

System HACCP

Od przystąpienia Polski do Unii Europejskiej wszystkie firmy zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności muszą wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Przed opisaniem podstaw prawnych tego obowiązku niezbędne jest krótkie wyjaśnienie, czym jest system HACCP.

Co znaczy skrót HACCP?

Skrót HACCP pochodzi od określenia w języku angielskim (Hazard Analysis and Critical Control Points), które tłumaczy się jako Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli. Oznacza system organizacji działania w firmach mających do czynienia z żywnością, służący zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego tej żywności. System HACCP jest uznawany za najskuteczniejsze narzędzie pozwalające zagwarantować, że żywność nie ulegnie skażeniu lub zanieczyszczeniu i będzie bezpieczna dla konsumenta.

Zasady GMP/GHP, które należy wdrożyć przed wprowadzeniem HACCP

Przed wprowadzeniem w zakładzie systemu HACCP należy wdrożyć zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP - Good Manufacturing Practice) oraz zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice), które mają na celu stworzenie warunków do wytworzenia żywności bezpiecznej pod względem higienicznym. Dotyczą one m.in. pomieszczeń, maszyn i urządzeń, usuwania odpadów, mycia, zaopatrzenia w wodę, pozyskiwania surowców, higieny osobistej i szkolenia personelu.

Właśnie wdrażanie zasad GMP/GHP może w niektórych firmach wiązać się z koniecznością ponoszenia wydatków, np. na przebudowę pomieszczeń lub wymianę wyposażenia zakładu. W firmie, która funkcjonuje w pełnej zgodności z zasadami GMP/GHP, wdrażanie systemu HACCP nie powinno powodować nadmiernych kosztów (mogą one być związane ze szkoleniem personelu lub zakupem urządzeń pomiarowych).

Podstawowe cechy systemu HACCP

System HACCP tworzy się indywidualnie dla każdego zakładu (linii produkcyjnej) uwzględniając specyfikę prowadzonej tam działalności. Za wprowadzenie i utrzymywanie działania systemu odpowiedzialne jest kierownictwo zakładu.

System ten:

- polega na identyfikacji występujących zagrożeń żywności (biologicznych, chemicznych, fizycznych) oraz określeniu metod ich uniknięcia,
- ma charakter prewencyjny, przenosi ciężar kontroli z końcowego produktu na poszczególne fazy całego procesu produkcji i dystrybucji,
- może być stosowany na wszystkich etapach tzw. "łańcucha żywnościowego" (od gospodarstwa rolnego do stołu konsumenta): podczas produkcji, magazynowania, dystrybucji, dostarczania

- konsumentowi w sklepach i restauracjach,
wymaga udziału całego personelu zakładu oraz zaangażowania kierownictwa.

Zasadniczo systemu HACCP nie poddaje się żadnej certyfikacji przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą. Nie ma takiego wymogu prawnego, jednakże firma może poddać swój system dobrowolnej certyfikacji, jeśli chce przez to osiągnąć jakieś cele, np. marketingowe. Stopniowo powstają dokumenty, które mogą stanowić podstawę do dobrowolnej certyfikacji funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP przez niezależne jednostki (np. duńska norma DS 3027, norma ISO 22 000).

Istnieje siedem zasad (etapów działania) w ramach systemu HACCP:

1. Przeprowadzenie analizy zagrożeń

- identyfikacja mogących potencjalnie wystąpić zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych
- określenie prawdopodobieństwa ich wystąpienia
- określenie ich istotności dla bezpieczeństwa żywności
- ustalenie środków zapobiegawczych i kontrolnych

2. Ustalenie krytycznych punktów kontrolnych

- zidentyfikowanie wszystkich miejsc, etapów, procesów w których niezbędne jest opanowanie występujących zagrożeń poprzez ich kontrolę

3. Ustalenie limitów krytycznych dla każdego z punktów kontrolnych

- przypisanie każdemu z krytycznych punktów kontrolnych parametrów określonych przy pomocy specyficznych miar (np. temperatury, wilgotności, czasu) oraz oznaczenie granic ich tolerancji

4. Ustalenie procedur monitorowania krytycznych punktów kontrolnych

- monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych w celu sprawdzania, czy nie są przekraczane limity krytyczne
- monitorowanie powinno być prowadzone w sposób ciągły (lub ewentualnie regularny)
- każde sprawdzenie powinno być zapisywane

5. Ustalenie działań korygujących

- opracowanie dla każdego krytycznego punktu kontrolnego właściwych działań korygujących, które należy podjąć gdy monitorowanie wykaże przekroczenie limitów krytycznych

- działania korygujące muszą dotyczyć zarówno przywrócenia właściwego funkcjonowania procesu produkcyjnego, jak i sposobu postępowania z nieprawidłowo wytworzonym produktem

- każde podjęte działanie powinno być zapisywane

6. Ustalenie procedur weryfikacji systemu

- ustalenie, w jaki sposób będzie sprawdzane skuteczne funkcjonowanie całego systemu HACCP (np. audit, badania mikrobiologiczne produktów końcowych)

- procedury weryfikacji powinny być uruchamiane w regularnych odstępach czasu oraz przy każdej zmianie w procesie produkcyjnym

7. Ustalenie dokumentacji

- ustalenie sposobu sporządzania, przechowywania i nadzorowania wszystkich dokumentów związanych z systemem (szczególnie procedur i zapisów)

HACCP w Unii Europejskiej

Wytyczne GMP/GHP oraz stosowania systemu HACCP, które mają najbardziej powszechny, światowy zasięg opracowano w ramach Kodeksu Żywnościowego ("Codex Alimentarius") FAO/WHO. Wytyczne te mają charakter dobrowolny, adresowane są zarówno bezpośrednio do producentów żywności, jak i do władz państwowych (jako wzorzec dla przepisów krajowych).

Dostępne są na stronie internetowej

www.codexalimentarius.net/publications.stm

W Unii Europejskiej najbardziej podstawowe i ogólne zasady GMP/GHP w produkcji żywności zawarte były w dyrektywie 93/43/EWG o higienie żywności. Dyrektywa adresowana była do państw członkowskich UE, które musiały wprowadzić jej postanowienia do krajowych systemów prawa. W efekcie, w każdym z państw należących do Unii Europejskiej firmy zajmujące się produkcją lub obrotem żywnością musiały obowiązkowo stosować zapisane w dyrektywie podstawowe zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Aby ułatwić spełnienie tych wymagań prawnych dyrektywa zalecała tworzenie szczegółowych Przewodników Dobrej Praktyki Higienicznej dla różnych sektorów żywnościowych, na poziomie krajowym i europejskim, do dobrowolnego stosowania.

Dyrektywa 93/43/EWG nakładała również obowiązek wprowadzenia systemu HACCP we wszystkich firmach zajmujących się produkcją, dystrybucją, magazynowaniem, transportem i dostarczaniem konsumentom żywności (bez podstawowej produkcji rolniczej). System HACCP przewidziany przez

dyrektywę obejmował tylko 5 pierwszych zasad (bez weryfikacji i dokumentacji).

Oprócz ogólnej dyrektywy 93/43/EWG w Unii Europejskiej obowiązywało kilkanaście odrębnych dyrektyw określających szczegółowe wymagania higieniczne przy wytwarzaniu różnych produktów pochodzenia zwierzęcego (np. mięsa, ryb, mleka).

Od 1 stycznia 2006 r. wszystkie dyrektywy UE dotyczące higieny zostały zastąpione dwoma rozporządzeniami:

- rozporządzeniem nr **852/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

- rozporządzeniem nr **853/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenia, w przeciwieństwie do dyrektyw, stosuje się w państwach członkowskich UE (w tym w Polsce) **bezpośrednio**, bez konieczności przenoszenia ich do prawa krajowego.

Nowe europejskie rozporządzenie o higienie żywności 852/2004 nakłada obowiązek wdrożenia pełnego 7-stopniowego systemu HACCP w przedsiębiorstwach działających we wszystkich sektorach, wzdłuż całego łańcucha żywnościowego (produkcja, transport, handel i dystrybucja, gastronomia), z wyłączeniem jedynie podstawowej produkcji rolniczej.

HACCP w Polsce

W Polsce, w ramach dostosowywania do wymagań Unii Europejskiej, nastąpiło wprowadzenie dyrektywy 93/43/EWG do polskiego prawa. Dokonano tego poprzez **ustawę z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia** (Dz.U. z 2001 r. nr 63, poz. 634 z późn. zm.).

Jednakże, jak już zostało wspomniane, **od 1 stycznia 2006 r. w Polsce bezpośrednio stosuje się unijne rozporządzenia dotyczące higieny żywności, w tym podstawowe rozporządzenie nr 852/2004**. Przepisy krajowe nie mogą regulować tych samych zagadnień, które są uregulowane w rozporządzeniach unijnych. W związku z tym przygotowany jest projekt nowej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która zastąpi ustawę z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Nowa ustawa nie będzie już regulowała zagadnień systemu HACCP i higieny żywności, które objęte są rozporządzeniem 852/2004. Będzie natomiast zawierała m.in. przepisy kompetencyjne pozwalające na prawidłowe stosowanie tego rozporządzenia.

Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11 maja 2001 r. nadal obowiązuje, ale tych jej przepisów, które dotyczą systemu HACCP i higieny, nie stosuje się.

Rozporządzenie **852/2004** zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym UE, wydanie specjalne w języku polskim, rozdział 13, tom 34, str. 319:

<http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/pl/dd/13/34/32004R0852PL.pdf>

Rozporządzenie **853/2004** zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym UE, wydanie specjalne w języku polskim, rozdział 3, tom 45, str. 14:

<http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/pl/dd/03/45/32004R0853PL.pdf>

Art. ze strony: <http://www.euroinfo.org.pl/prawo/index.php?a=180>