

SYSTEMY ZARZĄDZANIA ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI **HACCP / ISO 22000**

Systemy zarządzania związane z bezpieczeństwem żywności zostały opracowane dla producentów żywności w celu rozpoznania i zapewnienia kontroli nad zagrożeniami, które mogą się pojawić w każdym momencie procesu produkcyjnego jak i jej późniejszego składowania.

*Przedsiębiorstwo decydujące się na wdrożenie tych systemów zapewnia sobie spełnienie **wymagań prawa żywnościowego**, znaczący **wzrost świadomości personelu produkcyjnego** oraz **systematyczny proces aktualizacji wiedzy**, **wzrasta również zdyscyplinowanie załogi**. Przekłada się to na **zacieśnienie współpracy** pomiędzy osobami na poszczególnych stanowiskach, co w konsekwencji prowadzi do dostarczenia klientowi, satysfakcjonującego go wyrobu. **Systemy te budują lepszy wizerunek firmy w oczach klienta oraz przyczyniają się do większego zaufania konsumentów.***

HACCP - System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli

Od 1 stycznia 2006 roku wszystkie podmioty które produkują i wprowadzają żywność do obrotu **mają obowiązek** stosowania zasad systemu HACCP.

Obowiązek posiadania wdrożonego systemu HACCP reguluje Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (tekst jednolity: Dz.U. 2010r. Nr 136 poz. 914), która przywołuje i opiera się min. na przepisach:

- Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego
- Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego

System HACCP jest podstawą do stwierdzenia, czy dany produkt wyprodukowany został w odpowiednich warunkach higienicznych i czy produkty pochodzące z danego zakładu są bezpieczne w aspektach zdrowotnych. Zastosowanie HACCP obejmuje eliminację zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych.

7 zasad systemu HACCP:

1. Identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia; ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom
2. Określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń
3. Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać; ustalenie granic tolerancji (limitów krytycznych)
4. Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli
5. Ustalenie działań korygujących, jeżeli krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań
6. Ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem
7. Opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu

Podstawowe korzyści z wdrożenia Systemu HACCP:

- wpływa na poprawę bezpieczeństwa żywności
- daje Klientowi pewność, że wyroby są produkowane w sposób bezpieczny i higieniczny
- zapobiega powstawaniu zagrożeń na całej drodze żywności od pierwszego producenta do konsumenta
- zapewnia powtarzalność wyrobu końcowego
- usprawnia organizację pracy, przy jednoczesnym ustaleniu personalnej odpowiedzialności pracowników nadzorujących
- pozwala na lepsze wykorzystanie środków i szybsze działania korygujące; tym samym ogranicza straty bezpośrednie i reklamacje
- daje służbom kontrolnym możliwość poprawy skuteczności ich działania, przez co powoduje redukcję nadzoru sanitarnego
- ułatwia rutynowe kontrole oraz międzynarodowy handel żywnością, zwiększając zaufanie do producenta
- podnosi świadomość i wiedzę pracowników i zwiększa ich efektywność.

System HACCP można zintegrować z systemem zarządzania jakością ISO 9001:2008 oraz standardami ISO 22000:2005, IFS czy BRC.

System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000:2005 – wymagania dla wszystkich organizacji w łańcuchu żywnościowym.

Celem normy jest scalenie, przedstawianych dotychczas w różnych standardach wymagań zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Sposób, w jaki zostały opisane wymagania w tej normie **umożliwia zaplanowanie, wdrożenie, funkcjonowanie, utrzymanie i aktualizację systemu HACCP.**

Praktyka pokazała, iż wiele firm nie radziło i nie radzi sobie nadal z utrzymaniem i doskonaleniem tego systemu, ponieważ /mimo wielu wytycznych/ brakuje im odpowiedzi, jak skutecznie wkomponować wymagania w codzienne funkcjonowanie firmy i skutecznie nimi zarządzać.

Norma **ISO 22000:2005 dostarcza niezbędnych wskazówek**, opisując zarządzanie dobrymi praktykami (programami PRP) oraz planem HACCP, opartymi o wymagania normy ISO 9001:2008, co umożliwi zintegrowanie obydwu norm.

ISO 22000:2005 składa się z czterech kluczowych elementów, które zapewniają bezpieczeństwo na przestrzeni całego łańcucha żywnościowego:

- wzajemna komunikacja (wewnętrzna i zewnętrzna);
- zarządzanie systemem;
- PRP - programy podstawowe (GMP, GHP, GAP, GVP, GPP, GDP, GTP);
- zasady HACCP oparte na Codex Alimentarius.

Norma jest przeznaczona do zastosowania w branży żywnościowej, a w szczególności dla: producentów pasz, zbóż, rolników, producentów dodatków do żywności, producentów żywności, sprzedawców detalicznych, dostawców świadczących usługi żywieniowe i cateringowe oraz świadczących usługi porządkowe, transportowe, przechowalnicze, dystrybucyjne i podobnych do wymienionych, pośrednio lub bezpośrednio włączonych w etapy łańcucha żywnościowego.