

HACCP

Co to jest system HACCP?

Historia systemu HACCP-u

Zasady systemu HACCP?

Uzasadnienie potrzeby wdrażania systemu HACCP

Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności związane jest w wdrażaniem systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności jakimi są m.in. zasady Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej – GMP oraz system HACCP. Jest to wymóg prawa określony m.in. w : Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego, oraz Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych . W świetle tego ostatniego rozporządzenia wszyscy operatorzy żywności bez względu na wielkość i profil prowadzonej działalności od dnia 1 stycznia 2006 mają obowiązek posiadać wdrożony i funkcjonujący system HACCP.

Co to jest system HACCP?

Skrót HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System) oznacza System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. HACCP jest narzędziem zarządzania bezpieczeństwem żywności i uniwersalną metodą systematycznej oceny możliwości wystąpienia zagrożeń oraz określenia metod ich eliminacji podczas produkcji żywności. HACCP jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności .Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych. Kodeks Żywnościowy czyli Codex Alimentarius jako najwyższe międzynarodowe gremium i autorytet w dziedzinie żywności definiuje system HACCP jako taki system, który:

- ✓ Identyfikuje
- ✓ Ocenia
- ✓ Kontroluje (opanowuje) zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności.

Nie istnieje żaden formalny OBOWIĄZEK certyfikacji systemu HACCP. System HACCP wymagany jest w całym łańcuchu żywnościowym za wyjątkiem produkcji pierwotnej.

Historia systemu HACCP – u

Koncepcja systemu HACCP zrodziła się na przełomie lat 60-70-tych w Stanach Zjednoczonych jako wynik połączonych wysiłków NASA /Państwowej Agencji ds. Aeronautyki i Przestrzeni Kosmicznej/ oraz laboratoriów wojskowych w celu wprowadzenia tzw. programów “zero - defects” przy produkcji żywności, a więc gwarantujących w sposób niezawodny i skuteczny jej całkowite bezpieczeństwo. W 1975 roku system HACCP został oficjalnie zaaprobowany przez Światową Organizację Zdrowia /WHO/, zaś w 1980 roku na tym samym forum przedstawiono jego ogólne zasady i definicje. W roku 1983 system został uznany jako istotne narzędzie w nadzorze na produkcją żywności, a następnie w 1993 roku przyjęty przez komisję Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius) . W tym samym roku na mocy dyrektywy d/s higieny Unii Europejskiej zobowiązano kraje członkowskie do sukcesywnego wprowadzania systemu HACCP w całym obszarze produkcji i przetwórstwa żywności. Rok 1993 stał się więc kluczowym momentem obligującym przedsiębiorców do działań w tym zakresie. Kwestie te zostały również dokładnie wyartykułowane w rozporządzeniu Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.

Zasady systemu HACCP

System HACCP działa w oparciu o 7 podstawowych zasad określonych w Kodeksie żywnościowym. Są to:

1. Analiza zagrożeń-zidentyfikowanie i ocena zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
2. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli- KPK/CCP?, w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,
3. Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymaga? (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),
4. Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
5. Ustalenie działań korygujących, jeśli krytyczny punkt kontroli nie spełnia ustalonych wymagań,
6. Ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem,
7. Opracowanie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenia sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Etapy wdrażania systemu HACCP

Na podstawie znajomości samych zasad systemu oraz jego teoretycznej koncepcji trudno jest jednak wdrożyć system w praktyce. Zanim rozpocznie się realizacja pierwszej zasady systemu HACCP niezbędne jest przeprowadzenie kilku czynności wstępnych ułatwiających prawidłowe jego wprowadzanie. Kodeks żywnościowy proponuje, zastosowanie przedstawionej poniżej 12 etapowej sekwencji działań w wyniku, której uzyskuje się logiczny tok postępowania, w którym każde kolejne działanie wynika z poprzedzającego.

1. Zdefiniowanie zakresu stosowania systemu HACCP

2. Utworzenie zespołu HACCP

3. Opisanie produktu wraz określeniem przewidywanego sposobu wykorzystania produktu

4. Opracowanie schematu procesu technologicznego.

5. Weryfikacja schematu procesu technologicznego na linii technologicznej.

6. Sporządzenie listy wszystkich zagrożeń i środków kontroli /Zasada 1/

7. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli /Zasada 2/

8. Określenie wartości docelowych i krytycznych dla każdego punktu krytycznego / Zasada 3/ 3 /

9. Opracowanie systemu monitorowania dla każdego punktu krytycznego /Zasada 4/

10. Ustalenie działań korygujących /Zasada 5/

11. Ustalenie procedury weryfikacji /Zasada 6/

12. Prowadzenie dokumentacji i zapisów / Zasada 7/

Korzyści wynikające z wdrożenia systemu HACCP

Korzyści jakie może osiągnąć wdrażając system HACCP, obok celu nadrzędnego jaki jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności, to przede wszystkim :

- ✓ podniesienie świadomości pracowników i zwiększenie ich odpowiedzialności zawodowej
- ✓ uporządkowanie kompetencji i obowiązków osób odpowiedzialnych za produkcję żywności lub realizację żywienia
- ✓ zmniejszenie ryzyka popełniania błędów i pomyłek
- ✓ dostarczenie dowodów, że prowadzone działania są wykonywane prawidłowo, a tym samym zwiększenie satysfakcji pracowników.

Poradniki Systemu HACCP opracowane z udziałem pracowników Instytutu Żywności i Żywienia.