

**HACCP to skrót pierwszych liter angielskiej nazwy Hazard Analysis and Critical Control Point po polsku: .....**

## **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:

- .....
- .....
- .....

W systemie HACCP badanie jakości gotowego produktu zastąpione jest ..... 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 ..... 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 - ..... 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.

---