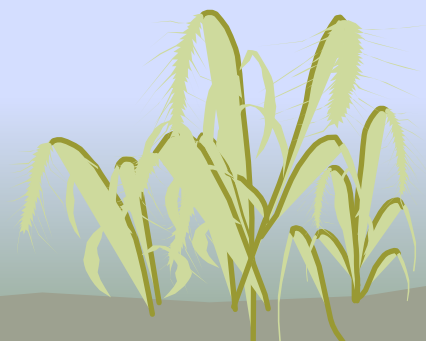
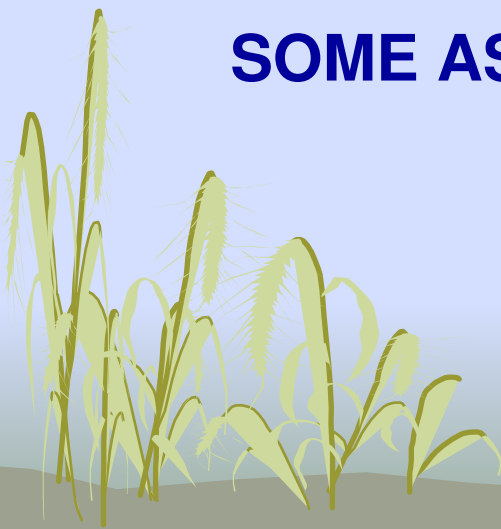


Izabel LANJI HNIS

SQR image

**NEKI ASPEKTI PRIMENE
HACCP sa primerom u ugostiteljstvu**

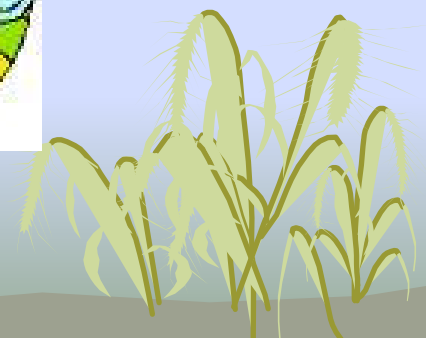
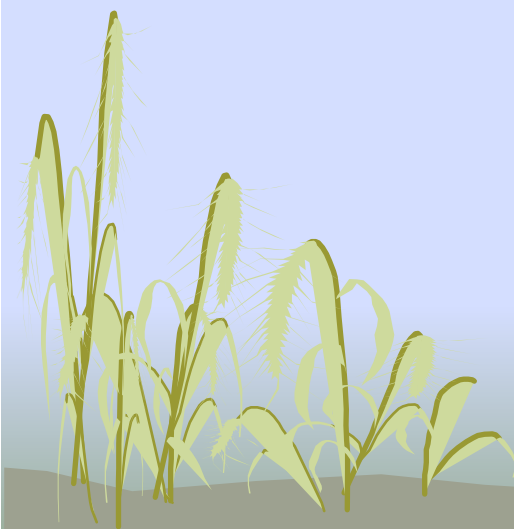
**SOME ASPECTS OF APPLICATION OF HACCP
TO HOSPITALITY INDUSTRY**



Cilj

Da se na konkretnom primeru osvetli aspekt povezivanja zakonskih regulativa,

GMP i GHP i HACCP principa.



HACCP-Hazard analysis and critical control points sistem

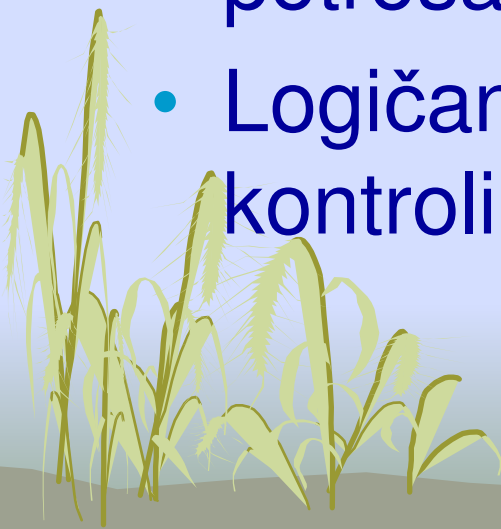
Analiza opasnosti i kritične kontrolne tačke

- **HACCP obezbeđuje strukturu “šta može krenuti naopako” u bilo kojoj fazi procesa proizvodnje**
- **Postavlja se kontrola da bi se izbegli problemi**
- **Menadžment sistem za bezbednost hrane**



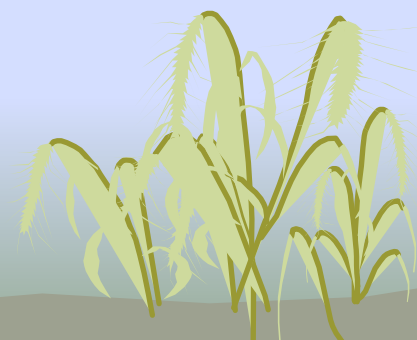
Poreklo: svemirska istraživanja SAD

- Najefektivniji način za proizvodnju bezbedne hrane
- Primena HACCP principa moguća kroz lanac nabavke hrane od farmera do potrošača
- Logičan i zdravorazumski pristup kontroli hrane



Koristi

- Radi se “korak po korak”
- Ne mogu se sve opasnosti predvideti
- Ne postoji nulti rizik
- Postoji povećano poverenje kod proizvođača hrane i potrošača
- Isplativ jer sprečava troškove incidenata i nepotrebnog otpada

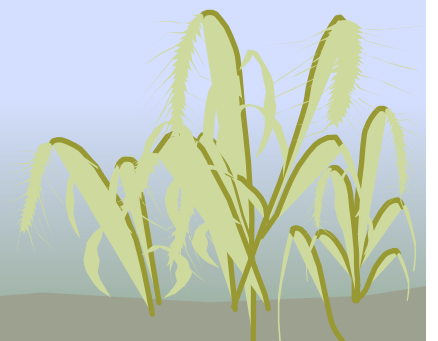


- Minimizirana verovatnoća trovanja hranom
- Preventivni pristup koji obezbeđuje visok nivo bezbednosti hrane
- HACCP se tretira kao projekat

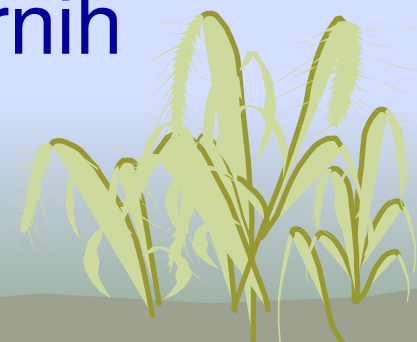


Koraci u HACCP

- Posmatrati kako se pravi proizvod, korak po korak, identifikujući potencijalne opasnosti i način postavljanja kontrole za sprečavanje opasnosti
- Odlučiti koje su identifikovane tačke kontrole apsolutno kritične za bezbednost hrane

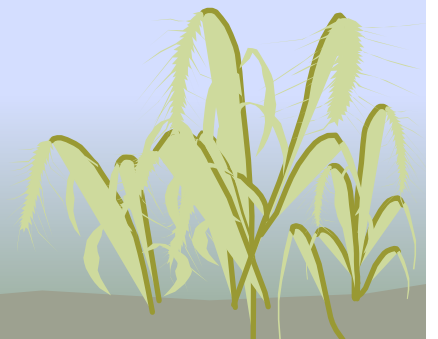
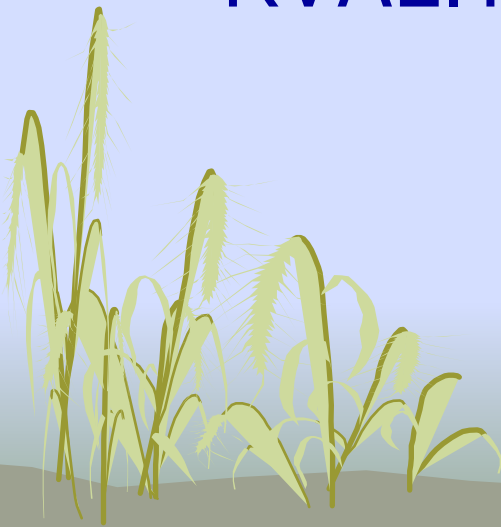


- Postaviti granične vrednosti, limite za bezbednost funkcionisanja kritičnih kontrola
- Postaviti monitoring kontrola, da ne prelaze bezbednosna ograničenja
- Identifikovati korektivne akcije, šta uraditi u slučaju da nešto krene naopako
- Beležiti nalaze i dokumentovati zahteve po HACCP principima
- Sistem funkcioniše preko regularnih preispitivanja



7 pricipa HACCP sistema

- Osnov je CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION-FAO
- NACIONALNI SAVETODAVNI KOMITET ZA MIKROBIOLOŠKI KVALITET HRANE U SAD



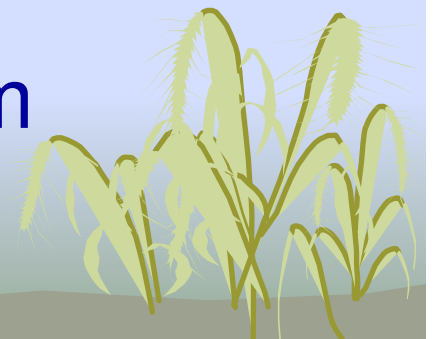
- 1.Sprovođenje analize opasnosti**
- 2.Određivanje kritičnih kontrolnih tačaka**
- 3.Utvrđivanje kritičnih granica**
- 4.Utvrđivanje procedure monitoringa kontrola KKT**
- 5.Utvrđivanje korektivne mere koja se preduzima kada tačka nije pod kontrolom tj. Ona je izvan graničnih vrednosti**
- 6.Utvrđivanje procedure kojom se potvrđuje da HACCP sistem funkcioniše**
- 7.Uspostaviti dokumentovanost:**

BITNI POJMOVI U HACCP PRINCIPIMA

- Verifikacija je provera, super kontrola da li se radi ono što je propisano, provera da li je određena granica postignuta
- Validacija je potvrda parametara i načina kako se radi, da li se oni nalaze u kontrolnim graničnim vrednostima, da li je granica dobro određena

95% problema dolazi iz sistema
GMP, GHP, CP, CCP a

5% od ljudi koji koji sprovode sistem



KAKO KORISTITI HACCP

- **Veličina kompanije nije bitna**
- **Interdisciplinran tim, znanje i sposobnost ljudi su bitni**
- **Postojanje dobrih “internih standarda”-GMP I GHP i primena zakonskih odredbi za specifična vrstu proizvoda:hrana animalnog porekla; kafa i čaj, mleko i mlečni proizvodi; aditivi, boje i dodaci u prehrambenoj industriji; pesticidi i hemikalije zaštite...**

- Tradicionalne metode uzorkovanja, testiranja i inspekcije nisu dovoljne u kontroli kvaliteta
- Nemoguće je 100% testiranje radi otkrivanja hemijskih , bioloških i fizičkih opasnosti
- Primjenjuje se i na ambalažu i distribuciju i skladištenje

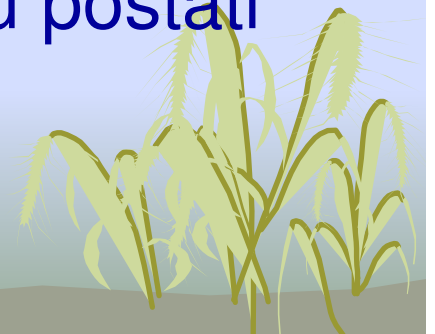


OSNOVE

Pravna regulativa Evropske Unije veoma veliki značaj daje Dobroj higijenskoj praksi (GHP) i Dobroj proizvođačkoj praksi (GMP) kao neophodnoj osnovi za implementaciju HACCP principa.

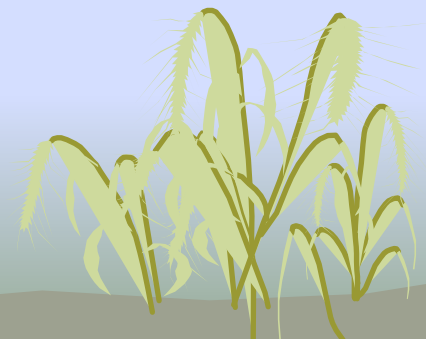
GHP i GMP pravila i HACCP principi se, u ugostiteljstvu primenjuju istovremeno.

U skoroj budućnosti može se očekivati da će primena HACCP principa u ugostiteljstvu postati imperativ poslovanja.



ASSURED SAFE CATERING

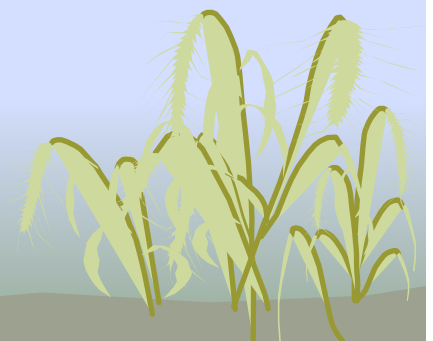
- Britanski verzija HACCP koja se odnosi na ugostiteljstvo
- Primenljivo i u porodičnim kuhinjama
- Osnovna je kontrola temperature i unkrasne kontaminacije hrane
- Sistemi obezbeđuju bezbednu hranu ali ne proizvod dobrog kvaliteta-pita
- Ne odnosi se na zdravlje i bezbednost zaposlenih



VEZE I ODNOSI IZMEĐU GHP, GMP I HACCP PRINCIPA

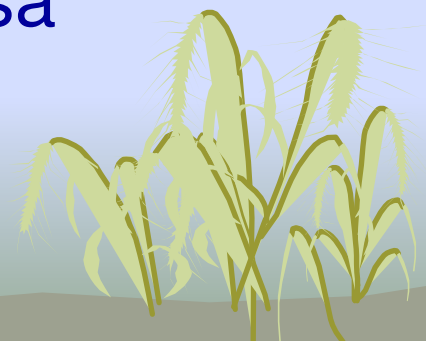
Da ne bi došlo do prenošenja pojedinih pravila iz GHP u HACCP sistem, preporučuje se izrada stručnih vodiča za primenu GHP po delatnostima i strukama u ugostiteljstvu.

Svaki vodič ima za cilj da svakoj individualnoj jedinici u ugostiteljstvu pomogne da shvati šta treba da identifikuje, preduzme i promeni u procesu svog rada da bi odgovorila postavljenim zahtevima.



Pre pristupanja izradi HACCP plana, potrebno je identifikovati opšte i specijalne procese u ugostiteljstvu koristeći vodič struke sa opštim i specijalnim pravilima.

Na primeru vodiča za nove tehnologije u ugostiteljstvu sa zahtevima i preporukama i HACCP planu za identifikaciju CCP tačaka, dobija se jednostavan metod i uputstvo, tako da interdisciplinarni HACCP tim može da izvrši povezivanja HACCP principa sa vodičem struke.



VODIČ ZA PRIMENU NOVIH TEHNOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU

Radi ublažavanja i otklanjanja navedenih faktora sve više su u upotrebi nove tehnologije i oprema na bazi upravljanja temperaturom.

Nove tehnologije:

cook-chill

cook-freeze

sous-vide

kuvanje-hlađenje

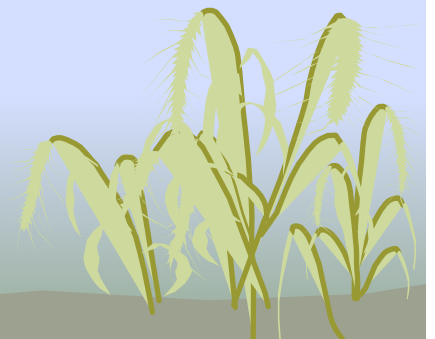
kuvanje-zamrzavanje

pasterizovanje u vakumu,
zatim hlađenje.



Primena navedenog vodiča u izradi HACCP planu, mora obuhvatiti i preventivne i korektivne mere kao i propise vezane za obuku.

Prezentovani metod izrade HACCP plana Za COOC-CHILL tehnologiju ima za cilj približavanje jednostavnog metoda kojim se opšti zahtevi vodiča struke implementiraju u sistem.



Ime aktivnosti:

Skladištenje gotove hrane koja zahteva stalno hlađenje

Ime potencijalne opasnosti:

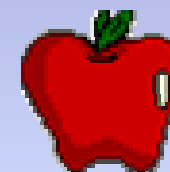
Razmnožavanje bakterija i pojava toksičnih supstanci zbog neodgovarajuće temperature

Mere definisane na osnovu dobre ugostiteljske prakse:

Skladištenje za sve vreme upotrebljivosti proizvoda na propisanoj temperaturi od 0 - 5°C

Rezultat identifikacije opasnosti:

CCP



Kritične granice:

Temperatura skladištenja od 0-5°C, vreme upotrebljivosti max. 48 sati

Preventivne (kontrolne) mere:

- Metoda: kontrola vremena i temperature
- Odgovornost: imenovani zaposleni
- Intervali: dva puta u toku dana kontrola temperature i jednom dnevno vreme upotrebe

Korektivne mere:

- Metoda: organoleptičke kontrole, merenje temperature središta proizvoda;
- Odgovornost: imenovani rukovodilac;
- Dokumentovanost: dnevnik smene

PRIMER 2-garderobni orman

- **Pravilnik o razvrstavanju i minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata, čl.25**

-kosi krov ormana, Inox ormani?

-upotrebiti 7 principa HACCP

1.Analiza gde su i kako ormani izgledaju,šta je potencijalna opasnost

2. Koja su to mesta koja treba da se na ormanu kontrolišu

3.Koja kontrolna mera može da se predvidi-zabrana stavljanja stvari na orman

4.Predvideti kako se izrečena mera može držati pod kontrolom-svakodnevno brisati prašinu

5.Koje su potrebne korektivne mere-izadati uputstvo, unapred skloniti stvari sa ormana..., predvideti disciplinske mere

6.Kako izvršiti verifikaciju, superkontrolu-šef smene svakodnevno izvrši inspekciju, pregleda čišćenje

7.Kako sve to dokumentovati:napraviti uputstvo o čišćenju, istaći ga na vidno mesto, ček listu za higijeničare, natpis upozorenja...



*Primer3-mašine za pranje čaša i posuđa,
oprema i posuđe zahtevanih karakteristika*

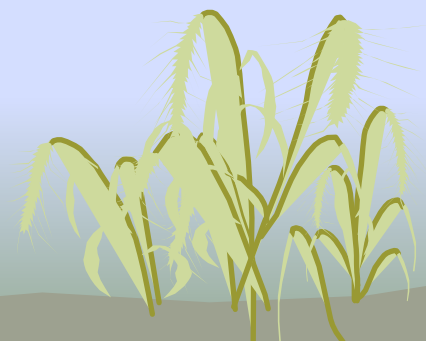
- U restoraterstvu-potpuna dezinfekcija,
da li je moguća ručnim pranjem?

Zakon o sanitarnom nadzoru čl.27

Pravilnik o kategorizaciji ugostiteljskih
objekata čl.31: Kuhinja se oprema...

“ODGOVARAJUĆIM”

“DOVOLJNIM BROJEM”

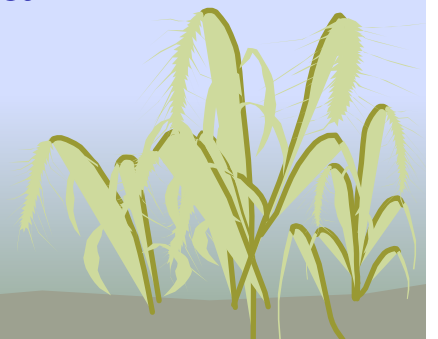


ZAKLJUČAK primera

Nacionalna zakonodavstva u EU imaju tendenciju stvaranja sopstvenih regulativa na bazi donetih međunarodnih propisa i preporuka, koja će imati obavezujuću primenu HACCP koncepta.

U našem zakonodavstvu postoji veoma dobra osnova da se izvrši implementacija HACCP sistema u pojedinačne ugostiteljske objekte.

Poželjno je da se GMP i GHP vodičima da širi značaj u javnosti kao i da se u okviru nadležnog ministarstva određenim podsticajnim sredstvima pousseši implementacija HACCP sistema.



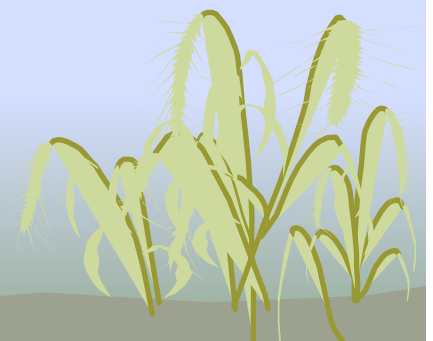
ŠTA se poštuje:

- Važeći Zakoni, Pravilnici, Uredbe u zemlji: veterinarski, sanitarni, higijenski, specifičnih robnih prehrambenih grupa kao i dodaci hrani(boje, aditivi, emulgatori i sl.)

To su MINIMALNI uslovi .

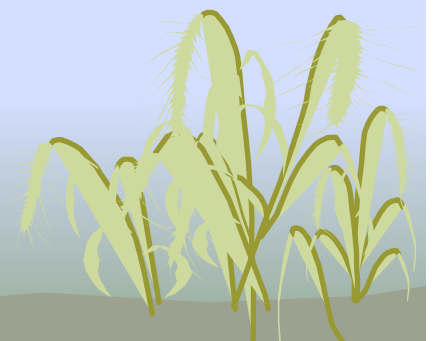
Uzeti u obzir EU regulative E825/2004, 825/2004, granske propise i propise o alergenima

GMP I GHP organizacije



ZAKON O VETERINARSTVU

- Čl. 82 o HACCP sistemu
- ...i promet hrane životinjskog porekla
- Čl. 146 Inspektor ima pravo da proverava da li postoji HACCP program
- Čl. 158 Kazna je od 100.000-1.000.000 din za pravno lice ili odgovorno lice za sprovođenje programa



- HACCP program kao obavezujući program za ugostiteljstvo nije objavljen u Službenom listu.



MENADŽMENT ORGANIZACIJE

**ISO
9001**

**MENADŽMENT
KVALITETA**

**ISO
14001**

**MENADŽMENT ZAŠTITE
ŽIVOTNE SREDINE**

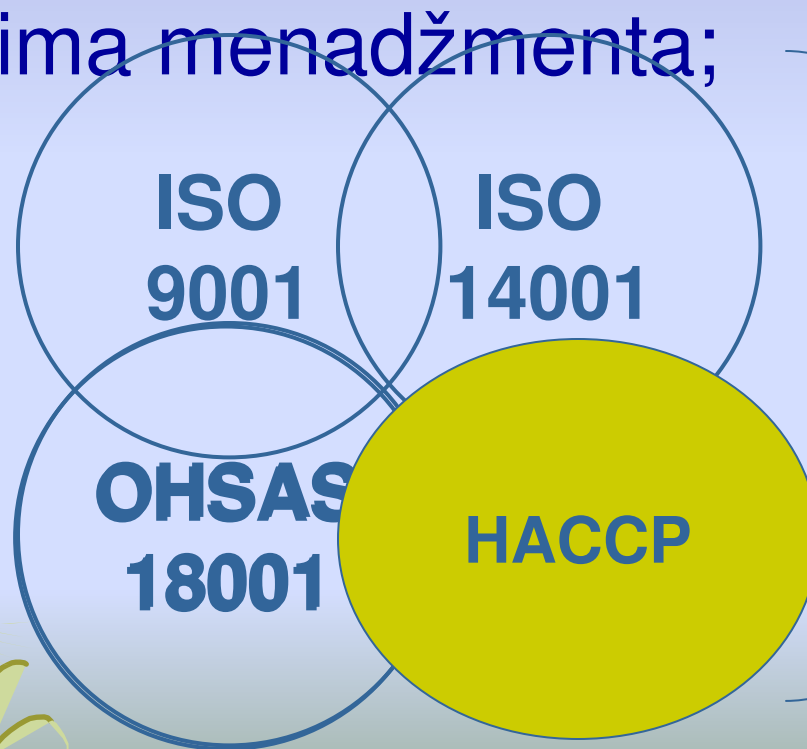
**OHSAS
18001**

**MENADŽMENT ZAŠTITE
ZDRAVLJA I SIGURNOSTI NA RADU**

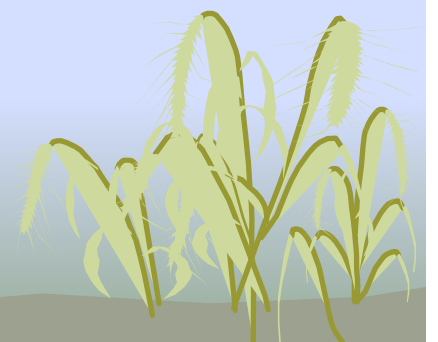
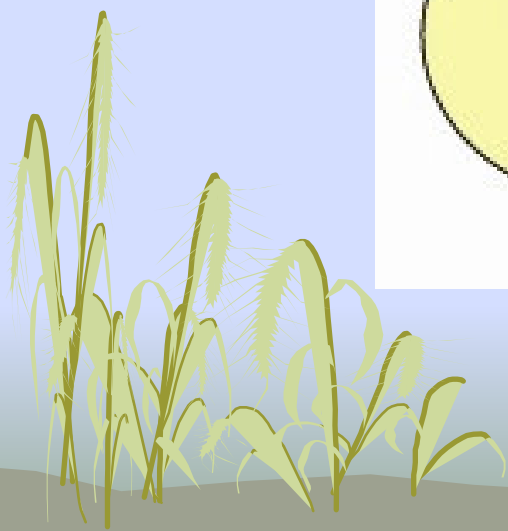
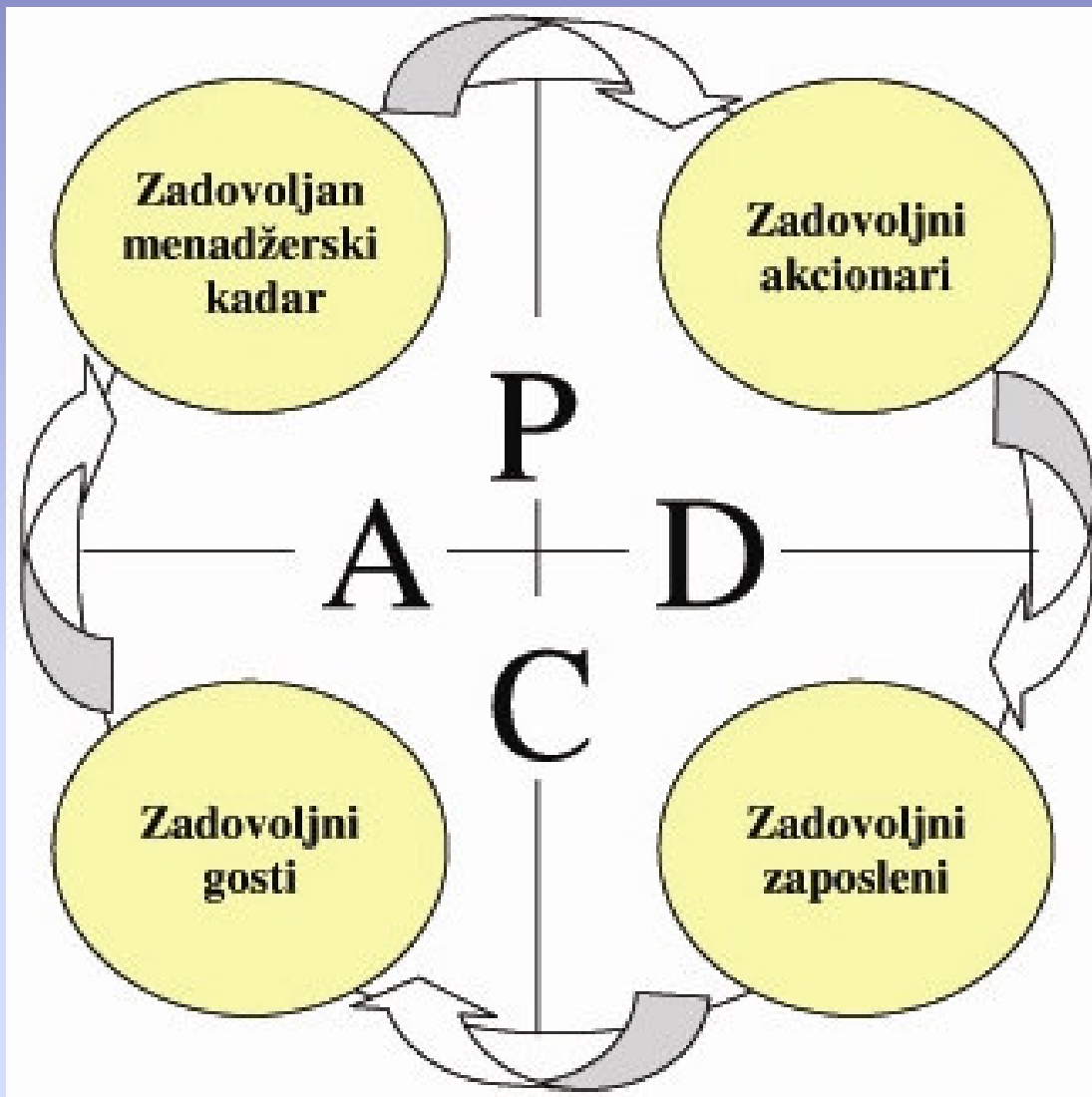
HACCP

**MENADŽMENT
BEZBEDNOSTI HRANE**

- **Standardi su :**
- - univerzalno primenljivi;
- - međusobno usklađeni;
- - kompatibilni sa drugim sistemima menadžmenta;



Sposobnost
visoke
integracije



MENADŽMENT BEZBEDNOSTI HRANE

Svetska zdravstvena
organizacija (WHO)

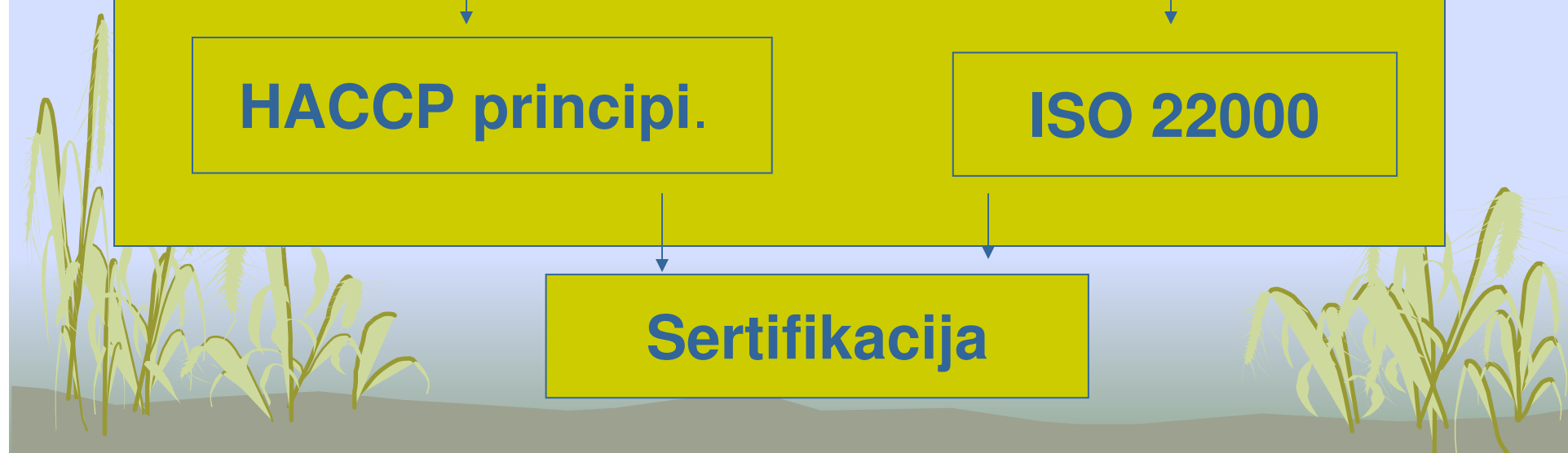
Codex Alimentarius.

ISO

HACCP principi.

ISO 22000

Sertifikacija



Koristi od primene HACCP koncepta:

- osiguranje bezbednosti korisnika;
- povećanje zadovoljstva korisnika;
- smanjenje troškova;
- zaštita reputacije organizacije;
- obezbeđenje objektivnih dokaza u slučaju spora;
- mogućnosti integrisanja u postojeći sistem menadžmenta kvaliteta;
- mogućnosti verifikovanja i proveravanja, saglasno važećim propisima i/ili standardima.



TROŠKOVI HACCP

- Preduslovi: lokacija, objekat, projektovani raspored, oprema, otpad, sanitarni čvorovi i lična higijena zaposlenih, infrastruktura, rasveta, kvalitet vazduha i ventilacija**
- HACCP obuka i konsultant**
- Administrativna podrška**
- Troškovi validacije-povrde rezultata**
- Troškovi audita i sertifikacije**

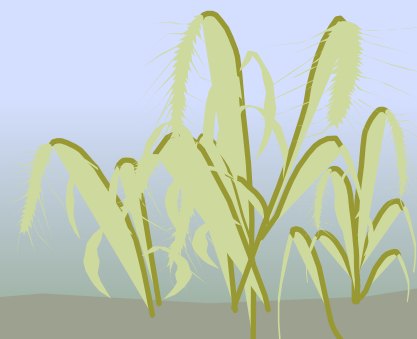
Kada?

**MENADŽMENT KVALITETA
JUČE**

**MENADŽMENT ZAŠTITE ŽIVOTNE
SREDINE DANAS**

**MENADŽMENT BEZBEDNOSTI
HRANE ODMAH**

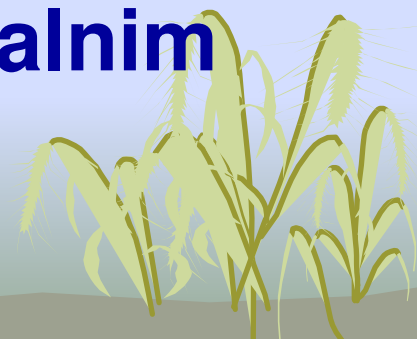
**MENADŽMENT ZAŠTITE
ZDRAVLJA I BEZBEDNOSTI
SUTRA**



KLJUČNE TAČKE

Uspeh HACCP zavisi od :

- **Podrške i razumavanja koncepta od strane menadžmenta**
- **Sistem mora biti planiran, implementira na pravilan način, mora se redovno preispitivati**
- **HACCP tim mora imati adekvatno obrazovanje, iskustvo, veštine**
- **Dobra komunikacija sa dobavljačima ima za rezultat znanje o potencijalnim opasnostima**



Za konsultacije i šira znanja obratite se “SQR image”. Hvala na pažnji!

