



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s.
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reza 2010, s.
<http://www.gastronova.pl/haccp.html>

HACCP to skrót pierwszych liter angielskiej nazwy Hazard Analysis and Critical Control Point po polsku: Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli

CEL SYSTEMU HACCP

HACCP pozwala eliminować zagrożenia już od momentu powstania surowca, dając konsumentowi bezpieczny produkt. Zagrożeniem jest wszystko, co może przynieść szkodę konsumentowi. Wyróżnia się trzy rodzaje zagrożeń:

- *mikrobiologiczne (bakterie, wirusy),*
- *fizyczne, np. szkło, piasek,*
- *chemiczne, np. środki ochrony roślin, detergenty.*

W systemie HACCP badanie jakości gotowego produktu zastąpione jest *nadzorowaniem* wszystkich etapów jego powstawania i dystrybucji, od przygotowywania, poprzez przetworzenie, produkcję, pakowanie, magazynowanie, transport, aż do sprzedaży gotowego środka spożywczego. Dzięki takiemu podejściu, przed wyprodukowaniem wyrobu *zapobiega się lub eliminuje zagrożenia zdrowotne* związane z surowcami, dodatkami i materiałami pomocniczymi, personelem, maszynami i urządzeniami, a także procesem technologicznym. Jest to najefektywniejszy sposób gwarantowania bezpieczeństwa żywności uznany przez wszystkie organizacje zainteresowane jej bezpieczeństwem.

Stosowanie systemu HACCP jest również korzystne dla producentów żywności, którzy w przypadku inspekcji urzędowej mogą udowodnić, iż zrobili wszystko, by uzyskać bezpieczny i dobry jakościowo produkt.

DEFINICJA HACCP

HACCP - *Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli* jest prewencyjnym systemem zarządzania jakością żywności. System ma na celu rozpoznanie, ocenę i kontrolę zagrożenia żywności podczas wszystkich etapów jej produkcji i dystrybucji. Zagrożenie należy rozumieć jako biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik lub zdarzenie zaistniałe w produkcji pożywienia, który może niekorzystnie wpłynąć na zdrowie konsumenta.

ZASADY SYSTEMU HACCP

Wymagania systemu analizy zagrożeń i krytycznego punktu kontrolnego zestawiono w **7 zasadach** ustanawiających wytyczne do opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu. **Zostały one tak przygotowane, aby miały zastosowanie we wszystkich sektorach przemysłu spożywczego.** Zasady te uzyskały międzynarodową aprobatę, a szczegóły dotyczące ich zastosowania zostały opublikowane przez

Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO oraz Państwowy Komitet Doradczy ds. Kryteriów Mikrobiologicznych Żywności (NACMCF).

Zasada 1. Przeprowadzenie analizy potencjalnych zagrożeń dla higieny żywności na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji produktu spożywczego.

Zasada 2. Określenie procedur lub czynności, które mogą być kontrolowane, w celu wyeliminowania zagrożenia dla higieny produktu lub zminimalizowania prawdopodobieństwa jego wystąpienia. Procedury i czynności te zwane są Krytycznymi Punktami Kontroli.

Rozróżnia się Krytyczne Punkty Kontrolne I stopnia (KPK 1, CCP 1), oznaczające etap, miejsce lub operację, w których zagrożenia dla jakości wytworów spożywczych w procesie produkcji mogą być wyeliminowane, oraz Krytyczne Punkty Kontrolne II stopnia (KPK 2, CCP 2), określające stan, miejsce lub operację, w których zagrożenie można tylko zminimalizować do poziomu akceptowalnego z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowia konsumenta.

Zasada 3. Ustalenie wartości krytycznych dla KPK. Każdy Krytyczny Punkt Kontrolny musi posiadać określone normy i ich wartości krytyczne, tzn. wartości minimalne lub maksymalne (np. wysokość temperatury obróbki cieplnej, odpowiednie pH, itp.), których przestrzeganie pozwoli na eliminację lub zmniejszenie zagrożeń.

Zasada 4. Opracowanie systemu monitorowania każdego KPK opartego na regularnej obserwacji i prowadzeniu pomiarów przyjętych wartości krytycznych. Monitorowanie jest pomiarem lub obserwacją parametrów kontrolnych w każdym KPK i powinno być tak zaplanowane, aby było możliwe zastosowanie działań zapobiegawczych / zaradczych, zanim nastąpi utrata kontroli nad systemem weryfikacji.

Zasada 5. Ustalenie działań korygujących, przeprowadzanych w wypadku, gdy monitorowanie wskazuje, że wartości przyjęte dla danego KPK zostały przekroczone.

Zasada 6. Weryfikacja systemu zgodnie z opracowanymi procedurami sprawdzającymi, gwarantującymi efektywne działania systemu HACCP i zapewniające otrzymanie produktu spożywczego o określonej jakości.

Zasada 7. Opracowanie dokumentacji dla programu HACCP (rejestracja wyników, prowadzenie zapisów i przechowywanie danych, z których można skorzystać, kontrolując zagrożenia w określonym KPK, oraz prowadzenie rejestru danych odnoszących się do samego systemu HACCP).

GDZIE STOSUJE SIĘ SYSTEM HACCP ?

System HACCP jest systemem uniwersalnym dającym zastosować się do każdego rodzaju produkcji. Obecnie najszersze zastosowanie jest w branży spożywczej. Uniwersalność systemu nie oznacza, że jedna procedura może znaleźć zastosowanie w każdym etapie produkcji. Należy podkreślić, że dla każdego zakładu (przedsiębiorstwa), linii produkcyjnej, wyrobu ustala się indywidualny program, uwzględniający specyfikę zakładu i prowadzonego w nim przetwórstwa, tworzy się tzw. Księgę HACCP.