

PLAN PROJEKTA UVOĐENJA HACCP SUSTAVA

1. Formiranje HACCP tima

Razvoj HACCP plana provodi tim koji posjeduje odgovarajuća specifična znanja o proizvodima i procesima u kombinaciji s općim znanjima iz područja upravljanja kvalitetom, mikrobiologije, analize opasnosti i sl.

Uprava imenuje tim, određuje njegova voditelja, definira opseg rada i tima i rokove, osigurava timu resurse, donosi i provodi politiku sigurnosti hrane.

2. Popis i opis proizvoda

HACCP tim mora imati kompletan uvid u sve proizvode i njihove karakteristike. Ovaj popis i opis pomažu u naknadnoj identifikaciji opasnosti.

3. Utvrđivanje potencijalnih korisnika

Cilj ovoga koraka je utvrđivanje potencijalnih korisnika s posebnim osvrtom na osjetljive populacije. Osjetljive populacije su: mala djeca, starije osobe, trudnice, bolesni i osobe sa smanjenim imunitetom.

4. Razvoj dijagrama toka koji opisuje procese

Procesni dijagrami toka su, zajedno s opisom proizvoda, osnova za identifikaciju i analizu opasnosti. U njih je potrebno uključiti detalje svih procesa- spremnike transportne puteve, zastoje, kontrolu i sl.

Potrebno je označiti sve ulaze u procese- sirovine, ambalaža, pomoćni materijali te sve izlaze iz procesa- proizvodi, otpad, dorade i popravci. Uz to, na dijagramima se treba naznačiti bitne karakteristike procesa- vrijeme, temperatura, pH, koncentracije te bitne karakteristike opreme.

5. Verifikacija dijagrama toka

Da bi se potvrdila točnost procesnih dijagrama toka HACCP tim je dužan provesti verifikaciju dijagrama u proizvodnom pogonu. Verifikacija se vrši obilaskom svakog

Naznačenog procesnog koraka, kontrolom svih ulaza i izlaza te svih naznačenih ostalih vrijednosti i podataka.

Koraci od 6. Do 12 pri uspostavi sustava slijede HACCP principe.

6. (Princip 1) Provedba analize opasnosti

U ovom koraku HACCP tim mora, koristeći do sada pripremljene podatke, indentificirati sve opasnosti koje se mogu pojaviti u bilo kojoj fazi proizvodnje, uključujući distribuciju i upotrebu. Nakon indentifikacije potrebno je odrediti značaj opasnosti (vjerovatnost da se opasnost dogodi+ ozbiljnost utjecaja), a u trećem podkoraku potrebno je indentificirati preventivne mjere kojima se opasnost uklanja ili dovodi u prihvatljive granice. Nakon utvrđivanja liste opasnosti potrebno je utvrditi njihov značaj. Značaj opasnosti ovisi o vjerovatnosti da se opasnost pojavi i od mogućeg utjecaja te opasnosti na zdravlje ljudi.

7. (Princip 2) Određivanje kritičnih kontrolnih točaka(KKT)

Kritična kontrolna točka (**KKT**) je točka, korak ili postupak kod koga se nadzorom/kontrolom indentificirana opasnost može prevencijom ukloniti ili svesti na prihvatljiv nivo.

8. (Princip 3) Uspostava kritičnih granica

Kritična granica je kriterij koji odvaja prihvatljivo od neprihvatljivog.

Granice moraju biti:

- utemeljene na stručnim saznanjima
- validirane
- mjerljive
- primjenjive kod svih KKT-a

Validacija kritičnih granica je potvrda u praksi da se izabranim granicama kontrolira potencijalna opasnost.

9. (Princip 4) Uspostava nadzornih postupaka (nadzor kritičnih granica i preventivnih mjera)

Nadzor KKT-a, je planirani postupak mjerenja ili promatranja vrijednosti kritičnog parametra s ciljem utvrđivanja da se on nalazi unutar definiranih kritičnih granica.

Zašto nadziremo kritične kontrolne točke?

Da bi ustanovili kada su prekoračene kritične granice i kada je povećana opasnost da proizvod ugrozi zdravlje potrošača.

Da bi indentificirali probleme prije nego se pojave.

Da bi verificirali HACCP plan.

Da bi osigurali i potvrdili kvalitetu proizvoda.

TKO?

Za svaki nadzor (mjerenje ili opažanje) mora biti određena konkretna osoba. Mora proći odgovarajući trening gdje će saznati što, zašto i kako mjeri, gdje to zapisuje, koga obavještava i što poduzima u slučajevima odstupanja.

KAKO?

Nadzor se provodi mjerenjima (fizičalana ili kemijska veličina) i promatranjem (proizvoda, opreme, postupaka).

KADA?

Kontinuirani nadzor (temperatura, koncentracije...)

Povremeni nadzor (pH, koncentracije, vremena, temperature...)

10. (Princip 5) Uspostava korektivnih mjera

Korektivna akcija je svako djelovanje koje se poduzima kada kritične vrijednosti u KKT-i izađu iz definiranih granica. Korektivna akcija mora biti uspostavljena za svaku KKT i njome se mora osigurati vraćanje kontrolnih parametara u granice i pravilan postupak s nesukladnim proizvodom. U HACCP planu moraju biti definirane odgovornosti za pružimanje korektivnih jera.

U sklopu preventivne mjere potrebno je pronaći uzrok nesukladnosti i primjerenim postupkom uzrok otkloniti da se sprovede ponavljanje nesukladnosti.

11. (PRINCIP 6) USPOSTAVA POSTUPKA VERIFIKACIJE

Postupcima verifikacije dokazujemo da HACCP sustav radi korektno.

Verifikacija se sastoji od 4 skupine aktivnosti:

- Validacije HACCP sustava.

- Pregled rezultata nadzora KKT-a.

- Testiranje/analize proizvoda.

- HACCP audit.

12. (Princip 7) Uspostava zapisa i dokumenata

Postupci koji se provode u sklopu HACCP sustava moraju biti dokumentirani.

Zapisima se osiguravaju dokazi o djelovanju sustava, prate trendovi radi poduzimanja preventivnih mjera, izvor su za pronalaženje uzroka odstupanja i sl.

Obavezni HACCP zapisi su:

HACCP plan i pripadajući dokumenti (popis članova tima i njihova zaduženja, indentifikacija i procjena opasnosti, određivanje KKT-a... i svi ostali zapisi koji su doveli do HACCP plana).

Zapisi monitoringa (zapisi o temperaturama, vremenima, pritiscima, koncentracijam i sl.)

Zapisi o korektivnim mjerama (indentifikacija proizvoda, opis nesukladnosti, propisana korektivna mjera, odgovorna osoba).

Zapisi o verifikaciji (modifikacija HACCP plana zbog promjena, kalibracija mjerne opreme, rezultati mikrobioloških i ostalih provjera, nalazi audita i sl.)

Kompletna HACCP dokumentacija u pravilu sadrži sljedeće dokumente:

Opseg i svrhu HACCP plana.

Popis i opis proizvoda.

Procesne dijagrama toka.

Analizu opasnosti.

Određivanje kritičnih granica.

Validaciju kritičnih granica.

Praćenje rezultata uključujući odstupanje od kritičnih granica.

Poduzete korektivne akcije.

Rezultati verifikacijskih aktivosti.

Zapise o kalibraciji.

Zapise o čišćenju.

Zapise o indentifikaciji isljedivosti proizvoda.

Zapise o dezinsekciji i deratizaciji.

Zapise o osposobljavanju.

Zapise o dobavljačima.

Zapise o opozivu proizvoda.

Zapise o auditima.

Tvrtka Lens d.o.o. nudi usluge uspostave HACCP sustava prema Codex Alimentariusu i HACCP načelima i važećim hrv. Regulama