

HACCP - Podstawowe Pojęcia **Systemy zarządzania jakością**

Kompleksowe Zarządzanie Jakością lub przez Jakość - TQM - Total Quality Management.

Uzyskanie oczekiwanej jakości jest możliwe przez pełny współdziałanie wszystkich zainteresowanych w procesie kształtowania jakości. Głównym motywem działania producentów jest zaspokojenie potrzeb konsumentów i skierowanie wszystkich przedsięwzięć na ich pozyskanie i utrzymanie. W roku 1987 ustanowiona została seria norm ISO9000 Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej, dotycząca zarządzania jakością i zapewnienia jakości. W systemie tym kontrola jakości jest permanentna i odbywa się na każdym etapie od projektowania poprzez produkcję do ekologicznej utylizacji odpadów.

Do systemów wspomagających realizację produkcji żywności gwarantowanej jakości należy kilka innych:

Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP - Good Manufacturing Practice

Dobra Praktyka Higieniczna - GHP - Good Hygiene Practice

Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny -HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point

System Punktów Kontrolnych Zagwarantowania Jakości - QACP - Quality Assurance Control Points.

Opis Systemu HACCP:

Analiza zagrożeń i krytyczny punkt kontrolny (z ang. Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) to system zarządzania jakością, dotyczący procesu produkcji żywności, który wprowadzony został przez dyrektywę UE nr 92/46. HACCP będzie niebawem obowiązywał także w Polsce. Kilka polskich mleczarni już spełnia jego normy. Wszystko po to, by stać się wiarygodnym dostawcą żywności na unijny rynek.

Początki systemu HACCP datują się na wczesny okres amerykańskiego programu załogowych lotów kosmicznych gdzie zastosowano go w celu zabezpieczenia mikrobiologicznego środków spożywczych astronautów.

Ostatni okres dostosowania polskich przepisów do przepisów Unii Europejskiej wymaga wielu kroków w tym również upowszechniania zasad GMP (Dobra Praktyka w Produkcji Żywności) i wdrażania systemu HACCP w przetwórstwie spożywczym (Zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 93/43/EEC w sprawie higieny środków spożywczych). System HACCP uważany jest za najskuteczniejszy i najbardziej efektywne narzędzie zapewniające wysoki standard higieniczny warunków produkcji i przetwarzania żywności. Generalnie HACCP można określić jako system postępowania mający na celu identyfikację zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia podczas wszystkich etapów procesu produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system, który kontroluje i zabezpiecza zagrożenia istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa odbiorcy produktu i ochrony jego zdrowia. HACCP chroni interesy konsumenta dając mu pewność bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej nabywanych produktów spożywczych. Także producent może czuć się zabezpieczony dzięki temu, że prowadząc w odpowiedni i udokumentowany sposób proces produkcyjny może udowodnić, że zrobił wszystko, aby wytworzyć produkt był bezpieczny dla zdrowia. Polskie prawodawstwo wymaga realizacji zasad GMP w całym przemyśle spożywczym, żywieniu zbiorowym i obrocie żywnością. Na producenta nałożono obowiązek wdrożenia systemu HACCP w zakładach produkujących preparaty dietetyczne i odżywkę. W najbliższej przyszłości, na mocy nowelizowanych aktów prawnych system HACCP stanie się obligatoryjny we wszystkich zakładach produkcji i przetwórstwa żywności w Polsce.

Podstawowe pojęcia i definicje stosowane w HACCP:

HACCP - Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point). System przeznaczony do kontroli bezpieczeństwa żywności. Polegający na analizie i zapobieganiu powstawania zagrożeń mikrobiologicznych, technologicznych, chemicznych i innych, w celu ich eliminacji, redukcji, lub zapobieżeniu. Głównym celem jest nie dopuszczenie do skażenia produktu. HACCP ma służyć do ograniczenia ryzyka zagrożeń, jest więc systemem zabezpieczającym.

ZAGROŻENIE - jest to każdy czynnik mikrobiologiczny, technologiczny, fizyczny i inny mogący stanowić ryzyko dla zdrowia konsumenta.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - jest to określenie prawdopodobieństwa wystąpienia zagrożenia.

PUNKT KONTROLI - jest to punkt, czynność lub proces, w którym czynnik mikrobiologiczny, chemiczny lub inny może być kontrolowany.

KRYTYCZNY PUNKT KONTROLI - (Critical Control Point) - jest to punkt, czynność lub proces, w którym należy podjąć środki kontrolne w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub zminimalizowania do akceptowanego poziomu zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności. Charakterystyczną cechą jest to, że CCP są pod stałą (ciągłą) kontrolą dla każdej serii produktu.

ALGORYTM DECYZYJNY - jest to zbiór informacji służących do określenia czy dany punkt kontroli jest krytyczny.

OGRANICZENIE KRYTYCZNE - jest to warunek, który musi być spełniony (nie może być przekroczony) dla każdego środka zapobiegawczego, związanego z danym krytycznym punktem kontroli.

OGRANICZENIE OPERACYJNE - jest to warunek bardziej ostry niż ograniczenie krytyczne i jest używane w procesie technologicznym jako wartość procesowa, aby zredukować ryzyko odchyień w danym punkcie krytycznym.

ODCHYLENIE - jest to stwierdzenie niemożliwości utrzymania procesu w założonych limitach dla danego punktu krytycznego. Moment podjęcia decyzji o dalszych losach prowadzonego procesu.

NADZÓR - jest to planowe i systematyczne sprawdzanie czy dany punkt krytyczny nie wychodzi spod kontroli. W procesie nadzoru dokonuje się odpowiednich zapisów (rejestracji), w celu umożliwienia realizacji późniejszej obróbki danych lub ich weryfikacji.

DZIAŁANIA USPRAWNIAJĄCE - są to procedury postępowania w przypadku przekroczenia ograniczenia krytycznego w danym punkcie krytycznym. Działania te winny być prowadzone w celu usunięcia przyczyn niezgodności, celem winno być określenie środków zaradczych, które muszą być podjęte w przyszłości aby podobna sytuacja nie zaistniała. Wszystkie te działania muszą być odpowiednio dokumentowane w trakcie oraz zakończone stosownym protokołem, który będzie podstawą do zmiany planu HACCP.

DZIAŁANIA ZABEZPIECZAJĄCE - czynności mające na celu wyeliminowanie przyczyn niezgodności po ich wystąpieniu i realizacji działań korygujących (a nie ich skutków). Efektem tych działań winno być wypracowanie ulepszeń zabezpieczających proces przed powtórным wystąpieniem przy kolejnych seriach produktu gotowego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - stwierdzone pisemnie prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia dla danego procesu produkcyjnego.

JEDNOSTKA KONTROLNA (POMIAROWA) - obejmuje wszystkie urządzenia i działania personelu zmierzające do określenia limitów prowadzonego procesu oraz prowadzone w celu wyeliminowania zagrożeń bezpieczeństwa produktu gotowego, ewentualnie na podstawie których można stwierdzić że proces utrzymany został w granicach akceptowalnych limitów zagrożenia.

HIGIENA ŻYWNOCI - wszelkie działania niezbędne w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, obejmujące wszystkie formy występujące przed (np. żniwa, zbiory, ogólnie pozyskiwanie surowców) w trakcie produkcji podstawowej (magazynowanie, czynności technologiczne, obsługę, pakowanie, etc.) jak i po niej - np. transport, elementy marketingowe, etc.

WALIDACJA - przeprowadzenie dowodu, że ogół zaplanowanych czynności, urządzenia, pomieszczenia oraz działania personelu w danym procesie wytwórczym, prowadzą do oczekiwanych rezultatów jakościowych.

PRZEGLĄD SYSTEMU - okresowo przeprowadzane czynności sprawdzające, realizowane przez kierownictwo zakładu. Te działania muszą być dokumentowane, a efekty i wnioski winny służyć pomocą przy modyfikacji systemu w przyszłości.

PLAN HACCP - dokument określający metody, środki zaradcze oraz przebieg działań, które winny być prowadzone w danym procesie produkcyjnym w celu opanowania zagrożeń dla jakości produktu żywnościowego.

Wdrożenie systemu HACCP obejmuje:

- Opracowanie dokumentów w zakresie dokumentowania systemu (Księga Jakości, Procedury, Instrukcje, Formularze)
- Określanie metod monitorowania, działań korygujących i zapobiegawczych
- Opracowaniu procedur
- Opisanie produktu lub grupy produktów
- Opracowanie schematów
- Identyfikacja występujących zagrożeń na każdym etapie procesów produkcyjnych, ustalenie działań zapobiegawczych, opracowaniu niezbędnych procedur i instrukcji
- Określenie krytycznych punktów kontroli,
- Opracowanie arkuszy systemu HACCP

Reguły systemu HACCP:

- Identyfikacja zagrożeń i opisanie środków zapobiegawczych
- Identyfikacja krytycznych punktów kontroli (CCP)
- Identyfikacja limitów krytycznych
- Ustalenie systemu monitorowania CCP
- Określenie działań korygujących
- Ustalenie procedur zapisów
- Ustalenie procedur weryfikacji systemu

Korzyści z wprowadzenia systemu HACCP:

- Podniesienie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej
- Skuteczniejsza i ukierunkowana kontrola żywności
- Poprawa zgodności produktu z wymogami bezpieczeństwa
- Zwiększenie zaangażowania kierownictwa zakładu w sprawy bezpieczeństwa i żywności
- Zmniejszenie ryzyka związanego z działalnością przedsiębiorstwa
- Podniesienie świadomości i wiedzy załóg w zakładach branży spożywczej
- Poprawa organizacji pracy w zakładach i zwiększenie ich efektywności
- Obniżenie lub minimalizacja kosztów wadliwości i zaniedbań
- Zmniejszenie zagrożenia chorobami przenoszonymi drogą pokarmową i zwiększenie zaufania do producenta