

# HACCP

## Analiza zagrożeń i kontrola krytycznych etapów procesu Podstawa systemów bezpieczeństwa żywności



### MOTYWACJA I KORZYŚCI

HACCP to systematyczne podejście mające na celu identyfikację (mikro)biologicznych (w tym alergenów), chemicznych, fizycznych i radiologicznych zagrożeń dla zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na etapach produkcji i przetwarzania. Po przeprowadzeniu analizy zagrożeń dla każdego etapu konieczne jest ustalenie odpowiednich środków w celu zapobiegania, eliminowania lub ograniczenia tych zagrożeń do akceptowalnego poziomu.

Początki koncepcji HACCP sięgają 1959 roku. W tym roku NASA zrealizowała projekt we współpracy z Pillsbury Company w USA. W tamtym czasie celem było wyprodukowanie żywności, która mogłaby być wykorzystywana nawet w kosmosie, ponieważ ryzyko związane z biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi zagrożeniami dla zdrowia ludzi można było wykluczyć ze 100-procentową pewnością („program zero defektów”).

Po opublikowaniu przez FAO/WHO (Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa/Światowej Organizacji Zdrowia) oraz przejściu przez europejski przemysł spożywczy i jego ustawodawstwo, HACCP stanowi podstawę wszystkich systemów bezpieczeństwa żywności. Najważniejszym dokumentem jest „Tekst podstawowy dotyczący higieny żywności”, który nosi tytuł „System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point) oraz wytyczne dotyczące jego stosowania, Załącznik do CAC/RCP 1-1969 (Rev. Hygiene 4 – 2003)”. Koncepcja HACCP jest podstawową częścią wcześniejszego rozporządzenia w sprawie higieny żywności i elementarną częścią obecnego Pakietu Komisji Europejskiej w sprawie higieny, który obowiązuje od 2006 roku. Dlatego koncepcja HACCP musi być bezwzględnie wdrożona jako wymóg prawny.

Korzyści płynące z audytu HACCP oferowanego przez Quality Austria to optymalizacja wdrożonego systemu HACCP oraz wykazanie przestrzegania obowiązku zachowania należytej staranności i skutecznego monitorowania zagrożeń żywnościowych. Główną wartością dodaną jest wzrost zaufania Klientów przemysłowych i handlowych do bezpieczeństwa produktów.

Koncepcję HACCP można łatwo zintegrować z istniejącym systemem zarządzania jakością.

### CELE

- identyfikacja, ocena i kontrola zagrożeń dla zdrowia ludzkiego
- poprawa bezpieczeństwa żywności i zmniejszenie ryzyka związanego z odpowiedzialnością za produkt.

- unikanie reklamacji Klientów i wycofywania produktów
- zwiększenie ochrony i zaufania konsumentów

### GRUPA DOCELOWA

Organizacje w całym łańcuchu żywnościowym (np. producenci rolni, producenci pasz dla zwierząt i żywności, producenci dodatków i materiałów pomocniczych, poddostawcy, detaliści, firmy cateringowe i logistyczne).

### KRYTERIA

Koncepcja HACCP opiera się na 7 zasadach HACCP według Codex Alimentarius:

- analizować zagrożenia
- zidentyfikować krytyczne punkty kontroli (CCP)
- ustalić środki zapobiegawcze z limitami krytycznymi dla każdego punktu kontroli
- ustanowić procedury monitorowania krytycznych punktów kontroli
- podjąć działania korygujące, gdy monitoring wykaże, że nie został osiągnięty limit krytyczny



- zastosować procedury sprawdzające, czy system działa prawidłowo
- wykorzystywać efektywne prowadzenie zapisów do dokumentowania systemu HACCP

Przed zastosowaniem zasad HACCP należy wykonać pięć zadań:

- powołać zespół HACCP
- podać opisy produktów
- zdefiniować cel
- przedstawić proces produkcyjny za pomocą schematów blokowych
- zweryfikować te procesy i warunki w firmie lub organizacji

Po wykonaniu tych zadań nastąpi analiza zagrożeń i ocena związanego z nimi ryzyka. Analiza zagrożeń i ocena ryzyka obejmują następujące etapy: identyfikację zagrożeń dla zdrowia człowieka i zagrożeń, które mogą być związane z każdym etapem, określenie prawdopodobieństwa ich wystąpienia oraz oszacowanie ich znaczenia dla zdrowia konsumenta. Sensowne jest rozważenie prawdopodobieństwa wykrycia przed dostawą do Klienta i uwzględnienie go jako trzeciego czynnika w ocenie.

Po i w trakcie realizacji planu HACCP weryfikacja musi być przeprowadzana w regularnych odstępach czasu – przynajmniej raz w roku. Stosowanie procedur weryfikacyjnych jest wymagane nie tylko przez Zasadę 5 Kodeksu, ale również jest podstawowym wymogiem różnych standardów bezpieczeństwa żywności oraz wymogiem prawnym zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej nr 852/2004.

Wytyczne UE 2016/C 278/01 zostały opublikowane w lipcu 2016 r. Opierają się one na „Raportcie przeglądowym na temat stanu wdrażania HACCP w UE i obszarów wymagających poprawy” Biura ds. Żywności i Weterynarii Komisji Europejskiej. Ta nowa wytyczna koncentruje się na procedurach opartych na HACCP i ma na celu promowanie znaczenia programów warunków wstępnych PRP i zasad HACCP w systemie zarządzania. Ma stanowić pomoc ukierunkowaną podczas samego wdrożenia i obejmuje elastyczne regulacje dla konkretnych firm.

## INNE POWIĄZANE STANDARDY

ISO 9001, Załącznik do CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4-2003), Wytyczne EU 2016/C 278/01, ISO 22000, ISO/TS 22002-1/-2/-4/-5 (Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności — Produkcja żywności / Catering / Produkcja opakowań żywności / Transport i przechowywanie), FSSC 22000, Standardy IFS, Standardy BRCS



## QUALITY AUSTRIA – KIM JESTEŚMY

Jesteśmy wiodącym austriackim partnerem w zakresie Zintegrowanego Systemu Zarządzania, opartego na zarządzaniu jakością, środowiskiem i OH&S (bezpieczeństwie i higienie pracy) oraz doskonałości biznesowej. Naszym głównym celem jest certyfikacja systemów i produktów, szkolenia i certyfikacja osób. Posiadamy akredytację Federalnego Ministerstwa ds. Cyfryzacji i Gospodarki (BMDW) w zakresie certyfikacji systemowej, produktowej i osób oraz wiele międzynarodowych rejestracji i akredytacji. Ponadto przyznajemy nagrodę Austrian Excellence Award wspólnie z BMDW i nagrodę Austria Quality Seal.

Dodatkowo organizujemy kilka forów i konferencji oraz wydaliśmy liczne publikacje. Aktywnie uczestniczymy w organach normalizacyjnych i sieciach międzynarodowych, takich jak EOQ, IQNet i EFQM. Współpracujemy z około 50 organizacjami partnerskimi i członkowskimi na całym świecie, zapewniając w ten sposób globalne know-how.

Mając ponad 1000 auditorów, trenerów, asesorów i ekspertów technicznych na całym świecie, zapewniamy pomyślne respektowanie norm i przepisów w organizacjach oraz dostarczamy wiedzę branżową i specyficzną dla produktu z bardzo dużym naciskiem na praktyczne znaczenie. Ponad 10 000 Klientów w ok. 30 krajach i ponad 6000 rocznie Uczestników naszych szkoleń korzysta z wieloletniego doświadczenia naszej organizacji. Dopasowujemy naszą ofertę do potrzeb naszych Klientów i wspieramy ich w osiągnięciu długofalowych celów!



**Claudia Bienioszek**  
Kierownik Customer  
Service Center

claudia.bienioszek@qualityaustria.com.pl



qualityaustria

POLSKA

Sukces z jakością

Quality Austria – Polska Sp. z o.o.

[www.qualityaustria.com.pl](http://www.qualityaustria.com.pl)

office@qualityaustria.com.pl

**Siedziba w Polsce**  
Żwirki i Wigury 14  
43-190 Mikołów  
Tel.: (+48 32) 226 60 07  
Fax: (+48 32) 216 26 41

**Partner w Ukrainie**  
LLC "Quality Ukraine"  
Ivana Franka st. 40-B, office 201  
01030 Kyiv  
Tel.: +380 (67) 4032705