

HACCP sustav- zdravstveno ispravna namirnica na vašem stolu

U vihoru industrijalizacije i prebrzog načina života sve manje vodimo računa o tome što jedemo, a još manje o tome na kakav način je pripravljena „spiza“, tko ju pripremio i u kakvim higijenskim uvjetima. Hrana kotira na vrlo visokom mjestu faktora koji utječu na zdravlje ljudi. Iako mislimo da je u modernom svijetu sve manje kontaminacija, one su, naprotiv, sve učestalije i pogubnije za nas male smrtnike.



Analysis
Critical
Control
Point) ili
prevedeno
Analiza Opasnosti
Kritična Kontrolna Točka.

To je sustavni preventivni kontrolni pristup koji se primjenjuje

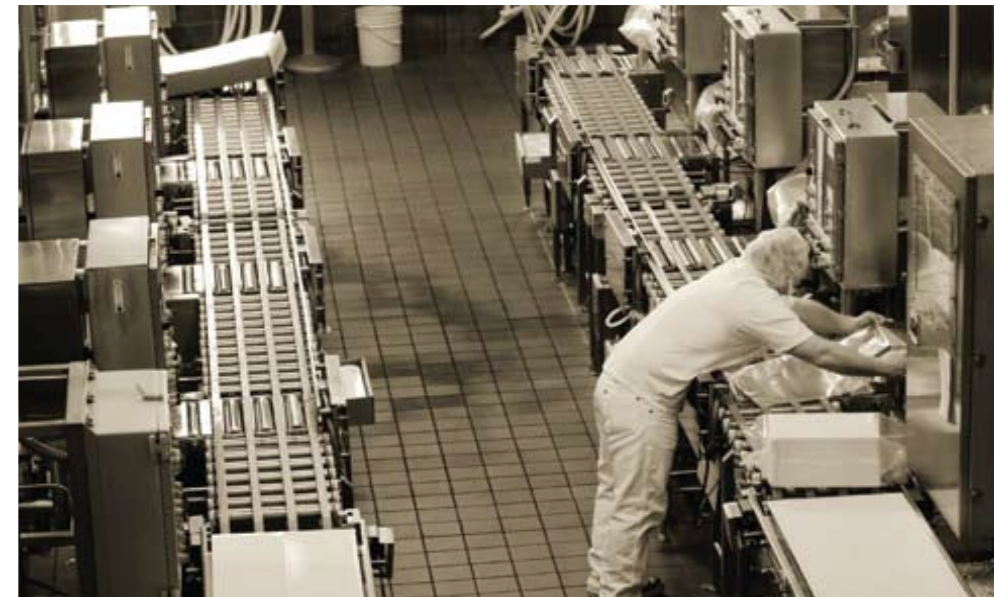
u svim segmentima proizvodnje i pripreme hrane u cilju konzumiranja zdravstveno ispravne hrane. Zahtjevi za pravilnim uvođenjem i održavanjem HACCP sustava zadani su od strane Svjetske zdravstvene organizacije (WHO) u dokumentu koji se zove Codex Alimentarius.

HACCP nije samo propisana tehnika izvođenja određenih radnji, nego je to novi način razmišljanja kojim se razvijaju navike na kojima počiva strategija odgovornog ponašanja.

HACCP sustav prepoznaje kritične kontrolne točke i definira načine kontrole u smislu preventivnog djelovanja. Postoji sedam osnovnih principa na kojima se temelji uspješno proveden HACCP sustav:

1. Analiza opasnosti
2. Određivanje kritičnih kontrolnih točaka

3. Određivanje kritičnih granica
 4. Uspostavljanje sustava nadzora
 5. Uspostavljanje korektivnih radnji za svaku pojedinu kritičnu kontrolnu točku
 6. Dokumentiranje svih postupaka i zapisa
 7. Uspostavljanje postupaka verifikiranja.
- Kako bi se omogućila uspješna primjena HACCP-a na sve sektore i segmente prehrambenog lanca, treba zadovoljiti uvjete proizvodnje u skladu s dobrom proizvodnom praksom (GMP – Good Manufacturing Practices) i dobrom higijenskom praksom (GHP - Good Hygienic Practices) Uspješnost provedbe HACCP-a proporcionalno je ovisna o stupnju primjene ovih dvaju principa. Uspješna primjena HACCP-a zahtjeva potpunu predanost uprave i radnog osoblja. Drugi važan preduvjet je infrastruktura objekta a podrazumijeva zadovoljavanje sanitarno tehničkih uvjeta. Zatim, također jedan od preduvjetnih zahtjeva su standardni sanitacijski operativni postupci (SSOP) odnosno specifičari pisani postupci čišćenja i sanitacije, a temelje se na pravilnom rukovanju i korištenju odobrenih



sredstava za čišćenje. Preduvjet koji treba organizacija zadovoljiti je i kontinuirana obuka osoblja o higijenskoj manipulaciji, dobroj proizvođačkoj praksi, o potencijalnim opasnostima koji proizlaze iz neadekvatnog rukovanja namirnicama te bolestima koje se prenose hranom. Posebna pažnja mora biti usmjerena na edukaciju o planovima pranja i dezinfekcije, sa obukom, treningom i kontrolom znanja. Kontrola štetočina je također bitna pri čemu su mjerama obuhvaćeni svi prostori objekata sa planom deratizacije i dezinfekcije. I zadnje, ali nikako manje važno od svega gore navedenog su zahtjevi prema dobavljačima- odnose se na popratnu dokumentaciju, kontrolu prijevoznih sredstava, deklaracije, kategorizacije namirnica, adekvatno ambalažiranje, propisan istovar hrane te obuku osobe koja vrši nadzor i ocjenjuje kvalitetu dobavljača. Sam smisao je imati lanac dobavljača i kupaca koji kontroliraju i dokumentiraju svoj HACCP sustav jer je tako svima karikama u lancu puno lakše. Sada već i započeo trenutak prvenstva odabira dobavljača

koji imaju implementiran HACCP sustav. Neke od prednost HACCP sustava su:

- Pokazuje osviještenost,
- Usredotočuje resurse na kritične dijelove,
- Pruža veće pouzdanje u ispravnost proizvoda,
- Smanjuju se proizvodni gubici,
- Korektivne mjere se poduzimaju prije

moći plasirati i prodavati svoju robu kao što ni jedan ugostiteljski objekt neće moći posluživati hranu ukoliko nema uspostavljen sustav preventivne samokontrole temeljen na HACCP načelima.

info@haccp.hr
www.haccp.hr

tel. 023 331 948
mob. 095 910 2179

Grgura Budislavića 99
Novi Bokanjac, Zadar
(Poduzetnički inkubator)

info@haccp.hr
www.haccp.hr

- ▶ Izrada projekata sanitarna kontrole
- ▶ Tehničko - tehnološki projekti
- ▶ Uvođenje HACCP sustava
- ▶ Savjetodavne usluge iz područja higijene i sanitacije u proizvodnji, skladištenju, transportu i prodaji hrane
- ▶ Implementacija sustava kvalitete po normama ISO 9 000, ISO 14 000, ISO 22 000
- ▶ Edukacija zaposlenika