

## Co to jest system HACCP?

Bezpieczeństwo zdrowotne jest jednym z najważniejszych atrybutów żywności. W dobie narastających zagrożeń żywność musi być bezpieczna i zdrowa ponieważ takie są oczekiwania konsumentów. System ten ma zapobiegać wadom a nie polegać na kontrolowaniu produktu pod kątem niezgodności ze specyfikacjami (normami). Stosowanie HACCP sprzyja kreowaniu prawidłowego wizerunku i zaufania do firmy ze strony świadomych problemów konsumentów. System ten działa także na korzyść producenta.

Zgodnie z definicją podaną w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. **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.**

System HACCP działa w oparciu o siedem podstawowych zasad:

- 1. Analiza zagrożeń-** ustalenie potencjalnego zagrożenia, ocena jego ryzyka i określenie środków zapobiegawczych,
- 2. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli-** w celu wyeliminowania występowania zagrożeń lub ich zminimalizowania,
- 3. Ustalenie parametrów i tolerancji-** dla każdego krytycznego punktu kontroli należy ustalić wymagania jakie powinien spełniać oraz granice tolerancji,
- 4. System monitorowania-** wprowadzenie systemu kontroli krytycznych punktów,
- 5. Ustalenie działań korygujących-** w przypadku gdy monitorowane parametry nie mieszczą się w granicach ustalonych tolerancji,
- 6. Ustalenie procedur weryfikacji-** procedury te są pomocne w potwierdzeniu skuteczności i zgodności systemu z planem,
- 7. Opracowanie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP-** dotyczy ona etapów wprowadzenia oraz ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentów systemu.

W Polsce głównym aktem prawnym regulującym kwestie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (wdrażanie systemu HACCP przez przedsiębiorstwa branży spożywczej) jest znowelizowana ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. 01., 63, 634 z późniejszymi zmianami) oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 stycznia 2003 r. w sprawie szczegółowego zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji w zakładach produkujących lub wprowadzających żywność do obrotu (Dz.U. 03, 6,77).

**Wdrożenie systemu HACCP stało się obowiązkowe we wszystkich obszarach produkcji i przetwórstwa żywności, a także obrotu żywnością, bez względu na wielkość przedsiębiorstwa i rodzaj prowadzonej działalności, od dnia członkostwa Polski w Unii Europejskiej.**

**Należy podkreślić, że pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi przedsiębiorca produkujący lub wprowadzający ją do obrotu. Dlatego przedsiębiorca powinien być zainteresowany wdrożeniem systemu HACCP.**

### **Korzyści jakie niesie ze sobą wdrożenie systemu HACCP:**

- zapewnienie konsumentowi bezpiecznej żywności
- zmniejszenie zagrożeń przenoszonych na drodze pokarmowej
- zwiększenie zaufania do producentów żywności
- spełnienie i dostosowanie się do wymogów obowiązującego prawa
- poprawa wizerunku firmy
- zwiększenie konkurencyjności firmy na rynku.

Wdrażanie HACCP w zakładach produkujących, przetwarzających i serwujących żywność powinno być poprzedzone wprowadzeniem zasad zarówno Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) jak i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Dokumentem porządkującym i stanowiącym podstawę wszelkich działań porządkowych jest Podręcznik (Plan) Dobrej Praktyki Higienicznej, zawierający zbiór wszystkich instrukcji utrzymania higieny pomieszczeń, maszyn, personelu produkującego, planów szkoleń i badań lekarskich oraz wzory zapisów potwierdzających wykonywanie i kontrolę wykonania działań porządkowych i zapobiegawczych.

## **GMP DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA**

GMP dotyczy podstawowych obszarów działalności przedsiębiorstwa, których odpowiedni poziom jest niezbędny do wyprodukowania żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej, co równoznaczne jest z bezpieczeństwem konsumentów.

### **Wymagania GMP dotyczą następujących obszarów:**

1. Utrzymanie higienicznych warunków w zakładzie
2. Zapobieganie ingerencji w produkcję owadów, ptaków i innych zwierząt
3. Właściwych warunków magazynowania sprzętu, substancji chemicznych oraz produktów spożywczych
4. Odpowiednie rozmieszczenie urządzeń produkcyjnych i magazynowych
5. Właściwej wentylacji zakładu
6. Dbanie o dobry stan techniczny zakładu
7. Właściwe oświetlenie
8. Gospodarka wodno-ściekowa
9. Proces mycia i dezynfekcji
10. Kontrola pracowników w celu zapobiegnięcia zakażeniom żywności.

**Stosowanie zasad GMP w produkcji i przetwórstwie żywności powinno się opierać o istniejące akty prawne regulujące poszczególne obszary oraz o doświadczenie.**

## **GHP DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA**

**Dobra praktyka higieniczna** są to wszelkie działania i warunki higieniczne niezbędne na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, zapewniające bezpieczeństwo żywności (ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Dz.U. 2001 r., Nr 63, poz.634 z późniejszymi zmianami).

### **GHP obejmuje następujące obszary:**

1. **Lokalizacja i otoczenie zakładu**- projekt zakładu powinien sprzyjać realizowaniu zasad GHP. Należy wziąć pod uwagę ewentualne źródła zanieczyszczenia od otaczającego środowiska oraz sytuację odwrotną.
2. **Budynki i układ funkcjonalny pomieszczeń**- należy właściwie rozplanować część produkcyjną oraz ciągi komunikacyjne aby nie następowało krzyżowanie się czynności „czystych” i „brudnych”.
3. **Maszyny i urządzenia**- zakład powinien być wyposażony w odpowiednie urządzenia produkcyjne zapewniające bezpieczeństwo i higienę produkcji.
4. **Proces mycia i dezynfekcji**- proces ten powinien przebiegać przy użyciu odpowiedniego sprzętu oraz środków czyszczących i dezynfekujących a także winien być prowadzony przez właściwie przygotowanych pracowników oraz systematycznie kontrolowany w celu zachowania należytego poziomu higieny.
5. **Zaopatrzenie w wodę**- jakość wody stosowanej do produkcji powinna odpowiadać określonym przepisom oraz powinna być systematycznie kontrolowana a wyniki badań rejestrowane.
6. **Odpady żywnościowe**- funkcjonowanie odpowiedniego systemu usuwania odpadów gwarantuje właściwe zabezpieczenie żywności przed jej zanieczyszczeniem..
7. **Zabezpieczenie przed szkodnikami**- określone działania z zakresu kontroli obecności szkodników oraz właściwe zabezpieczenie zakładu.
8. **Szkolenie personelu**- kierownictwo zakładu powinno organizować systematyczne szkolenie personelu z zakresu higieny na odpowiednim poziomie

**9.Higiena i stan zdrowia personelu-** postępowanie pracowników powinno być zgodne z wymogami higieny i nie może stanowić źródła zanieczyszczenia żywności.

**10.Dokumentacja i zapisy-** należy właściwie dokumentować wszystkie elementy obejmujące zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. , Dobrej Praktyki Produkcyjnej ..

**Producent jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności co jest równoznaczne z wprowadzeniem i przestrzeganiem Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej .**

Szczegółowe wymagania dotyczące wymienionych wyżej obszarów zawiera Dyrektywa 93/43/EEC, a także projekt rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny żywności. W Polsce obowiązującym aktem prawnym jest rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwiecień 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz.U.2004 r Nr.104 poz.1096 ).