

HACCP

TS 13001 Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) Yönetim Sistemi
(Hazard Analysis And Critical Control Points Management System)

Gıda sektöründe ürün/hizmet üreten kuruluşlarda güvenli ve sağlıklı gıda üretimi için tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ile süreçleri tanımlayan HACCP sistemi uluslararası ticaretin ön kopulu olarak ülkelerde uygulaması zorunlu yönetmelikler olarak yayımlanmış ve uygulanmaktadır.

Gıda ürünleri, sağlığını en kolay etkileyecek etmenlerin bakımında gelmektedir. Dolayısıyla gıda ürününün güvenliği, ürünü kullanan kişilerin mutlak bir talebidir ve üretici firmalarda tamamıyla yönetimin sorumluluğudur. O nedenle gıda güvenliğine mutlak ve ödün vermez bir şekilde kalite parametresi gözü ile bakmak gerekir. Bir yönetici, işletmesinde sürekli olarak, hijyen standartlarına uygun üretim yapılmasını ve üretim şartları her parti ürünün güvenli olmasını istiyorsa Gıda Güvenliği Kontrol Sistemi'ni kurmalı, sürekliliğini sağlamalı ve desteklemelidir.

HACCP Nedir?

HACCP; "Hazard Analysis And Critical Control Points (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)" kavramının kısaltılmış halidir.

Ürünün ancak çok küçük bir miktarını analiz edebilme durumu göz önüne alındığında sürekli analiz sisteminin yalnız başına yeterli sağlamadığını bilmek gerekir. O halde tüm süreç aşamalarını daha sistematik bir şekilde ele alan ve önleyici nitelikte bir metod kullanılmaktadır. Yine, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP, Hazard Analysis And Critical Control Points) kavramı bu ihtiyaca sistematik ve mantıksal bir yaklaşım getiren bir sistemdir.

HACCP, gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik olarak uygulanan bir sistemdir. Gıda işletmelerinde, sağlıklı gıda üretimi için olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) belirlenerek bu şartların sağlanması, üretim ve servis aşamalarında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenmesi ve bu nedenlerden ortadan kaldırılması temeline dayanan bir sistemdir.

HACCP'in Temel Prensipleri

Bu sistem temelde son üründeki kontrole bağlı gecikmeler veya dönüştürülemez olumsuzluklar sonucu, geliştirilebilecek tehlikeleri engelleyen koruyucu önlemleri baptan belirlemeyi prensip edinmiştir. HACCP sisteminde uluslar arası uygulamalarda 7 temel prensip belirlenmiştir.

Bunlar;

- 1) Tehlike analizleri; endüstride hammaddeden — işleme - üretim - dağılım ve tüketime kadarki bütün basamaklarda, ürünün potansiyel tehlikelerin tanımlanması gerekmektedir. Olası tehlikelerin önceden tahmin edilebilmesi, bunların kontrolleri veya önlenmesi bakımından önemli göstergeler yaratacaktır. .
- 2) CCP'lerin belirlenmesi; olası tehlikeyi veya tehlikeleri en aza indirebilmek tamamen engellemek veya ortadan kaldırmak için hedeflenen kritik kontrol noktaları (CCP-Critical Control Point) niteliğindeki odakları / işlemleri / işlem basamaklarını belirlemektir. Bu noktalar, üretimde bir işleme basamağı olabileceği gibi. Hammaddenin üretim, hasat, nakliye, fabrika kabul, ön işlem, ürünün formülasyonu, bileşenlerinin ilavesi, işleme, depolama vb. herhangi bir evresinde olabilmektedir.
- 3) Kritik limitlerin belirlenmesi; her ürüne göre kontrol altına alınacak CCP basamakları için özgün kriterler ve hedef limitler belirlenmelidir. .
- 4) Kontrol ve izleme; sistemi oluştururken, kontrolde esas olabilecek her CCP için uygulanacak işlem esaslarına ait detaylar kararlaştırılmalıdır ve listelenmelidir. Sistematik ölçümler, belirlemeler ve kontrol için önemli faktörler düzenli olarak dikkate alınarak hareket edilmelidir.
- 5) Düzenleyici eylem planı; CCP uygulamaları rutin kontrol mekanizması içine alınmalı ve buna yönelik düzenlemeler ve önlemler baptan geliştirilmelidir. .
- 6) Doğrulama; planlanan HACCP sisteminin etkin çalışıp çalışmadığı, geliştirilen sistemin tamamlayıcı testlerle doğrulanması, kanıtlanması kopuluyla kesinlikle kavuşturulmalıdır. .
- 7) Dokümantasyon; geliştirilen bütün işlemler ve kayıtlar, uygulama ve prensipler doğrultusunda kanıtlandıktan sonra, yazılı dokümanlar haline getirilerek rutin uygulamaya alınmalıdır.

HACCP Faydaları

Rekabet gücü yaratarak pazarlamada rakiplerin önüne geçilmesini sağlar.
Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesini sağlar.
Gıda mevzuatına ve kanunlara uyumluluğu sağlar.
Müşteri güvenini ve memnuniyetini sağlar.

Avrupa Birliđi içinde ve dýbýnda ticaret kolaylýđý sađlar.

Düzeltici yerine önleyici metodlar kullanýmý ürün kayýplarýný engeller.

Ürün kalitesi geliþir.

Güvenlik konularýna genel bir yaklaþým sađlar.

Spesifikasyon ve yasal mevzuatla uyum içinde olunduđunun kanýtydýr.

Potansiyel tehlikeler baþlangýçta ortaya çýkarýlýr ve giderilebilir.

Gýda kökenli tehlikelerin ekonomik bir þekilde kontrolünü sađlar.

Proses kontrolü ile hatalý ürün üretme riskinin azaltýlmasýný sađlar.

Güvenli olmayan ürünün üretimi ve satýþý riskini azaltýr.

Üretilmiþ olan ürünün kalite kontrolünden, önleyici kalite güvencesine geçiþi sağlar.

Gýda zehirlenmeleri ve ölüm risklerinin düþürülmesini sađlar.

Resmi denetimlerde karþýlaþýlan sorunlarýn en aza indirilmesi için yöntem tanımlar.

Gýda israfýnýn (gýda bozulmaları, vb.) ve bu israftan kaynaklanan maliyetlerin en aza indirilmesini sađlar.

Çalıþma ortamýnýn iyileþmesini sađlar.