

HACCP

Podstawa prawna:

Rozporządzenie nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. z późn. zm.)

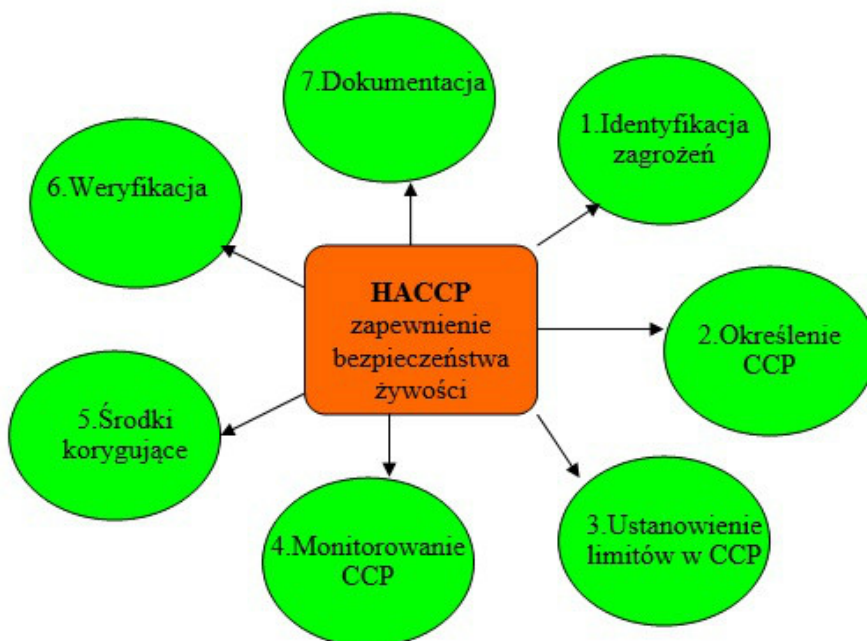
Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594)

GMP = Dobra Praktyka Produkcyjna

GHP = Dobra Praktyka Higieniczna

HACCP = System Analizy Kontroli i Krytyczne Punkty Kontroli

Wdrożenie w zakładzie systemu GMP/GHP stanowi podstawę do wdrożenia w kolejnym etapie systemu HACCP, w celu kompleksowego zapewnienia bezpieczeństwa żywności.



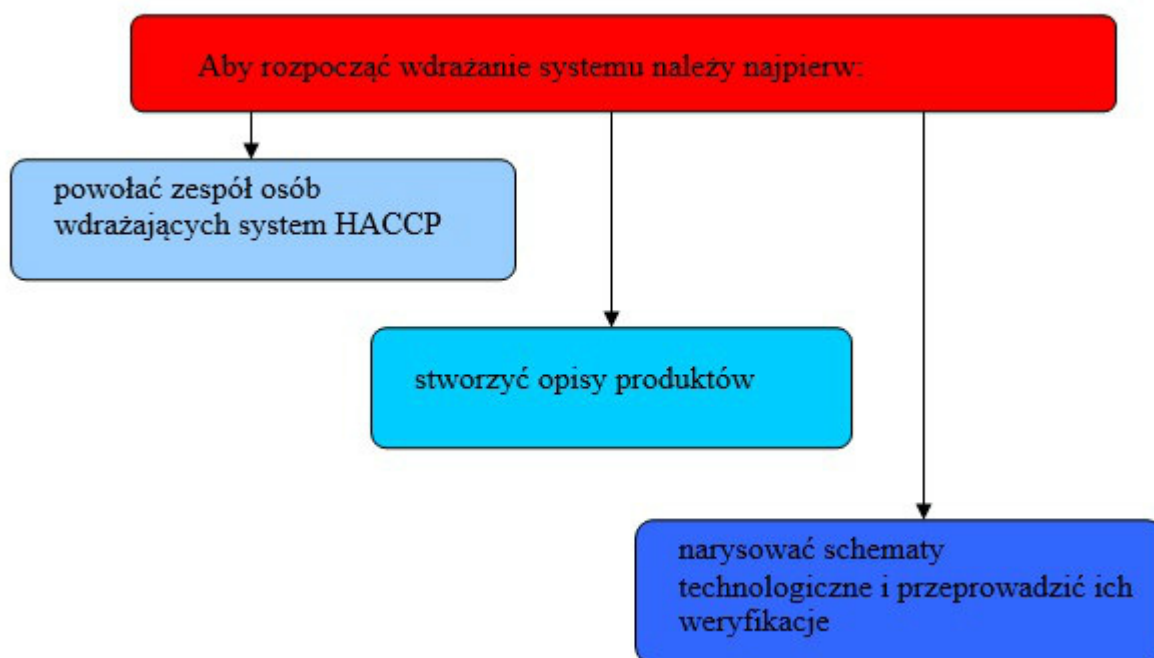
Celem wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, oprócz rozpoznania istniejących zagrożeń oraz zastosowania skutecznych sposobów zapobiegania ich powstawaniu, konieczne jest także eliminowanie wszystkich przypadkowych zdarzeń, które mogą w konsekwencji doprowadzić do ujemnych skutków dla zdrowia konsumenta. Art. 5 Rozporządzenia Nr 852/2004 nakłada na przedsiębiorcę obowiązek opracowania i wdrożenia systemu HACCP:

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.
2. Zasady HACCP określone w ust. 1 obejmują następujące
 - a) określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów
 - b) określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów
 - c) ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń
 - d) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli
 - e) ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą
 - f) ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w lit. a) - e) działają skutecznie; ora

g) ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w lit. a) - f).

Jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji w produkcji, procesie lub jakimkolwiek działaniu, przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne w niej zmiany.

1. ust. 1 stosuje się jedynie do przedsiębiorstw sektora spożywczego uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I.
2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego
 - a) dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa sektora spożywczego
 - b) zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem jest zawsze aktualny
 - c) utrzymują inne dokumenty i archiwa dotyczące właściwego okresu.



W kolejnym etapie stosuje się 7 zasad:

1: analiza zagrożeń - określenie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów:

identyfikacja wszystkich zagrożeń, które mogą dotyczyć produktu końcowego (biologiczne, chemiczne, fizyczne),
ustalenie środków, które mogą służyć ich wyeliminowaniu,
podział zagrożeń na kategorie poprzez indywidualną ocenę uwzględniając znaczenie jego skutków oraz podobieństwa ich wystąpienia.

2: Ocena i identyfikacja krytycznych punktów kontroli – określenie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów: dla każdego zagrożenia uznanego za niemożliwe do zaakceptowania ze wskazaniem obszaru na którym etapie można upewnić się, że zagrożenie już znajduje się pod kontrolą tzn.: przewidziane, wyeliminowane, przywrócone do akceptowalnych limitów,

etapy lub kroki podczas których można i należy monitorować efektywną kontrolę zagrożenia to CCP,

CCP - niewłaściwe zarządzanie na ich etapie znacząco zwiększa prawdopodobieństwo wytworzenia produktu niebezpiecznego.

3: ustalenie limitów dla każdego CCP – oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń.

4: ustalenie zasad monitorowania dla każdego CCP.

5: ustalenie działań korygujących.

6: weryfikacja funkcjonowania systemu HACCP.

7: udokumentowanie zasad HACCP – ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków.

W aktualnym stanie prawnym nie ma obowiązku certyfikowania wprowadzonego systemu.

Punkt 15 preambuły rozporządzenia nr 852/2004 mówi, że w przypadku małych przedsiębiorstw można zastosować uproszczone procedury HACCP. Dotyczy to tych przedsiębiorstw sektora spożywczego, w których nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz tych, w których dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Oznacza to, że tam gdzie zastosowanie zasad GHP/GMP zapewnia w stopniu wystarczającym eliminację lub ograniczenie zagrożeń dla jakości zdrowotnej produktu finalnego, podjęte środki mogą zastąpić lub uprościć niektóre lub wszystkie z siedmiu zasad systemu HACCP. Rozwiązania takie mogą być traktowane jako całkowite spełnienie wymagań art. 5 ustęp 1 rozporządzenia 852/2004.

Wdrażanie systemu

Wychodząc naprzeciw potrzebom przedsiębiorców, którzy są zobowiązani do wdrożenia ww. systemów we własnych przedsiębiorstwach, opracowano poradniki dla poszczególnych branż przemysłu spożywczego.

Wykaz poradników posiadających pozytywną ocenę organu urzędowej kontroli żywności pod względem jego zgodności z wymaganiami higieny, z uwzględnieniem zasad stosowanych w tym zakresie w państwach członkowskich Unii Europejskiej, znajduje się na stronie GIS:

[Wykaz przewodników oraz poradników Dobrej Praktyki Higienicznej \(GHP\), Dobrej Praktyki Produkcyjnej \(GMP\) i wdrażania zasad systemu HACCP zaopiniowanych pozytywnie pod względem zgodności z wymaganiami higienicznymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego](#)

[Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP, oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego](#)

Dodatkowo, można zapoznać się z materiałami szkoleniowymi zamieszczonymi na stronie internetowej PSSE w Zawierciu:

HACCP:

http://www.psse-zawiercie.internetdsl.pl/pages/aktualnosci/news_2/system_haccp.pdf

źródło:

Halina Turlejska: Zasady systemu HACCP oraz GHP / GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego