

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point System), Sustav analize opasnosti i kontrola kritičnih kontrolnih točaka, označava sustav upravljanja opasnostima u cijelom prehrambenom lancu. HACCP se zasniva na identifikaciji i analizi specifičnih opasnosti te utvrđivanju preventivnih mjera kojima se rizik proizvodnje i nastanka potencijalno opasne hrane uklanja ili svodi na prihvatljivu mjeru. HACCP predstavlja znanstveno utemeljen, preventivan i troškovno najdjelotvorniji sustav sigurnosti hrane koji proizvođačima, prerađivačima i distributerima hrane nudi stručan, racionalan i sustavan pristup analizi i mjerama za upravljanje mogućim biološkim, kemijskim i fizičkim opasnostima u lancu *od polja do stola*.

HACCP ima sedam načela:

- (1) Identificiranje svih opasnosti koje se moraju spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljivu razinu (analiza opasnosti);
- (2) Identificiranje kritičnih kontrolnih točaka u fazi ili fazama u kojima je kontrola bitna za sprječavanje ili uklanjanje opasnosti, ili njeno smanjivanje na prihvatljivu razinu;
- (3) Utvrđivanje kritičnih granica (limita) na kritičnim kontrolnim točkama, koje odvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog za sprječavanje, uklanjanje ili smanjivanje identificiranih opasnosti;
- (4) Uspostavljanje i provedba učinkovitih postupaka praćenja procesa na kritičnim kontrolnim točkama;
- (5) Utvrđivanje korektivnih aktivnosti kada praćenje procesa upućuje na to da kritična kontrolna točka nije pod nadzorom;
- (6) Utvrđivanje postupaka koji će se redovito provoditi kako bi se verificiralo da su mjere navedene u točkama od 1. do 5. djelotvorne;
- (7) Uspostavljanje dokumenata i evidencija primjerenih prirodi i veličini prehrambenog posla, kojima će se demonstrirati učinkovita primjena mjera navedenih u točkama od 1. do 6.

Sedam načela HACCP-a praktični su model identificiranja i kontroliranja značajnih opasnosti na trajnoj osnovi. To podrazumijeva da se tamo gdje se taj cilj može postići jednako vrijednim (ekvivalentnim) sredstvima koja zamjenjuju sedam načela na pojednostavljeni, ali učinkovit način, mora smatrati da je ispunjena obveza utvrđena u Članku 5., odjeljku 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004. Zahtjevi HACCP-a trebaju uzeti u obzir načela sadržana u *Codexu Alimentariusu*. Trebaju omogućiti dovoljnu fleksibilnost u svim situacijama, uključujući i male tvrtke. Posebice je nužno priznati da u nekim prehrambenim tvrtkama nije moguće identificirati kritične kontrolne točke i da u nekim slučajevima dobra higijenska praksa može zamijeniti praćenje (monitoring) kritičnih kontrolnih točaka.

Sustavi HACCP-a nisu zamjena za ostale zahtjeve u vezi s higijenom prehrambenih proizvoda, nego su dio paketa higijenskih mjera koje moraju osigurati zdravstveno ispravne i sigurne prehrambene proizvode. Mora se imati na umu da prije uspostave postupaka HACCP-a moraju biti ostvareni zahtjevi povezani s higijenom prehrambenih proizvoda. To su posebice:

- Infrastrukturni zahtjevi i zahtjevi povezani s opremom
- Zahtjevi u vezi sa sirovinama
- Sigurno rukovanje prehrambenim proizvodima (uključujući pakiranje i prijevoz)
- Rukovanje otpadom,
- Postupci uništavanja štetočina
- Sanitarni postupci (čišćenje i dezinfekcija)
- Kakvoća vode
- Održavanje hladnog lanca
- Zdravlje osoblja
- Osobna higijena
- Obučavanje

Ti su zahtjevi osmišljeni tako da kontroliraju opasnosti na općeniti način i jasno su propisani zakonima Zajednice. Oni se mogu dopunjavati uputama za dobru praksu utvrđenima u različitim sektorima prehrambene proizvodnje.

Ostali zahtjevi proizašli iz zakona Zajednice, kao što je sljedljivost (Članak 18. Uredbe (EZ) br. 178/2002) te povlačenje prehrambenog proizvoda i obveza obavještanja nadležnih tijela (Članak 19. Uredbe (EZ) br. 178/2002) mogu se, iako nisu pokriveni pravilima o higijeni prehrambenih proizvoda, smatrati zahtijevanim preduvjetima.

Predstavnici različitih prehrambenih sektora, a posebno onih sektora u kojima mnoge prehrambene tvrtke nailaze na teškoće u razvijanju postupaka HACCP-a, trebali bi razmotriti potrebu za takvim uputama, a nadležna bi tijela trebala poticati predstavnike sektora da razvijaju takve upute. Potrebno je pružiti pomoć slabim ili loše organiziranim sektorima da razviju upute za dobru praksu.

Korištenje uputa za dobru praksu može pomoći prehrambenim tvrtkama da kontroliraju opasnosti i pokažu da udovoljavaju zahtjevima. Upute može primijeniti bilo koji sektor, a posebno oni sektori u kojima se rukovanje prehrambenim proizvodima obavlja u skladu s dobro poznatim postupcima koji su često dio uobičajenoga profesionalnog obrazovanja operatora u navedenim sektorima (bez obzira na to je li riječ o maloprodajnoj razini ili ne), kao što su:

- Restorani, uključujući i uređaje za rukovanje hranom u prijevoznom sredstvima poput brodova
- Ugostiteljski sektori koji dostavljaju već pripremljenu hranu iz centralnog objekta
- Pekarski i slastičarski sektor

Sustav definira sve detalje, no kako će se što obavljati, kada i tko će što obavljati odredit će sami proizvođači, prerađivači i distributeri hrane ovisno o vrsti, opsegu i karakteristikama proizvodnog pogona hrane. Svaka tvrtka ima neke svoje specifičnosti, pa nije moguće strogo se pridržavati baš svega kako to sustav nalaže.

U Narodnim novinama 85/2006 od 20. srpnja 2006. donesena je odluka o primjeni članka 29.

Zakona o hrani (Narodne novine 117/2003, 130/2003 i 48/2004) do 1. siječnja 2009. godine, te će subjekti u poslovanju imati sljedeće tri godine za donošenje svojih HACCP planova ili vodiča dobre higijenske prakse. No, svakako prije trebaju početi ispunjavati preduvjete kako bi se sustav mogao učinkovito implementirati te osigurati stavljanje na tržište sigurnih proizvoda u cilju zaštite zdravlja potrošača.