



HACCP · SELF-CHECK

Kontrolní seznam funkčnosti HACCP

Odpovězte podle skutečného stavu ve výrobě, nikoliv pouze podle existence dokumentu. U odpovědi ANO si poznamenejte konkrétní důkaz; u ČÁSTEČNĚ nebo NE určete riziko a další krok.

A · Základ systému a programy předpokladů

- | | | |
|-------|--|--|
| 01 | Je jasně vymezen rozsah HACCP: provoz, výrobky, procesy a odpovědnosti? | ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE |
| | Poznámka / důkaz: _____ | |
| <hr/> | | |
| 02 | Odpovídají dispoziční a materiálové toky skutečnému provozu a brání křížové kontaminaci? | ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE |
| | Poznámka / důkaz: _____ | |
| <hr/> | | |
| 03 | Jsou sanitace, osobní hygiena, škůdci, údržba, voda a odpady řízeny a doloženy? | ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE |
| | Poznámka / důkaz: _____ | |
| <hr/> | | |
| 04 | Je systém řízení alergenů propojen s nákupem, výrobou, čištěním a značením? | ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE |
| | Poznámka / důkaz: _____ | |
| <hr/> | | |
| 05 | Jsou dodavatelé a vstupní suroviny hodnoceny podle rizika? | ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE |
| | Poznámka / důkaz: _____ | |
| <hr/> | | |

B · Analýza nebezpečí a ovládací opatření

06	Jsou procesní diagramy aktuální a ověřené přímo ve výrobě?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
07	Zahrnuje analýza relevantní biologická, chemická a fyzikální nebezpečí?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
08	Je hodnocení pravděpodobnosti a závažnosti konzistentní a odůvodněné?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
09	Jsou CCP a další ovládací body určeny srozumitelnou metodou?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
10	Jsou kritické limity nebo provozní kritéria měřitelná a odborně podložená?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		

C · Monitoring, odchylky a ověřování

11 Je u každého bodu jasné kdo, co, jak, kdy a kam zaznamená?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

12 Jsou měřidla vhodná, dostupná a kalibrovaná nebo ověřovaná?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

13 Popisují nápravná opatření práci s procesem i potenciálně dotčeným výrobkem?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

14 Probíhá verifikace záznamů, trendů, stížností a výsledků analýz?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

15 Jsou validace a studie údržnosti přiměřené produktu a zamýšlenému použití?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

D · Dokumentace, lidé a změny

- 16 Rozumí pracovníci svým kontrolám, limitům a reakci na odchylku? ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

- 17 Jsou záznamy čitelné, pravdivé, dohledatelné a chráněné před zpětnými úpravami? ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

- 18 Aktualizuje se HACCP při změně produktu, suroviny, procesu, obalu nebo zařízení? ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

- 19 Vedou neshody a reklamace k analýze příčiny a ověření účinnosti CAPA? ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

- 20 Provádí vedení pravidelné přezkoumání funkčnosti systému? ☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

Souhrn priorit a nápravných kroků

Zapište pouze podstatná zjištění. Prioritu určujte podle rizika pro bezpečnost potravin, právní a zákaznické požadavky a schopnost opatření skutečně provést.

ZJIŠTĚNÍ / RIZIKO	OPATŘENÍ	ODPOVĚDNOST	TERMÍN

Tento materiál je obecnou pomůckou pro vlastní orientaci. Nenahrazuje posouzení konkrétního provozu, právní stanovisko, kontrolu orgánu dozoru ani certifikační audit.