

Pojęcia i definicje stosowane w systemie HACCP

Skrót HACCP pochodzi od określenia w języku angielskim - Hazard Analysis and Critical Control Points, które tłumaczy się jako Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli. Według Codex Alimentarius system HACCP oznacza system rozpoznający, oceniający i kontrolujący zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności.

System HACCP jest uznawany za najskuteczniejsze narzędzie pozwalające zagwarantować, że żywność nie ulegnie skażeniu lub zanieczyszczeniu i będzie bezpieczna dla konsumenta.

Definicje systemu HACCP:

Łańcuch żywnościowy – sekwencja etapów i procesów zachodzących w produkcji, przetwórstwie, dystrybucji, magazynowaniu i postępowaniu z żywnością oraz jej składnikami, począwszy od produkcji pierwotnej do konsumpcji.

Bezpieczeństwo żywności – ogół warunków, które muszą zostać spełnione i dotyczą w szczególności:

- stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
- poziomów substancji zanieczyszczających,
- pozostałości pestycydów,
- warunków napromieniowania żywności,
- cech organoleptycznych

i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewniania ochrony zdrowia i życia człowieka.

Cechy organoleptyczne – zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd, w tym barwę i konsystencję środków spożywczych, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka.

Zagrożenie – element biologiczny, chemiczny lub fizyczny obecny w żywności bądź stan żywności z potencjalną możliwością wywołania negatywnych skutków dla zdrowia. Zatem są to niepożądane zanieczyszczenia (chemiczne, fizyczne), wzrost lub przeżycie drobnoustrojów, a także wytwarzanie lub utrzymywanie się toksyn mikrobiologicznych, enzymów lub produktów metabolizmu, które mogą ujemnie wpływać na bezpieczeństwo lub jakość żywności.

Zanieczyszczenie – obecność substancji zanieczyszczającej w pożywieniu lub jego otoczeniu.

Krytyczny punkt – etap /krok, faza/, na którym można zastosować kontrolę istnienia dla kontroli (CCP) - zapobieganie lub wyeliminowanie zagrożenia bezpieczeństwa żywności lub zredukowanie go do dopuszczalnego poziomu.

Krytyczne punkty kontrolne (CCP) - miejsca (procesy, operacje jednostkowe), które muszą być opanowane (pod kontrolą) w czasie całego procesu produkcyjnego. Jeśli nie są one dostatecznie nadzorowane, mogą przyczynić się do wystąpienia zagrożenia zdrowotnego lub zepsucia produktu.

Poziom krytyczny – kryterium oddzielające stan dopuszczalny od niedopuszczalnego. Jest to określony limit (wymaganie), najczęściej fizyczny lub chemiczny, ale może być także mikrobiologiczny lub sensoryczny, odnoszący się do produktu lub przebiegu procesu produkcji. Zapewnia, że produkt ma odpowiednią jakość zdrowotną.

Odchylenie – niespełnienie poziomu krytycznego.

Analiza zagrożeń – proces zbierania i oceny informacji dotyczących zagrożeń i warunków prowadzących do ich powstania w celu zdecydowania, które z nich są istotne dla bezpieczeństwa żywności, a zatem powinny być ujęte w planie HACCP.

Zarządzanie ryzykiem – oznacza proces, różniący się od oceny ryzyka, polegający na zbadaniu alternatywy polityki w porozumieniu z zainteresowanymi stronami, wzięciu pod uwagę oceny ryzyka i innych prawnie uzasadnionych czynników, i w razie potrzeby - na wybraniu stosownych sposobów zapobiegania i kontroli.

Plan /Program/ HACCP – dokument przygotowany zgodnie z zasadami HACCP w celu zapewnienia kontroli zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności w rozpatrywanym segmencie łańcucha żywnościowego.

Kontrolowanie – przeprowadzanie wszelkich niezbędnych działań w celu zapewnienia zgodności z kryteriami ustalonymi w programie HACCP.

Kontrola – stan, w którym postrzegane są prawidłowe procedury i spełnione wymagane kryteria.

Monitorowanie – przeprowadzanie planowej, sekwencyjnej obserwacji bądź pomiarów parametrów kontrolnych w celu oceny stopnia nadzorowania CCP. Jest to więc sprawdzenie prawidłowości przebiegu procesu w każdym z krytycznych punktów kontrolnych, tzn. zgodności z ustalonymi kryteriami. Monitorowanie oznacza ciągłą kontrolę ustalonych parametrów CCP i ciągłe zapisy osiąganych wartości.

Krok /etap, faza/ - punkt, procedura, działanie lub element w łańcuchu żywnościowym obejmującym surowce od produkcji wstępnej do końcowej konsumpcji.

Walidacja – dostarczenie dowodów na efektywne działania programu HACCP.

Weryfikacja – wdrożenie metod, procedur, testów i innych sposobów oceny, a także monitorowanie w celu określenia zgodności z programem HACCP. Do weryfikacji mogą być zastosowane różne metody, procedury i testy. Częstotliwość weryfikacji powinna zapewniać skuteczność działania systemu. Musi być ona także przeprowadzana wtedy, gdy zostaną wprowadzone zmiany w funkcjonowaniu systemu lub np. modyfikacje technologiczno-techniczne.

Źródło:

Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1996, Wersja 4-2003)

PN-EN ISO 22000:2005 Systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 nr 171 poz. 1225).

Rozporządzenie (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.