

# **PORADNIK WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP**

W Polsce, podstawowym aktem prawnym regulującym kwestie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, w tym zagadnienia związane z wdrażaniem przez firmy branży spożywczej systemu HACCP, jest znowelizowana ustawa z 11 maja 2001 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. 01, 63, 634, ostatnia nowelizacja Dz. U.03,208,2002).

W świetle polskich przepisów prawnych od 01.05 2004 r. we wszystkich firmach, bez względu na ich wielkość, zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu żywności należy rozpocząć wprowadzanie zasad systemu HACCP. Ustawodawca wśród zasad i trybów postępowania (art.29) wymienia:

1. zidentyfikowanie i ocenę zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
2. określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub ograniczania zagrożeń,
3. ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli limitów rozgraniczających stany akceptowalne od nieakceptowanych w celu zapobiegania, eliminowania lub ograniczania zidentyfikowanych zagrożeń,
4. ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
5. ustalenie działań naprawczych (korygujących), jeżeli monitorowanie wykazuje, że krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań, o których mowa w punkcie 3,
6. sposób weryfikacji zasad systemu HACCP w zakładzie, w celu potwierdzenia, że postępowanie, o którym mowa w ust. 1, jest skuteczne, określa kierujący zakładem, weryfikowanie zasad systemu HACCP obejmuje dane potwierdzające bezpieczeństwo żywności odpowiednio do wielkości zakładu i rodzaju działalności.

Przedstawione przez ustawodawcę zasady podstawowe należy rozumieć nie tyle jako zasady których trzeba przestrzegać, ale jako zadania, które należy zrealizować.

Przy opracowywaniu zakładowej dokumentacji systemu HACCP prawodawca zaleca korzystanie z poradników branżowych (art.30 i 30a). Przedstawiona w tym poradniku przykładowa dokumentacja może być pomocna przy tworzeniu własnego systemu.

Wdrażanie systemu HACCP warto poprzedzić sporządzeniem harmonogramu prac. W poradniku tym zaprezentowano wdrażanie systemu „w dwunastu etapach”.

## **Etap 1. Utworzenie zespołu ds. HACCP**

Wdrożenie systemu powinien prowadzić zespół kompetentnych osób. Powinien spotykać się okresowo i rozpatrywać etapowo wszystkie sprawy związane z wdrażaniem systemu. Zespół HACCP powinien być formalnie powołany przez kierownictwo zakładu.

Tekst takiego dokumentu winien znaleźć się w Księdze HACCP.

## **Etap 2. Opisanie produktu**

Opis produktu powinien zawierać wszelkie niezbędne informacje pozwalające na jego pełną identyfikację. W zasadzie dla każdego asortymentu powinien być opracowany odrębny opis. W przypadku baru opis produktów ma raczej ograniczone zastosowanie.

## **Etap 3. Określenie przeznaczenia produktu**

Wymagania dotyczące zdefiniowania docelowej grupy klientów i zastrzeżenie, przez jakie grupy konsumentów produkty nie powinny być spożywane należy do producentów.

Etap ten podobnie jak poprzedni w przypadku zakładu ma nieco ograniczone zastosowanie.

## **Etap 4. Sporządzenie schematu technologicznego (planu sytuacyjnego)**

Kolejnym zadaniem zespołu HACCP jest opracowanie schematu technologicznego (planu sytuacyjnego). Schemat taki powinien być przygotowany w postaci diagramu i obejmować wszystkie etapy postępowania z produktami.

## **Etap 5. Sprawdzenie czy schemat technologiczny (plan sytuacyjny) jest zgodny ze stanem faktycznym**

Zasadniczą sprawą jest, aby szczegółowe dane przedstawione na schemacie technologicznym (planie sytuacyjnym) odzwierciedlały stan faktyczny. W praktyce często występują różnice pomiędzy tym, co znajduje się w dokumentacji a stanem faktycznym. Ważne jest uwzględnienie wszystkich czynności, zapewnienie identyczności postępowania na wszystkich zmianach.

W przedstawionej w niniejszym programie dokumentacji potwierdzenie sprawdzenia schematu ze stanem faktycznym potwierdzone jest podpisem Przewodniczącego Zespołu HACCP (punkt 2.4. Księgi HACCP).

Weryfikację należy prowadzić w przypadku wprowadzania zmian w procesach, oraz okresowo i odnotowywać.

## **Etap 6. (zasada nr 1 z ustawy) Sporządzenie listy potencjalnych zagrożeń na każdym etapie procesu . Przeprowadzenie analizy zagrożeń i określenie działań zapobiegawczych w celu kontroli zagrożeń**

Jest to szósty etap wdrożenia i jednocześnie pierwsza zasada systemu HACCP. Jest kluczowym etapem projektowania systemu. Wymagane jest przeprowadzenie analizy zagrożeń na każdym etapie procesu w oparciu o zweryfikowany schemat zawarty w arkuszu identyfikacji zagrożeń.

## **Etap 7. (zasada nr 2) Określenie Krytycznych Punktów Kontrolnych (CCP)**

Jest to druga z najważniejszych czynności w prawidłowym wdrożeniu systemu HACCP. Identyfikacja Krytycznych Punktów Kontrolnych w systemie HACCP może być ułatwiona przez zastosowanie „drzewa decyzyjnego”, które stanowi ciąg pytań i odpowiedzi dotyczących możliwości zlikwidowania lub zmniejszenia zagrożeń występujących na danym etapie. Zidentyfikowane Krytyczne Punkty Kontrolne są czynnościami lub etapami procesu,

w których należy podjąć środki zapobiegawcze lub kontrolne, w celu wyeliminowania lub ograniczenia do poziomu akceptowalnego zidentyfikowanych zagrożeń. W związku z powyższym należy zapewnić pełen monitoring parametrów danej czynności bądź procesu oraz prowadzić stosowne zapisy.

W prezentowanej dokumentacji wyznaczone zostały dwa Krytyczne Punkty Kontrolne. CCP1 na etapie magazynowania produktów używanych do przygotowywania posiłków oraz CCP2 na etapie ich przechowywania. Fakt zidentyfikowania CCP winien być odnotowany w arkuszu identyfikacji zagrożeń.

#### **Etap 8. (zasada nr 3) Ustalenie granicznych parametrów krytycznych dla każdego CCP i ustalenie dopuszczalnych tolerancji**

Po ustaleniu CCP, każdemu z nich należy przypisać określone, najlepiej fizyczne lub chemiczne, mierzalne parametry charakteryzujące przebieg danego procesu (przynajmniej jeden) oraz ustalić wartości optymalne i wartości krytyczne. Wartości optymalne danego parametru powinny gwarantować skuteczną eliminację zagrożenia lub ograniczenie go do poziomu akceptowalnego. Wartości krytyczne pozwalają na odróżnienie stanu akceptowalnego od nieakceptowanego.

W przypadku naszego kontroli warunków przechowywania takimi parametrami będą temperatura, wilgotność i czas.

#### **Etap 9. (zasada nr 4) Określenie systemu (sposobu) monitorowania dla każdego CCP**

Monitorowanie polega na planowym pomiarze ustalonych parametrów oraz na systematycznych obserwacjach. Jest podstawą funkcjonowania systemu HACCP. Najlepszy jest monitoring ciągły z użyciem urządzeń rejestrujących podłączonych do systemu sygnalizującego wystąpienie nieprawidłowości. Metody monitorowania powinny być szybkie, wiarygodne, wykonywane bezpośrednio w obszarze CCP. Uzyskiwane dane muszą być dokumentowane. Należy opracować program monitorowania obejmujący opis metody, częstotliwość, sposób prowadzenia i przechowywania zapisów.

W naszym przypadku monitorowanie CCP polegać będzie na pomiarze temperatury w urządzeniach chłodniczych i magazynie i odnotowywaniu wyników w arkuszu monitorowania CCP. Sposób monitorowania doprecyzowuje Instrukcja monitorowania CCP

#### **Etap 10. (zasada nr 5) Ustalenie działań korygujących, które powinny być podjęte w sytuacji gdy wyniki monitorowania wykażą, że dany CCP nie znajduje się pod kontrolą**

Zespół HACCP powinien opracować działania korygujące umożliwiające usunięcie potencjalnych odchyłeń od przyjętych wartości. Opis takich działań powinien obejmować wszystkie CCP, osoby odpowiedzialne za ich wykonanie, sposób postępowania z produktami, które znalazły się poza kontrolą. Należy dążyć do takiej sytuacji, aby nie było potrzeby stosowania działań korygujących opracowując odpowiednie działania prewencyjne zapobiegające powstawaniu sytuacji krytycznych.

Działaniami korygującymi w przypadku w naszym przypadku będzie regulacja temperatury w urządzeniu chłodniczym lub przeniesienie produktów z urządzenia, które nie gwarantuje odpowiedniej temperatury do drugiego, podobnego urządzenia. Działania korygujące winny być opisane w instrukcji.

**Etap 11. (zasada nr 6) Opracowanie procedur weryfikujących służących potwierdzeniu, że system HACCP działa skutecznie**

Potwierdzanie skuteczności systemu HACCP powinno odbywać się okresowo w sposób zaplanowany zgodnie z przyjętym harmonogramem oraz zawsze w przypadku zmian w systemie. Istnieją różne narzędzia przeprowadzania weryfikacji: audit, przegląd, inspekcja. Weryfikacja wdrożonego i funkcjonującego systemu może powodować jego modyfikacje.

Przykład procedury weryfikacji winien znaleźć się w załączniku do procedury. Procedura ta jest dosyć obszerna, w przypadku zakładu nie zachodzi potrzeba realizacji wszystkich prezentowanych tam metod.

**Etap 12. (zasada nr 7) Sporządzenie dokumentacji systemu HACCP zawierającej wszystkie procedury i zapisy zgodne z zasadami systemu HACCP i ich zastosowaniem. Określenie sposobów przechowywania zapisów**

Opracowana prawidłowo dokumentacja w sposób klarowny winna przedstawiać prowadzone działania, stanowić podstawę do oceny prawidłowości funkcjonowania systemu HACCP.

**Prezentowany poradnik zawiera realizację punkt po punkcie zaleceń Codex Alimentarius. Poradnik niniejszy jest opracowany w sposób obszerny i ma służyć do pomocy przy opracowywaniu dokumentacji systemu HACCP w zakładzie.**