



Hazard Analysis and Critical Control Points

Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου

Γιατί HACCP;

Ο στόχος αυτής της έννοιας είναι η ελαχιστοποίηση των ασθενειών που σχετίζονται με τα τρόφιμα. Τα τρόφιμα πρέπει να γίνουν ασφαλέστερα για τον καταναλωτή.

Ποιοι παράγοντες προάγουν τις ασθένειες που σχετίζονται με τα τρόφιμα;

- Παγκοσμιοποίηση (ακατέργαστα προϊόντα / εισαγωγή / εξαγωγή)
- Προϊόντα ευκολίας (ημικατεργασμένα προϊόντα)
- Εργοστασιακή κτηνοτροφία (σαλμονέλλα)
- Μαζικός τουρισμός (ανθυγιεινή εργασία, πίεση χρόνου)
- Γρήγορο φαγητό, πάρα πολλοί “παραγωγοί” (street food)



Προκειμένου να προσδιοριστεί εάν ένα τρόφιμο μπορεί να γίνει επικίνδυνο, θα πρέπει να θέσουμε τις ακόλουθες ερωτήσεις:

- Περιέχει το προϊόν ευαίσθητα συστατικά;
- Προορίζεται για ευαίσθητες ομάδες-στόχους (ηλικιωμένους, άρρωστους, βρέφη κλπ.);
- Προβλέπονται προληπτικά προγράμματα ή προληπτικά μέτρα κατά τη διαδικασία παρασκευής προκειμένου να αποκλειστούν ή να ελαχιστοποιηθούν οι κίνδυνοι;
- Υπάρχουν δυνητικά τοξικές βασικές ουσίες (μύκητες, σπόρια, πρωτεΐνες);



Οι 7 αρχές του HACCP

Ο Codex Alimentarius αποτελεί τη βάση της έννοιας HACCP. Η αυτο-παρακολούθηση είναι ένα βασικό σημείο σε αυτή.

Το πρόγραμμα των 7 σημείων υποστηρίζει την αποτελεσματική εφαρμογή.

1. Προσδιορισμός των σχετικών κινδύνων (ανάλυση κινδύνου)
2. Προσδιορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου (= CCP)
3. Προσδιορισμός των οριακών τιμών (μόνο για CCPs)
4. Καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικής παρακολούθησης
5. Καθορισμός διορθωτικών μέτρων
6. Παραγωγή εγγράφων και αρχείων (τεκμηρίωση)
7. Ορισμός των τακτικών διαδικασιών επαλήθευσης (υποχρέωση αυτοελέγχου)



Η έννοια HACCP κάνει διάκριση μεταξύ κρίσιμων σημείων και κρίσιμων σημείων ελέγχου.

Κρίσιμα σημεία (CP)

= σημεία στη διαδικασία που δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία, αλλά μπορούν να θεωρηθούν ως κρίσιμα στη διαδικασία. π.χ. παράμετροι ποιότητας, συμμόρφωση με τις προδιαγραφές, ταυτοποίηση.

Κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP)

= σημεία κατά τα οποία υπάρχει, κατά πάσα πιθανότητα, ένας σχετικός κίνδυνος για την υγεία του καταναλωτή, εφόσον δεν πληρείται αυτό το σημείο (δηλαδή ελέγχεται) π.χ. βήματα θέρμανσης, επαρκής ψύξη, παρακολούθηση ξένων σωμάτων.