





TRAF00N project is funded by the European Community's Seventh Framework Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912



Warsztaty szkoleniowe dla producentów tradycyjnej żywności z warzyw

Boguchwała, 27.03.2015

A decorative graphic on the left side of the slide, resembling a stylized flower or pinwheel with five petals in green, yellow, orange, and light blue. Each petal contains a faint line-art icon: a carrot in the green petal, a fish in the light blue petal, and an orange in the orange petal.

PRAKTYCZNE ASPEKTY WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP W PRODUKCJI ŻYWNOŚCI TRADYCYJNEJ

dr Halina Turlejska

ROLA MAŁYCH ZAKŁADÓW SPOŻYWCZYCH

- **Sektor małych i średnich przedsiębiorstw (SME – small and medium enterprises lub SLDBs – small and less development business):**
- **stanowi istotną część całej działalności gospodarczej w branży żywnościowej,**
- **przyczynia się wydatnie do zaopatrzenia ludności w żywność.**
- **jest ważnym źródłem miejsc pracy i przyczynia się do rozwoju lokalnej gospodarki.**
- **Tradycyjne metody produkcji żywności nadają kulturową różnorodność i pozwalają na podtrzymywanie tradycji, ale nie zawsze spełniają wymogi prawa i są zgodne z niektórymi nowoczesnymi wymaganiami technicznymi.**



ŻYWNOŚĆ TRADYCYJNA

Żywność tradycyjna ceniona jest przez konsumentów ze względu na swoje często specyficzne i charakterystyczne walory smakowe.

Jest ona wytwarzana:

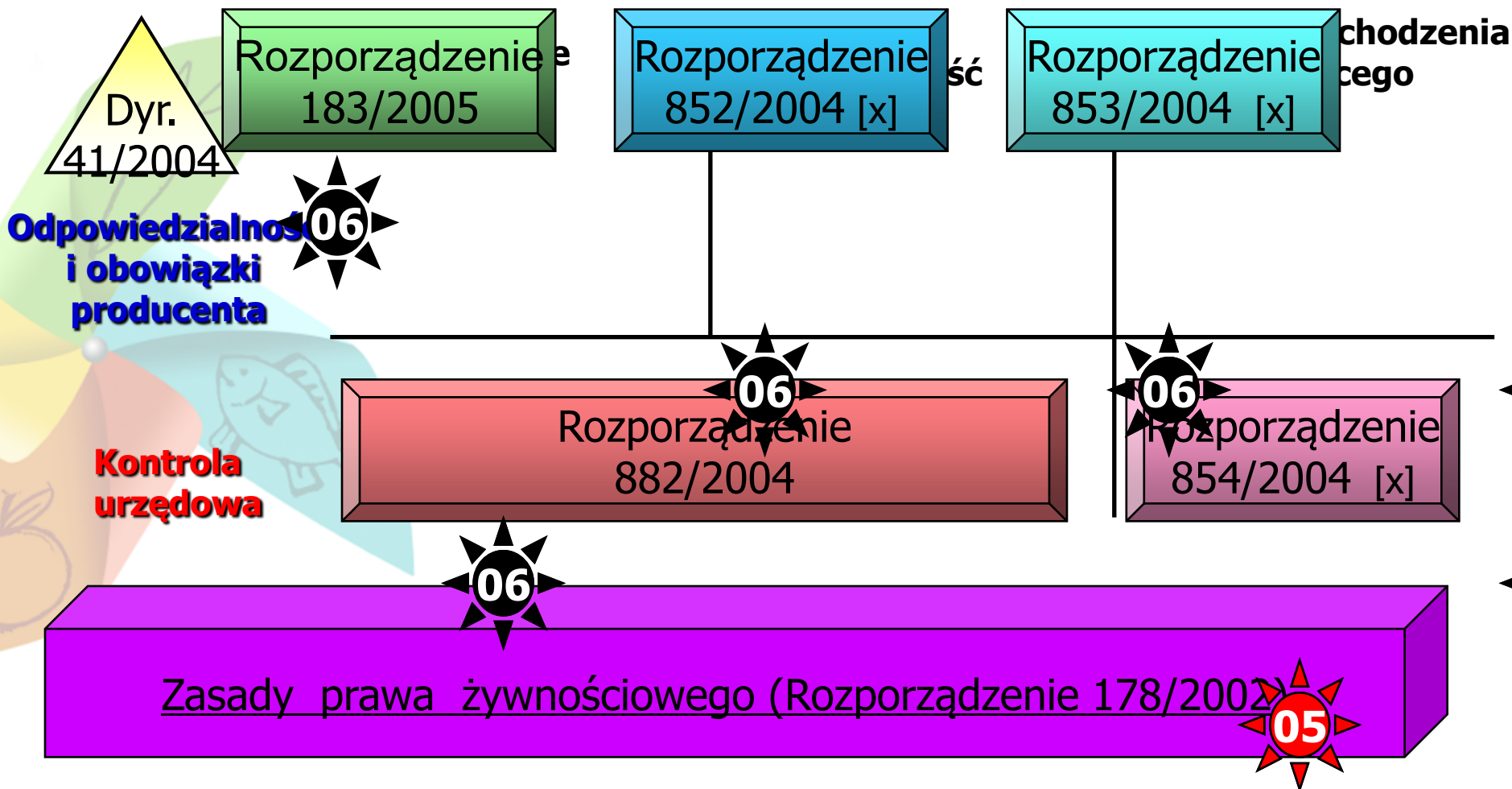
- **w oparciu o tradycyjną, przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturę,**
- **w warunkach o mniej zaawansowanej technologicznie infrastrukturze,**
- **często na starych, tradycyjnych urządzeniach.**

Nie mniej jednak musi ona zgodnie z prawem, sprostać wszystkim wymaganiom dotyczącym bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.

STRUKTURA PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO



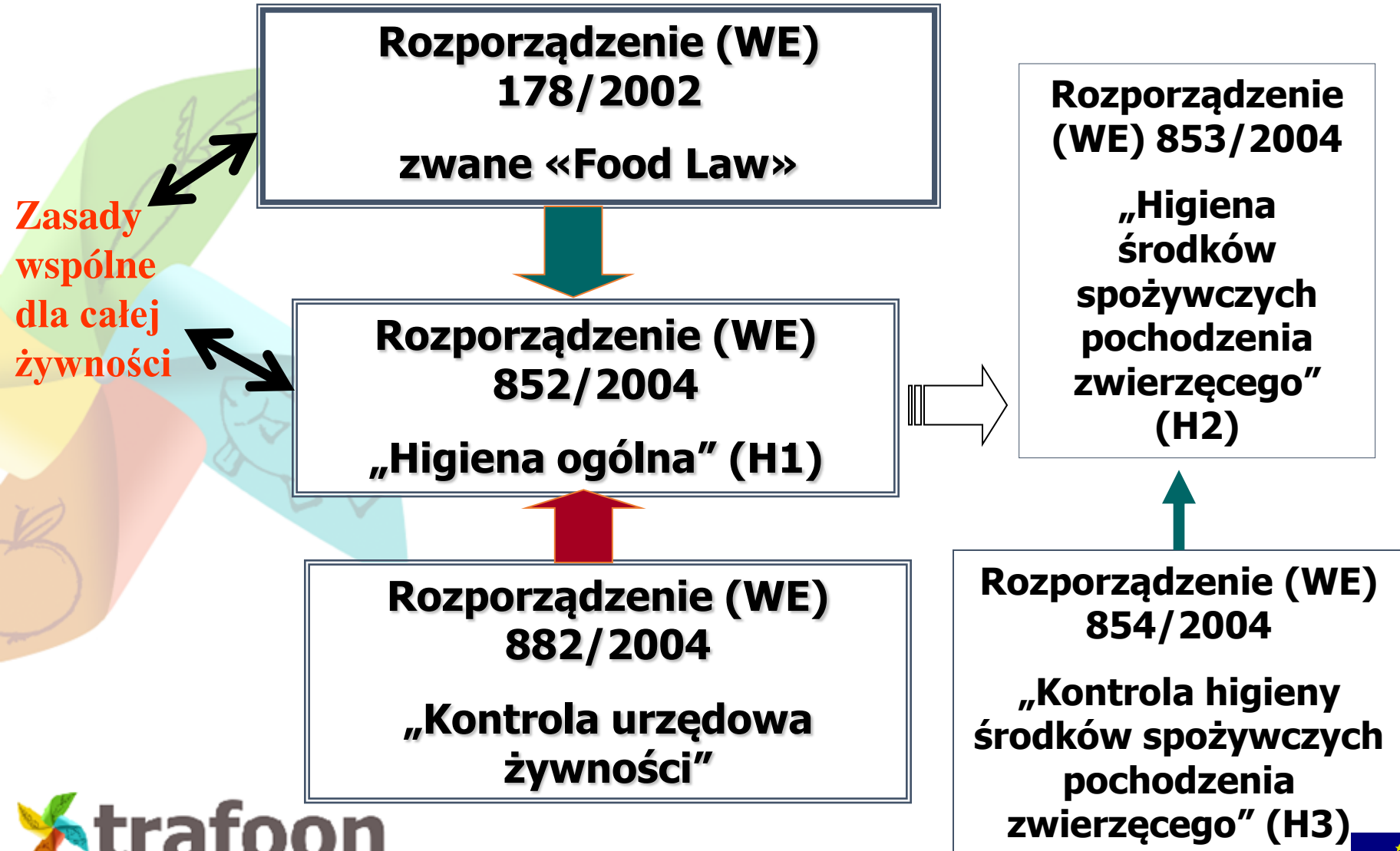
UNII EUROPEJSKIEJ



[x] „Hygiene package” stricto sensu
- Pakiet „higieniczny”

www.europa.eu.int/eur-lex/lex

OGÓLNY UKŁAD USTAWODAWSTWA UNIJNEGO W ZAKRESIE HIGIENY I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ



ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA ZA BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Prawo żywnościowe nakłada na wszystkie podmioty działające w obszarze żywności, w tym również na producentów żywności tradycyjnej, wymóg ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności i ustala:

- ↪ obowiązek zapewnienia **pełnego bezpieczeństwa** żywności wprowadzanej na rynek
- ↪ obowiązek **sprawdzania** jakości zdrowotnej żywności
- ↪ ogólny obowiązek **identyfikowalności**
- ↪ obowiązek działania zgodnie z przepisami prawa



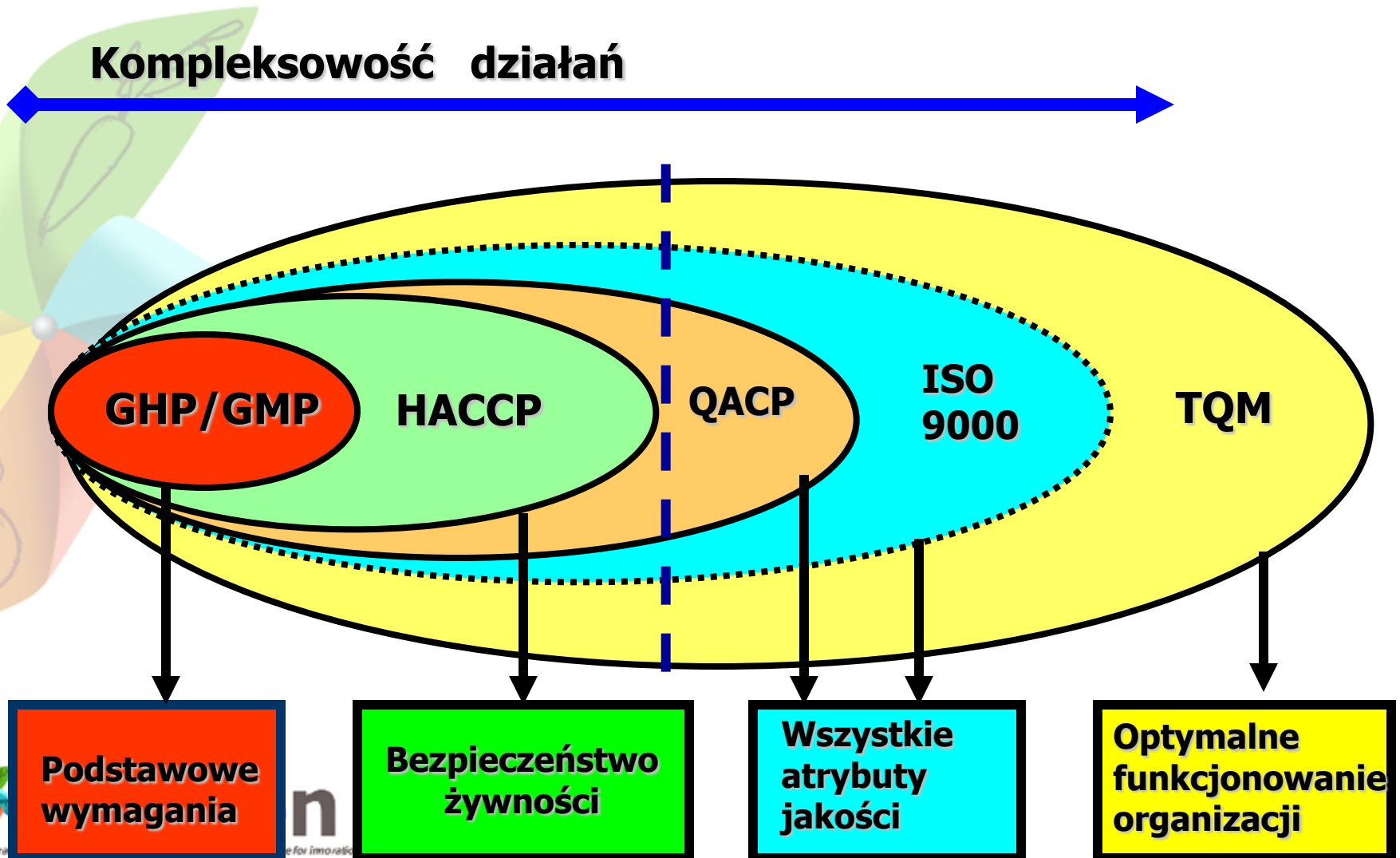
CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Głównymi czynnikami wpływającymi na jakość i bezpieczeństwo produktów tradycyjnych są:

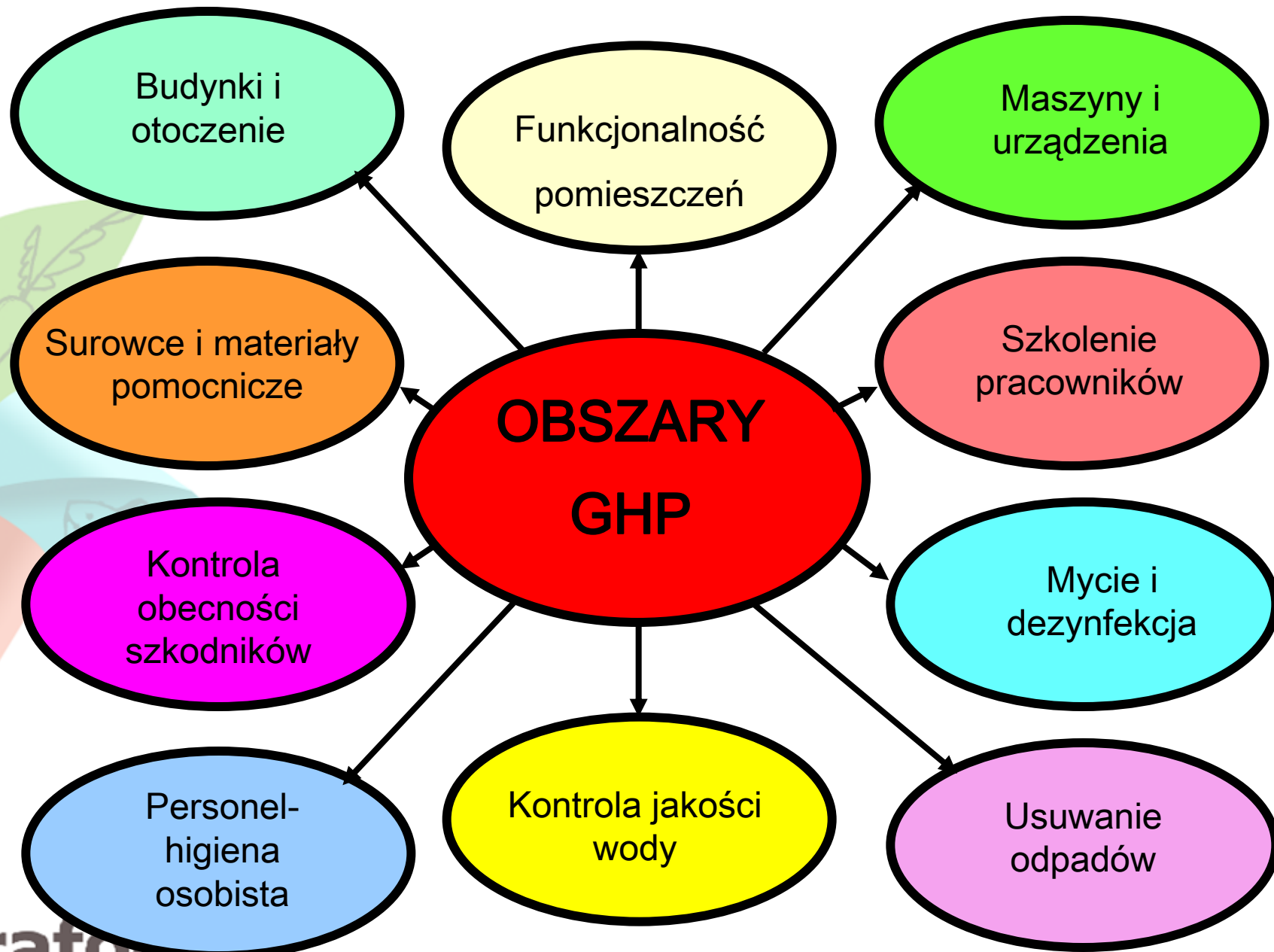
- **jakość zdrowotna surowca – wynikająca ze sposobu uprawy i pozyskiwania płodów rolnych,**
- **przebieg procesu technologicznego – co oznacza przestrzeganie wszystkich ważnych parametrów technologicznych na każdym etapie produkcji,**
- **warunki magazynowania wyrobów gotowych - określone czasem i parametrami higrotermicznymi składowania,**
- **sposób dystrybucji - od momentu wyjścia wyrobu gotowego z magazynu do oddania go w ręce konsumenta.**

WSPÓŁZALEŻNOŚĆ DZIAŁAŃ NA RZECZ BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI

Kompleksowość działań



OBSZARY DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ



HACCP

5

Rozporządzenie
852/2004

Obowiązek wdrożenia





HACCP-12 etapów - 7 zasad



Etap 1	Powołanie Zespołu ds. HACCP
Etap 2	Opisanie produktu
Etap 3	Określenie planowanego wykorzystania produktu
Etap 4	Opracowanie schematu procesu
Etap 5	Weryfikacja schematu
Etap 6 - Zasada 1	Przeprowadzenie analizy zagrożeń
Etap 7 - Zasada 2	Wyznaczenie CCP`s
Etap 8 - Zasada 3	Określenie wartości krytycznych dla CCP`s
Etap 9 - Zasada 4	Określenie sposobu monitorowania CCP`s
Etap 10 - Zasada 5	Ustalenie działań korygujących
Etap 11 - Zasada 6	Ustalenie procedur weryfikacji
Etap 12 - Zasada 7	Prowadzenie dokumentacji i zapisów

SYSTEM HACCP

USTALENIA WYNIKAJĄCE Z REGULACJI PRAWNYCH:

- Pełną odpowiedzialność w zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi **przedsiębiorca** produkujący lub wprowadzający ją do obrotu.
- Przedsiębiorca odpowiada za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności.
- (Dlatego też przedsiębiorca powinien być jak najbardziej zainteresowany wdrażaniem systemu HACCP).
- **System HACCP jest obligatoryjny we wszystkich obszarach produkcji i przetwórstwa żywności, a także obrotu żywnością, bez względu na wielkość przedsiębiorstwa i rodzaj prowadzonej działalności.**
- **Podkreśla się, że należy wdrażać zasady systemu HACCP, a nie system jako taki.**

SYSTEM HACCP



USTALENIA WYNIKAJĄCE Z REGULACJI PRAWNYCH c.d.:

- **Przewiduje się podjęcie wszelkich działań zmierzających do szerokiego upowszechniania wiedzy nt. praktycznej realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP , a przede wszystkim pełnego udostępniania wszystkim zainteresowanym odpowiednich materiałów informacyjnych tzw. **przewodników wdrażania zasad GHP/GMP i HACCP** dostosowanych do potrzeb poszczególnych grup przedsiębiorstw.**
- **Nie istnieje żaden formalny obowiązek certyfikacji systemu HACCP przez jakiegokolwiek instytucje.**



ZASADY GHP/GMP a SYSTEM HACCP

- **Stosowanie zasad GHP/GMP zawsze było i jest wymagane prawem.**
- **Wdrażanie i stosowanie zasad systemu HACCP obowiązuje od 1 stycznia 2006 r.**
- **Nie wolno mylić zasad GHP/GMP z systemem HACCP.**
- **Dostosowanie zakładu do wymogów UE pod względem technicznym – może bardzo dużo kosztować.**
- **Wdrożenie zasad systemu HACCP i bieżące monitorowanie krytycznych punktów kontroli nie jest aż tak kosztowne, aczkolwiek wymaga nakładów m.in. na:**
 - przygotowanie i przeszkolenie załogi,
 - zakup urządzeń kontrolno-pomiarowych do monitorowania itp.
 - przygotowanie i prowadzenie dokumentacji

HACCP W MAŁYCH ZAKŁADACH

- **Codex Alimentarius w swoim dokumencie „Zalecany Międzynarodowy Kodeks Dobrej Praktyki – Ogólne Zasady Higieny Żywności” obok przedstawienia 7 zasad systemu HACCP podkreśla, że, w odniesieniu do małych przedsiębiorstw zaleca m.in. skoncentrowanie się przede wszystkim na następujących działaniach:**
 - **Zidentyfikować wszystkie elementy procesu technologicznego, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności oraz wszystkie potencjalne zagrożenia ;**
 - **Wdrożyć i realizować skuteczne procedury kontroli zagrożeń;**
 - **Monitorować istotne parametry procesów i zapewnić ich prawidłowość**
 - **Dokonywać przeglądu procedur kontroli okresowo i za każdym razem kiedy zmieniają się istotne elementy procesu.**

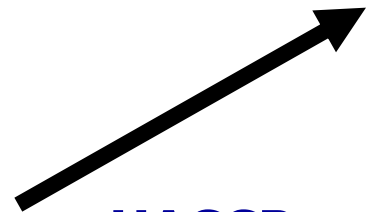
SEKWENCJA DZIAŁAŃ NA RZECZ ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO ŻYWNOCICI

- Realizacja zasad GHP



Prowadzenie kontroli wewnętrznej

- Wdrażanie zasad systemu HACCP



- Doskonalenie działań na rzecz bezpieczeństwa żywności



SYSTEM HACCP

=

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

SYSTEM ANALIZY ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI

SYSTEM HACCP

DEFINICJA:

Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i **oszacowanie skali** zagrożeń z punktu widzenia jakości zdrowotnej żywności oraz **ryzyka** wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcji i obrotu żywnością.

System ten ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

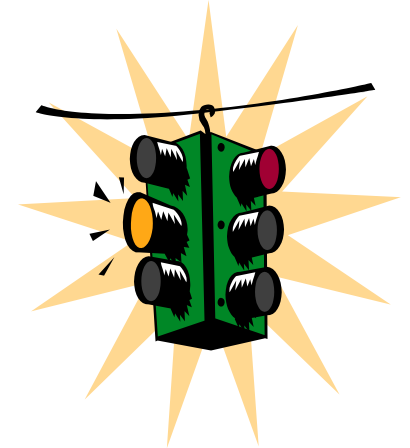
SYSTEM HACCP

DEFINICJA /wg Codex Alimentarius/

System, który:

- **identyfikuje**
- **ocenia**
- **kontroluje /opanowuje/**

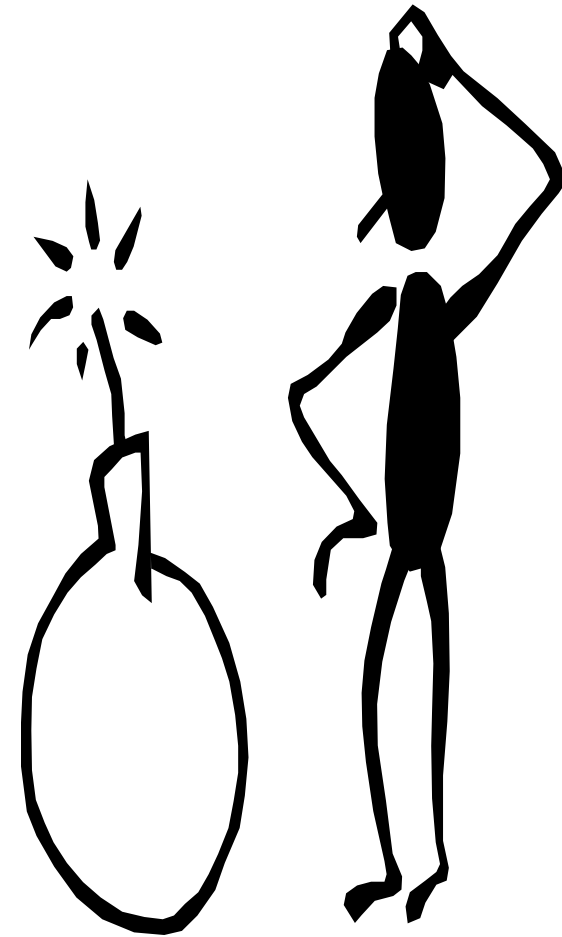
**zagrożenia istotne dla
bezpieczeństwa żywności**



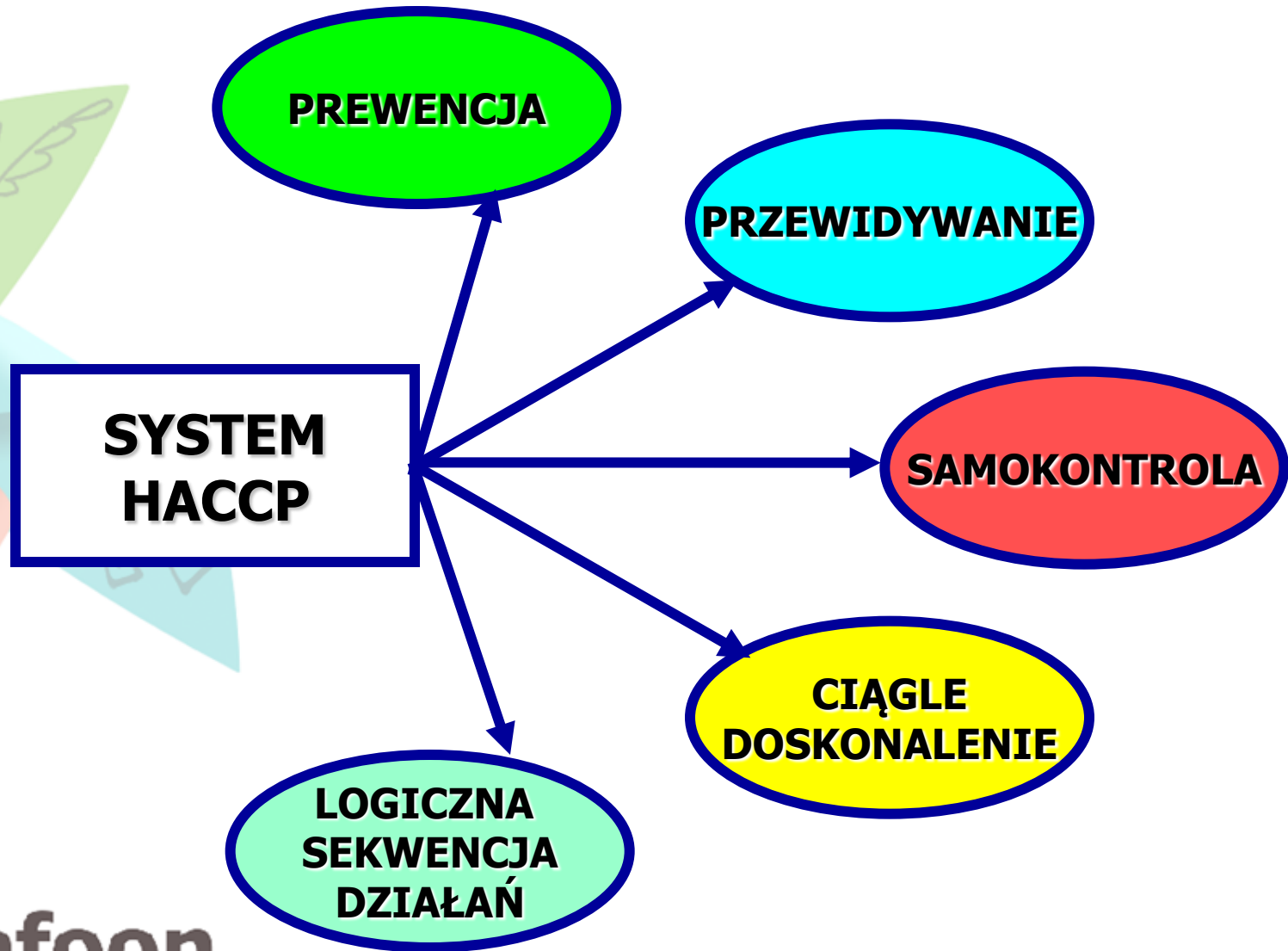
SYSTEM HACCP

Istotne elementy:

- **Identyfikacja zagrożeń**
- **Ocena istotności zagrożeń**
- **Oszacowanie ryzyka wystąpienia zagrożeń**
- **Określenie metod ograniczania zagrożeń**

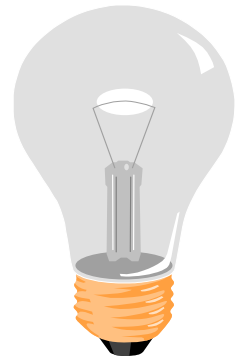
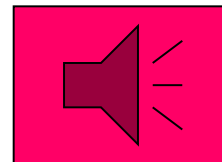


GŁÓWNE ZAŁOŻENIA SYSTEMU HACCP



CO TO JEST CCP ?

- Czynność lub etap procesu produkcyjnego, gdzie można zastosować środki nadzoru/kontroli w celu zapobieżenia występowania zagrożenia, wyeliminowania go lub ograniczenia go do akceptowalnego poziomu.
- CCP musi być pod kontrolą - **zastosuj monitoring**
- CCP posiada kluczowe znaczenie dla bezpieczeństwa



INTERPRETACJA DEFINICJI CCP ?

W praktyce często zapomina się o ważnych aspektach definicji CCP jakimi są:

- CCP jest najbardziej **„newralgicznym”** etapem procesu, z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności,
- W stosunku do zagrożeń występujących w danym CCP muszą być zidentyfikowane i zastosowane **środki kontroli/nadzoru** (jeśli nie mamy bieżących środków nadzoru do kontrolowania danego zagrożenia na danym etapie procesu, to etap ten nie może być określany jako CCP) ,
- CCP musi być **systematycznie monitorowany** z odpowiednią do naszych potrzeb **częstotliwością**, pozwalającą na uzyskiwanie bieżących informacji co dzieje się na tym etapie (jeśli nie możemy zapewnić takiego monitoringu etap ten nie może być uznany jako CCP).

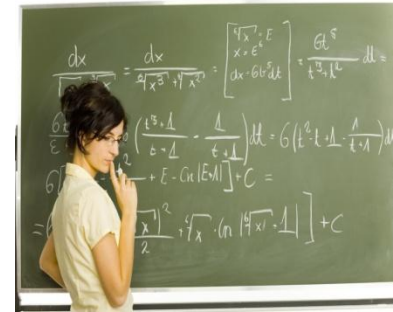
INTERPRETACJA DEFINICJI CCP

- Etapy procesu produkcyjnego, które decydują o cechach jakościowych produktu lub posiłku, w tym cechach preferowanych przez konsumenta jak np. smak, zapach, struktura, konsystencja, estetyka podania, opakowanie itp. , mimo, że są istotne dla konsumenta , **nie powinny postrzegane jako CCP,** gdyż nie odnoszą się bezpośrednio bezpieczeństwa.
- Np. mało smaczna potrawa, zbyt kwaśna, zimna lub za rzadka, rozgotowane warzywa, itp. to tylko efekty pewnych nieprawidłowych działań, które jednak generalnie nie mają wpływu na zdrowie konsumenta, a tylko na **stopień jego zadowolenia i satysfakcji.**

H
A
C
C
P

IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI - CCP

- Krytycznych punktów kontroli nie powinno być zbyt wiele w danym procesie. Kiedyś zalecano, aby było ich 5-9, później, że 3-7.
- **Dzisiaj podkreśla się, że w przeciętnym niezbyt rozbudowanym procesie nie powinno ich być więcej niż 5.**
- **Zbyt duża liczba CCP (w niektórych zakładach identyfikuje się ich kilkadziesiąt, a czasem i więcej, co jest oczywistym błędem) nie pozwala na prawidłowy, skuteczny i rzeczywisty monitoring.**



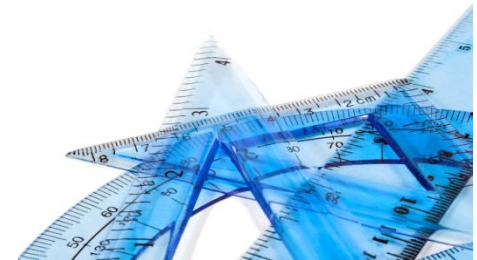
IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI - CCP

- Obecnie podejście do identyfikacji krytycznych punktów kontroli jest nieco odmienne niż jeszcze kilka lat temu.
- Kiedyś mówiono, że krytycznym punktem kontroli może być np. sprowadzany surowiec.
- Dzisiaj odkreśla się, że **nie surowiec** jako taki, a **przyjęcie surowca** jest CCP, gdyż w właśnie podczas przyjmowania surowca musimy podjąć decyzję, czy spełnia on nasze wymagania, czy też nie. W zależności od odpowiedzi na to pytanie albo go przyjmujemy, albo też odrzucamy.

IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI - CCP

Jako środek pomocniczy przy identyfikacji krytycznych punktów kontroli (KPK lub CCP) proponuje się często tzw. "drzewko decyzyjne" (jest wiele rodzajów drzewek), tj.;

logiczną sekwencję pytań i odpowiedzi w odniesieniu do każdego surowca i etapu produkcji, pozwalającą na określenie najbardziej istotnych z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności miejsc i etapów procesu produkcyjnego.

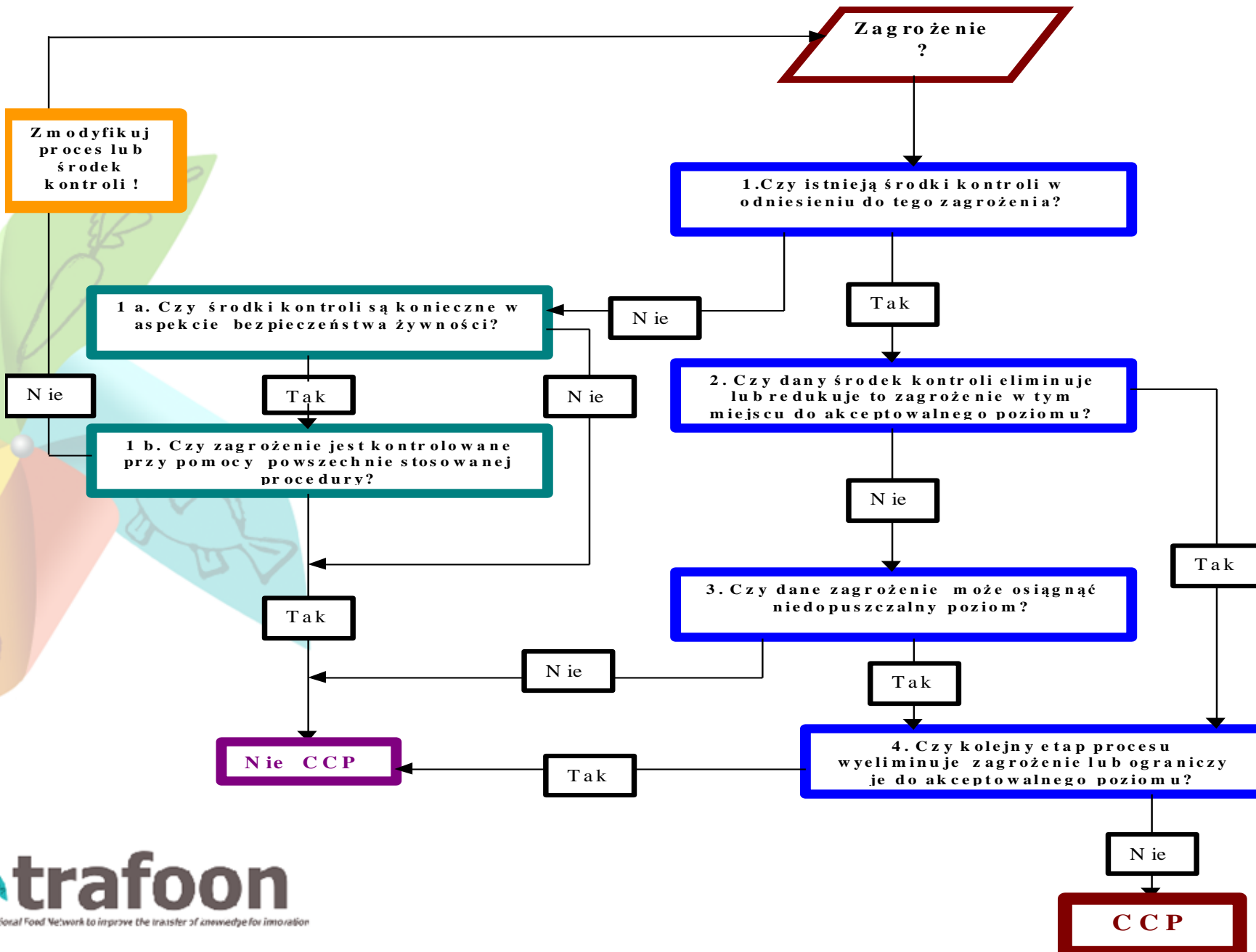


DRZEWKO DECYZYJNE „HOLENDERSKIE”

- **Pytanie 1. Czy istnieją środki kontroli/nadzoru w odniesieniu do danego zagrożenia?**
 - **Tak: Patrz pytanie 2**
 - **Nie: Przejdź do pytania 1a**
- **Pytanie 1a. Czy środki kontroli/nadzoru są konieczne w aspekcie bezpieczeństwa żywności?**
 - **Tak: Patrz pytania 1b**
 - **Nie: Nie CCP**
- **Pytanie 1b. Czy zagrożenie jest kontrolowane przy pomocy powszechnie stosowanej procedury?**
 - **Tak: Nie CCP**
 - **Nie: Zmodyfikuj etap/ produkt/środek**
- **Pytanie 2. Czy dany środek kontroli eliminuje lub redukuje zagrożenie w tym miejscu do akceptowalnego poziomu?**
 - **Tak: Patrz pytanie 4**
 - **Nie: Patrz pytanie 3**
- **Pytanie 3. Czy dane zagrożenie może osiągnąć niedopuszczalny poziom lub czy też może wzrosnąć do niedopuszczalnego poziomu?**
 - **Tak: Patrz pytanie 4**
 - **Nie: Nie CCP**
- **Pytanie 4. Czy kolejny etap procesu wyeliminuje zagrożenie lub ograniczy je do akceptowalnego poziomu?**
 - **Tak: Nie CCP**
 - **Nie: Jest to CCP**

**H
A
C
C
P**

Drzewko decyzyjne „holenderskie”



DRZEWKO DECYZYJNE „HOLENDERSKIE”

- Drzewko „holenderskie” ma tę przewagę nad innymi rodzajami drzewek, że wszystkie sprawy związane z szeroko rozumianą higieną, której faktycznie nie daje się monitorować na bieżąco (*bo nie mamy możliwości bieżącego śledzenia czystości i porządku*), „przechodzą” drogą poprzez pytanie 1a i 1 b.
- W rezultacie uzyskujemy efekt, że kwestie związane np. z czystością rąk pracowników, myciem sprzętu i urządzeń itp., aczkolwiek bardzo ważne z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności, **nie są krytycznymi punktami kontroli, a jedynie istotnymi obszarami zarządzanymi stosownymi, obowiązującymi w zakładzie procedurami i instrukcjami.**

IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI - CCP

- Drzewko ułatwia wyznaczenie krytycznego punktu kontroli.
- **Nie można się jednak posługiwać się nim w sposób mechaniczny.**
- Zawsze potrzebne jest dodatkowe przemyślenie, czy dany etap lub czynność spełnia kryteria krytycznego punktu kontroli tj.
- **Czy w danym miejscu można wyeliminować lub ograniczyć zidentyfikowane zagrożenie,**
- **Czy można zastosować konkretne , bieżące środki kontroli/nadzoru**
- **Czy będziemy mogli w jakiś sposób to nadzorować i monitorować.**

H
A
C
C
P

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ DRZEWKIEM DECYZYJNYM?

PRZYKŁAD 1.

- **Zagrożenie: Przyjęcie warzyw skażonych pestycydami**

Pytanie 1. Czy istnieją środki kontroli w odniesieniu do tego zagrożenia?

- **TAK . Sprawdzamy atest i specyfikację dostawcy.**

Przechodzimy do pytania 2

Pytanie 2. Czy dany środek kontroli eliminuje lub redukuje zagrożenie w tym miejscu do akceptowalnego poziomu?

- **TAK. Bo nie przyjmujemy warzyw bez specyfikacji lub nieznanego pochodzenia.**

Przechodzimy do pytania 4.

Pytanie 4. Czy kolejny etap procesu wyeliminuje zagrożenie lub ograniczy je do akceptowalnego poziomu?

- **NIE, bo w toku magazynowania lub procesu technologicznego nie uda nam się wyeliminować takiego zagrożenia.**

- **Jest to CCP**

H
A
C
C
P

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ DRZEWKIEM DECYZYJNYM?

PRZYKŁAD 2.

- **Zagrożenie: Możliwość zanieczyszczenia żywności przez personel (reinfekcja)**

Pytanie 1. Czy istnieją środki kontroli w odniesieniu do tego zagrożenia?

- NIE . Gdyż nie istnieją bieżące środki kontroli do zachowań personelu np. oceny czystości rąk.

Przechodzimy do pytania 1a

Pytanie 1a. Czy środki kontroli są konieczne w aspekcie bezpieczeństwa żywności?

- TAK. są one konieczne.

Przechodzimy do pytania 1b.

Pytanie 1b. Czy zagrożenie jest kontrolowane przy pomocy powszechnie stosowanej procedury?

- TAK, opracowane są i funkcjonują procedury i instrukcje dotyczące czystości i higieny pracowników. Są one systematycznie sprawdzane i nadzorowane.

- Nie jest to CCP

WYZNACZANIE CCP – METODA PRIORYTETU

H
A
C
C
P

- Metoda polega na określeniu wskaźnika priorytetu (P) w oparciu o ocenę istotności zagrożenia (A) i prawdopodobieństwa jego występowania (częstotliwości) (B).
- **PRIORYTET = iloczyn istotności zagrożenia i prawdopodobieństwa wystąpienia zagrożenia.**

$$P = A \times B.$$

WYZNACZANIE CCP – METODA PRIORYTETU

- Otrzymany wynik punktowy należy zweryfikować i ustalić odpowiednie kryteria do kategoryzacji priorytetu danego zagrożenia, uwzględniając poniższe kategorie:
 - P- poważne znaczenie, a więc iloczyn czynników mieści się w przedziale 6-9 i świadczy o wysokim poziomie zagrożenia, którego nie wolno zlekceważyć;**
 - Ś- średnie znaczenie, a więc iloczyn mieści się w przedziale 3-4 i świadczy o umiarkowanym poziomie zagrożenia;**
 - D- drugorzędne znaczenie, a więc iloczyn czynników mieści się w przedziale 1-2 i świadczy o niskim poziomie danego zagrożenia.**

OBSZARY „KRYTYCZNE” W PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

- Przyjęcie surowców
- Przechowywanie surowców
- Procesy usuwania zanieczyszczeń fizycznych / przesiewanie, cedzenie, filtrowanie/
- Procesy termiczne / chłodzenie, ogrzewanie/
- Pakowanie
- Przechowywanie wyrobów gotowych



OBSZARY „KRYTYCZNE” W OBROCI ŻYWNOCIA

- Transport
- Przyjęcie towarów
- Magazynowanie i składowanie
- Ekspozycja w hali sprzedaży
- Znakowanie
- Informacja i obsługa klienta



„ELASTYCZNOŚĆ” SYSTEMU HACCP W MAŁYCH ZAKŁADACH

- **Przedsiębiorcy zamiast opracowywania pełnego planu HACCP mogą i powinni w możliwie najszerszym stopniu korzystać ze wskazówek i zaleceń podanych w branżowych przewodnikach wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP dla danego sektora i traktować je jako swego rodzaju „ściąagę”.**
- **W pewnych przypadkach można założyć, że niektóre zagrożenia zdrowotne żywności mogą być kontrolowane niemal wyłącznie poprzez działania związane z wdrożeniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej.**
- **W takich sytuacjach nie jest konieczne przeprowadzenie formalnej identyfikacji krytycznych punktów kontroli - CCP.**
- **Może się więc zdarzyć, że postępowanie zgodnie z koncepcją systemu HACCP nie powoduje wyznaczenia krytycznych punktów kontroli i ich monitorowania. (HACCP bez krytycznych punktów kontroli)**

„ELASTYCZNOŚĆ” SYSTEMU HACCP W MAŁYCH ZAKŁADACH

- W zakładach nie dysponujących specjalistyczną aparaturą kontrolno-pomiarową można przyjąć, że wartości docelowe i krytyczne dla wyznaczonych CCP nie zawsze muszą być ujęte jako konkretne mierzalne wartości liczbowe.
- Kontrolowanie ich może opierać się na obserwacji wzrokowej np.:
- w celu sprawdzenia prawidłowości wykonania czynności związanych z obróbką wstępną lub obróbką termiczną
- w celu sprawdzenia czy produkt posiada odpowiednie właściwości fizyczne (konsystencja, barwa), odzwierciedlające poziom obróbki termicznej.

ZASADY DOKUMENTOWANIA


- **Prowadzenie dokumentacji w małych zakładach stanowi często poważne utrudnienie. Dlatego też dopuszcza się, aby była ona możliwie najbardziej uproszczona.**
- **Dokumentacja może odnosić się jedynie do obszarów szczególnie istotnych z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.**
- **Istnieje zasada, że powinno się dokumentować przede wszystkim odchylenia od przyjętych ustaleń oraz podejmowanie działań korygujących.**
- **Należy pamiętać, że nie może być rozbieżności pomiędzy tym, co jest zapisane w dokumentacji, a tym, co jest realizowane faktycznie.**
- **Wszelkie różnice są podstawą do stwierdzenia niezgodności, co może mieć przykre konsekwencje prawne i finansowe dla producenta**

PROWADZENIE DOKUMENTACJI W MAŁYCH ZAKŁADACH

Oficjalne ułatwienia dotyczące dokumentacji w małych zakładach wynikające z Rozporządzenia 852/2004 to:

- **Generalną zasadą prowadzenia dokumentacji w małych zakładach jest ta, że nie zapisujemy wykonania czynności, szczególnie w aspekcie GHP/GMP, które realizowane są systematycznie i rutynowo, i które określone są szczegółowo w instrukcjach lub procedurach.**
- **Zapisy powinny dotyczyć monitorowania CCP oraz podejmowanych działań korygujących w przypadkach odchyień od przyjętych ustaleń.**

WYKAZ NAJWAŻNIEJSZYCH DOKUMENTÓW, W KTÓRYCH DOKONYWANE SĄ ZAPISY

- 
- **wyniki badania jakości surowców,**
 - **karty monitoringu parametrów w CCP,**
 - **karty podejmowanych działań korygujących,**
 - **wyniki badania gotowego wyrobu,**
 - **karty kalibracji poszczególnych termometrów,**
 - **karty sprawdzania prawidłowości wskazań wag za pomocą odważników wzorcowych.**

WYKAZ NAJWAŻNIEJSZYCH DOKUMENTÓW, KTÓRE STANOWIĄ DOWÓD PRAWIDŁOWYCH DZIAŁAŃ W ZAKRESIE GHP/GMP

- **karty/świadcstwa szkolenia pracowników,**
- **książeczki zdrowia pracowników,**
- **atesty i specyfikacje na materiały pomocnicze i dodatki,**
- **specyfikacje na środki myjące i dezynfekujące,**
- **umowy z kontrahentami (firmy DDD, odbioru odpadów),**
- **wyniki badania jakości wody.**

PRZGLĄD DOKUMENTACJI

- **Regularnie:**

- **częstotliwość zależy od istotności zagrożeń i złożoności procesu technologicznego**

- **Zawsze gdy następuje zmiana:**

- **dostaw i dostawców surowców**
- **układu funkcjonalnego zakładu**
- **programów czyszczenia**
- **linii technologicznej lub jej wyposażenia**
- **rodzaju zagrożenia lub pojawi się informacja o nowym zagrożeniu**



ZALECENIA PRZY WDRAŻANIU SYSTEMU HACCP

- **Najważniejsze – ZDOBYĆ WIEDZĘ**
- „Operator żywności” (przedsiębiorca lub handlowiec) zamierzający wdrożyć system HACCP w pierwszej kolejności powinien przeczytać liczne już publikacje na temat koncepcji i zasad systemu HACCP i/lub wziąć udział w stosownym szkoleniu.
- HACCP jest specyficznym systemem, którego nie można kupić ani ściągnąć.
- Przedsiębiorca powinien to zrobić samodzielnie lub, w razie gdy to niezbędne, z pomocą dobrych konsultantów, gdyż tylko on zna realia funkcjonowania swojego przedsiębiorstwa.
- **Nie można całkowicie zdać się na osoby z zewnątrz.**

H
A
C
C
P

SYSTEM HACCP - CZYNNOSCI PODCZAS WDRAŻANIA

KONIECZNE	ZALECANE	ZBĘDNE/ NIE ZALECANE
<ul style="list-style-type: none"> • Korzystanie z przewodnika • Udział w szkoleniu • Wybór dobrego Zespołu ds. HACCP • Oddziaływanie na personel • Poprawa standardów technicznych i higienicznych • Przeprowadzenie auditu „zerowego” • Ustalenie kompetencji i odpowiedzialności pracowników 	<ul style="list-style-type: none"> • Weryfikacja struktury organizacyjnej • Pomoc konsultantów w celu wyjaśnienia wątpliwości • Wstępne oszacowanie kosztów • Ustalenie harmonogramu działań • Odpowiednie motywowanie załogi 	<ul style="list-style-type: none"> • Zatrudnienie dodatkowego personelu • Całkowite powierzenie wdrożenia firmie zewnętrznej • Kupowanie dokumentacji • Brak nadzoru i zainteresowania ze strony kierownictwa postępowaniem prac

...I SYSTEM HACCP DZIAŁA !!!!



KOSZTY WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP

Koszt wdrożenia systemu HACCP zależy od wielu czynników m.in.

- wielkości zakładu,
- ilości pracowników,
- standardu higienicznego i technicznego,
- wyposażenia technicznego itd.



Do kosztów samego wdrożenia zaliczyć należy przede wszystkim:

- nakłady na szkolenia pracowników,
- ewentualne inwestycje związane z poprawą standardów higienicznych obiektu,
- zakup sprzętu i urządzeń do monitorowania krytycznych punktów kontroli.

ZALETY SYSTEMU HACCP

- Chroni interesy **KONSUMENTA** zapewniając spełnienie jego oczekiwań w aspekcie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.
- Chroni interesy **PRODUCENTA ŻYWNOŚCI** pozwalając na udokumentowanie prawidłowości działań i udowodnienie, że stosuje on zasadę „due dilligence” – należytej staranności.



KORZYŚCI Z WDRAŻANIA ZASAD GHP/GMP I SYSTEMU HACCP

DLA KONSUMENTÓW:

- Zmniejszenie zagrożenia chorobami przenoszonymi na drodze pokarmowej
- Zapewnienie bezpieczeństwa żywności
- Większa świadomość problematyki higieny i bezpieczeństwa żywności

DLA PRZEDSIĘBIORCÓW:

- Zwiększenie zaufania konsumentów
- Zmniejszenie ryzyka związanego z działalnością
- Poprawa standardów higienicznych i spełnienia wymogów prawa

DLA RZĄDU:

- Poprawa wskaźników zdrowia publicznego i zmniejszenie kosztów leczenia zatruc i zakażeń pokarmowych
- Skuteczniejsza urzędowa kontrola żywności
- Wzrost zaufania społeczeństwa do nabywanej żywności

H
A
C
C
P

ŻYCZĘ PAŃSTWU



POWODZENIA

**WE WDRAŻANIU
SYSTEMU HACCP**

