

Μελέτη, Σχεδιασμός & Εγκατάσταση Συστημάτων HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) ή (Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) για τον Κλάδο Τροφίμων & Ποτών σύμφωνα με τον Codex Alimentarius.

Το HACCP (Ανάλυση Επικινδυνότητας & Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) σύμφωνα με τον Codex Alimentarius συνιστά μια τεκμηριωμένη μέθοδο διαχείρισης των πιθανών κινδύνων σε όλη την αλυσίδα από την παραγωγή, διανομή έως και την κατανάλωση. Βασίζεται σε αρχές που περιγράφουν τις διαδικασίες οι οποίες απαιτούνται ώστε να επιτευχθεί ο αποτελεσματικός έλεγχος της παραγωγής ασφαλών τροφίμων. Η ανάπτυξη και εφαρμογή ενός τέτοιου συστήματος, συμβάλλει στη ελαχιστοποίηση του κινδύνου κατά την παραγωγική διαδικασία, την αποθήκευση και την εμπορία των προϊόντων. Οι αρχές του HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) υποδεικνύουν τον τρόπο ανάπτυξης και εφαρμογής ενός συστήματος ασφάλειας τροφίμων.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει θέσει ως κορυφαία προτεραιότητα την ασφάλεια των τροφίμων. Με βάση την οδηγία 93/43/ΕΟΚ για την υγιεινή των τροφίμων και πιο πρόσφατα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 178/2002 ο οποίος προδιαγράφει και την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, η Κοινότητα επιδιώκει μια νέα προσέγγιση περισσότερο ολοκληρωμένη στο θέμα αυτό. Η Εθνική Νομοθεσία εναρμονιζόμενη με τον Κανονισμό 852/30.04.2004 απαιτεί από τις Επιχειρήσεις Τροφίμων να εφαρμόζουν τις διαδικασίες που είναι απαραίτητες για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων κατά την παραγωγή τροφίμων με βάσει τις αρχές του HACCP.

Το HACCP επιβάλλεται να εφαρμοσθεί υποχρεωτικά από όλες τις επιχειρήσεις που εμπλέκονται στην παραγωγή, τυποποίηση, μεταποίηση, εμπορία και μεταφορά τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους χωρίς να είναι υποχρεωτική η πιστοποίησή του.

Σε περίπτωση, όμως, που η επιχείρηση επιθυμεί να πιστοποιήσει το σύστημα HACCP πρέπει να αναπτυχθεί Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, το οποίο θα ικανοποιεί τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.

Το HACCP (Ανάλυση Επικινδυνότητας & Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) είναι ένα σύγχρονο αναλυτικό εργαλείο για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, διεθνώς αποδεκτό για τον αποτελεσματικό έλεγχο των προβλημάτων, που δημιουργούνται στον κλάδο Τροφίμων & Ποτών. Επιτρέπει στην επιχείρηση να παρακολουθεί αποτελεσματικά την ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων της, μετά από συστηματική μελέτη των φάσεων της παραγωγικής διαδικασίας (από την παραλαβή των Α' υλών μέχρι την διανομή του τελικού προϊόντος) και να επισημαίνει τα κρίσιμα σημεία ελέγχου για την ασφάλεια του προϊόντος από μικροβιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους, δηλαδή είναι ένα προληπτικό σύστημα. Δεν αποτελεί ένα τυπικό είδος επιθεώρησης, αλλά μία ουσιαστική ανάλυση των κινδύνων, μέσω παρατήρησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου. Προλαμβάνει, λοιπόν, τους κινδύνους που αντιμετωπίζει ένα τρόφιμο σε όλες τις φάσεις της επεξεργασίας του και αναγνωρίζει τα στάδια στα οποία μπορούν να αναπτυχθούν αυτοί οι κίνδυνοι. Δρα, λοιπόν, σε όλες τις φάσεις από την πρωτογενή παραγωγή, την επεξεργασία, την αποθήκευση, τη διανομή μέχρι και την τελική κατανάλωση.

Η εφαρμογή του έτσι, είναι ευρεία και αφορά κάθε μονάδα παραγωγής τροφίμων ή ποτών καθώς και τους χώρους μαζικής εστίασης (π.χ. εστιατόρια, νοσοκομεία,

ξενοδοχεία), όπου η ασφάλεια και η έλλειψη αλλοιώσεων του τελικού προϊόντος είναι παράγοντες ιδιαίτερης βαρύτητας.

Η σπουδαιότητα του HACCP στον κλάδο Τροφίμων & Ποτών, είναι άλλωστε φανερή και από το γεγονός ότι έχει περάσει σταδιακά στην νομοθεσία πολλών κρατών και αυτό είναι μία τάση που συνεχώς διευρύνεται.

Βασικές αρχές του συστήματος HACCP αναφέρονται στον Κανονισμό 2004/852/ΕΕ σχετικά με τον επίσημο έλεγχο και την υγιεινή των τροφίμων.

Η προτεινόμενη υλοποίηση της Ανάπτυξης Συστήματος HACCP επιτυγχάνεται σε δύο στάδια (προβλεπόμενες φάσεις του έργου) ως εξής:

ΣΤΑΔΙΟ I

1. Δέσμευση της Διοίκησης - Ενημέρωση προσωπικού.
2. Λεπτομερής Διαγνωστική Μελέτη η οποία θα αφορά την Αναλυτική Περιγραφή των Παραγόμενων / Εμπορευόμενων / Παρεχόμενων Προϊόντων, της Παραγωγικής Διαδικασίας τους και των μέτρων που εφαρμόζονται για την Ασφάλεια & Υγιεινή των Προϊόντων) με στόχο την ανεύρεση στοιχείων που θα μπορούσαν να ενσωματωθούν ή / και να βελτιωθούν στο υπό Ανάπτυξη Σύστημα HACCP.

ΣΤΑΔΙΟ II

1. Παραγωγή όλου του απαιτούμενου υλικού Τεκμηρίωσης του Συστήματος HACCP (Διεργασίες Ασφάλειας Τροφίμων, Οδηγίες Εργασίας, Έντυπα).
 - Σχεδιασμός των Διεργασιών / Διαγραμμάτων Ροής της Παραγωγικής Διαδικασίας
 - Καθορισμός των προαπαιτούμενων
 - Ανάλυση Επικινδυνότητας σε κάθε βασική κατηγορία Παραγόμενων / Παρεχόμενων / Εμπορευόμενων Προϊόντων
 - Καθορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου της Παραγωγικής Διαδικασίας σε κάθε Παραγόμενο / Παρεχόμενο / Εμπορευόμενο Προϊόν (ή κατηγορία προϊόντων) & Καθιέρωση Διαδικασιών Ελέγχου και Παρακολούθησης
 - Καθορισμός του Συστήματος Ιχνηλασιμότητας έτσι ώστε να πληροί τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας
 - Καθιέρωση Διορθωτικών Ενεργειών
 - Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού Συστήματος Αρχαιοθέτησης και Καταγραφής
 - Προσδιορισμός Μηχανισμού Επαλήθευσης του Συστήματος HACCP
 - Εκπαίδευση του Υπεύθυνου για την εφαρμογή του Συστήματος HACCP
2. Εφαρμογή του Συστήματος HACCP από την επιχείρηση
3. Διενέργεια ενός τελικού Audit αξιολόγησης για την επιτυχή εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων HACCP