

HACCP

ΟΙ 7 ΑΡΧΕΣ

Αρχή 1η: Ανάλυση των πιθανών κινδύνων

- Αναλυτικός προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων από την αρχή μέχρι την ολοκλήρωση της- συγκομιδή των πρώτων υλών, επεξεργασία, διανομή του τελικού προϊόντος στην κατανάλωση- και παράλληλα αξιολόγηση της σοβαρότητας τους και καθορισμός των μέτρων ελέγχου που θα πρέπει να ληφθούν για την αποφυγή τους.

Αρχή 2η: Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου

- Υπάρχουν σημεία στη διαδικασία παραγωγής των τροφίμων από την επεξεργασία των πρώτων υλών μέχρι την τελική διανομή και κατανάλωση τους
 - στα οποία οι πιθανοί κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν ή να εξαλειφθούν.
- Τέτοια σημεία αποτελούν π.χ. το μαγείρεμα, η ψύξη, η ανίχνευση μετάλλων κλπ.

Αρχή 3η: Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων των CCPs

- Για να εξασφαλιστεί ο σωστός έλεγχος της διαδικασίας παραγωγής πρέπει να καθοριστούν προληπτικά μέτρα με κρίσιμα όρια για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου. Πχ. Για ένα μαγειρεμένο τρόφιμο θα πρέπει να οριστεί η ελάχιστη θερμοκρασία και ο χρόνος που θα πρέπει να ψηθεί ώστε να καταστραφούν οι παθογόνοι μικροοργανισμοί που πιθανόν να περιέχει.

Αρχή 4η: Καθορισμός διαδικασιών παρακολούθησης και ελέγχου των CCPs και των κρίσιμων ορίων

- Τέτοιες διαδικασίες περιλαμβάνουν π.χ. τον προσδιορισμό του τρόπου που θα παρακολουθείται ο χρόνος μαγειρέματος ενός τροφίμου, καθώς και του ατόμου που θα είναι αρμόδιο για τον έλεγχο αυτό. Τα αποτελέσματα πρέπει να καταγράφονται και να διατηρούνται σε αρχεία.

Αρχή 5η: Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών που θα λαμβάνουν χώρα όταν διαπιστώνεται από το σύστημα παρακολούθησης ότι ένα CCP είναι εκτός ελέγχου

- Οι διορθωτικές ενέργειες αποσκοπούν στην έγκαιρη αποκατάσταση της αιτίας που προκάλεσε την απόκλιση από ένα προκαθορισμένο κρίσιμο όριο ώστε να εξασφαλίζεται ο έλεγχος στο αντίστοιχο CCP και να αποφευχθεί η παραγωγή μη ασφαλούς προϊόντος. Το είδος της διορθωτικής ενέργειας εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως την επικινδυνότητα και τη σοβαρότητα του κινδύνου, πχ. υπάρχει η δυνατότητα επαναεπεξεργασίας ενός «ύποπτου» προϊόντος αλλά σε περιπτώσεις όπου δεν υπάρχουν αποτελεσματικές διεργασίες διόρθωσης, το «ύποπτο» προϊόν απόσύρεται και καταστρέφεται.

Αρχή 6η: Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού συστήματος τεκμηρίωσης του συστήματος HACCP.

- Η διατήρηση αρχείων για τη πλήρη καταγραφή των κινδύνων και των μεθόδων ελέγχου τους, της παρακολούθησης των παραμέτρων ασφάλειας καθώς και των διορθωτικών ενεργειών που πραγματοποιήθηκαν διευκολύνει τη διεξαγωγή ελέγχου σε οποιοδήποτε σημείο του σχεδίου του HACCP.

Αρχή 7η: Καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης που επιβεβαιώνουν ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί σωστά

- Η διαδικασία της επαλήθευσης διεξάγεται τόσο από τους αρμόδιους της επιχείρησης όσο και από τις κρατικές υπηρεσίες ελέγχου και μπορεί να περιλαμβάνει έλεγχο των αρχείων, του τεχνικού εξοπλισμού, των μικροβιολογικών, χημικών ή φυσικών αναλύσεων κλπ.