

Materiał pomocniczy dla nauczycieli kształcących w zawodzie:

KUCHARZ

przygotowany w ramach projektu „Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”

Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe





Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Zdrowotnym Żywności



HACCP





HCCP – trochę historii

- **System HACCP** został po raz pierwszy opracowany dla amerykańskiego programu kosmicznych lotów załogowych w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności dla astronautów. System przygotowała (w latach 60-tych) Pillsbury Company, współpracując z NASA i Laboratorium Badawczym armii USA w Natic. Następnie firma Pillsbury zastosowała HACCP do własnych produktów żywnościowych, wprowadzając system do przemysłu spożywczego.



HCCP- obecnie

- Obecnie **System HACCP** jest rekomendowany przez Organizację Narodów Zjednoczonych za pośrednictwem swych dwóch organów: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) oraz Organizacji ds. Żywności i Rolnictwa (FAO) skupionych w Komisji Kodeksu Żywnościowego. Wymagany jest również ustawodawstwem Unii Europejskiej i Polski.



Kogo obowiązuje HCCP

Wszystkie firmy będące ogniwami łańcucha żywnościowego, muszą stosować zasady GMP i GHP (zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej) i wdrażać system HACCP.



Regulacje prawne HACCP

- Od 1 stycznia 2006 r. wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego mają obowiązek stosowania zasad systemu HACCP, a więc muszą mieć wdrożony, utrzymywany i doskonalony system oparty na 7 zasadach zawartych w Codex Alimentarius. Obowiązek posiadania wdrożonego systemu HACCP reguluje Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006r.), która przywołuje i opiera się m.in. na przepisach:
- Rozporządzenia (WE) nr **178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady
- Rozporządzenia (WE) nr **852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady



Kogo HACCP nie dotyczy:

- Prywatnej domowej produkcji na własny użytek
- Dystrybucji małych ilości produktów w obrocie lokalnym, z uwzględnieniem tylko przepisów krajowych
- Obrotu małymi ilościami produktów obejmujących lokalnych, drobnych producentów i konsumentów, a także w lokalnym obrocie detalicznym
- Dystrybucji surowców do celów garbarskich lub produkcji żelatyny oraz kolagenu
- Produkcji pierwotnej.

Na czym polega HACCP?

- System HACCP polega, na identyfikacji potencjalnych zagrożeń (biologicznych, chemicznych i fizycznych), jakie mogą wystąpić w żywności oraz określeniu metod ich unikania i eliminowania. Może on być stosowany na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego podczas produkcji, magazynowania, dystrybucji, dostarczenia do klienta w sklepie i restauracji.



Korzyści ze stosowania HCCP

- Monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli pozwala w przypadku stwierdzenia odchyleń od założonych parametrów występowania zagrożenia bądź zbliżenia się do jego strefy, reagować na bieżąco zanim wyrób trafi do konsumenta.





7 zasad HCCP

Są to zadania do wykonania, aby móc wdrożyć system.

1. Analiza zagrożeń
2. Wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli
3. Określenie wartości docelowych i tolerancji dla Krytycznych Punktów Kontroli
4. Określenie systemu monitorowania Krytycznych Punktów Kontroli
5. Określenie działań korygujących
6. Określenie systemu weryfikacji
7. Określenie systemu dokumentacji i zapisów



Analiza zagrożeń

- Przeprowadzenie analizy zagrożeń polega na identyfikacji potencjalnych zagrożeń związanych z produkcją żywności na wszystkich jej etapach, począwszy od miejsca produkcji surowców, tj. gospodarstwa, poprzez przetwórstwo i obrót, aż do miejsca jej spożycia oraz ocenie prawdopodobieństwa ich wystąpienia i rozwinięcia, czyli ocenie ryzyka. Zdarza się również sytuacja, w której więcej niż jedno zagrożenie może być kontrolowane przez jeden środek kontrolny.



Wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli CCP (Critical Control Point)

- Jako Krytyczny Punkt Kontroli określa się miejsca, etapy, procesy lub operacje jednostkowe, w których należy podjąć środki zapobiegawcze lub kontrolne w celu wyeliminowania, zapobieżenia lub zminimalizowania zagrożenia do poziomu dopuszczalnego.
- Identyfikację Krytycznych Punktów Kontrolnych w systemie HACCP może ułatwić zastosowanie "drzewa decyzyjnego", które ustawia w logiczny ciąg pytania i odpowiedzi dotyczące możliwości zlikwidowania lub zmniejszenia do akceptowalnego poziomu, zagrożenia w danym punkcie.



Określenie wartości docelowych i tolerancji dla Krytycznych Punktów Kontroli

- Ustalenie limitów krytycznych oznacza określenie dla każdego CCP wartości krytycznych, a więc wartości minimalnych lub maksymalnych, np. wysokości temperatury obróbki cieplnej, czasu procesu, wilgotności, jakości wody, pH, gwarantujących eliminację lub redukcję zagrożeń w określonym "drzewem decyzyjnym" Krytycznym Punkcie Kontroli (CCP).





Określenie systemu monitorowania Krytycznych Punktów Kontroli

- Zadaniem monitorowania jest bieżąca kontrola produkcji i zapobieganie wypuszczeniu wadliwych produktów. Należy dobrać odpowiednie procedury monitorowania, aby można było stwierdzić utratę kontroli i odchylenia w danym CCP. Monitorowanie powinno być przeprowadzone w sposób ciągły. Jeżeli nie ma możliwości ciągłego monitorowania, powinna zostać ustalona częstotliwość pomiarów, niezbędna do zagwarantowania pełnej kontroli CCP.





Określenie działań korygujących

- Działania korekcyjne muszą być określone zarówno dla procesu, jak i dla nieprawidłowo wytworzonego produktu. W przypadku pojawienia się nieprawidłowości muszą być podjęte działania korygujące: - określenie czy dany produkt musi ulec zniszczeniu, -określenie lub skorygowanie przyczyn nieprawidłowości, - przechowywanie wyników działań korygujących. Musi również być wskazana osoba odpowiedzialna za przeprowadzenie działań korygujących, zaś procedura działania korygującego musi być dokumentowana w planie HACCP.

Określenie systemu weryfikacji

- W celu określenia czy system HACCP funkcjonuje prawidłowo, mogą być zastosowane różne metody: audyty, testy, analizy, itp.
- Przeprowadzenia całkowitego przeglądu systemu HACCP należy dokonywać co najmniej raz w roku. Procedury weryfikacyjne powinny być uruchamiane za każdym razem, gdy zachodzą zmiany w procesie produkcyjnym oraz w regularnych odstępach czasu, profilaktycznie.





Określenie systemu dokumentacji i zapisów

- Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji jest podstawowym elementem systemu HACCP. Dokumenty powinny być dokładne i odpowiednie do natury i rozmiaru operacji. Muszą być przechowywane nie tylko w komputerze, ale też w zapisie ręcznym. Zgodnie z siódmą zasadą systemu, należy ustalić sposób dokumentowania wszystkich przedsięwzięć wynikających z pozostałych zasad tego systemu.





GHP stanowi część GMP

- Warunki wstępnego wdrożenia systemu HACCP obejmują wdrożenie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
- Pojęcia GMP jak i GHP są zdefiniowane w ustawie z dnia 22 lipca 2002 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Z definicji tych wynika, że GHP i GMP są ze sobą powiązane, przy czym GHP obejmuje węższy zakres, bo odnosi się tylko do zapewnienia bezpieczeństwa żywności, podczas gdy GMP obejmuje wszystkie elementy jakości zdrowotnej.



GHP czyli Dobra Praktyka Higieniczna

- Pracownicy, mający związek z produkcją i przetwarzaniem żywności, zobligowani są do przestrzegania restrykcyjnych przepisów sanitarnych. To właśnie niewłaściwa obróbka cieplna, zbyt długi okres schładzania produktów, przechowywanie produktów w temperaturze pokojowej, wadliwie prowadzone procesy technologiczne, wykorzystanie do produkcji zanieczyszczonych surowców, maszyn i urządzeń, nieodpowiednie nawyki higieniczne personelu bądź zatrudnianie przy produkcji pracowników zakażonych drobnoustrojami patogennymi - to najczęstsze przyczyny zatruc pokarmowych.



UWAGA!!!

Zgodnie z art. 100.1 ust. 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. O Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz.U. nr 171 poz. 1225 z 27.09.2006r.): **kto nie wdraża w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością zasad systemu HACCP** wbrew obowiązkowi określonemu w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 **podlega karze grzywny.**



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Materiał opracowany w ramach realizacji projektu **„Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”**.