

## Systém HACCP ako nástroj zabezpečovania kvality

Alica LACKOVÁ\*

### Úvod

V poslednom období možno aj u nás pozorovať záujem o zvyšovanie úrovne kvality potravinárskych výrobkov. Je to nielen v dôsledku pochopenia všeobecného významu kvality, od úrovne ktorej závisí životná úroveň spoločnosti, ale aj v dôsledku skutočnosti, že v našich podmienkach sa v súčasnosti otázka kvality vo väčšine potravinárskych podnikov a organizácií stala dôležitou z hľadiska ich prežitia.

V súvislosti so snahami o plnohodnotné zapojenie sa do európskych štruktúr je nevyhnutné liberalizovať a harmonizovať naše postupy s postupmi členských štátov EÚ, aby sme aj v oblasti zabezpečovania kvality dosiahli požadovanú úroveň. Kvalita potravinárskych výrobkov je dôležitým konkurenčným prvkom v boji o zákazníka a udržanie si jeho priazne, ako aj o získanie ďalších potenciálnych zákazníkov.

Najdôležitejším cieľom je okrem zblížovania legislatívy a ochrany verejných záujmov (ochrana zdravia a bezpečnosti občanov, ochrana životného prostredia, ochrana spotrebiteľa) i zvýšenie efektívnosti a produktivity potravinárskej výroby a konkurencieschopnosť potravinárskych výrobkov na domácom i zahraničnom trhu. To vyžaduje rozsiahle technické inovácie a reštrukturalizáciu potravinárskeho priemyslu, ako aj zvyšovanie všetkých podnikateľských aktivít vedúcich k úspešnosti v európskom meradle.

Medzi najdôležitejšie charakteristiky kvality potravinárskych výrobkov bezpochyby patrí ich zdravotná neškodnosť. Zabezpečenie zdravotnej neškodnosti v celosvetovom kontexte je významné nielen vďaka jej dôležitosti pre verejné zdravie, ale aj z hľadiska jej vplyvu na medzinárodný obchod. Snaha o zvyšovanie kvality potravinárskych výrobkov v procese obehu je najlepší možný spôsob na dosahovanie a prekonávanie potrieb a očakávaní spotrebiteľov.

Základom novej úspešnej stratégie kvality je pochopenie toho, aký vplyv má kvalita na obchodné výsledky podnikateľského subjektu. Primárnou úlohou je procesná orientácia na kvalitu v celom hodnotovom reťazci pomocou systémov manažérstva kvality a sekundárne využitím aplikovaných nástrojov a metód zdokonaľovania výrobkov a systémov kvality.

\* Ing. Alica LACKOVÁ, CSc., Ekonomická univerzita v Bratislave, Obchodná fakulta, Katedra tovaroznalectva a kvality tovaru, Dolnozemska cesta 1, 852 35 Bratislava 5

## 1. Význam a ciele skúmania kvality požívateľín

Úsilie o kvalitný výrobok sa musí stať samozrejmosťou pre každý potravinársky podnik. V dôsledku mnohých problémov, ktoré naša ekonomika musí v súčasnosti riešiť hlavne v agropotravinárskom komplexe, dochádza však k tomu, že všetky firmy ešte nepovažujú kvalitu za prvoradú. Vyskytujú sa dokonca i názory, že nie je potrebné zaoberať sa kvalitou, a osobitne ju iniciovať, pretože všetky problémy v tejto oblasti vyrieši trh. Ako však ukazujú skúsenosti z ekonomicky vyspelých krajín, podnikateľské úspechy sú v každej činnosti späť so stratégiou zabezpečovania kvality. V osemdesiatych rokoch sa v týchto krajinách postupne kládol hlavný dôraz na zavádzanie medzinárodných noriem, certifikátu a vzájomné uznávanie skúšok výrobkov ako príprava na unifikáciu trhu a až na základe nich postupne prechádzali k budovaniu certifikácie systémov riadenia kvality v organizáciách. Dnes i vďaka tejto skutočnosti mnohé firmy dosahujú vynikajúce výsledky v podnikaní.

Poprední odborníci sa zhodujú v tom, že neexistuje jediná metodika, ktorá by striktno určovala potrebné kroky na dosiahnutie vysokej kvality výrobkov. Ale nasledujúce odporúčania majú zrejme všeobecnú platnosť:

- *Angažovanosť vedenia* – vrcholné vedenie firmy sa musí zaujímať o kvalitu výrobkov, pretože kvalita je cestou k zisku.
- *Politika kvality* – úloha vedenia v oblasti kvality spočíva vo vytýčení cieľov, ktoré má firma v kvalite dosiahnuť (tie musia byť integrálnou súčasťou strategického plánu podnikania), ďalej v určení stratégie, v pridelení nevyhnutných zdrojov, v osobnej kontrole dosiahnutých výsledkov a ich ocenení, v revízii existujúceho systému riadenia kvality.
- *Sústredenie na zákazníka* – o kvalite nemá zmysel uvažovať bez väzby na zákazníka. Pritom si firma musí uvedomiť, kto sú jej reálni i potenciálni zákazníci, aké sú ich skutočné potreby a či sa tieto potreby, požiadavky a želania stále sledujú.
- *Samoriadenie v oblasti kvality* – ide o snahu priameho zapojenia všetkých pracovníkov do každodenného úsilia v oblasti kvality. Toto delegovanie vyššej zodpovednosti za kvalitu na jednotlivých pracovníkov sa musí premietnuť do väčšej právomoci všetkých pracovníkov, čím sa dosiahne kratšia spätná väzba pri riešení čiastkových problémov kvality.
- *Zlepšovanie kvality* – na úseku kvality nemôže dôjsť k sebauspokojovaniu s dosiahnutým stavom.

V súvislosti s reštrukturalizáciou našej ekonomiky sa požiadavka na kvalitné výrobky dostáva na popredné miesto. Význam kvality pre prežitie a ďalší rozvoj firiem bude aj u nás narastať. Zabezpečovanie kvality výrobkov sa preto musí stať súčasťou každodennej činnosti všetkých, ktorí sa zúčastňujú na procese tvorby, produkcie výrobku i na riadiacom, obslužnom a obehovom procese.

Ide o množstvo problémov, ktoré sa musia riešiť v priebehu celej existencie výrobku, a to systémovým spôsobom od získavania prvých informácií od spotrebiteľov o potrebách až po likvidáciu výrobku vrátane spätných informácií [1].

Orientácia na kvalitu sa v trhovej ekonomike považuje súčasne za zameranie na klienta – odberateľa, resp. finálneho zákazníka, ktorý svojím záujmom – dopytom alebo ignorovaním kvalitu v konečnom dôsledku ovplyvňuje. V prípade potravinárskych výrobkov však ide aj o dôležitý prvok z hľadiska zdravia občanov a kvality ich života, a preto sa riadenie kvality v žiaducich hraniciach neponecháva iba na „živeľný“ vplyv trhu, ale je predmetom inštitucionálnej regulácie. Potravinový sú v obehu a spotrebe ovplyvnené rôznymi podmienkami, ktoré môžu viesť k iniciácii čiastočného alebo úplného znehodnotenia tohto tovaru v pomerne krátkom čase. Nezanedbateľná je aj skutočnosť, že potravinársky priemysel ešte donedávna preferoval plnenie kvantitatívnych ukazovateľov v snahe zabezpečiť dostatok potravy pre všetkých obyvateľov štátu, a preto sa prehládali záporné stránky intenzifikácie poľnohospodárstva. V záujme zvýšenia úrod a úžitkovosti sa pri výrobe potravinárskych surovín v poľnohospodárstve používali vysoké dávky hnojív, pesticídov i veterinárnych liečiv.

V minulosti centrálnne riadené potravinárske podniky riešili otázky kvality potravín útvarmi riadenia kvality na všetkých stupňoch riadenia. Výrobným podnikom bola partnerom obchodná sféra, ktorá mala podobný systém útvarov kvality. Nad oboma bol štátny dozor, ktorý vydával povolenie na výrobu a schvaľoval výrobky nielen zo stránky kvalitatívnych požiadaviek, ale podieľal sa aj na tvorbe cien. Štátne tutorstvo do určitej miery zoslabovalo reálnu zodpovednosť výrobcu za výrobok. V súčasnosti z tohto systému zostala iba vlastná samokontrola výrobcu a štátna kontrola, pričom pre potravinársky priemysel v SR sa zároveň naliehavo nastolili dve hlavné úlohy:

- prechádzať z centrálnne riadenej výroby potravín na trhové hospodárstvo, pričom nezanedbať potrebnú regulačnú úroveň potravinovej bezpečnosti;
- prispôbovať sa potravinovému zákonodarstvu Európskej únie a tým presúvať ťažisko zodpovednosti za výrobok na výrobcu, sprostredkovateľa, resp. dovozcu.

Potravinárske výrobky sú špecifickým druhom tovaru, pri ktorom treba zohľadniť i skutočnosť, že ich spotreba je úzko spojená so zdravím ľudí. Vyznačujú sa väčšinou krátkou lehotou trvanlivosti a malá zmena kvality, napríklad z hľadiska obsahu cudzorodých látok, môže vyradiť výrobok zo spotreby. Preto sa vo väčšine krajín kladú na kvalitu potravinárskych výrobkov špeciálne požiadavky formulované v zákone o potravinách a v ďalších legislatívnych dokumentoch, vzťahujúcich sa na určité druhy požívatín.

Bezpečnosť a hygienu požívatín nemožno na rôznych stupňoch (získavanie surovín, výroba, manipulácia a obeh požívatín) chápať izolovane, ale treba ich

posudzovať z rôznych aspektov komplexne a integrovane spolu s možnosťami ovplyvňovania správnej výživy a stravovacích návykov spotrebiteľov.

S rozvojom spoločnosti a v závislosti od hospodárskej úrovne krajiny sa vyvíja aj spotreba potravín a tá ovplyvňuje štruktúru výživy.

Racionalizácia výživy kladie veľké nároky na poľnohospodársku prvovýrobu, ale značné rezervy sú skryté aj v samotnej výrobe a obehu požívateľín, kde dochádza k veľkým stratám nielen kvantitatívnym, ale aj kvalitatívnym, a to hlavne k stratám biologickej hodnoty potravín. Je to spôsobené tým, že v potravinárskom priemysle sa zatiaľ v dostatočnej miere nevyužívajú moderné metódy, ktoré šetria nutričnú hodnotu. Takisto sa nedostatočne využívajú moderné obalové materiály s účinnejšou ochrannou funkciou. K ďalším stratám dochádza tým, že pri obehu nie je v dostatočnej miere zaistená potrebná klimatizačná technológia pri preprave a skladovaní potravín.

Odborné vedomosti o úžitkových vlastnostiach tovarov, o vplyvoch, ktoré na tieto vlastnosti pôsobia kladne alebo záporne, o možnostiach obmedziť mieru negatívnych vplyvov, a hlavne uplatnenie týchto poznatkov v investičných programoch, je to, čím môžu pracovníci výroby a obchodu prispieť k zlepšeniu úžitkových vlastností potravín.

Aby sa účinne predchádzalo a zamedzilo kvalitatívnym stratám potravín, je potrebné:

- uvedomiť si a poznať úžitkové vlastnosti jednotlivých druhov potravín,
- poznať vplyvy, ktoré na tieto vlastnosti nepriamo pôsobia,
- poznať prostriedky na obmedzenie alebo vylúčenie týchto nepriaznivých vplyvov,
- presadzovať tieto vedomosti predovšetkým do technologických programov a do organizácie obehu tovarov.

V súčasnosti sa viac ako kedykoľvek predtým začína zdôrazňovať kvalita a ochrana zdravia spotrebiteľa aj v kontexte ochrany životného prostredia. Táto zmena znamená aj zmenu v spôsobe zabezpečovania a hodnotenia parametrov kvality.

Žiadanú kvalitu, najmä zdravotnú neškodnosť a hygienickú bezchybnosť požívateľín možno zabezpečiť buď systematickou kontrolou vyrábaných požívateľín ex post, alebo preventívne riadením a ovládaním procesov ich výroby tak, aby sa vylúčil vznik zdravotne nevyhovujúcich požívateľín. Tento spôsob zvládnutia kvality, ako aj zdravotnej neškodnosti požívateľín spočíva v systematickom skúmaní, pozorovaní a meraní sledovaných kvalitatívnych kritérií, ktoré sú vopred stanovené pre určité kontrolné a ovládacie body v priebehu technologických operácií. Vo vzťahu k spotrebiteľom sa v rámci budovania takéhoto systému zabezpečenia a kontroly kvality udržuje a zlepšuje najmä zdravotná neškodnosť a hygienická bezchybnosť potravinárskych výrobkov pri vysokej efektívnosti výroby tak, aby ich súčasná aj budúca kvalita maximálne uspokojovala potreby spotrebiteľov.

Zavedenie tohto systému prináša celý rad pozitív: predovšetkým systematické myslenie a konanie v podniku, určenie pozícií a definovanie cieľov kvality, úplné zistenie slabých miest a príčin nedostatkov, účinnú prevenciu výskytu chýb a cielene orientované riadenie všetkých procesov. Podstatným spôsobom zabráni vzniku nevyhovujúcich výrobkov, podnik získa dobré meno, zvýšia sa výkony a znížia sa náklady na nekvalitné výrobky. Kvalita sa tak stáva jedným z hlavných faktorov konkurenčnej schopnosti podnikateľského subjektu.

## 2. Systém technických noriem a právnych predpisov

Vlastnosti požívateľín uvádzaných na trh a podmienky obchodu s nimi boli už v minulosti predmetom právnej regulácie. Najskôr išlo o jednotlivé výrobky, resp. zložky potravín (napr. soľ, koreniny, huby) a až neskôr sa položili systematickejšie zákonné základy potravinového práva.

Úpravou výroby a obchodu s potravinami sa od začiatku sledovali zdravotné i hospodárske ciele, keďže potraviny svojím významom pre spotrebiteľov a objemom na trhu nesú nielen riziko ohrozenia zdravia, ale aj neodôvodneného hospodárskeho znevýhodnenia pre konzumentov, ako i zneužitia hospodárskeho postavenia na trhu medzi jednotlivými výrobcami a obchodníkmi. Preto sa okrem všeobecných predpisov prijali pre túto oblasť aj špeciálne predpisy.

Po nástupe plánovaného systému hospodárenia u nás bola koncepcia *zákona o potravinách* (uplatňovaná vo väčšine krajín) nahradená *systémom štátnych, odborových a podnikových noriem*. Ako ukázali skúsenosti, tieto normy síce presne definovali každý výrobok, boli však brzdou akejkoľvek podnikateľskej iniciatívy. Ich schvaľovanie bolo dlhodobou záležitosťou a výrobky sa stávali unifikovanými. Trvalý nedostatok kvalitných surovín sa v minulosti riešil celým radom výnimiek a porovnaním skutočných ukazovateľov s menej prísnyimi požiadavkami noriem sa dospelo k zdanlivému zlepšeniu administratívne posudzovanej kvality, pričom sa však reálna kvalita zhoršovala.

Pri prechode na trhové hospodárstvo bolo i u nás potrebné vypracovať stratégiu kvality, pričom celú problematiku kvality a zdravotnej neškodnosti požívateľín bolo nevyhnutné riešiť komplexne, nielen z hľadiska ochrany spotrebiteľa, ale i z hľadiska nášho postavenia ako účastníka potravinového trhu a v komplexe medzinárodných dohôd.

Po roku 1989 nastali výrazné zmeny v sústave riadenia kvality potravín, no mechanizmus, kompatibilný s tvoriacim sa systémom súkromného a verejného práva, porovnateľný s mechanizmami známymi z krajín s rozvinutým trhovým hospodárstvom, dokompletizovaný nebol.

Postupne boli zrušené predpisy a opatrenia pôsobiace na kvalitu potravín, ktoré boli štruktúrnymi zložkami administratívno-plánovacieho mechanizmu

(napr. plánovanie štandardnosti, limitu hygieny a sanitácie, na ktoré bola viazaná hmotná zainteresovanosť, plánovanie 1. stupňa kvality, zásady kontroly v národnom hospodárstve a v štátnej správe, organizácia technickej kontroly, znižovanie strát z nekvalitnej výroby, úradné cenové znevýhodnenia výrobkov so zníženou kvalitou).

Oblasť potravín – ochrana zdravia, ochrana spotrebiteľa, technické normy, potravinový dozor patria k predpisom podliehajúcim zblížovaniu zákonov – k harmonizácii v rámci pridruženia Slovenskej republiky k Európskej únii.

V *potravinovom práve* každého členského štátu Európskej únie sú na jednej strane určité originality dané historickými okolnosťami a tradíciou, konkrétnou štruktúrou organizácie verejnej správy a systematikou jej právneho poriadku. Na druhej strane, napriek všetkým rozdielnostiam, má potravinové právo týchto krajín určité spoločné črty. Pritom je badateľné úsilie o isté zjednocovanie či harmonizáciu potravinového práva, keďže rôznosť právnych požiadaviek na potraviny, ich balenie, označovanie atď. sťažuje voľný obchod s potravinami.

K spoločným znakom v štruktúre, systematike a obsahu právnej regulácie patria najmä:

- pri súčasnej existencii viacerých zákonných úprav pre oblasť potravín existuje obyčajne určitá zjednocujúca úprava (*zákon o potravinách*);
- zákonná úprava je spravidla rámcová, čo je dané premenlivosťou a vývojom techniky, či už ide o technológiu výroby, alebo metódy kontroly potravín, ako aj odôvodnenými potrebami vývoja výrobnéj a obchodnej praxe; obsahuje základné pravidlá a splnomocnenia na vydanie vykonávacích predpisov a zákonné hranice pre ne (miera záväznosti vykonávacích predpisov môže byť rôzna);
- jednotlivé predpisy potravinového práva sa vzťahujú na všetky potraviny alebo na ich rozhodujúcu väčšinu;
- obsahovo potravinové právo sleduje zdravotné i hospodárske ciele z hľadiska ich obsahu, pričom zahŕňa požiadavky na zloženie a vlastnosti potravín a pravidlá na ich výrobu a obchod s nimi, ako aj kontrolu;
- pluralita verejných záujmov spojená s potravinovým právom sa prejavuje aj v organizačnej stránke jeho tvorby a aplikácie.

V rámci harmonizácie legislatívy *Európska dohoda o pridružení* ukladá povinnosť vytvoriť v krajinách, ktoré sa snažia o asociáciu, systém ekvivalentný systému krajín EÚ [2].

Keďže dlhodobým cieľom zahraničnej orientácie Slovenskej republiky je integrácia do Európskej únie, je dôležité, aby legislatíva neodrážala len súčasný stav a potrebu riešenia súčasných nedostatkov, ale aby zároveň poskytla zodpovedajúci rámec na zabezpečenie ďalšieho vývoja v potravinovej bezpečnosti Slovenskej republiky. Riešením sú podmienky na zavedenie jednotného, obsahovo celistvého potravinového práva (*zákon o potravinách*, nadväzné komoditné

zákony, *Potravinový kódex SR*) a ďalšie kroky v normalizácii, pri súčasnej harmonizácii so smernicami EÚ a napojení na medzinárodný systém noriem.

*Zákon o potravinách spolu s Potravinovým kódexom SR* ustanovujú základné pravidlá, ktoré budú musieť podnikatelia dodržiavať, ak sa chcú presadiť nielen na domácom trhu, ale vyrábať i výrobky konkurencieschopné so zahraničnými výrobkami, a to i za predpokladu budovania systémov kvality v súlade s medzinárodnými normami.

### 3. HACCP a systémy kvality podľa noriem ISO 9000

Požadovanú kvalitu, a najmä zdravotnú neškodnosť požívatín možno zabezpečiť v podstate dvojakým spôsobom. Jednak systematickou kontrolou výrobných požívatín alebo riadením a ovládaním procesov ich výroby takým spôsobom, ktorý vylúči vznik zdravotne nevyhovujúcich požívatín.

Druhý spôsob sa označuje medzinárodnou skratkou HACCP a pochádza z anglického *Hazard Analysis and Critical Control Points*, čo znamená *Analýza rizík a rozhodujúce kontrolné body*. Systém HACCP je nástroj, ktorým sa zisťujú riziká súvisiace s výrobou, so skladovaním, s distribúciou a prípravou potravín, nápojov a pochutín. Určujú sa ním nevyhnutné opatrenia na zabezpečenie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti potravín formou kontrolných bodov, v ktorých možno uplatniť prvky riadenia.

Analýza rizík a rozhodujúce kontrolné body je spôsob vlastnej kontroly prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, zameraný na dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti ním vyrábaných alebo ponúkaných požívatín. Na rozdiel od kontroly kvality, zameranej na vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu požívatín, tento systém je kontrolované vedený a dokumentovaný proces, doplnený o preverovanie účinnosti samotného systému. Namiesto extenzívnej laboratórnej kontroly výrobkov sa zakladá na nedeštrukčnej a prakticky nepretržitej kontrole materiálov, podmienok, procesov a ich parametrov [3].

Výberom a určením kontrolných bodov a ich konkrétnych parametrov sa dosiahne, že proces výroby potraviny je jednoznačne vymedzený a mal by viesť aj k jednoznačnému výsledku. Aby sa zabezpečila účinná kontrola náhodných alebo systémových chýb v presne definovanom systéme výroby potraviny, ktoré by mohli mať vplyv na jej bezpečnosť, bola do systému HACCP zavedená zásada *preverovania*.

Preverovaním sa rozumejú činnosti nad rozsah monitorovania rozhodujúcich kontrolných bodov. Patria sem napríklad rozborý vstupných surovín a hotových výrobkov vykonávané exaktnými metódami, evidovanie sťažností spotrebiteľov a pod. Okrem toho ide aj o preverovanie funkčnosti systému, napríklad kontrolu

dokumentácie, dôslednosť dodržiavania stanovených preventívnych a nápravných opatrení atď. Cieľom je zistiť, či systém HACCP je vyhovujúci, alebo ho treba upraviť.

Pri zavedení systému, pri každej zmene v systéme potravinárskej činnosti (napr. pri zaradení nového stroja, pri zmene parametrov procesu alebo pri zmene receptúry) je nevyhnutné preveriť systém HACCP. Využívajú sa pri tom štatistické metódy, metóda interných alebo externých auditov, expertíza a pod. Preverovanie môže byť aj menšieho rozsahu (napr. preverenie kontrolného bodu, kritického limitu a pod.).

Systém HACCP je dokumentovaný, t. j. každá skutočnosť súvisiaca rozhodujúcou mierou s bezpečnosťou potraviny sa musí *dokumentovať*, aby bolo možné retrospektívne zistiť príčinu nezhody výrobku s požiadavkou, alebo aby sa preukázalo splnenie známej zodpovednosti prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. Jeden z dokumentov je tzv. *plán HACCP*, ktorý je uceleným projektom uvádzajúcim všetky opatrenia na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potraviny. Plán HACCP nie je dôkazom existencie *programu HACCP*, je len jeho náčrtom. Plán HACCP nie je ani potvrdením kvality a účinnosti programu HACCP. Tým môžu byť iba priaznivé výsledky za určité obdobie.

Postup na vybudovanie tohto systému opisuje *Smernica na uplatnenie systému Analýzy rizík a rozhodujúcich kontrolných bodov (HACCP)*, vydaná vo FAO (*Food and Agricultural Organization*) a WHO (*World Health Organization*) v roku 1993 *Komisiou Codex Alimentarius*.

Systém HACCP sa v EÚ nevzťahuje len na priemyselných výrobcov potravín, ale povinnosť uplatniť tento systém majú aj prvovýrobcovia, obchodníci a prepravcovia potravinárskeho tovaru.

Zo zodpovednosti za zdravotnú bezpečnosť potravín nie sú vyňaté ani neziskové organizácie. Opatrenia v zmysle HACCP sa očakávajú aj od výrobcov strojov pre potravinársky priemysel, od výrobcov obalových materiálov určených na balenie potravín a podobne.

Systém HACCP je užšie aplikovaný systém zabezpečovania kvality výrobkov a je kompatibilný s inými systémami, ako je napríklad systém kvality podľa noriem ISO 9001.

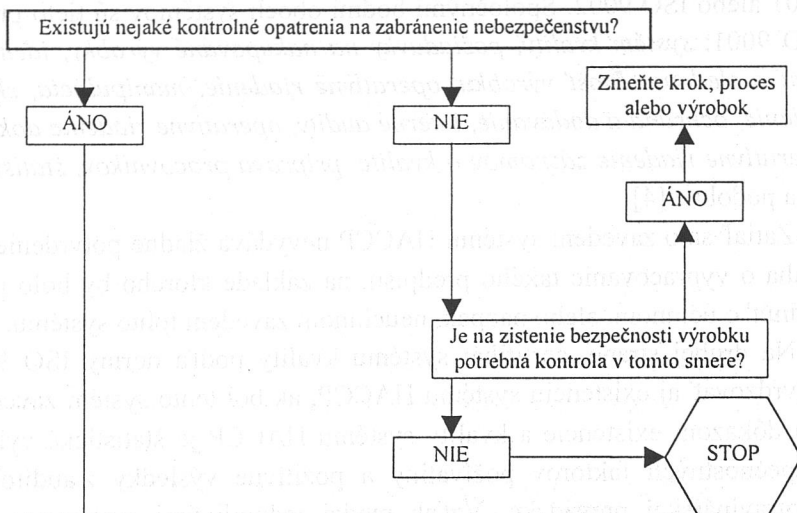
Na rozdiel od čisto kvalitatívnych požiadaviek spotrebiteľa, cieľom systému HACCP je výhradne len hygienická bezchybnosť a zdravotná neškodnosť potravín. Potravinárske podniky, ktoré chcú dosiahnuť certifikát na svoj systém kvality podľa noriem ISO 9001 alebo ISO 9002, musia vypracovať systém HACCP pre jednotlivé výrobky, procesy a fázy výroby, pričom musí byť zachovaná určitá postupnosť krokov pri určovaní rozhodujúcich bodov tohto systému (obr. 1).



Obrázok 1

## Postupnosť krokov pri určovaní rozhodujúcich bodov systému HACCP

Otázka 1



Otázka 2

Eliminuje tento krok nebezpečenstvo alebo znižuje tento krok pravdepodobnosť výskytu nebezpečenstva na prijateľnú mieru ?

NIE

ÁNO

Otázka 3

Môže v tomto kroku dôjsť ku kontaminácii alebo k zvýšeniu rizika na neprijateľnú úroveň ?

ÁNO

NIE

Otázka 4

Eliminuje nasledujúci krok alebo zníži nasledujúci krok riziko na prijateľnú úroveň ?

ÁNO

NIE

STOP

STOP

Rozhodujúci bod

STOP – Tento krok nie je rozhodujúcim bodom. Postúpte k ďalšiemu kroku.

Zavedenie niektorej normy radu ISO 9000 v potravinárskom podniku ešte nemusí znamenať, že systém kvality zohľadnil a kvalifikovane vyriešil všetky otázky bezpečnosti požívateľov. Preto potravinársky podnik musí začať prácu na

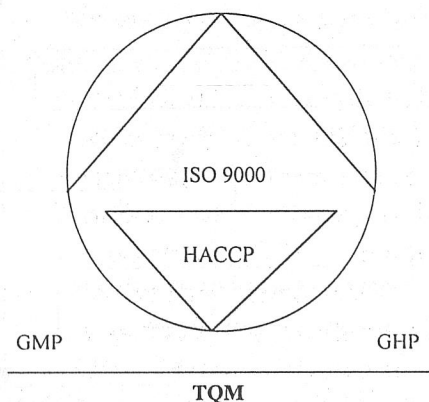
budovaní systému kvality práve budovaním systému HACCP ako špecializovaného nástroja a špeciálnej časti systému kvality. Na druhej strane, vybudovanie systému HACCP ešte neznamená splnenie všetkých požiadaviek normy ISO 9001 alebo ISO 9002. Spoločnými bodmi oboch systémov sú tieto prvky normy ISO 9001: *system kvality, požiadavky na nakupované výrobky, identifikovateľnosť a sledovateľnosť výrobku, operatívne riadenie, manipulácia, skladovanie, balenie, ochrana a dodávanie, interné audity, operatívne riadenie dokumentácie, operatívne riadenie záznamov o kvalite, príprava pracovníkov, štatistické metódy* a podobne [4].

Zatiaľ sa o zavedení systému HACCP nevydáva žiadne potvrdenie, aj keď je snaha o vypracovanie takého predpisu, na základe ktorého by bolo možné rozhodnúť o účinnom, alebo naopak, neúčinnom zavedení tohto systému.

Na druhej strane, certifikát systému kvality podľa normy ISO 9000 môže potvrdzovať aj existenciu systému HACCP, ak bol tento systém zavedený. Lepším dôkazom existencie a kvality systému HACCP je štatistické vyhodnotenie bezpečnostných faktorov požívateľiny a pozitívne výsledky z auditov hygieny v potravinárskej prevádzke. Vzťah medzi jednotlivými systémami kvality je znázornený na obrázku 2.

Obrázok 2

Vzťah medzi rôznymi systémami: správnou hygienickou praxou (GHP), správnou výrobnou praxou (GMP), ISO 9000 a TQM



Dôsledná aplikácia systému HACCP núti vedenie, ako aj pracovníkov podniku spolupracovať. Rovnako vyžaduje spoluprácu s ďalšími skúsenými odborníkmi z oblasti hygieny požívateľiny, potravinárskej technológie, mikrobiálnej ekológie, epidemiológie, chémie, fyziky, strojárstva a ďalších.

Smernice Európskej únie z oblasti správnej hygienickej praxe na úseku hygieny požívateľiny, ktoré zahŕňajú i povinnosť uplatňovať systém HACCP, boli

zakomponované do Potravinového kódexu SR s účinnosťou od 1. januára 2000. Uplatnenie medzinárodných noriem ISO 9000 i systému HACCP sú jednotlivými krokmi na dosiahnutie minima európskej kvality a konkurencieschopnosti potravinárskych výrobkov.

#### 4. Uplatňovanie systému HACCP v praxi

Úspešná aplikácia HACCP si vyžaduje multidisciplinárny prístup, pričom je nevyhnutné, aby bol do tohto procesu zaangažovaný nielen manažment, ale všetci pracovníci podniku.

Pomocou HACCP si manažment naplánuje svoje vlastné opatrenia na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti výrobkov, ktoré vyrába, skladuje alebo predáva, pričom vychádzajú zo záverov kvalifikovanej analýzy rizík. Tieto opatrenia nie sú jednoznačne predpísané, ale môžu byť primerané finančným a technickým možnostiam konkrétneho podniku.

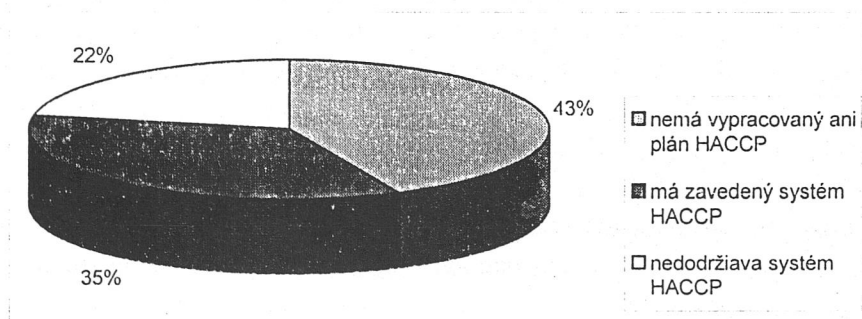
Vývoj, ktorým systém HACCP prešiel, spôsobil, že sa dnes chápe ako:

- nástroj, ktorý zvyšuje istotu o zdravotnej bezpečnosti požívateľín – nástroj na kontrolu rizík zdravotnej škodlivosti požívateľín,
- nástroj podnikového manažmentu,
- súčasť systému kvality podniku,
- nástroj na zabezpečenie minimalizácie škôd pri veľkovýrobe požívateľín,
- nástroj legislatívy na zabezpečenie ochrany zdravia ľudí pri vnútornom a medzinárodnom obchodovaní s požívateľinami.

Hoci Potravinový kódex stanovil od januára 2000 povinnosť zaviesť systém HACCP pre všetky potravinárske podniky, iba 35 % organizácií na Slovensku malo v roku 2000 zavedený tento systém, pričom najhoršia situácia bola v krajoch Nitra a Žilina (pozri grafy 1 a 2).

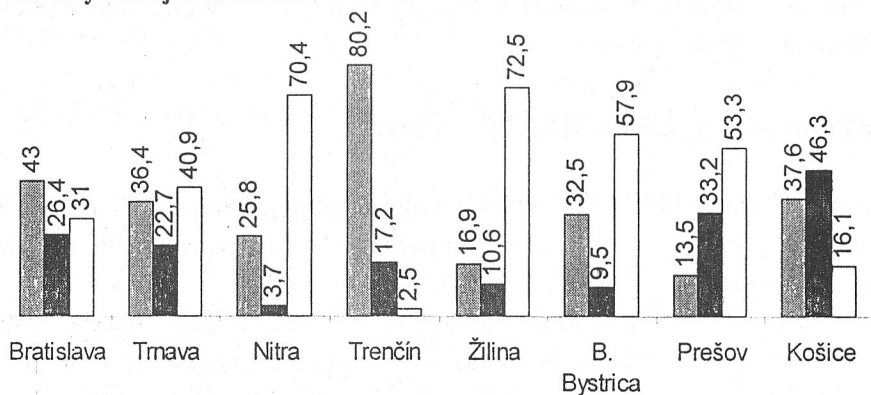
Graf 1

Vyhodnotenie úrovne zavedenia systému HACCP do praxe v roku 2000



Graf 2

Percentuálne zhodnotenie úrovne zavedenia systému HACCP na Slovensku podľa jednotlivých krajov za rok 2000



■ zavedený systém HACCP ■ nemá zavedený systém HACCP □ nedodríava systém HACCP

Treba si uvedomiť, že okrem zvýšenia bezpečnosti potravín má zavedenie systému HACCP aj ďalšie významné prínosy: pomáha pri kontrolách, ktoré vykonávajú orgány potravinového dozoru, podporuje medzinárodný obchod tým, že prispieva k zvýšeniu dôvery v zdravotnú neškodnosť potravín.

Systém HACCP možno aplikovať na celý potravinový reťazec, od prvovýroby až po konečnú spotrebu potravín. Jeho realizácia musí byť založená na vedeckom zdôvodnení rizík pre ľudské zdravie.

Uplatňovanie systému HACCP v praxi začína pozitívne vplyvať aj na zvýšenie konkurencieschopnosti našich výrobkov a napomáha ich prienik na medzinárodné trhy.

## Záver

Úsilie o kvalitný výrobok alebo službu by malo byť samozrejme zvlášť v tomto období, keď sa všeobecne prejavil poznatok, že kvalita sa stáva jedným z hlavných faktorov konkurenčnej schopnosti podnikateľského subjektu. Pritom sústrediť pozornosť na systém kvality je výhodnejšie a efektívnejšie než sústrediť sa iba na výrobok. Keď je systém kvality v podniku funkčný, musia byť kvalitné aj výrobky. Funkčný systém totiž vyžaduje sledovať aj náklady na kvalitu, prostredníctvom ktorých možno preukázať jeho efektívnosť. Hlavne z týchto dôvodov je výhodné sústrediť v podnikateľských subjektoch pozornosť na systém kvality, nie ako sprievodnú časť procesu, ale ako nerozlučnú súčasť úspešného podnikania. Z tohto hľadiska nadobúda systém HACCP nové dimenzie.

## Literatúra

- [1] KOLLÁR, V. – LACKOVÁ, A. – ROMAN, E.: Systémový prístup v riadení kvality potravinárskych výrobkov. In: *Výživa – potraviny – legislatíva*. [Zborník z konferencie.] Detva 1998, s. 189–195.
- [2] ZORKÓCIOVÁ, O.: Vybrané problémy transformácie ekonomických systémov krajín strednej Európy v oblasti vonkajších ekonomických vzťahov z hľadiska ich integrácie do EÚ. In: *Transformácia slovenskej ekonomiky a otázky jej zapojenia do EÚ*. [Zborník z medzinárodnej vedeckej konferencie.] Bratislava 2000, s. 398–404.
- [3] KEREKRÉTY, J.: Systém kvality pre bezpečné potraviny má skratku HACCP. *Kvalita*, 5, 1997, č. 2, s. 11–14.
- [4] LACKOVÁ, A. – KARKALÍKOVÁ, M.: System HACCP and Quality Systems ISO. In: *Commodity Science in global Quality Perspective*. [Zborník z medzinárodnej vedeckej konferencie.] Maribor 2001, s. 223–227.

## THE SYSTEM HACCP AS A PROVIDING INSTRUMENT OF QUALITY

Alica LACKOVÁ

Under the sequences of the efforts to integrate our country to European structures, it is inevitable to liberalize and harmonize our methods with the methods of these countries, so that we could reach the desired level in the area of quality surety. Nutritive products quality is an important element in the struggle for customer and retaining of his favor and for gaining another potential customers.

No doubt, sanitary safety belongs to the most important quality characteristics of nutritive products. Providing the sanitary safety is in the whole world context very significant not only thanks to its importance for the public health, but also because its influence in the international business. Quality increase effort is the best possible way to achieve and to negotiate the consumer needs and expectations.

The keystone of a new successful quality strategy is to understand what influence has quality on business results of an entrepreneurship. Primary mission is an adjective orientation on the quality in the whole value chain with the help of quality management systems and secondarily with the use of applied instruments and methods of products and quality system improvement.

The required quality but mainly the health harmlessness of food can be provided in two ways. The first, by the systematic control of produced food or by managing and using the processes of their production in the way that eliminates the existence of non-acceptable food.

The second way is named by an international abbreviation HACCP that comes from an english *Hazard Analysis and critical control points*. HACCP is a tool by which we recognize the rises connected with the production, storage, distribution and the preparation

of food, beverages and seasonings and to which we define and inevitable measures to provide their hygienic safety and health harmlessness by usage of control points in which we can use the elements of management.

HACCP system is a more narrowly applied system of securing the quality of products and it is compatible with other systems, as e. g. quality system according to ISO 9001. Apart from clearly qualitative requirements of the consumer. The aim of HACCP is exclusively hygienic blamelessness and quality and health harmlessness of foods. Food producing enterprises aiming to achieve a certificate for their system of quality and health harmlessness of foods. Food producing enterprises aiming to achieve a certificate for their system of quality according to ISO 9001 or ISO 9002, are bound to work out HACCP system for respective products, processes and phases of production simultaneously observing a certain progression of steps determining decisive points of this system. Introducing of some of the norms of ISO 9000 order need not necessarily mean that the quality system considered and solved with qualification all food security questions. Therefore the food producing enterprise has to start its work on building up of quality system by building just the HACCP system as a specialised instrument and special part of quality system. On the other hand, building up of the HACCP system does not yet mean the fulfillment of all requirements of ISO 9001 or ISO 9002. The common points of both the system are the following elements of ISO 9001: the quality system, requirements on purchased products, identifiableness and the possibility to follow the product, operational management, manipulation, storage, packaging, protection and supply, internal audits, operational management of quality recording, training and preparation of workers, statistical methods etc.

European Union regulations in the field of managerial hygienic practice in the sphere of food hygiene which include also the obligation to apply HACCP system, were incorporated into Food Codex SR in force since January 1, 2001. The application of international norms ISO 9000 and HACCP system are individual steps to achieve the minimum of the European quality and ability to compete in food product.