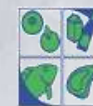




B S T I P

Black Sea

TRADE & INVESTMENT
PROMOTION PROGRAMME



ΕΦΕΤ

ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η προσέγγιση HACCP

Συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων

Θεσσαλονίκη , 19 Ιουνίου 2013

Συστήματα ΔΑΤ

- Τεκμηριωμένο σύστημα που εξασφαλίζει την ασφάλεια ενός τροφίμου
- Πιστοποίηση ΣΔΑΤ σύμφωνα με διεθνή πρότυπα (προαιρετική)
 - ISO 22000:2005
 - BRC
 - IFS
 - GFSI
- Η νομική απαίτηση έγκειται στην καθιέρωση **διαδικασίας βάσει των αρχών HACCP** ώστε να εξασφαλισθεί η ασφάλεια του τροφίμου

Η προσέγγιση HACCP



Τι είναι το HACCP

- **H**azard **A**nalysis & **C**ritical **C**ontrol **P**oints
- Το HACCP είναι σύστημα που
 - προσδιορίζει,
 - αξιολογεί, και
 - ελέγχει

κινδύνους που σχετίζονται με την **ΑΣΦΑΛΕΙΑ** του τροφίμου

Με άλλα λόγια...

Συστηματική προσέγγιση...

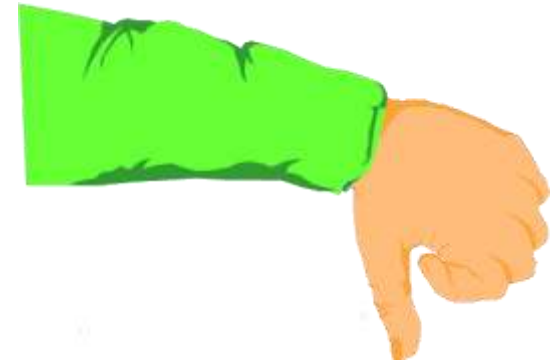
... για τον προσδιορισμό κινδύνων και
ανάλυση της επικινδυνότητάς τους...

Που σχετίζεται με α) την παραγωγή ,
διάθεση και χρήση ενός τροφίμου

και β) με τον ΚΑΘΟΡΙΣΜΟ διορθωτικών
ενεργειών σε περίπτωση αποκλίσεων

Ένα ΣΔΑΤ βασισμένο στις αρχές HACCP ΔΕΝ πρέπει ...

- Να είναι υπέρ του δέοντος περιγραφικό
- Να αντιμετωπίζεται ως μέσο ΔΙΟΡΘΩΣΗΣ προβλημάτων που συμβαίνουν στην παραγωγική διαδικασία.



ΗACCP – πριν την εφαρμογή...

Καθορίστε την ομάδα HACCP

- Άτομα από κάθε τμήμα
- Συντονιστής
- Μέλη (QA, R&D, Παραγωγή, Συντήρηση, κλπ)

Καθορίστε τους όρους αναφοράς

- Πεδίο εφαρμογής
- Καταγραφή κινδύνων που σχετίζονται με την επιλεγμένη διεργασία ή προϊόν

Προαπαιτούμενα προγράμματα

- Διαδικασίες & GMPs που θέτουν τις λειτουργικές προϋποθέσεις για την ανάπτυξη ενός ΣΔΑΤ βασισμένο στις Αρχές HACCP (πχ Παρ. II Καν 852/2004)

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου- CCP

- Το σημείο, η διεργασία ή η φάση λειτουργίας στην οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος και **να προληφθεί, να εξαφανιστεί ή να μειωθεί σε αποδεκτά όρια κάποιος κίνδυνος.**
- Θα θεωρούσατε ασφαλές το τρόφιμο εάν **αυτό το σημείο** δεν ήταν υπό έλεγχο;
 - Η απώλεια ελέγχου ενός CCP μπορεί να οδηγήσει σε μη αποδεκτή επικινδυνότητα για την ασφάλεια του καταναλωτή

Αριθμός CCPs

- Διαφορετικές εγκαταστάσεις που παράγουν ομοειδή προϊόντα θα πρέπει να έχουν παρόμοια (όχι ίδια) CCPs
- Διαφορετικές εγκαταστάσεις πιθανά να έχουν διαφορετικούς κινδύνους και CCPs εξαιτίας εξοπλισμού, προαπαιτουμένων κλπ
- Τα CCPs πρέπει να σχετίζονται **μόνο με την ασφάλεια του τροφίμου**
- Ο σκοπός τους είναι η μείωση / εξάλειψη του κινδύνου

Το «ιδανικό» CCP

Πηγή: Corlett, D.A. Pierson, M.D. 1992 - HACCP Principles and Applications.

- Τα κρίσιμα όρια **υποστηρίζονται** από ερευνητική εργασία ή/και εμπειρία τεχνική ή βιβλιογραφία
- Τα κρίσιμα όρια είναι συγκεκριμένα και **ποσοτικοποιούνται**
- Η τεχνολογία για τον έλεγχο του CCP είναι **διαθέσιμη** και σε χαμηλό κόστος
- Η παρακολούθηση είναι **συνεχής**
- Ο εν δυνάμει κίνδυνος **προλαμβάνεται ή μειώνεται**

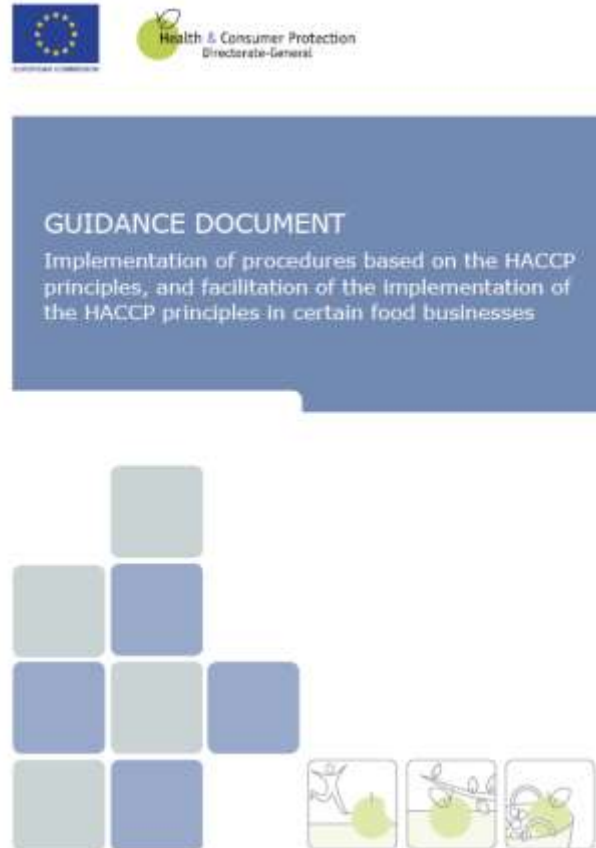
Η εφαρμογή του HACCP σε ΜΜΕ

Κανονισμός 852/2004

- Οι απαιτήσεις σχετικά με το HACCP θα πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρχές του Codex Alimentarius, και θα πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτες ώστε να εφαρμόζονται σε όλες τις περιστάσεις, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων.
- Πρέπει να αναγνωριστεί ότι σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων, δεν είναι δυνατόν να εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου.
- Σε ορισμένες περιπτώσεις, οι ορθές πρακτικές υγιεινής μπορούν να υποκαθιστούν την παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου.
- Η απαίτηση διατήρησης εγγράφων πρέπει να είναι ευέλικτη ώστε να μην επιβαρύνονται υπερβολικά οι πολύ μικρές επιχειρήσεις

Κείμενο κατευθυντήριων γραμμών

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf



- Να προσδιοριστούν οι τύποι των επιχειρήσεων τροφίμων στις οποίες θα μπορούσε η εφαρμογή των αρχών του HACCP να γίνει με σχετική “ευελιξία”
- Να εξηγηθεί η έννοια “διαδικασίες βάσει των αρχών του HACCP”
- Να τοποθετηθεί το HACCP στο ευρύτερο πλαίσιο της υγιεινής των τροφίμων και των προαπαιτούμενων προγραμμάτων
- Να εξηγηθεί ο ρόλος των οδηγών ορθής πρακτικής για την υγιεινή και την εφαρμογή των αρχών του HACCP, συμπεριλαμβανομένου των αναγκών τεκμηρίωσης
- Να προσδιοριστούν τα όρια της “ευελιξίας” κατά την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών του HACCP

Συνθέτοντας τα προαναφερόμενα...

- Υπάρχει μια αλληλουχία σχέσεων που πρέπει να φαίνεται σε ένα πλάνο HACCP
- Αν αυτές οι σχέσεις είναι εσφαλμένες ή λείπουν τότε η μελέτη μπορεί να θεωρηθεί ανεπαρκής

Σαφές

Ολα σχετικά

Εξειδικευμένο

Στάδιο	Κίνδυνος	Προληπτικό μέτρο	CCP ?	Κρίσιμο όριο	Παρακολούθηση	ΔΕ
Παστερίωση	Επιβίωση βλαστικών μορφών λόγω μη επαρκούς συνδυασμού χρόνου - θερμοκρασίας	Αυτόματο σύστημα ελέγχου παστερίωσης	CCP	CL: 2 λεπτά@72°C Στόχος: 3λεπτά@75°C	Χρόνος-θερμοκρασία: Από ενδείξεις υπολογιστή Συνεχόμενη παρακολούθηση	Αν θ χαμηλό: εκτροπή προϊόντος μεχρι να ανεβει η θ Αν χρόνος μικρός: μείωση της παροχής
Παραλαβή πρώτων υλών	Επιμόλυνση	Έλεγχος κατά την παραλαβή	CCP	Απουσία ξένων σωμάτων	Έλεγχος κατά την παραλαβή	Κατά περίπτωση κατάλληλη ενέργεια

Ασαφές

Παρακολούθηση

Οδηγεί σε μέτρηση ξ.σ.

?