

PROFESJONALNA POMOC KUCHENNA Z ELEMENTAMI KOMPOZYCJI POTRAW (PLATINGU)

KURSYZDALNE.COM



System HACCP

WSTĘP DO KSIĘGI HACCP

Wdrażanie systemu HACCP zostało poprzedzone wprowadzeniem zasad zarówno Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), jak i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Pozwala to na uporządkowanie wszystkich spraw związanych z higienizacją obiektu i przestrzeganiem wymagań prawa w zakresie prowadzonej działalności.

Zakres GHP obejmuje: utrzymanie higieny pomieszczeń, maszyn, personelu, planów szkoleń badań lekarskich oraz zapisy potwierdzające wykonanie i nadzór nad działaniami porządkowymi dotyczącymi stosowanych środków myjących, czyszczących, dezynfekujących, oraz innych materiałów stosowanych w utrzymaniu higieny.

Wymagania GMP, w szerokim zakresie obejmującym także pewne elementy GHP, dotyczą: podstawowych czynników utrzymania higienicznych warunków środowiska, zapobiegania, przenikania owadów, ptactwa i gryzoni, odpowiednich warunków magazynowania sprzętu i produktów spożywczych, zapewnienie odpowiedniego rozmieszczenia maszyn i urządzeń, właściwej wentylacji, gospodarki wodno-ściekowej, procedur mycia i dezynfekcji oraz kontroli pracowników związanej z przeciwdziałaniem zakażeniom żywności.

Bezpieczeństwo produkowanej żywności osiąga się poprzez stosowanie właściwych surowców, procesów technologicznych, metod magazynowania, a także prowadzenie odpowiedniego nadzoru nad jej jakością zdrowotną.

Wszystkie stosowane w procesie produkcji żywności technologie, techniki i metody pracy, a także zalecenia dotyczące higieny produkcji, jak również zdrowia pracowników, są opisane za pomocą odpowiednich procedur i instrukcji.

W styczniu 2000 r. Unia Europejska przedstawiła swoją nową strategię w zakresie zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności w dokumencie nazywanym „Białą Księgą w zakresie bezpieczeństwa żywności”. Najważniejszym aktem prawnym nowego systemu stało się Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z 28.01.2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego

(2002/178/EC). Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Główne cele rozporządzenia:

- ochrona zdrowia konsumentów
- zagwarantowanie konsumentom prawa do informacji dotyczących spożywanej przez nich żywności, a tym samym zapewnienie możliwości dokonywania świadomych wyborów w tym obszarze
- uniemożliwienie przedsiębiorcom wprowadzania konsumentów w błąd.

Warunkiem wstępnym wdrożenia systemu HACCP jest wdrożenie i stosowane zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) - działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

ZASADY SYSTEMU HACCP

HACCP jest systematycznym podejściem do identyfikacji, oceny, i kontroli zagrożeń bezpieczeństwa żywności, bazującym na podstawie siedmiu zasad:

- Identyfikacja i analiza wszystkich potencjalnych zagrożeń na każdym etapie procesu,
- Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (CP i CCP),
- Ustalenie granicznych parametrów i ustalenie dopuszczalnych limitów tolerancji dla każdego CP i CCP,
- Ustalenie sposobu monitorowania dla każdego CP i CCP,
- Określenie działań korygujących, które powinny być podjęte w sytuacji, przekroczenia wartości ustalonych dla każdego CCP,
- Ustalenie sposobu weryfikacji systemu HACCP,
- Opracowanie dokumentacji systemu HACCP.

RODZAJE POTENCJALNYCH ZAGROŻEŃ