

ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ Η ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΤΗΡΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Το σύστημα HACCP είναι προληπτικό σύστημα. Ελέγχει τις κρίσιμες διεργασίες, ενώ σκοπό έχει της εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Προσδιορίζει και αναλύει τους κινδύνους και λαμβάνει προληπτικά και διορθωτικά μέτρα. Γενικά, κάθε σύστημα ακολουθεί 7 βασικές αρχές, γνωστές σαν 7 αρχές HACCP. Ακολουθούν οι 7 αρχές, ενώ σε παρένθεση δίνεται η παράγραφος του προτύπου ISO 22000:2005, όπου γίνεται η αντίστοιχη αναφορά.

A/A	ΑΡΧΗ HACCP	ΠΑΡ. ISO 22000
1	ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ (ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΚΛΠ)	7.4.2
2	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ CCPs ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΩΝ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ	7.6.2
3	ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ ΣΤΑ CCPs	7.6.3
4	ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΣΤΑ CCPs	7.6.4
5	ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΑΝ ΕΚΤΟΣ ΟΡΙΩΝ	7.6.5
6	ΤΗΡΗΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ	4.2.1
7	ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	7.8 & 8.4

Ακολουθούν τα στάδια ανάπτυξης ενός συστήματος HACCP :

1. Καθορισμός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος (μπορεί να αναφέρεται μόνο σε τμήμα του οργανισμού)
2. Δημιουργία Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (OAT) – μπορεί να περιλαμβάνονται και εξωτερικοί συνεργάτες.
3. Συλλογή δεδομένων που αφορούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος
4. Συλλογή δεδομένων σχετικών με το υπάρχον περιβάλλον και εγκαταστάσεις / προσωπικό
5. Κατασκευή διαγράμματος ροής δραστηριοτήτων + διαρροή διαγράμματος ροής υλικών + προσωπικού
6. Προσδιορισμός των κινδύνων σε όλο το μήκος του διαγράμματος ροής (1^η αρχή HACCP)

7. Καθορισμός προληπτικών μέτρων ασφάλειας σε κάθε στάδιο (πινακοποίηση). Πολλά από τα προληπτικά μέτρα μπορεί να είναι ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ για να λειτουργήσει η εταιρεία.
8. Προσδιορισμός των CCPs και των παραμέτρων που ελέγχονται (2^η αρχή HACCP). Μια απλοποιημένη τεχνική για την ιεράρχηση των κινδύνων, είναι η σύνταξη του μητρώου αξιολόγησης των κινδύνων. Σε κάθε καταγεγραμμένο κίνδυνο, προσαρτάται μια τιμή από 1 ως 3 για τη συχνότητα που συμβαίνει (1: Χαμηλή συχνότητα, 2: Μέτρια συχνότητα, 3: Μεγάλη συχνότητα) και μια τιμή 1 ως 3 για την ένταση της σοβαρότητας του κινδύνου (1: Χαμηλή ένταση σοβαρότητας, 2: Μέτρια ένταση σοβαρότητας, 3: Μεγάλη ένταση σοβαρότητας). Κατόπιν υπολογίζεται το γινόμενο «Συχνότητα X Ένταση». Σύμφωνα με μια απλοποιημένη παραδοχή, για τιμές γινομένου 1 – 3 ο κίνδυνος χαρακτηρίζεται ασήμαντος, για τιμές 3 – 6 μέτριος και για τιμές 6 – 9 σοβαρός. Στον επόμενο πίνακα παρουσιάζεται η λογική αυτή :

ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΝΤΑΣΗ	ΧΑΜΗΛΗ	ΜΕΤΡΙΑ	ΜΕΓΑΛΗ
	1	2	3
ΧΑΜΗΛΗ 1	1	2	3
ΜΕΤΡΙΑ 2	2	4	6
ΜΕΓΑΛΗ 3	3	6	9

9. Καθορισμός των παραμέτρων που πρέπει να ελέγχονται
10. Καθορισμός των κρίσιμων ορίων (3^η αρχή HACCP)
11. Καθορισμός διαδικασιών παρακολούθησης (4^η αρχή HACCP)
12. Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών (5^η αρχή HACCP)
13. Καθορισμός διαδικασιών τεκμηρίωσης (έγγραφα – αρχεία) και δεδομένων επαλήθευσης (π.χ. πιστοποιητικά) (6^η αρχή HACCP)
14. Διαδικασίες επαλήθευσης (π.χ. εικονικό πρόβλημα, εσωτερική επιθεώρηση, εργαστηριακές δοκιμές, ανασκόπηση συστήματος) (7^η αρχή HACCP).

ΕΥΘΥΝΕΣ – ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Ανάλογα το μέγεθος της επιχείρησης, πρέπει να τηρούνται κάποια υποχρεωτικά αρχεία. Η νομοθεσία προβλέπει «ελαφρύτερες» υποχρεώσεις για μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Στους πίνακες που ακολουθούν, παρατίθενται οι υποχρεώσεις αρχείων Ασφάλειας Τροφίμων :

<p>ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΑΡΧΕΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΠΟ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ</p> <p>A. ΑΡΧΕΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αρχείο συνοδευτικών εγγράφων παραλαβής • Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης • Αρχείο εφαρμογής συστήματος απεντόμωσης και μυοκτονίας • Αρχείο λήψης θερμοκρασιών (σε ψυγεία και καταψύκτες) • Αρχείο προσωπικού (βιβλιάρια υγείας) • Αρχείο εκπαίδευσης προσωπικού (βεβαιώσεις εκπαίδευσης – ατομικά αρχεία εκπαίδευσης) <p>B. ΕΓΓΡΑΦΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γενικοί κανόνες ή ο σχετικός με το κλάδο της επιχείρησης οδηγός υγιεινής του ΕΦΕΤ • Το εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και το χειρισμό των τροφίμων • Φάκελος απεντόμωσης και μυοκτονίας (κατόψεις – δολωματικοί σταθμοί, εντομοπαγίδες, πιστοποιητικά καταλληλότητας υλικών και φαρμάκων, συμβόλαιο με εξωτερικό συνεργάτη) • Φάκελος νερού (κάτοψη με όλες τις παροχές νερού, λογαριασμούς ή συμβόλαιο με την υπηρεσία υδροδότησης)
<p>ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΑΠΟ ΜΕΓΑΛΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ</p> <p>A. ΑΡΧΕΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αρχείο συντήρησης του κτιρίου, του εξοπλισμού και της διακρίβωσης των οργάνων μέτρησης (π.χ. θερμόμετρα) • Αρχείο παρακολούθησης των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου του HACCP • Αρχείο διορθωτικών ενεργειών • Αρχείο ανάκλησης προϊόντων • Αρχείο επαλήθευσης συστήματος HACCP (π.χ. εσωτερικές – εξωτερικές επιθεωρήσεις) • Αρχείο ανασκόπησης του συστήματος HACCP • Αρχείο συναντήσεων ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων <p>B. ΕΓΓΡΑΦΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το σχέδιο και το εγχειρίδιο HACCP • Απεικόνιση των μελών της ομάδας ασφάλειας τροφίμων (πρακτικά συναντήσεων) • Προδιαγραφές των Α' υλών και έτοιμων προϊόντων (σύσταση, αποθήκευση, επεξεργασία κλπ) • Διαγράμματα ροής • Στοιχεία που καθορίζουν την ανάλυση των κινδύνων και τη χρήση του δένδρου των αποφάσεων • Πίνακες με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (με κρίσιμα όρια, έντυπα παρακολούθησης, διορθωτικές ενέργειες, ευθύνες)