



System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

To system, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.

Zgodnie z art. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych **przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym mają obowiązek** opracowania i wdrożenia odpowiedniej procedury, opartej na zasadach systemu HACCP.

System HACCP obejmuje wszystkie etapy procesu od dostawy surowców, poprzez przygotowanie, przetwarzanie, pakowanie, przechowywanie i dystrybucję.

Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz że w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie, wymóg ustanowienia „krytycznych limitów” nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Również wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw.

System HACCP opiera się na 7 zasadach:

1. określenie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów,
2. 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,
3. ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń,



4. ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli,
5. ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą,
6. ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w pkt 1 – 5 działają skutecznie,
7. ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w pkt 1 – 6.

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

Wdrożenie w zakładzie systemu HACCP powinno poprzedzać wdrożenie dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP). Pomocą przy wdrażaniu w zakładzie systemu HACCP mogą być poradniki dla poszczególnych branż przemysłu lub handlu środkami spożywczymi.