

1.UVOD

Šta je HACCP ?

HACCP je sistem menadžmenta bezbednošću prehrambenih proizvoda zasnovan na preventivnom delovanju.

Sam pojam HACCP je skraćenica koja na engleskom jeziku znači „**analiza opasnosti i kritične kontrolne tačke**“. Koncept HACCP-a je sistematski pristup upravljanja bezbednošću hrane zasnovan na odobrenim principima koji teže da identifikuju opasnosti za koje postoji velika verovatnoća da će se pojaviti u nekoj od faza u lancu proizvodnje ili distribucije hrane. HACCP postavlja kontrole koje sprečavaju pojavu opasnosti. HACCP je logičan i pokriva sve faze proizvodnje hrane, od polja do potrošača, uključujući sve međuprocese i distribuciju.

Poreklo HACCP-a:

HACCP vodi poreklo od Pillsbury Company koja je radila za NASA i laboratorije američke vojske. Bio je zasnovan na inženjerskom principu analize greške ,načina i efekata (FMEA) ,koji se bavi pitanjima šta potencijalno može da krene naopako u bilo kojoj fazi procesa i bavi se postavljanjem efektivnih kontrolnih mehanizama. Ovo je bilo adaptirano u sistemu mikrobiološke bezbednosti hrane u ranim fazama svemirskih istraživanja Sjedinjenih Američkih Država, kako bi se minimizirala verovatnoća trovanja hranom u svemiru. U to vreme bezbednost hrane se zasnivala na testiranju finalnog proizvoda, ali oraničenja uzorkovanja i testiranja predstavljali su poteškoću u obezbeđivanju adekvatne bezbednosti hrane. Bilo je jasno da je potrebno uvesti novi metod,praktičan i preventivan pristup koji će obezbediti visok nivo bezbednosti hrane- HACCP sistem.

Sistem je prihvaćen '70-ih godinaprošlog veka, i od tada je međunarodno poznat kao HACCP sistem. Priznat je i od Svetske zdravstvene organizacije (WHO), kao najefikasnije sredstvo u kontroli bolesti izazvanih hranom.

Kako funkcioniše HACCP ?

Ukratko, HACCP je logična tehnika koja sledi nekoliko koraka :

1. Posmatranje kako se pravi proizvod od početka do kraja, korak po korak, identifikujući potencijalne opasnosti i načini postavljanja kontrola za sprečavanje pojave opasnosti ;
2. Odlučivanje koje su od ovih apsolutno kritične za bezbednost hrane ;
3. Postavljanje limita na bezbednost funkcionisanja ovih kritičnih kontrola ;
4. Monitoring ovih kontrola kako bi se uverili da ne prelaze bezbednosna ograničenja ;
5. Dokumentovanje zahteva i beleženje svih nalaza u toku proizvodnje ;

6. Uveravanje da sistem funkcioniše kroz regularna preispitivanja i audite performansi.

Ovi logični koraci grade osnovu za upotrebu sedam principa HACCP-a, i međunarodno su priznati. Principi su objavljeni od strane Codex Alimentaris Commissio (Codex 1993, 1997) koji je kao kodeks ustanovljen od strane Organizacije za hranu i poljoprivredu u okviru Ujedinjenih Nacija , Svetske zdravstvene organizacije, kao i od strane Nacionalnog savetodavnog komiteta za mikrobiološki kvalitet hrane SAD (NACMCF 1992, 1997).

HACCP principi naglašavaju kakoda uspostavi ,implementira i održava HACCP sistem. Codex i NACMCF su dva glavna referentna dokumenta koja su veoma slična u svom pristupu.

Sedam koraka HACCP sistema :

1. IDENTIFIKACIJA I ANALIZA SVIH MOGUĆIH OPASNOSTI ;
2. UTVRĐIVANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TAČAKA (CCP) ;
3. UTVRĐIVANJE KRITIČNIH GRANICA ZA SVAKU CCP ;
4. UTVRĐIVANJE SISTEMA MONITORINGA ZA SVAKU CCP ;
5. UTVRĐIVANJE KOREKTIVNIH MERA ZA Odstupanja koja se mogu pojaviti;
6. UTVRĐIVANJE POSTUPAKA VERIFIKACIJE ;
7. UTVRĐIVANJE UPRAVLJANJA DOKUMENTIMA I ZAPISIMA.

Pet načela kod definisanja HACCP sistema :

1. ANALIZA POTENCIJALNIH RIZIKA ZA ŽIVOTNE NAMIRNICE U PROCESU PROIZVODNJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA ;
2. IDENTIFIKACIJA TAČAKA RIZIKA U PROCESU PROIZVODNJE ;
3. DEFINICIJA KRITIČNIH TAČAKA ZA BEZBEDNOST ŽIVOTNIH NAMIRNICA ;
4. PROVERA I KONTROLA KRITIČNIH TAČAKA ;

5. PREISPITIVANJE ANALIZE RIZIKA ZA ŽIVOTNE NAMIRNICE, KRITIČNIH KONTROLNIH TAČKA I PROVERA I KONTROLA PROCESA PROIZVOD.

Prednosti sistema HACCP-a :

1. Primenljivo u celom lancu od proizvodnje životnih namirnica do potrošnje ;
2. Efikasna i ekonomična kontrola rizika životnih namirnica ;
3. Prelaženje sa procene kvaliteta krajnjeg proizvoda na preventivno delovanje u toku procesa proizvodnje ;
4. Integriše se u sistem QM-a prema seriji ISO 9000.