

HACCP Standard u ugostiteljstvu-značenje način i primena



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE





- HACCP obuhvata međunarodno priznate standarde i preporuke vezane za proizvodnju i bezbednost hrane, predstavlja sistem bezbednosti hrane koji se temelji na analizi i kontroli mogućih bioloških, fizičkih i hemijskih opasnosti kojima su izložene sirovine kao i potencijalnih opasnosti pri proizvodnji i rukovanju, distribuciji i konzumiranju gotovog proizvoda. Počeo je da se razvija krajem 50ih, početkom 60ih godina u SAD. Nastao je usled potreba astronauta za konzerviranjem hrane kako ne bi doslo do pojave mikroorganizama, bakterija.

HISTORY OF HACCP



History of HACCP

- 1959-1960: NASA wanted to produce food for astronauts to guarantee food safety.
- 1963: World health organization issued HACCP principles in Codex Alimentarius (*(Book of Food) is a collection of internationally recognized standards, codes of practice, guidelines and other recommendations relating to foods, food production and food safety.*)
- 1973: NASA, American Army Laboratory and Pillsbury group company made a common project for astronauts in food production.
- 1985: USA national science academy suggested that HACCP should be applied in food operations for food safety.

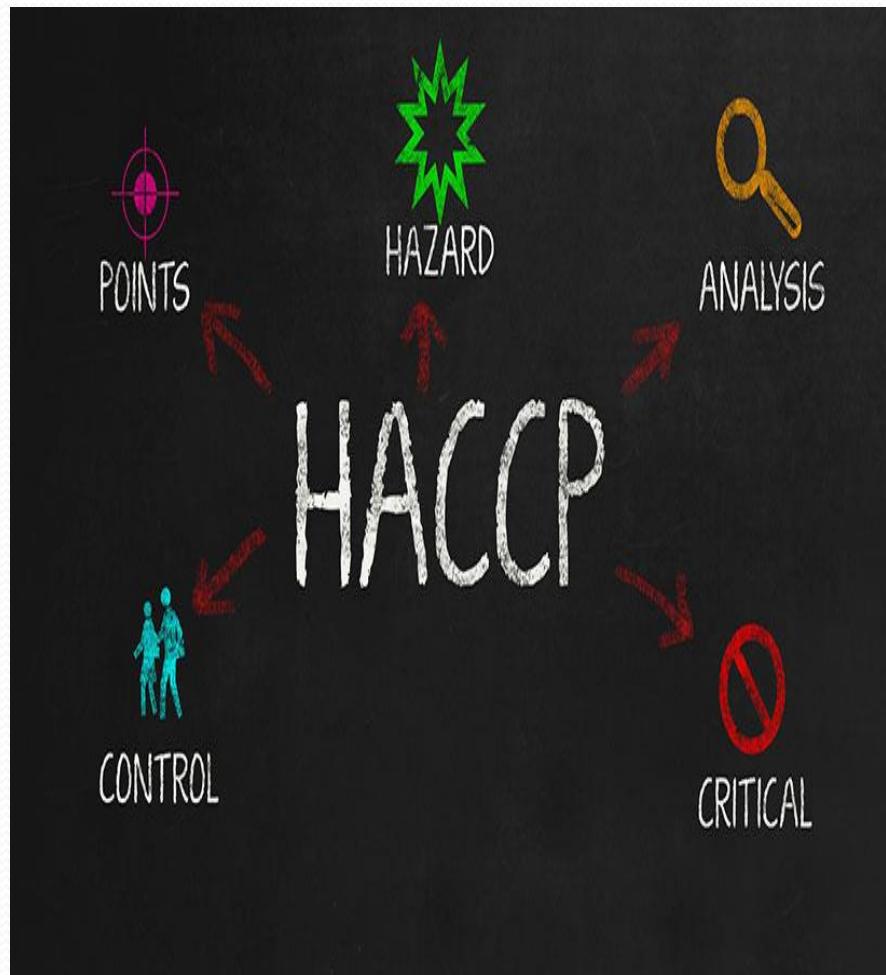


HACCP se satoji od

- H-Hazard Opasnost po zdravlje u određenoj tački procesa proizvodnje namirnica
- A-Analiza Ispitivanje moguće kontaminacije proizvoda u svakoj tački procesa
- C-Critical Kritički,odlučujući
- C-Control Upravljanje,kontrola
- P-Points Tačka,mesto korak procesa proizvodnje namirnica/hrane



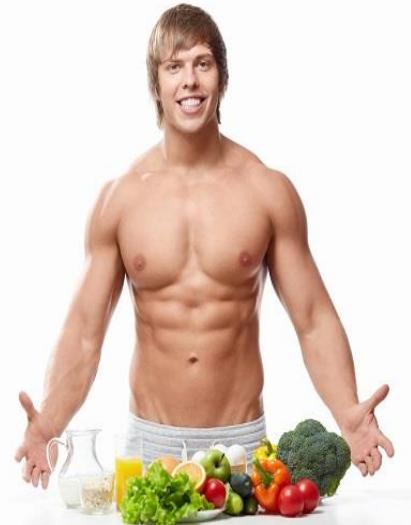
- Cilj HACCP je zdravstveno bezbedna hrana/proizvod.
- Sastoje se iz opisa proizvoda
- Tačan naziv proizvoda,identifikacioni broj i komercijalni naziv
- Sirovine koje se koriste u proizvodnji,njihove dobavljače i geografsko poreklo sirovine.
- Znacajne karakteristike finalnog proizvoda
(sastav,mikrobioloske i fizičko hemijski karakteristike)
- Vrstu ambalaže i uslove pakovanja
- Deklarisanje (upusto za upotrebu)
- Ciljnu grupu potrošača (celokupno tržište ili specijalne kategorije potrošača)
- Mogući izvori za opisivanje proizvoda su važeći propisi.



Pored opisa proizvoda mora postojati opis namene proziva i identifikovanje ciljne grupe potrošača.

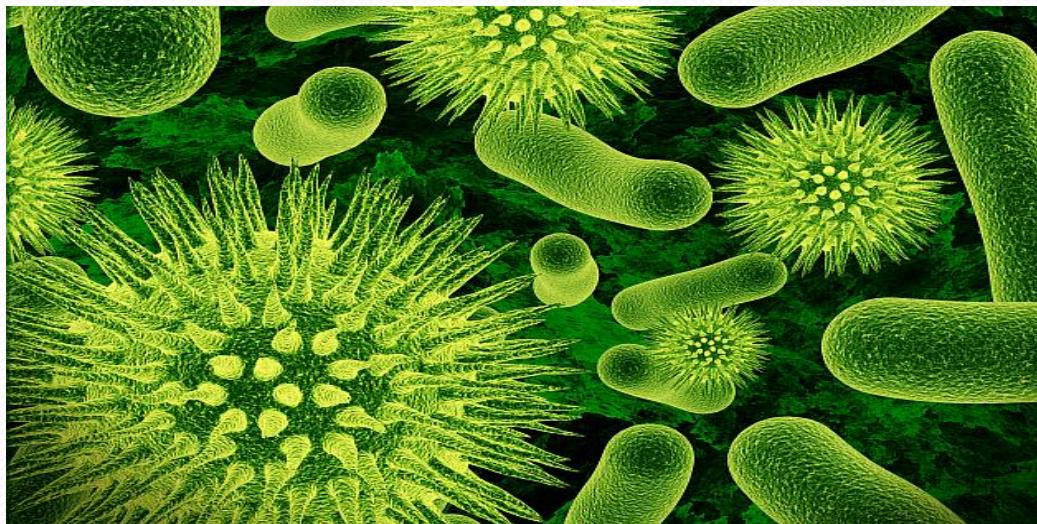
Utvrditi potencionane korisnike sa posebnim osvrtom na osetljive populacije (bebe,dijabetičare,starije osobe,trudnice,sportiste i dr)

Treba naznačiti da li je proizvod namenjen svim korisnicima ili samo nekoj grupi korisnika sa posebnim potrebama



Analiza hazarda je srce HACCP sistema

- Proces analize opasnosti sastoji se iz
- Identifikacije opasnosti
- Mora se razmotriti sirovina ili sirovine koje se koriste za proizvod,aktivnosti u svakoj fazi procesa,opremu koja se koristi u proizvodnji,način skladištenja i distribucije,,način konzumiranja i upotrebe i ciljna grupa potrošača.
- Lista hazarda
- Biološki-bakterije virusi paraziti
- Hemijski-prirodni toksini,hemikalije,pesticidi



Evolucija opasnosti

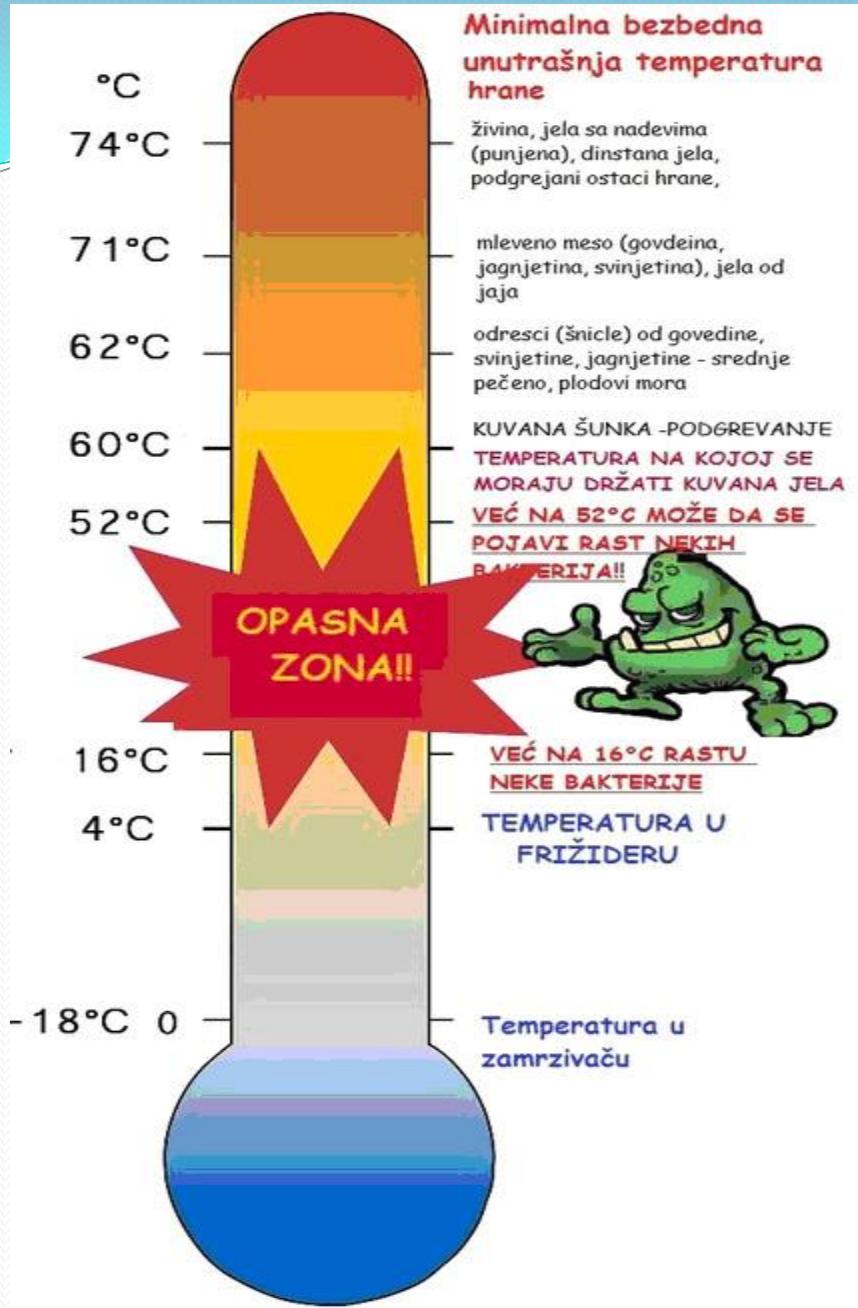
- HACCP tim treba da razmotri koje od potencijalnih opasnosti navedenih pilikom identifikacije predstavljaju rizik za potrošače
- Minimalna ili maksimalna vrednosti pri kojoj biološki hemijski ili fizički parametri moraju biti kontrolisani na CCP da bi se preventirao eleminisao ili redukovao hazard na prihvatljiv nivo sa aspekta bezbednosti hrane



Monitoring

- Monitoring je planirano merenje ili posmatranje CCP u odnosu na kritične granične vrednosti.
- U postupku monitoringa potrebno je odgovoriti na sledeća pitanja.
- Šta će biti praćeno
- Kako će biti praćeno
- Monitoring uključuje merenje ili posmatranje (vizuelno)
- Monitoring se sprovodi da bi se videlo da li proces fukncioniše u okviru zadatih kritičnih granica

- Priprema hrane obuhvata dve osnovne metode:
- Tehničku i termičku obradu namirnica
- Tehnička obrada se sastoji od sortiranja, čišćenja, pranja i usitnjavanja i obrada poluproizvoda
- Termička od uništavanja mikroorganizama kuvanjem na velikim temperaturama
- U ugostiteljskom objekatu je neophodno definisati jasna pravila vezana za sprovodjenje sanitarnih mera u objektu ali i razviti svest zaposlenih o važnosti sprovodjenja tih mera. Prostorije u kojima se vrši priprema i distribucija hrane prema HACCP sistemu treba da budu tako gradjene i premljene da omguće nesmetano održavanje, čišćenje i dezinfekciju svih površina. Podovi i zidovi trebada budu izgradjeni od glatkog materijala koji se može prati koji je nepropustan i upijajući.. U kuhinju su neophodni adekvatni odvodi dobra ventilacija i osvetljenje.





- Pribor,oprema i površine koje dolaze u kontakt sa hranom kao i prostori u kojima se hrana priprema se moraju održavati u čistom stanju.
- Sam sistem propisuje i pravila korišćenja detrdzenata i dezivifijenata (namena,vreme delovanja itd)
- Treba izraditi plan čišćenja kojim će se definisati na koji način i koliko često (dnevno,nedeljno,mesečno) će se nešto čistiti

- Današnji trendovi usmereni na kvalitet i poboljšanje usluga orijentisani su ka kupcu. Od njega sve počinje jer on postavlja zahteve, ali ciklus njime i završava jer upravo je kupac taj koji daje povratnu informaciju o kvalitetu pružene usluge. Zahtevi današnjeg kupca sve su veći, a posebno se izražavaju u pogledu zdravstvene ispravnosti hrane. Ispravno shvaćen, planiran, dokumentiran, upravljan, nadziran, finansijski praćen i sproveden HACCP sistem predstavlja model koji će doprineti sigurnosti korisnika usluga, unapređenja njegovog njegovog zadovoljstva.
- Hvala na pažnji

