



WiZBHP

**TEMAT: SYSTEM ANALIZY ZAGROŻEŃ
I KRYTYCZNYCH PUNKTÓW
KONTROLI (HACCP)**

CZĘŚĆ I TEMATU.

Izabela Żero



- Zrób notatkę
- Wykonaj zadania z ostatniego slajdu
- Wyślij zadania na adres izabelazero@wp.pl do dnia 10.05.2020 r.

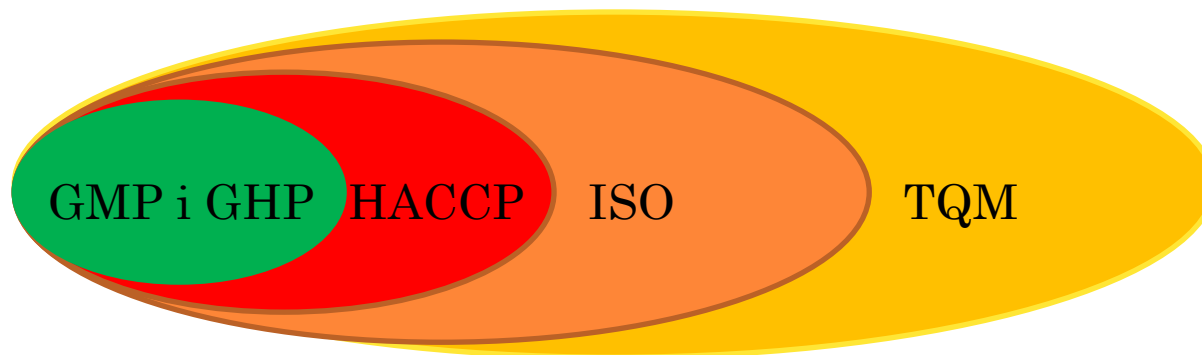


1. WSTĘP

- Przed wprowadzeniem w zakładzie gastronomicznym systemu HACCP powinno się uświadomić pracowników, na czym polega idea i istota GMP i GHP.
- Najlepsze rozwiązanie ➡ wdrażać GMP i GHP równocześnie (powód: uzupełniają się wzajemnie).
- Kolejny etap ➡ wdrażanie standardów z serii ISO i TQM
- Wprowadzenie GMP i GHP to warunek wstępny do wdrożenia HACCP



WSPÓŁZALEŻNOŚCI MIĘDZY SYSTEMAMI JAKOŚCI



- Wszyscy przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym bez względu na wielkość i profil działalności mają obowiązek opracowania i wdrożenia odpowiedniej procedury, opartej na zasadach HACCP

(art. 5 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. środków spożywczych)



- HACCP to postępowanie, którego celem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń na wszystkich etapach produkcji żywności i obrotu.

System ten ma też na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.

HACCP to system, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności.

- HACCP obejmuje wszystkie etapy procesu - od chwili otrzymania surowców do chwili umieszczenia na rynku – przez przygotowanie, przetwarzanie, pakowanie, przechowywanie i dystrybucję.



2. ETAPY WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP

Powołanie zespołu do spraw HACCP



Przygotowanie opisu danej grupy produktów



Określenia przeznaczenia danej grupy produktów



Opracowanie schematu przepływu grupy określonych produktów



Weryfikacja schematu przepływu grup określonych produktów



C.D.

Analiza zagrożeń



Ustalenie krytycznych punktów kontroli (CCP)



Ustalenie limitów krytycznych



Opracowanie i wprowadzenie efektywnych
procedur monitoringu w krytycznych punktach
kontroli (CCP)



Ustalenie działań korygujących



Ustalenie procedur służących do weryfikacji
wcześniej wskazanych zasad



Ustanowienie dokumentów i zapisów



3. DZIĘKI ODPOWIEDNIEMU ZAPROJEKTOWANIU I WDROŻENIU HACCP JEST MOŻLIWE:

- Wyprodukowanie zdrowej, bezpiecznej i dobrej jakościowo żywności
- Stosowanie obowiązujących unormowań prawnych
- Zauważenie błędów i pomyłek
- Unikanie błędów
- Pogłębianie wiedzy pracowników
- Łatwe przekazywanie informacji
- Osiągnięcie lepszych efektów pracy
- Kontrolowanie odpowiedniego wypełniania obowiązków zleconych pracownikom
- Zmniejszenie kosztów
- Bronienie się w sprawach spornych z klientami
- Wzrost konkurencyjności na rynku



4. CO SKŁADA SIĘ NA UZYSKANIE EFEKTÓW OMÓWIONYCH W POPRZEDNIM SLAJDZIE?

- Indywidualne opracowanie GMP, GHP, HACCP dla danego zakładu
- Opracowanie GMP, GHP, HACCP przy uwzględnieniu specyfiki zakładu gastronomicznego
- Zapoznanie wszystkich pracowników z istotą wcześniej wymienionych systemów
- Stosowanie przez pracowników zasad GMP, GHP, HACCP



- Za wprowadzenie i utrzymanie działania systemu jest odpowiedzialny dyrektor zakładu.



ZADANIE:

- 1) Przygotuj informacje o normie, której nazwa to:
System zarządzania bezpieczeństwem
żywności – Wymagania dla organizacji w
całym łańcuchu żywnościowym
- 2) Odszukaj informacje na temat TQM

