

Implementarea HACCP-ului in domeniul alimentatiei publice

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) se traduce prin "Analiza hazardelor si a punctelor critice de control". Este o modalitate preventiva utilizata pentru cresterea sigurantei alimentelor, a produselor cosmetice si a medicamentelor. Metoda a aparut in 1971 in SUA.

Scopul este identificarea riscurilor care pot afecta produsele pe parcursul procesarii industriale pentru a putea interveni si evita contaminarea sau alterarea lor fizica, chimica si biologica. Metoda este superioara controlului calitatii la produsele finite, deoarece poate evita problemele inainte de aparitia acestora.

La baza metodei stau cateva principii:

1. Analiza riscurilor;
2. Identificarea punctelor critice de control (PCC);
3. Aplicarea de masuri la fiecare PCC;
4. Monitorizarea masurilor aplicate la PCC;
5. Feedback in cazul in care masurile nu sunt respectate;
6. Mentinerea unui jurnal al proceselor preventive.

Producerea, ambalarea, transportul, depozitarea si comercializarea produselor alimentare reprezinta operatii cu un grad de risc pentru sanatatea fiecarui consumator. Toate organizatiile care activeaza in aceste sectoare ce intra in contact direct cu sanatatea consumatorilor trebuie sa respecte anumite cerinte, multe dintre acestea fiind impuse de legislatia in vigoare.

Integrarea tarii noastre in Uniunea Europeana a impus si mai multe cerinte asupra organizatiilor din sectorul alimentar. In prezent, toate acestea sunt obligate sa isi implementeze un sistem de siguranta a alimentului - HACCP.

SIMTEX-OC este primul organism din Romania acreditat pentru certificarea sistemelor de siguranta a alimentelor, fiind in prezent, prin prisma societatilor certificate, lider de piata in acest sector !

Organismul de certificare a sistemelor HACCP este acreditat de RENAR pentru certificarea sistemelor HACCP si functioneaza in cadrul structurii organizatorice a SIMTEX-OC in conformitate cu cerintele standardului SR EN ISO 45012.

Implementarea sistemului HACCP este o cerinta legala, prevazuta in HG 1198/2002 - Conditii generale de igiena a produselor alimentare, art.3 si 4 si in Legea nr. 150/2004 – privind siguranta produselor alimentare.

Cu un sistem de management al sigurantei alimentului HACCP / ISO 22000:

- se poate identifica riscurile securitatii alimentare si sa se implementeze rutina necesara;
- se poate asigura ca sunteti in conformitate cu legislatia relevanta in domeniu;
- se pot diminua costurile referitoare la risipa/rebuturi;
- se poate incepe imbunatatirea continua a practicilor referitoare la siguranta alimentului.

Implementarea HACCP este legata de stabilirea in prealabil a regulilor de buna practica privind urmatoarele:

- constructia
- amplasarea utilajelor
- procesul tehnologic
- personalul
- curatenia si dezinfectia
- combaterea daunatorilor
- materiile prime si auxiliare folosite, inclusiv apa
- trasabilitatea produsului
- transportul