

# Správna výrobná prax a systémy garantujúce bezpečnosť krmív a potravín

**Cieľom** tejto časti je ponúknuť pomoc prevádzkovateľom krmivárskych podnikov pri vypracúvaní postupov správnej výrobnéj praxe podľa jednotlivých činností.

**Výroba bezpečných krmív a potravín** je najdôležitejšou otázkou správnej výrobnéj praxe na každom stupni krmivového a potravinového reťazca od prvovýroby až k potravine. Je teda zodpovednosťou každého prevádzkovateľa krmivárskeho podniku v reťazci aby si zaviedol správnu výrobnú prax a aby zabezpečil bezpečnosť svojich produktov.

Tieto praxe a kódexy **obsahujú základné postupy**, ktoré si môže každý výrobca, dodávateľ a prepravca krmív, doplnkových látok a premixov **prevziať a upraviť** podľa svojich vlastných podmienok.

## Správna prax (good practice).

Pre prvovýrobcov **platí povinnosť** dodržiavať pravidlá správnej praxe podľa Nariadenia č 183/2005 o hygiene krmív bez toho, aby museli mať správnu prax písomne spracovanú. Pri svojej činnosti musia prvovýrobcovia okrem iného dodržiavať požiadavky Prílohy I a III tohto nariadenia.

## Systémy správnej praxe.

Systémy správnej praxe, najmä **certifikované** systémy správnej praxe vyžadujú písomnú formu dokumentácie. Jedná sa napr. o zahraničné systémy správnej praxe. Niektoré z týchto systémov už v sebe zahŕňajú aj princípy založené na zásadách HACCP.

## Systém HACCP

Systém HACCP resp. systém založený na princípoch zásad HACCP je systém, ktorý analyzuje a **minimalizuje riziko** na prijateľnú úroveň (Hazard Analysis Critical Control Points). Systém HACCP vyžaduje písomne spracovanú dokumentáciu, medzi ktorú patrí aj zdokumentovaná správna prax.

## Základné princípy

Cieľom týchto systémov je minimalizovať možnosti ohrozenia zdravia zvierat, ich potravinových produktov, alebo zdravie ľudí a životného prostredia.

- **Legislatíva:** dodržiavanie stanovených legislatívnych požiadaviek je základom tvorby týchto systémov.
- **Zodpovednosť** výrobcu: výrobca je zodpovedný za zavedenie, udržiavanie a kontrolu systému, ktorým garantuje bezpečnosť vyrobených krmív, alebo potravín.
- **Správna prax:** princípom pre vykonávanie operácií je prijímanie takých **opatrení**, ktoré minimalizujú nebezpečenstvo a ktoré preukázateľne garantujú bezpečnosť vyrobeného produktu.
- **Správna prax** môže byť **zavedená** napr. na výrobu, skladovanie, dopravu, distribúciu krmív, alebo aj pre chov jednotlivých druhov zvierat.
- Certifikované systémy správnej praxe vyžadujú písomne spracovanú dokumentáciu.
- Písomne spracovaná dokumentácia pre systém správnej praxe je jedným z nevyhnutných predpokladov pre tvorbu systémov HACCP.
- **Vyhľadávanie a vedenie záznamov:** v rámci vykonávaných operácií, alebo písomných postupov je stanovené, ktoré dokumenty je potrebné viesť, aby bola zabezpečená **vysledovateľnosť** produktov.
- **Analýza rizika:** jedná sa opäť o písomné postupy, ktoré garantujú vyšší stupeň bezpečnosti krmív a produktov z potravinových zvierat, tj. jedná sa o proces, ktorý sa skladá z troch navzájom prepojených zložiek: vyhodnotenie rizika, riadenie rizika a oznámenie o riziku.