

# HACCP sustav obveza ili

# potreba

BEZ OBZIRA ŠTO SE BLIŽI 1. SIJEČNJA – ROK ZA UVOĐENJE HACCP-A, JOŠ JE VELIKI BROJ HOTELA I RESTORANA KOJI NISU USKLADILI SVOJE POSLOVANJE S TIM SUSTAVOM PRVENSTVENO ZBOG NEDOVOLJNOG POZNAVANJA MATERIJE I DODATNOG OPTEREĆENJA S DOKUMENTACIJOM

Piše: **Ivana Maršan Jukić, med. lab. ing. Bioqualitech, www.haccp.hr**



sigurnost hrane javni je interes svih europskih, ali i svjetskih država te je jedan od najvažnijih

zadataka cjelokupnog zakonodavstva, s obzirom da je zdrava i sigurna hrana temeljno pravo potrošača. Dužnost država je da pripreme odgovarajuće propise za nesmetano prerađivanje, proizvodnju, trgovinu namirnicama te zaštitu zdravlja potrošača. Tvrtke i pojedinci, koji se bave bilo kojim segmentom - uzgojem, preradom, obradom ili prodajom, preuzimaju veliku odgovornost pri osiguranju sigurnosti namirnica za konačnog potrošača. Zbog toga svi uključeni u lanac proizvodnje i prometa namirnicama moraju poštivati međunarodne standarde, preporuke i dogovore u okviru organizacija FAO (Food and Drug Organization) i WHO (World Health Organization). HACCP se pokazao najučinkovitijim sustavom za osiguranje sigurnosti namirnica. U europsko zakonodavstvo je uključen direktivom br. 93/94/EEC, dok je u hrvatsko zakonodavstvo uključen Zakonom o hrani. Prema tom Zakonu svi subjekti koji posluju s hranom, osim na razini primarne proizvodnje, dužni su uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta proizvodnje provedbom preventivnog postupka samokontrole razvijenog u skladu s HACCP načelima.

Rok za uvođenje je 1. siječnja 2009. Bez obzira što se zakonski rok bliži, još je veliki broj hotela i restorana koji nisu uskladili svoje poslovanje s HACCP sustavom zbog nedovoljnog poznavanja materije i zaključka da je to samo dodatno opterećenje s dokumentacijom.



Nakon što je prvi puta uveden u SAD-u 1971., HACCP je priznala Komisija Codex Alimentarius, komisija Svjetske zdravstvene organizacije. Ovaj sustav omogućuje brojne prednosti - educiranje zaposlenika, partnerski odnosi s dobavljačima, kontrolirane eventualne pogreške koje se mogu dogoditi tijekom pripreme i posluživanja hrane.

Kako je istaknuto samim nazivom HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) se odnosi na identifikaciju opasnosti i rizika u postupanju s namirnicama i pruža precizne metode i načine kontrole tih rizika. Analizu opasnosti te nadzor kritičnih kontrolnih točaka valja provoditi tijekom nabave sirovina,

proizvodnje, pripreme, skladištenja i transporta hrane.

Prije početka projekta, apsolutno je potrebna odluka menadžmenta hotela za uvođenje HACCP sustava. Bez čvrstog stava Uprave nikakve učinkovite promjene nisu moguće ma koliko sami zaposlenici bili angažirani. Prvenstveno se to odnosi na financijsku konstrukciju, koju naravno predlaže, odobrava i zatvara Uprava. Nadalje, da bi neki hotel mogao biti certificiran za HACCP sustav, prema zahtjevima Codex Alimentarius, očekuje se da se HACCP praktično primjenjuje tijekom rukovanja hranom, da su djelatnici koji rade s hranom educirani, da su postignuti visoki higijenski standardi, da je radna okolina i infrastruktura primjerena i usklađena s hrvatskom zakonskom regulativom te da se vode zapisi o nadzoru Kontrolnih i Kritičnih kontrolnih točaka.

## Sustav kontrole HACCP-a

Sustav kontrole HACCP-a odvija se svakodnevno i to na nekoliko razina. Prva je svakako neposredni nadzor nad kritičnim mjestima u procesu prijama i skladištenja namirnica te pripreme i posluživanja hrane. Praktična primjena HACCP-a načelno se može podijeliti u dva dijela: organizacijsko-funkcionalna podjela poslova i zadataka, (preduvjetni programi) te uspostava HACCP plana i potrebne dokumentacije.

### Organizacijsko-funkcionalna podjela poslova i zadataka, (preduvjetni programi):

- infrastruktura objekta jedan je od važnijih preduvjeta za uvođenje HACCP-a, a podrazumijeva zadovoljavanje sanitarno tehničkih uvjeta (primjerice odvojeni ulaz za zapo-



slenike i namirnice, odvojeno suho skladište, skladište za ambalažu, kemikalije, kuhinjski prostor, pripremnice hrane po vrstama, pranicu crnog suđa, bijelog suđa, odlaganje smeća...)

- standardni sanitacijski operativni postupci (SSOP) uključuju sigurnost vode, prevenciju križne kontaminacije, obaveznu naviku i kontrolu higijenskog pranja ruku, nošenje zaštitne odjeće, odvajanje dijela za odmor radnika od dijela za pripremu hrane, isključenje opasnosti od otrova...
- obuka osoblja o higijenskoj manipulaciji, dobroj proizvođačkoj praksi, o potencijalnim opasnostima koji proizlaze iz neadekvatnog rukovanja namirnicama, o bolestima koje se prenose hranom, važan je preduvjet HACCP-a. Posebna pažnja mora biti usmjerena na edukaciju o planovima pranja i dezinfekcije, s obukom, treningom i kontrolom znanja.
- Žalba i opoziv, odnosno dokumentirano stavljanje van upotrebe svih proizvoda koji ugrožavaju zdravstvenu sigurnost u danom trenutku.
- Održavanje opreme kako bi se na vrijeme spriječio kvar tijekom procesa pripreme hrane i time ugrozio zdravstvenu ispravnost hrane.
- Kontrola štetočina pri čemu su mjerama ob-

hvaćeni svi prostori objekata s planom deratizacije i dezinfekcije.

- Zahtjevi prema dobavljačima - popratna dokumentacija, deklaracije, kategorizacije namirnica, adekvatno ambalažiranje, propisan istovar namirnica.

#### **Uspostava HACCP plana i potrebne dokumentacije**

**HACCP funkcioniра u okolini u kojoj su točno definirani jasni zadaci. Da bi zadaci bili dostupni svima na koje se odnosi sustav, potrebno je donijeti plan sa sljedećim elementima:**

- Općenite informacije - gdje se definira te gdje se i na koji način sustav primjenjuje;
- HACCP tim - imenovanje voditelja tima i sve članove te definiranje područja odgovornosti. Voditelj tima je osoba koja je u ime menadžmenta odgovorna za uvođenje, funkcioniranje i održavanje sustava;
- Izrada dijagrama tijeka - za svaki proizvod, odnosno grupu proizvoda treba nacrtati dogovorenim simbolima dijagram rada;
- Analiza opasnosti i preventivne mjere - procjenjuju se svi postupci u dijagramu tijeka i pokušavaju prepoznati sve moguće opasnosti, a odnose se na mikrobiološke, kemijske i fizičke, te se procjenjuje rizik i stupanj pre-

poznate opasnosti;

- Kritične kontrolne točke - postupak gdje se provodi kontrola jednog ili više čimbenika u smislu sprječavanja ili smanjenja opasnosti. Izbor kritičnih točaka ovisi o procjeni stupnja opasnosti. Najčešće su to mjerljivi parametri, a u ugostiteljskoj primjeni su to temperature hladnog skladištenja te temperatura toplinske obrade koje su zadane;
- Kritični limiti - granične vrijednosti pojedinih čimbenika procesa unutar kojih je dozvoljeno odstupanje;
- Monitoring - nadzor čimbenika značajnih za kontrolu opasnosti;
- Korektivne mjere - njima se ispravljaju negativne situacije koje su nastale tijekom monitoringa;
- Verifikacija - postupak kojim se točno određuje odgovornost, metode i način ocjenjivanja učinkovitosti sustava. Osobe zadužene za verifikaciju moraju biti obučene za HACCP sustav;
- Dokumentacija i zapisi - praćenje svih opisanih postupaka te zapisi koji se odnose na evidenciju temperature u rashladnim uređajima, temperature termičke obrade hrane, temperature hrane poslužene na toplom/hladnom bloku... ●