislosti s prováděním Nařízení o požadavcích na hygienu krmiv a příslušných bezpečnostních schémata.

Členové **EFIP** společně reprezentují drtivou většinu všech „materiálů“, které vstupují do potravinového řetězce prostřednictvím krmných směsí (obilovin, zpracovaných rostlinných nebo živočišných produktů, přísad a vedlejších výrobků z potravinářského průmyslu), ať už jsou vyrobeny v Evropě, nebo dováženy ze třetích zemí.

Členem EFIP jsou tato sdružení:

- [AAF - Association des Amidonniers et Féculiers - Evropský škrobářský průmysl Asociace](#)
- [Evropští pivovarníci](#)
- [CEFS - Comité Européen des Fabricants de Sucre](#)
- [CIAA - Konfederace potravinářského a nápojového průmyslu EU](#)
- [COCERAL - Comité du Commerce des céréales, aliments du bétail, oléagineux, huile d'olive, huiles et graisses et agrofournitures](#)
- [EFPRA - Asociace evropských zpracovatelů živočišných tuků](#)
- [FAMI-QS - Feed Additive and Premixture Quality System European Association](#)
- [FEDIOL - Průmysl olejů a proteinových krmiv EU](#)
- [Evropská asociace mlynářů](#)

## AAF

AAF (Association des Amidonniers et Féculiers) je obchodní sdružení, které zastupuje zájmy evropského škrobářského průmyslu, a to jak na evropské, tak i mezinárodní úrovni. Škrobářský průmysl je přítomen v 21 evropských zemích a v současné době čítá 24 členů a 7 přidružených členů. Kompletní seznam najdete na webových stránkách AAF: <http://www.aaf-eu.org/html/members.html>

## FEDIOL

Fediol je evropská federace zastupující evropský průmysl olejů a proteinových krmiv. Členy FEDIOLu je 14 národních asociací firem zabývajících se lisováním semen a zpracovatelů oleje, které byly založeny v různých zemích EU. Prostřednictvím sítě asociací je k FEDIOLu přidruženo 35 firem, např. AAK, A.D.M, CARGILL, BUNGE, IOI Loders Croklaan, Lipidos Santiga, Sovena, Thywissen, Wilmar Edible Oils,.... Uplný seznam společností přidružených k asociacím FEDIOLu lze nalézt na našich internetových stránkách: <http://www.fediol.be/4/index.php>

### DODATEK č. 2: SEZNAM ZKRATEK

- **As:** Arzén
- **B:** Biologická
- **C:** Chemická
- **Kat.:** Kategorie
- **CCP:** Kritický kontrolní bod
- **Cd:** Kadmium
- **CFU/g:** Kolonie tvořící jednotky na gram
- **CIP:** čištění na místě
- **DDT:** dichlordifenyltrichloretan
- **EK:** Evropská komise
- **EFIP:** Evropská platforma složek krmiv
- **EU:** Evropská unie
- **FEFAC:** Federace evropských výrobců krmiv
- **SVP:** Správná výrobní praxe
- **HACCP:** Analýza rizik a kritických kontrolních bodů
- **HCH:** Hexachlorcyklohexan
- **HCN:** Kyanovodík
- **Hg:** Rtuť
- **ISO:** Mezinárodní organizace pro normalizaci
- **MRL:** Maximální limit reziduí
- **ČS:** Členské státy
- **P:** Fyzická
- **PAU:** Polycyklické aromatické uhlovodíky
- **Pb:** Olovo
- **PCB:** Polychlorované bifenyly
- **PCDD:** Polychlorované dibenzo-para-dioxiny
- **PCDF:** Polychlorované dibenzofurany
- **PRP:** Program nezbytných předpokladů
- **SFM:** Bezpečné, poctivé a obchodovatelné
- **SO2:** Oxid siřičitý
- **T°C:** teplota stupňů Celsia
- **TEF:** Faktor toxického ekvivalentu
- **WHO:** Světová zdravotnická organizace