

QUALITY ASSURANCE POLAND

WROCLAW

H.A.C.C.P.

WYMAGANIA NORMY  
ISO 22000 :2005

WDROŻENIA: [więcej](#)

SZKOLENIA: [więcej](#)

CERTYFIKACJA: [więcej](#)

Codex Alimentarius proponuje 12 etapów wdrożenia Systemu HACCP:

1. Powołanie zakładowego Zespołu ds. HACCP.
2. Opracowanie opisu produktu.
3. Opracowanie przeznaczenia produktu.
4. Opracowanie schematu przepływu.
5. Weryfikacja schematu przepływu.
6. Przeprowadzenie analizy zagrożeń.
7. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontrolnych (CCP).
8. Ustalenie limitów krytycznych.
9. Ustanowienie systemu monitorowania CCP.
10. Ustalenie działań korygujących.
11. Ustalenie procedur weryfikacyjnych.
12. Opracowanie systemu dokumentacji.

## Powołanie zakładowego Zespołu ds. HACCP

Wdrażanie Systemu HACCP należy rozpocząć się od powołania zespołu, który będzie odpowiedzialny za wykonanie etapów wdrażania systemu HACCP, w tym opracowania dokumentacji. Osoby powołane do zespołu powinny posiadać wiedzę na temat produkowanych wyrobów, realizowanych procesów produkcji oraz przejść szkolenie z wymagań systemu. W większych firmach powinni to być przedstawiciele działów, które uczestniczą na różnych etapach w procesie wytwórczym, np. produkcja, laboratorium, magazyn, utrzymanie ruchu. Z kolei w bardzo małej firmie, kilkuosobowej może to być jedna osoba (np. Właściciel, technolog).

## Opis produktu

Opis produktu powinien zawierać wszelkie niezbędne informacje pozwalające na jego pełną identyfikację i na ustalenie właściwych warunków bezpieczeństwa.

### Przeznaczenie produktu:

- Należy dokładnie zdefiniować docelową grupę konsumentów, dla których produkt jest przeznaczony.
- Należy dokładnie zastrzec przez jakie grupy konsumentów produkt nie powinien być spożywany (np. niemowlęta, diabetycy, osoby starsze, alergicy)
- W przypadku możliwości nie zakładanego przez konsumenta użycia, produkt taki powinien być zaopatrzony w instrukcję przygotowania

## Opracowanie schematu przepływu

W schemacie powinien być ujęty każdy krok procesu będącego przedmiotem analizy.

Diagram najczęściej w postaci schematu blokowego powinien identyfikować cały cykl życia wyrobu:

- Składniki, dodatki
- Procesy, etapy
- Parametry procesów wpływających na jego powstanie od zakupu poprzez obróbkę wstępną, magazynowanie, wytwarzanie i obrót.

Zalecane jest aby stosować międzynarodowe symbole graficzne wg ISO.

## Weryfikacja schematu technologicznego

Weryfikacja służy zagwarantowaniu, że graficzny forma schematu odpowiada stanu rzeczywistemu w organizacji i obejmuje wszystkie procesy i etapy procesów.

## Przeprowadzenie analizy zagrożeń

Zasada 1 (art. 5 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) 852/2004) - Identyfikacja zagrożeń i opisanie środków zapobiegawczych. Należy utworzyć zespół, który będzie odpowiedzialny za wszystkie działania podejmowane podczas tworzenia, wdrażania i utrzymania systemu. Sporządzić blokowy schemat procesu technologicznego, a po jego zweryfikowaniu wypisać wszystkie możliwe zagrożenia biologiczne (bakterie, wirusy, pasożyty), chemiczne (naturalne toksyny, związki chemiczne, pestycydy, metale ciężkie, pozostałości środków myjących) i fizyczne (szkło, metal, elementy opakowań) występujące na poszczególnych jego etapach oraz związane ze stosowanymi surowcami, dodatkami i materiałami. Następnie należy oszacować istotność zagrożeń i opisać środki kontrolne umożliwiające opanowanie zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności.

### **Ustalenie Krytycznych Punktów Kontrolnych (CCP).**

Zasada 2 (art. 5 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) 852/2004) - Identyfikacja krytycznych punktów kontroli (CCP) Zespół HACCP powinien zidentyfikować tzw. krytyczne punkty kontrolne (CCP), tj. wszystkie miejsca w procesie technologicznym, w których do zagwarantowania bezpieczeństwa żywności jest niezbędne opanowanie (kontrola) występujących tam zagrożeń. Do identyfikacji CCP zaleca się stosowanie jednego z wielu tzw. drzewek decyzyjnych.

### **Ustalenie limitów krytycznych.**

Zasada 3 (art. 5 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) 852/2004) - Identyfikacja limitów krytycznych Dla każdego CCP należy ustalić tzw. limity (granice) krytyczne oznaczające takie wartości mierzalne środków kontrolnych, których nie można przekroczyć, ponieważ jest to jednoznaczne z utratą bezpieczeństwa wyrobu gotowego.

### **Ustanowienie systemu monitorowania CCP.**

Zasada 4 (art. 5 ust. 2 lit. d) rozporządzenia (WE) 852/2004) - Ustalenie systemu monitorowania CCP Każdy CCP powinien mieć ustalone wymagania odnośnie sposobu i częstotliwości odczytywania i zapisywania wartości środków kontrolnych (tzw. monitorowanie CCP) oraz osoby odpowiedzialnej za te działania.

### **Ustalenie działań korygujących.**

Zasada 5 (art. 5 ust. 2 lit. e) rozporządzenia (WE) 852/2004)- Określenie działań korygujących Należy opracować procedury działań korygujących, które muszą być podjęte, gdy monitorowanie wykaże przekroczenie ustalonych granic krytycznych. Konieczne jest także wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za podjęcie tych działań. Działania korygujące powinny zawierać sposób przywrócenia kontroli zagrożeń w CCP, a także sposób postępowania z produktem, który został wyprodukowany, gdy ustalone granice krytyczne zostały przekroczone.

### **Ustalenie procedur weryfikacyjnych.**

Zasada 6 (art. 5 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) 852/2004) - Ustalenie procedur weryfikacji systemu Należy opisać sposób sprawdzania poprawności funkcjonowania systemu. System taki, opisany w formie procedury, może opierać się na wynikach badań mikrobiologicznych produktów końcowych lub reklamacjach. Zalecany sposóbem weryfikowania systemu jest wykonywanie tzw. audytów wewnętrznych systemu.

### **Opracowanie systemu dokumentacji**

Zasada 7 (art. 5 ust. 2 lit. g) rozporządzenia (WE) 852/2004) - Ustalenie procedur zapisów : Dokumentacja i zapisy systemu HACCP stanowią dowód zapewnienia bezpieczeństwa żywności, dlatego należy opracować procedury sporządzania, prowadzenia, przechowywania i nadzorowania wszystkich dokumentów i zapisów systemu HACCP. Często przedsiębiorstwa tworzą dokument o nazwie Księga jakości HACCP, która zawiera:

- Opis i przeznaczenie produktu,
- Schemat przepływu,
- Wykaz i analiza zagrożeń,
- Lista i limity krytyczne dla każdego CCP wraz z metodą wyznaczenia,
- Sposób monitorowania CCP wraz z rejestrami, na których należy zapisywać wyniki kontroli,
- Sposób wprowadzania działań korygujących wraz z formularzami,
- Sposób weryfikacji systemu wraz z drukami, na których należy zapisywać wyniki,
- Sposób archiwizacji zapisów powstających w systemie HACCP,
- Odwołania do innych dokumentów, które istnieją w firmie.