

Electrolux-Elektroluks-ЕЛЕКТРОЛУКС

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points Systems

U proizvodnji i distribuciji hrane najznačajni aspekti su svakako njen kvalitet ali i bezbednost. Obaveza svih onih koji dolaze u kontakt sa hranom tokom njenog proizvodnog ili distribucionog toka je da izvrše sve mere prevencije kako bi tržištu pružili kvalitetnu, ali istovremeno i sigurnu hranu po zdravlje potrošača.

Postoji zakonska regulativa koja je propisala obaveznu zdravstvenu kontrolu ispravnosti hrane, koja se obično bazira na ispitivanju finalnih proizvoda. Međutim zbog činioaca da su te regulative obično skup metod, da usporavaju proces proizvodnje kao i da zahtevaju dosta vremena, u oblasti sve više je prisutan HACCP integrisani sistem kontrole bezbednosti kontrole hrane u svim fazama njene proizvodnje i distribucije.

Šta je HACCP standard?

HACCP je skraćenica od Hazard Analysis Critical Control Point što u prevodu na srpski jezik znači Analiza Opasnosti i Kritične Kontrolne Tačke. Predstavlja logičan, naučno zasnovan sistem kontrole procesa proizvodnje i distribucije prehrambenih proizvoda, koji omogućava:

- Identifikaciju i procenu svih mogućih opasnosti, tj. svakog fizičkog, hemijskog ili biološkog rizika, u svim fazama procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda uključujući sve međuprocese i distribuciju;
- Određivanje neophodnih mera za njihovu prevenciju i kontrolu;
- Sigurnost da će te mere biti uspešno i na delotvoran način sprovedene.

Za razliku od kontrole gotovih proizvoda na kraju proizvodnog procesa, HACCP predstavlja preventivni sistem koji osigurava bezbednost hrane u svakom koraku procesa proizvodnje. Razvija se posebno za svaki proizvod/grupu proizvoda ili proces, i treba da se definiše i uspostavi tako da odgovara specifičnim uslovima proizvodnje i distribucije svakog proizvoda posebno.

Definisano u najkraćem, HACCP je sistem koji se može upotrebiti kao niz postupaka za kontrolu procesa i osetljivih tačaka u lancu proizvodnje hrane, sa krajnjim ciljem da potrošač konzumira namirnicu, u stanju i na način koji će biti bezbedan po njegovo zdravlje.

Vodi poreklo od Pillsbury Company koja je radila za NASU i laboratorije američke vojske. Bio je zasnovan na inženjerskom principu analize greške, načina i efekta u bilo kojoj fazi procesa i postavljanjem efektivnih kontrolnih mehanizama. Sproveden je u cilju mikrobiološke bezbednosti hrane u ranim fazama kosmičkih istraživanja SAD-a, kako bi se svela na minimum verovatnoća trovanja hranom u svemiru.

Sistem je prihvaćen sedamdesetih godina i od tada je međunarodno priznat kao HACCP sistem za proizvodnju bezbedne hrane. Priznat je i od Svetske zdravstvene organizacije (WHO), kao najefikasnije sredstvo u kontroli bolesti izazvanih hranom. HACCP sistem danas postaje uslov i legitimacija za međunarodnu trgovinu hranom, a u većini evropskih zemalja je zakonski uslovljen. Što se tiče stanja u Srbiji, iako su prednosti HACCP sistema još uvek nedovoljno poznate većini privrednih preduzeća, pozitivna je činjenica da zainteresovanost i tendencija za njegovim uvođenjem beleže blagi porast. Implementacija HACCP sistema je trenutno jedan od osnovnih preduslova za izvoz naših proizvoda i osvajanje evropskog tržišta istim.

HACCP sistem je od izuzetnog značaja za proizvođače hrane zato što se njime obezbeđuje proizvodnja i promet zdravstveno bezbedne hrane. Primena načela HACCP je široko rasprostranjena u razvijenom svetu, dok je u EU i zakonski obavezujuća (Council Directive 93/43/EEC, zamenjena 29.04.2004 regulativom 852/2004/EC). Krajnji cilj HACCP sistema je proizvodnja što je moguće bezbednijeg proizvoda primenom što je moguće bezbednijeg postupka. To znači da primena HACCP ne obezbeđuje uvek 100% sigurnosti za korisnike, ali znači da preduzeće proizvodi hranu na najbolji i najbezbedniji mogući način.

Svaki pojedinac koji poseduje, upravlja ili radi u proizvodnji hrane u EU, prema odredbama Direktive, mora da uvede HACCP sistem za bezbednost hrane. Primena ove direktive prisiljava uvoznike da uvoze isključivo prehrambene proizvode

www.electrolux.com.mk www.elektroluks.com.mk electrolux@t-home.mk

+389 47 203 330 ,+389 2 329 8 130 Macedonia

Electrolux-Elektroluks-ЕЛЕКТРОЛУКС

visokog kvaliteta i bezbednosti, što dovodi do toga da zahtevaju stalna poboljšanja kvaliteta i bezbednosti procesa proizvodnje u zemljama porekla.

Dosadašnja praksa je pokazala da su preduzeća iz EU koja posluju sa prehrambenim proizvodima postala značajno selektivnija u poslovanju sa dobavljačima iz zemalja van EU, zahtevajući od njih striktnu primenu HACCP sistema. Sa stanovišta tržišta, proizvođači i izvoznici prehrambenih proizvoda iz zemalja van EU koji žele da plasiraju svoje proizvode na tržište EU moraju da u svoje poslovne aktivnosti uključe procedure vezane za bezbednost hrane i uvedu HACCP sistem u svoja preduzeća.

Budući da naša zemlja ima sav neophodan potencijal za proizvodnju i izvoz kvalitetne i bezbedne hrane, neophodno je da celokupna industrija hrane što pre pređe na primenu sistema HACCP, kao sveobuhvatnog koncepta obezbeđenja ispravnosti namirnica. U skladu sa odlukama Ministarstva poljoprivrede pri izradi Strategije o bezbednosti hrane i Zakona o hrani, HACCP će od 01.01.2009 postati zakonska obaveza svih proizvođača hrane na teritoriji Republike Srbije.

Na ovaj način Ministarstvo je krenulo u pripremu domaće industrije za plasiranje proizvoda na evropsko tržište u skladu sa integracionim zahtevom EU.

Privredna društva bi radi njihove lične koristi i profita trebala što pre da se uključe u proces implementacije HACCP sistema čak i pre stupanja na snagu ove regulative. Implementacija HACCP sistema podrazumeva bezbedniji pristup proizvodnji, počevši od procesa nabavke primarnog materijala i proizvodnje gotovih proizvoda, pa sve do načina rada rukovodstva i zaposlenih i njihovog odnosa prema krajnjem kupcu, odnosno potrošaču. Drugim rečima, privredna društva prilikom implementacije HACCP sistema su u obavezi da ispune sve tehničko-tehnološke norme koje omogućuju realizaciju ovog programa.



Tek po ispunjenju ovih kriterijuma privredna društva stižu uslove za implementaciju i održavanje HACCP sistema, sadržanog u 7 principa.

Sedam principa - temelj HACCP sistema

1. Sprovođenje analize opasnosti - rizika, identifikovanje opasnosti/rizika koji mogu da se pojave u procesu proizvodnje. Opasnost može biti fizička, hemijska ili biološka i mora se odnositi isključivo na bezbednost hrane.
2. Određivanje Kritičnih Kontrolnih Tačaka (CCP), tačke u procesu gde je moguća pojava opasnosti - rizika. Za svaki identifikovani rizik, mora postojati bar jedna Kritična kontrolna tačka za kontrolu tog rizika.
3. Određivanje kritičnih granica, max ili min vrednost pomoću koje se biološke, hemijske i fizičke opasnosti kontrolišu, kako bi se na njih delovalo preventivno ili da bi se u potpunosti eliminisale. Kritična

www.electrolux.com.mk www.elektroluks.com.mk electrolux@t-home.mk

+389 47 203 330, +389 2 329 8 130 Macedonia

Electrolux-Elektroluks-ЕЛЕКТРОЛУКС

granica je kriterijum koji mora da se ispuni u svakoj CCP. Ako postoje, kritične granice se usklađuju sa zahtevima propisa ili zakona.

4. Određivanje procedura/postupaka za praćenje CCP, postupci kojima se osigurava da CCP ostane u kritičnim granicama. Postupci nadzora mogu da zahtevaju instrumente i opremu za merenje ili drugi način ocene procesa u CCP. Praćenje Kritičnih granica podrazumeva odgovore na pitanja šta, kako, koliko često i ko.

5. Određivanje korektivnih mera - mera u slučaju da nadzor pokaže da CCP nije u okviru kritičnih granica. Kada se problem pojavi, moraju da postoje korektivne mere da spreče pojavu zdravstvenog rizika za potrošače. Korektivne mere osiguravaju da:

- uzrok problema bude identifikovan i eliminisan,
- CCP budu pod kontrolom i nakon preduzetih korektivnih mera,
- ni jedan proizvod ne ugrozi zdravlje ljudi ili bude distribuiran na tržište.

Uspostavljanje procedura/postupaka za verifikaciju - postupci i potvrđivanja da je HACCP sistem iveran i da funkcioniše dobro. Postupci verifikacije mogu da uključe preispitivanje HACCP planova, zapisa u kritičnih granica kao i uzorkovanja za laboratorijska ispitivanja. U verifikacione aktivnosti treba da budu čena ovlašćena lica zaposlena u proizvodnji, HACCP tim i predstavnici inspekcije u pogonu.

Uspostavljanje i vođenje efektivne evidencije i dokumentacije - dokumentovanje da HACCP sistem dobro :ioniše. Zapisi treba da dokumentuju podatke dobijene praćenjem - nadzorom CCP uključujući i ppanja i postupke verifikacije.

Electrolux-Elektroluks-Електрoлукс



Koje sve grane industrije zahtevaju HACCP sistem?

HACCP je primenjiv u svim fazama proizvodnje jednog artikla. Od proizvodnje sirovine, preko prerade i distribucije, pa sve do krajnjeg korisnika. Svi koji dolaze u dodir sa proizvodom u bilo kojoj fazi njegove obrade, prerade ili distribucije treba da primenjuju principe HACCP.

Neke od industrijskih grana koje su u obavezi da primene HACCP su:

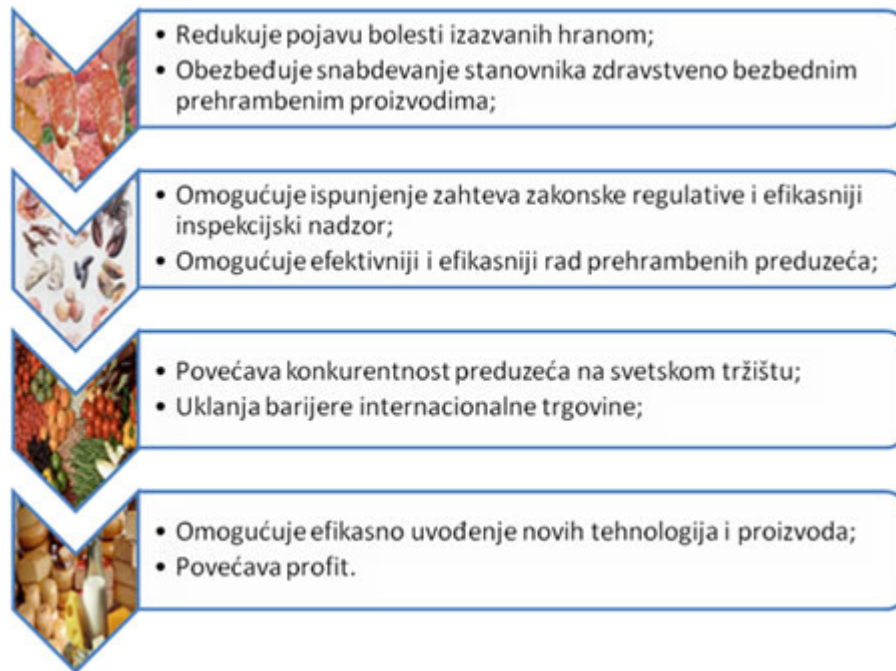
- Proizvodnja, prerada i pakovanje;
- Skladištenje, transport i distribucija;
- Priprema i distribucija hrane - za potrebe bolnica, hotela, restorana, avionskih i drugih kompanija;

www.electrolux.com.mk - www.elektroluks.com.mk - electrolux@t-home.mk

+389 47 203 330, +389 2 329 8 130 Macedonia

Electrolux-Elektroluks-ЕЛЕКТРОЛУКС

- Trgovina - maloprodaja i ugostiteljstvo;
- Prehrambena industrija;



Osim već navedenih prednosti, implementacijom HACCP sistema potencijalno se smanjuju troškovi raznih analiza, kako eksternih tako i internih. Jedna od bitnih prednosti je i ranije puštanje gotovih proizvoda na tržište, a samim tim i smanjenje zaliha.

Za proizvođače hrane je posebno važno da znaju da se implementacijom HACCP sistema skoro u potpunosti eliminišu finansijski troškovi koji se javljaju u slučaju gubitka kontrole u nekoj fazi proizvodnje ili distribucije. Ovi gubici se najčešće manifestuju u vidu smanjenja prodaje, kroz sudske troškove i nadoknadu a najviše preko gubitka poverenja među potrošačima. Drugim rečima, HACCP je vrlo isplativ jer sprečava nastajanje troškova incidenata i nepotrebnog otpada.

Takođe, HACCP sistem štiti proizvođača od negativnog publiciteta. S obzirom da potrošači postaju sve svesniji značaja bezbednosti hrane, često kontaktiraju štampu zbog publiciteta ili novčane nadoknade. Njihove žalbe nisu ponekad opravdane, ali u velikoj meri mogu da štete imidžu i ugledu kompanije. Tvrdnje potrošača se lako mogu opovrgnuti postojanjem efektivnog programa za bezbednost hrane, u potpunosti dokumentovanog u vidu dobro održavanih HACCP zapisa.

Zaključak

Sušтина HACCP koncepta je sadržana u stalnom nastojanju i konkretnim planskim aktivnostima da se pozicioniraju, definišu i na vreme otklone sve opasne faze ili situacije u celokupnom ciklusu proizvodnje poljoprivredno - prehrambenih proizvoda (od primarne proizvodnje osnovnih i pomoćnih sirovina do neposredne potrošnje gotovih proizvoda). Dakle, suština je u preventivnom delovanju kako bi se na vreme otklonili, umanjili ili doveli na prihvatljiv nivo svi realno potencijalni rizici u pogledu bezbednosti hrane. Očigledno je da ovaj koncept predstavlja sistemsku, dobro osmišljenu, aktivnu i preventivnu normu kojom

Electrolux-Elektroluks-ЕЛЕКТРОЛУКС

je moguće obezbediti punu higijensko - sanitarnu, toksikološku i svaku drugu ispravnost namirnica.

HACCP sistem se sastoji od dve osnovne komponente:

- HA predstavlja analizu rizika, odnosno identifikaciju opasnosti u svakoj fazi procesa proizvodnje hrane i procenu značaja tih opasnosti po ljudsko zdravlje.
- CCP (kritične kontrolne tačke) predstavljaju faze u proizvodnji u kojima se može kontrolisati, sprečiti ili eliminisati rizik po bezbednost hrane ili njihov uticaj svesti na prihvatljiv nivo.

Uspeh HACCP sistema zavisi od obrazovanja i obuke zaposlenih. Veoma je važno da zaposleni shvate šta je, i kako funkcioniše ovaj sistem. Oni moraju da budu upoznati sa odgovarajućim procedurama i radnim uputstvima koja sadrže opis posla koji treba da bude obavljen. Primena HACCP sistema nije limitirana samo na velika proizvodna preduzeća i kombinata, već se efikasno može uvesti i u srednja i mala preduzeća, zadruge, hotele i restorane, u kojima je bezbednost hrane od izuzetnog značaja.

Sertifikacioni proces za HACCP je sličan svim drugim sertifikacionim šemama. Kada je HACCP sistem potpuno dokumentovan i operativan najmanje 3 meseca, može se pristupiti sertifikovanju. Važno je napomenuti da sam plan implementacije sprovodi konsultantska kuća u saradnji sa zainteresovanim klijentom.

Ovaj proces je podeljen u 5 koraka:

1. Priprema HACCP
2. Pravljenje studije i razvoj HACCP plana,
3. Implementacija HACCP plana
4. Sertifikovanje HACCP sistema od međunarodnog sertifikacionog tela,
5. Održavanje i praćenje HACCP sistema.

Vizija - Misija - Ciljevi

Vizija

Sertifikacija je u samom startu pozicionirana da bude uspešna i profitabilna kompanija, organizovana na modernim svetskim principima uz primenu najbolje poslovne prakse.

Naša vizija je da ostvarimo leadersku poziciju u regionu u pružanju usluga implementacije ISO standarda, provere preko druge strane, Mystery Shopping-a i Franchising-a. Takođe, želimo da postanemo inovatori među institucijama za obuku kadrova u oblasti kvaliteta, kao i da svojim nastupom na tržištu postavljamo najviše standarde poslovanja.

Misija

Mi gradimo poverenje sa korisnicima kroz međusobno razumevanje i uvažavanje koje je zasnovano na znanju.

Naša misija je da obukom, poslovnim rešenjima i konsalting uslugama, omogućimo našim Klijentima unapređenje poslovanja primenom najnovijih znanja iz oblasti sistema upravljanja koja će im pomoći da neprekidno povećavaju performanse kao i profitabilnost svog poslovanja.

Ciljevi

Cilj kompanije je da svojim uslugama omogući klijentima brz i efikasan rad, kvalitetnu kontrolu poslovnih procesa i optimalno upravljanje resursima.

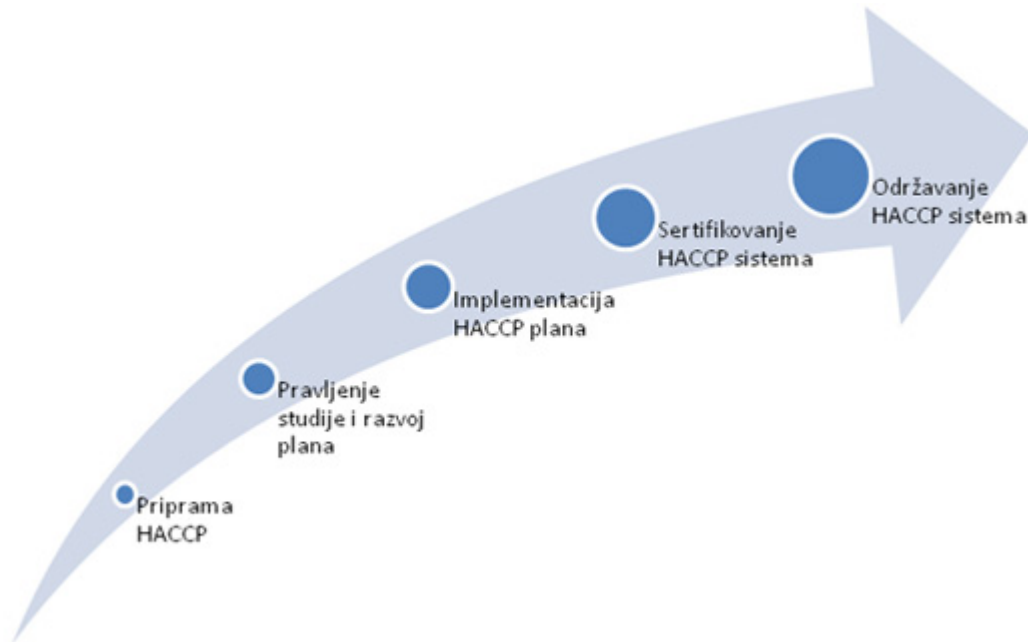
Veliki broj funkcija, izveštaja i analiza, pomaže boljoj organizaciji i ostvarivanju većeg indeksa rasta. Na polju marketinga i medija Sertifikacija teži da se posebno istakne i da upozna sve potencijalne saradnike sa načinom rada i uslugama koje pruža.

www.electrolux.com.mk www.elektroluks.com.mk electrolux@t-home.mk

+389 47 203 330 ,+389 2 329 8 130 Macedonia

Electrolux-Elektroluks-Електролукс

Krajnji cilj je uspešan i zadovoljan korisnik koji zna da ima pouzdanog poslovnog partnera.



Poštovani korisnici sajta, ukoliko imate neko pitanje iz oblasti konsaltinga, kvaliteta i sertifikovanja ili ukoliko je Vašoj kompaniji potrebna naša strucna pomoc, molimo vas ispunite ovaj formular ili nas kontaktirajte na neki od navedenih telefona.