

HACCP u praksi



Ivana Maršan Jukić, med. lab. ing.

Bioqualitech - Izrada projekata
sanitarne kontrole i upravljanje
sustavima kvalitete
www.haccp.hr; info@haccp.hr

Da bi poslovni subjekt, u ovom slučaju ugostiteljski objekt, moglo verificirati nadležno ministarstvo ili certificirati nezavisna certifikacijska kuća, a prema zahtjevima Codex Alimentarius (dokument Svjetske zdravstvene organizacije - WHO) za pravilnim uvođenjem i održavanjem HACCP sustava, HACCP sustav treba primjenjivati tijekom rukovanja hranom; radnici trebaju biti educirani, moraju se postići visoki higijenski standardi, infrastruktura usklađena sa zakonskom regulativom RH, te voditi zapisi o nadzoru kontrolnih i kritičnih kontrolnih točaka.

Praktična primjena HACCP sustava može se u grubo podijeliti u dva dijela:

1. Organizacijsko-funkcionalna podjela poslova i zadaća (preduvjetni programi)

- a) započinje bezrezervnom podrškom menadžmenta kompanije i to na svim razinama (nižeg, srednjeg i top menadžmenta);
- b) infrastruktura objekta je jedan od važnijih preduvjeta, a podrazumijeva zadovoljavanje sanitarno-tehničkih uvjeta (npr. odvojeni ulaz za zaposlenike i namirnice, odvojeno suho skladište, skladište za ambalažu, kemikalije, kuhinjski prostor, pripremnice hrane po vrstama, praonica crnog suđa, bijelog suđa, odlaganje smeća itd.);
- c) 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 itd.;
- d) obuka osoblja o higijenskoj manipulaciji, dobroj proizvođačkoj praksi, o potencijalnim opasnostima koji proizlaze iz neadekvatnog rukovanja namirnicama, o bolestima koje se prenose hranom. Posebna pažnja mora biti usmjerena na edukaciju o planovima pranja i dezinfekcije, s obukom, treningom i kontrolom znanja;
- e) mora biti predviđena mogućnost žalbe i opoziva, odnosno dokumentirano stavljanje izvan upotrebe svih proizvoda koji ugrožavaju zdravstvenu sigurnost u danom trenutku;
- f) čišćenje i dezinfekcija, pri čemu je važno usvojiti i dokumentaciju koju mora sadržavati plan čišćenja:
 - procedure o načinu, učestalosti i području čišćenja,
 - upute o načinu rastavljanja i sastavljanja opreme,
 - zapisi o obavljenom postupku;
- g) održavanje opreme, da bi se na vrijeme spriječio kvar tijekom procesa pripreme hrane i time ugrozio zdravstvenu ispravnost hrane;
- h) kontrola štetočinja, pri čemu su mjerama obuhvaćeni svi prostori objekata s planom deratizacije i dezinfekcije;
- i) zahtjevi prema dobavljačima - odnose se na popratnu do-

kumentaciju, kontrolu prijevoznih sredstava, deklaracije, kategorizacije namirnica, adekvatno ambalažiranje, propisan istovar hrane, te obuku osobe koja nadzire i ocjenjuje kvalitetu dobavljača.

2. Uspostava HACCP plana i potrebne dokumentacije

HACCP funkcionira u okolini u kojoj su točno definirani i jasni zadaci. Da bi zadaci bili dostupni svima na koje se odnosi sustav, potrebno je sačiniti plan s ovim elementima:

- a) Općenite informacije - definira gdje se sustav primjenjuje, koliko radnika ima u pojedinoj organizacijskoj sredini detaljno opisuje proizvod. Da bi se pojednostavila i smanjila ogromna dokumentacija u dijelu opisa proizvoda, preporuča se da se proizvodi grupiraju prema istoj fazi pripreme:
 - termička obrada hrane/toplo posluživanje,
 - termička obrada hrane/hladno posluživanje,
 - hladna priprema hrane/hladno posluživanje;
- b) 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. Tim mora biti multidisciplinarni, odnosno članovi dolaze iz različitih odjela hotela, uobičajeno iz kuhinje, restorana, nabave, održavanja;
- c) Izrada dijagrama tijeka - za svaki proizvod tj. grupu proizvoda treba nacrtati dogovorenim simbolima dijagram rada;
- d) Analiza opasnosti i preventivne mjere - procjenjuju se svi postupci tj. svi koraci u gore nacrtanom dijagramu tijeka i pokušavaju prepoznati sve moguće opasnosti i izvori opasnosti, a odnose se na mikrobiološke, kemijske i fizičke opasnosti, procijeniti rizik i stupanj prepoznate opasnosti (npr. prijem namirnica-odrediti sve opasnosti koje se mogu potencijalno javiti u tom koraku, zatim skladištenje, deambalažiranje, sjeckanje, pirjanje i tako sve korake do samog serviranja gostu);
- e) Kritične kontrolne točke - postupak, procedura gdje se provodi kontrola jednog ili više čimbenika u smislu uklanjanja,



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 preduvjetno zadane;

- f) Kritični limiti - granične vrijednosti pojedinih čimbenika procesa. Unutar zadanih limita je dopušteno odstupanje npr. u ovom slučaju u temperaturi rashladnih uređaja;
- g) Monitoring - je nadzor, mjerenje, promatranje, zapisivanje čimbenika značajnih za kontrolu opasnosti;
- h) Korektivne mjere - njima se ispravljaju negativne situacije koje su nastale tijekom monitoringa;
- i) Verifikacija - postupak kojim se točno određuje odgovornost, metode i način ocjenjivanja učinkovitosti sustava. Osobe zadužene za verifikaciju moraju biti obučene za HACCP sustav;
- j) Dokumentacija i zapisi - praćenje svih opisanih postupaka te zapisi koji se odnose na:
 - Evidenciju prijema hrane (datum, vrijeme, rok uporabe, zadovoljavanje internih zahtjeva, potpis dobavljača itd.);
 - Evidencija temperature u rashladnim uređajima/zamrzivačima (podijeljeno na dane u tjednu, unos temperature mjeren umjerenim termometrom, a ne termometrom koji se nalazi na samom uređaju, potpis, korektivne mjere ukoliko temperature izlaze izvan zadanih limita itd.);
 - Evidencija temperature termičke obrade hrane (podijeljeno na dane u tjednu, vrstu jela, vrijeme mjerenja, temperaturu, potpis, korektivne radnje. Da bi nakon termičke obrade hrana bila zdravstveno ispravna, mora se grijati 30 sek. na temp. od 83°C. Mjeri se u središtu hrane);
 - Evidencija temperature hlađenja hrane nakon termičke obrade (hrana ne smije stajati na ambijentalnoj temperaturi više od 4 sata, o tome se moraju voditi zapisi te nakon toga hranu brzo ohladiti na 4°C ili termički obraditi na 83°C/30 sek.);
 - Evidencija temperature hrane poslužene na toplom/hladnom bloku.

Međutim, zapisi se ne moraju ograničavati navedenim, jer je svaki HACCP sustav prilagođen uvjetima rada.

Uspješno uvođenje, ali i trajna primjena HACCP sustava, ovisi o edukaciji i trajnoj motivaciji ljudi koji manipuliraju hranom. Oni moraju biti informirani o opasnostima koje mogu rezultirati zdravstveno neispravnom hranom. Najprije zaposlenici moraju razumjeti što HACCP sustav jest, a zatim naučiti vladati vještinama koje će omogućiti da on besprijekorno funkcionira. Vodstvo ugostiteljskog objekta mora osigurati adekvatno vrijeme za edukaciju i praktičnu obuku radnika kako bi mogli smisleno izvršavati svoje obveze. HACCP sustav nije brošura koja će završiti u ladici predsjednika Uprave, voditelja objekta ili kuhara već je to iznimno dobar alat koji, ako se pravilno

koristi, stvara opravdanu sigurnost da znamo što radimo (jer nam omogućava da stvarno znamo što, kad, tko i gdje radi) te da smo sigurni da zdravlje gosta kod nas nije ugroženo...i to možemo u svakom trenutku dokazati.

Koliko košta uvođenje HACCP sustava?

Na primjeru hotelskog objekta, koji ima infrastrukturno zadovoljene preduvjetne programe, pokušat ćemo vam predočiti 'cjenik' usluga. To znači da nema ulaganja ni u kakve građevinske zahvate, te da je oprema koju posjeduje relativno nova, a ako i nije nova - dobro je očuvana. Predmet ove teme su usluge koje prethode 'legaliziranju' HACCP sustava u navedenom objektu. Kad se odluči o implementaciji sustava, vlasnik treba odlučiti mogu li zaposlenici to odraditi sami ili će angažirati konzultantsku tvrtku.

1. Samostalna implementacija

Iziskuje velik angažman zaposlenika, odnosno ljudi koji su imenovani HACCP timom. Prije implementacije treba se pripremiti i oboružati znanjem. Da bi se dobile dobre i kvalitetne informacije o načinu implementacije i pisanja dokumentacije, poželjno je završiti tečaj pri nekoj od certifikacijskih kuća. Ti tečajevi traju po dva dana, najčešće su u Zagrebu ili Opatiji, organiziraju se nekoliko puta na godinu i na njima možete dobiti konkretne odgovore. Poželjno je najmanje troje ljudi poslati na takav tečaj (ukoliko pričamo o srednjem hotelu) a cijena po polazniku je od 2.000,00 do 4.000,00 kuna. Ostali tečajevi su više informativnog karaktera, neki su oslobođeni kotizacije, a neki ne. Ukoliko se odlučite na samostalnu implementaciju, čeka vas certificiranje ili verificiranje.

Certificiranje nije zakonska regulativa, već se, barem kod nas, svodi na marketing. Naime, kako još uvijek nije stupio na snagu zakon o obveznom sprovođenju HACCP sustava, tako nisu doneseni ni zakonski podakti, a s time ni način verifikacije od nadležnog ministarstva. Do donošenja zakona o načinu verificiranja možete angažirati jednu od 10-ak certifikacijskih kuća koje će vam certificirati HACCP. Trošak certificiranja ovisi o tome koliko dobro ste pripremili dokumentaciju i koliko će dana ovlašteni auditori provesti u nadzoru. Još jedna stavka koja je uključena u formiranje cijene certificiranja je broj zaposlenika u kontaktu s hranom. Cijene po danu variraju od 300-500 € + troškovi smještaja auditora + putni troškovi.

2. Angažiranje konzultantske tvrtke

Cijene usluga konzultantskih tvrtki nemaju pravila. Konzultantski dan varira od 800 kn do 4.000,00 kn. Angažman konzultanta ovisi o zatečenom stanju u objektu. Karakteristika boljih konzultanata je da prije sklapanja ponude napraviti preaudit, koji ne obvezuje, te na osnovi realnog stanja naprave ponudu. Prema mom iskustvu sa srednjim hotelima, angažman varira od 10 do 15 dana.

Neki konzultanti ne rade edukacije, neki da, neki odrade dokumentaciju za vas, neki ne. Po tome i variraju cijene usluga. Savjetujem vam, da kod odabira konzultanta odaberete konzultanta koji će odraditi što više stvari s vama, što znači i 'in house' seminare za vaše zaposlenike, dokumentaciju, praktični rad, savjetovanje kod odabira sredstava za čišćenje, mjernih instrumenata, dokumentaciju za dobavljače itd. Jednom rječju, sve što je potrebno da uspješno uspostavite sustav i nastavite ga učinkovito provoditi.

Kao i u slučaju da sami implementirate sustav, tako i u ovom, sustav morate ili verificirati ili certificirati, te imate još i gore naveden trošak. ●●●

