



Business Support on Your Doorstep

Dokumentacja systemu HACCP



System HACCP musi być udokumentowany - wynika to z regulacji prawnych

- System HACCP działa w oparciu o 7 zasad.
- Ostatnia 7 zasada dotyczy dokumentowania systemu.

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny produktów żywnościowych

- 7 zasada systemu HACCP mówi o obowiązku ustanowienia dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych we wcześniejszych sześciu zasadach.

Prowadzenie dokumentacji i zapisów to również - 12 etap wdrażania systemu HACCP



Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 dokumentacja systemu HACCP powinna dotyczyć:

- określania wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
- określania krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- ustanowienia limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowanego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 dokumentacja systemu HACCP powinna dotyczyć cd.:

- ustanowienia i wprowadzenia w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
- ustanowienia działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
- ustanowienia procedury, która powinna być regularnie wykonywana, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione powyżej działają skutecznie;
- ustanowienia archiwum proporcjonalnego do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych powyżej.

Struktura dokumentacji

Podstawowa – wynikająca z 7 zasad systemu HACCP, niezbędna do zatwierdzenia systemu:

- analiza zagrożeń,
- wyznaczenie krytycznych punktów kontroli,
- monitorowanie CCP i działania korygujące,
- dokumenty związane,
- weryfikacja skuteczności działania systemu.

Uzupełniająca – jest konsekwencją funkcjonowania dokumentacji podstawowej.

Niezależnie od wymagań formalno-prawnych posiadania dokumentacji systemu, prawidłowo opracowana i wdrożona dokumentacja HACCP zapewnia dowody wymaganego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Regulacje prawne akcentując konieczność posiadania dokumentacji, nie określają i nie narzucają jakiegokolwiek obligatoryjnej, jednolitej formy i struktury dokumentacji.

Każdy zakład produkcyjny, uwzględniając własną specyfikę może samodzielnie wybrać własne rozwiązania.

Sporządzając dokumentację należy pamiętać, że przyjęta forma i treść opisów musi być przejrzysta i zrozumiała dla osób korzystających z dokumentacji, zarówno pracowników zakładu, jak i zewnętrznych auditorów i inspektorów urzędowej kontroli.

Warszawa, 24 maja 2010

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny produktów żywnościowych

- **Dokumentacja i zapisy** powinny być przystosowane i proporcjonalne do charakteru i wielkości zakładu. /Art. 5.2(g)/
- Ułatwieniem w zakresie wdrażania systemu HACCP są **poradniki branżowe** i możliwość ich stosowania.



Wsparcie dla biznesu w zasięgu ręki



Dokumentowanie systemu HACCP

Wszystkie materiały dotyczące systemu i opisujące system nazywamy dokumentacją lub dokumentami systemu.

Dokumentowanie systemu HACCP dotyczy:

- ogólnych dokumentów systemowych (księga HACCP),
- dokumentów wykonawczych (procedur, instrukcji),
- a przede wszystkim zapisów z prowadzenia pomiarów, testów i innych działań realizowanych w krytycznych punktach procesów.

Zapisy prowadzone w ramach systemu dostarczają dowodów skuteczności jego działania.

Dokumentacja ogólna pozwala ocenić, czy system jest kompletny i prawidłowo zaprojektowany.

Struktura dokumentacji

Dokumentacja systemu HACCP jest to zbiór różnych dokumentów dotyczących: opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu.

Może się składać z następujących elementów:

- Księgi HACCP
- Planu HACCP
- Procedur / instrukcji
- Zapisów w formularzach operacyjnych

Księga HACCP jest ramowym dokumentem, w którym opisane są wszystkie założenia i zasady funkcjonowania systemu.

Jest nadrzędnym dokumentem opisującym ogólne cele i zakres stosowania systemu oraz obowiązki i kompetencje osób odpowiedzialnych za wdrożenie, nadzór i doskonalenie systemu.

Plan HACCP - dokument przygotowany zgodnie z zasadami HACCP w celu zapewnienia opanowania zagrożeń, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności.

Plan HACCP wg. Codex Alimentarius zawiera takie elementy, jak:

- Opis produktu,
- Schemat blokowy procesu,
- Analizę zagrożeń,
- Wyznaczenie krytycznych punktów kontroli,
- Monitorowanie CCP i działania korygujące,
- Weryfikację systemu.

Procedury – opisują wykonanie działań w określonym obszarze funkcjonowania systemu, określają odpowiedzialność osób związanych z danym obszarem, przepływ informacji między nimi oraz ich współzależność w systemie.

Instrukcje – są dokumentami najniższego rzędu i opisują postępowania na poszczególnych stanowiskach pracy, np. w krytycznych punktach procesu.

Zapis – dokument operacyjny będący dowodem wykonania zaplanowanych, opisanych w dokumentach systemowych działań i osiągnięcia określonych wyników.

Dokumentacja wg. normy PN-EN ISO 22000:2006

System zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego

Wymagania dotyczące dokumentacji (pkt. 4.2. normy).

Dokumentacja systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności powinna zawierać:

- a) udokumentowane deklaracje polityki bezpieczeństwa żywności i związanych z nią celów,
- b) udokumentowane procedury i zapisy, wymagane przez niniejszą normę międzynarodową,
- c) dokumenty potrzebne organizacji do zapewnienia skutecznego rozwoju, wdrożenia i aktualizacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Warszawa, 24 maja 2010

Dokumentacja wg. normy PN-EN ISO 22000:2006

System zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego

Dokumenty wymagane przez system zarządzania bezpieczeństwem żywności powinny być nadzorowane.

Zapisy są specjalnym rodzajem dokumentu i powinny być nadzorowane.

Nadzór powinien zapewnić, że wszystkie proponowane zmiany podlegają przeglądowi przed ich wdrożeniem, aby określić ich wpływ na bezpieczeństwo żywności oraz oddziaływanie na system zarządzania bezpieczeństwem żywności.



Wsparcie dla biznesu w zasięgu ręki



Nadzór nad dokumentacją

Wszystkie dokumenty systemu powinny mieć układ formalny, tzn. mieć odpowiednią stronę tytułową, nagłówki i stopki zawierające informacje identyfikacyjne.

Przyjęty układ formalny dokumentów powinien zapewnić nadzór nad nimi.

Dokument powinien zawierać:

- numer i datę wydania,
- numer kopii,
- liczbę i kolejność stron,
- nazwiska osób opracowujących, sprawdzających i zatwierdzających dokument,
- rozdzielnik.

Dokumentacja powinna być:

- przejrzysta,
- spójna,
- prosto sformułowana,
- dostępna dla osób z niej korzystających
- kompletna

Sporządzając dokumentację:

- zrób to zrozumiale
- zrób to rzetelnie
- nie stosuj przypuszczeń
- opieraj się na faktach

Praktyczne zasady tworzenia dokumentacji

1. Każdy dokument powinien być napisany w sposób prosty i łatwy do zrozumienia
2. Nowo powstałe dokumenty koniecznie muszą być zweryfikowane.
3. W tworzonej dokumentacji, jeśli to możliwe należy stosować odnośniki do dokumentów istniejących.
4. Jeśli to możliwe, każdy opis działania należy uzupełnić schematem lub rysunkiem.
5. Liczba dokumentów powinna być maksymalnie ograniczona.
6. Każdy tworzony dokument powinien w jak największym stopniu stanowić połączenie dokumentów istniejących.
7. Raz sporządzony opis działania nie powinien być powtarzany.

Źródło: Dzwolak, Ziajka 2000

- W dokumentach należy opisywać rozwiązania funkcjonujące w przedsiębiorstwie, a nie takie, które powinny być zastosowane jako bardziej poprawne.
- Nie tworzymy fikcji.
- Poprawnie funkcjonująca dokumentacja eliminuje powstawanie błędów, często popełnianych przy przekazywaniu informacji drogą ustną.

Księga HACCP - Spis treści

- Wstęp (opis zakładu)
- Polityka bezpieczeństwa żywności
- Zarządzenie o powołaniu zespołu
- Plan pomieszczeń
- Definicje i skróty
- Zakres zastosowania systemu HACCP

z Codex alimentarius - Plan HACCP

-
- Opisy produktów /receptury/
- Schematy technologiczne
- Analiza zagrożeń - arkusze analizy zagrożeń i identyfikacji CCP
- Instrukcje monitorowania CCP i działań korygujących
- Arkusze monitorowania CCP i działań korygujących
- Weryfikacja systemu HACCP

Księga HACCP

Spis treści

1. Wstęp (opis zakładu/firmy/placówki)
2. Polityka bezpieczeństwa żywności
3. Zarządzenie o powołaniu zespołu ds. HACCP
4. Zakres zastosowania systemu HACCP
5. Opisy produktów /receptury/
6. Schematy technologiczne
7. Arkusze analizy zagrożeń i identyfikacji CCP
8. Arkusze monitorowania CCP i działań korygujących
9. Instrukcje monitorowania CCP i działań korygujących
10. Weryfikacja systemu HACCP

1. Wstęp – opis zakładu/placówki

Opis zakładu produkcyjnego:

- nazwa, adres
- czym zajmuje się zakład (co jest produkowane)
- w jakim systemie produkcja (ile zmian)
- ilość zatrudnionych pracowników w tym bezpośrednio przy produkcji oraz pełnione przez nich funkcje
- dystrybucja
- środki transportu

1. WSTĘP

Zakład
jest firmą branży, w której funkcje zarządzające i dyspozycyjne w zakresie wszystkich zagadnień w tym technologicznych spełnia właściciel oraz kierownik mając do dyspozycji pracowników bezpośrednio produkcyjnych i pomocników. Zakres zarządzania obejmuje: kierowanie i organizację zakładem, prowadzenie ewidencji, szkolenie pracowników i administrację środkami znajdującymi się w dyspozycji zakładu.

Dążeniem właściciela jest stałe podnoszenie jakości świadczonych usług, w tym w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego środków spożywczych. W związku z powyższym w zakładzie wdrożono system HACCP w oparciu o 7 zasad wg. Codex alimentarius i rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych.

Poza tym na bieżąco dąży się do zwiększenia produkowanego asortymentu oraz poszukuje nowych rynków zbytu.

Zakład produkcyjny znajduje się w miejscowości przy ulicy

Obecnie w zakładzie zatrudnionych jest osób, w tym bezpośrednio przy produkcji. Praca odbywa się na zmiany.

Odbiorcami środków spożywczych są



Wsparcie dla biznesu w zasięgu ręki



1. Wstęp

Nazwa firmy:.....

.....

Adres:.....

.....

Właściciel:.....

Kierownik:.....

Rodzaj wytwarzanego asortymentu:.....

.....

.....

Odbiorcy wytwarzanego asortymentu:.....

.....

.....

Ilość zatrudnionych pracowników:.....

Ilość pracowników zatrudnionych bezpośrednio przy produkcji:.....

Powierzchnia zakładu:.....

Ilość obsługiwanych punktów sprzedaży:.....

Sklep firmowy: tak nie

Własny transport: tak nie

Ilość środków transportu:.....



Wsparcie dla biznesu w zasięgu ręki



2. POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ

Głównym celem Firmy / Zakładu jest dostarczanie klientom produktów bezpiecznych dla zdrowia o odpowiedniej jakości, w tym jakości zdrowotnej.

Wyznaczone cele będą osiągnięte przez wprowadzenie systemu zapewnienia jakości zdrowotnej HACCP opartego na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.

Wprowadzony w Zakładzie system HACCP jest zgodny z siedmioma zasadami HACCP określonymi przez Codex Alimentarius.

Produkcja / Sprzedaż/ środków spożywczych odbywa się rzetelnie, zgodnie z 7 zasadami systemu HACCP określonymi przez Codex Alimentarius oraz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych, a także z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej / Żywieniowej/.

Spełnienie celów niniejszej polityki realizowane jest poprzez szkolenie pracowników w tym zakresie oraz kształtowanie pozytywnych nawyków i zachowań w czasie wykonywanej przez nich pracy.

Bezpieczeństwo i zadowolenie naszego klienta stanowią filar stałego powodzenia i rozwoju naszej Firmy.

Data.....

Kierownik Zakładu.....



Wsparcie dla biznesu w zasięgu ręki



3. Zarządzenie o powołaniu zespołu ds. HACCP

Niniejszym powołuję Zespół do spraw HACCP, w składzie:

1.
2.
3.

Zespół HACCP jest upoważniony do opracowania i wdrażania zasad systemu HACCP oraz jego doskonalenia.

Zespół HACCP ma prawo wglądu do wszelkich niezbędnych dokumentów i informacji niezbędnych do skutecznego wdrażania systemu HACCP oraz jego doskonalenia.

Wszyscy pracownicy są zobowiązani do udzielania pomocy oraz przekazywania informacji niezbędnych do skutecznego wdrażania systemu HACCP oraz jego doskonalenia.

.....
podpis osoby odpowiedzialnej

Data.....



Wsparcie dla biznesu w zasięgu ręki



Dodatkowo w Księdze HACCP może się znaleźć:

Plan pomieszczeń – rozrysowany plan pomieszczeń
z zaznaczeniem przebiegu dróg technologicznych

Definicje i skróty – teoria dotycząca systemu HACCP

4. Zakres zastosowania systemu HACCP

Zakres systemu HACCP obejmie produkcję następujących środków spożywczych:

- Chleb razowy z ziarnem
- Chleb pszenno żytni
- Chleb żytni
- Bułka poznańska / Paluchy / Rogale /
- Bułka kajzerka
- Bułka wieloziarnista

System zostanie wdrożony na wszystkich etapach produkcji od momentu przyjęcia surowców, poprzez przechowywanie, produkcję, po transport do punktów sprzedaży.

System HACCP zostanie opracowany z uwzględnieniem wszystkich możliwych zagrożeń mogących wystąpić na wszystkich etapach produkcji, to znaczy:

- zagrożeń mikrobiologicznych, - zagrożeń biologicznych,
- zagrożeń chemicznych, - zagrożeń fizycznych.

5. Opisy produktów

- Nazwa produktu
- Opis wyrobu/produktu – masa, kształt
- Cechy organoleptyczne
- Krótka charakterystyka technologiczna, w jaki sposób produkt jest wytwarzany
- Składniki
- Opakowanie (rodzaj opakowania)
- Charakterystyka mikrobiologiczna
- Charakterystyka chemiczna
- Warunki przechowywania
- Okres przydatności do spożycia
- Przeznaczenie
- Dystrybucja
- Etykieta

NAZWA PODMIOTU GOSPODARCZEGO /Pieczęćka/		DOKUMENTACJA HACCP – OPIS PRODUKTU	
NAZWA WYROBU – Chleb pszenno żytni			
Wydanie 1	Strona 1/1	Zatwierdził (podpis)	Data

1.	NAZWA WYROBU	Chleb pszenno żytni
2.	OPIS WYROBU	Chleb posiada kształt podłużny lub okrągły, powierzchnia gładka, barwa skórki brązowa. Masa – 0,6 kg
3.	SKŁADNIKI	Mąka pszenna typ 650, mąka żytnia typ 720, drożdże, sól, woda.
4.	PROCES TECHNOLOGICZNY	Chleb produkowany jest na kwasie uzyskanym metodą fermentacji wielofazowej, z dodatkiem do ciasta: mąki pszennej, mąki żytniej, drożdży, soli, wody. Następnie odbywa się dzielenie ciasta, kształtowanie kęsów. Część chleba posypywana jest makiem, część sezamem oraz mąką. Chleb formowany jest ręcznie i układany na taśmy. Wypiek: temp. 180 – 200 °C, 35 min.
5.	MATERIAŁ OPAKOWANIOWY I SPOSÓB PAKOWANIA	Chleb krojony pakowany jest w woreczki. Chleb niekrojony nie jest pakowany.
9.	OKRES PRZYDATNOSCI DO SPOZYCIA	1- 2 dni
10.	WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Temperatura pokojowa 20-25 C
11.	PRZEZNACZENIE	Chleb przeznaczony jest do powszechnego spożycia
12.	DYSTRYBUCJA	Sklepy

Opis receptury (przykład dla żywienia zbiorowego)

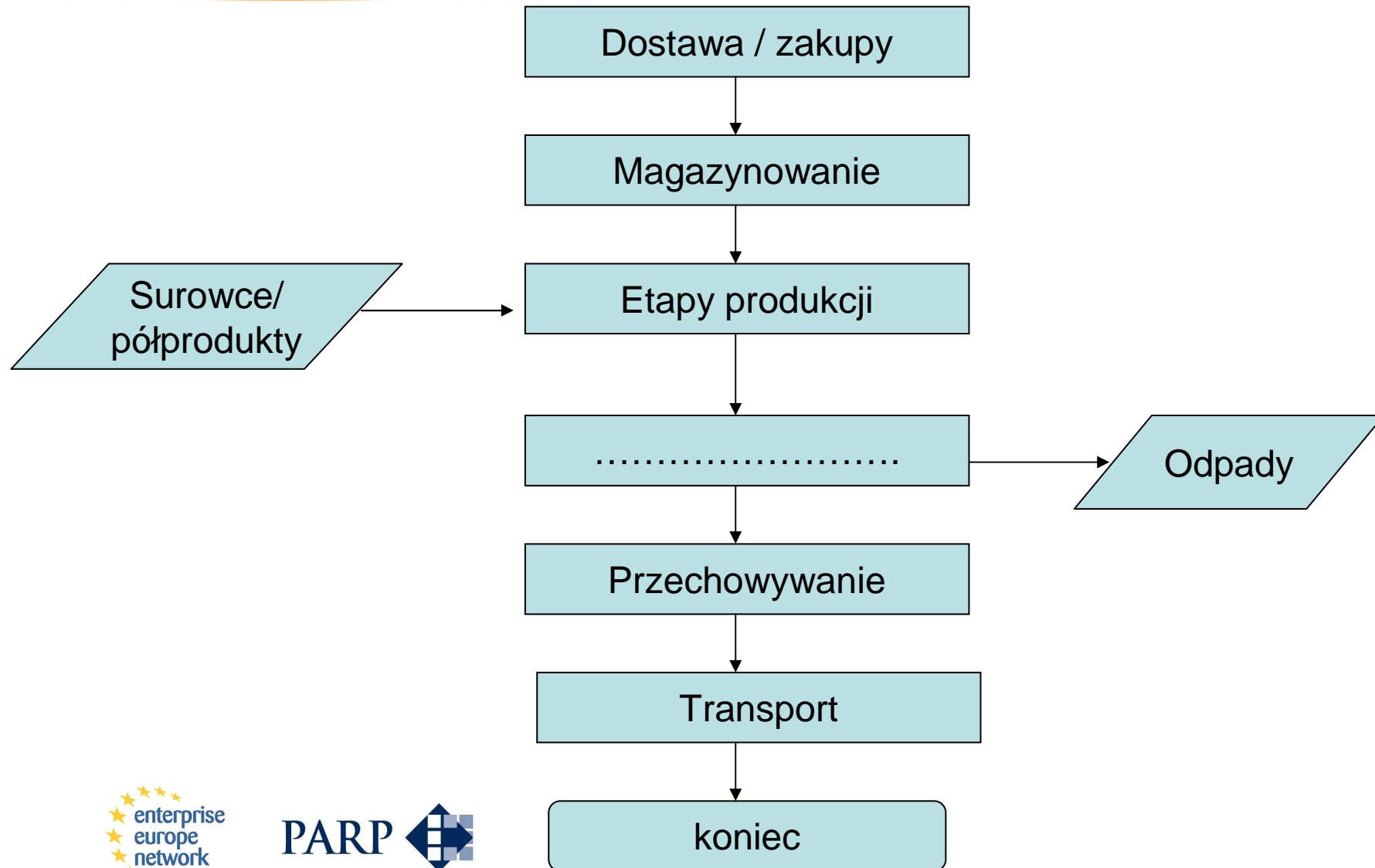
1. Nazwa potrawy :
2. Autor receptury/ data utworzenia:
4. Osoba odpowiedzialna za przygotowanie potrawy:
5. Rodzaj diety :
6. Ilość porcji :
8. Wielkość porcji:
9. Czas przygotowania :
10. Lista składników wchodzących w skład potrawy :

Lp.	Lista składników	ilość w g



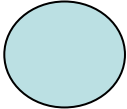

11. Sposób wydawania potrawy:
12. Sposób wykonania:



6. Schematy technologiczne

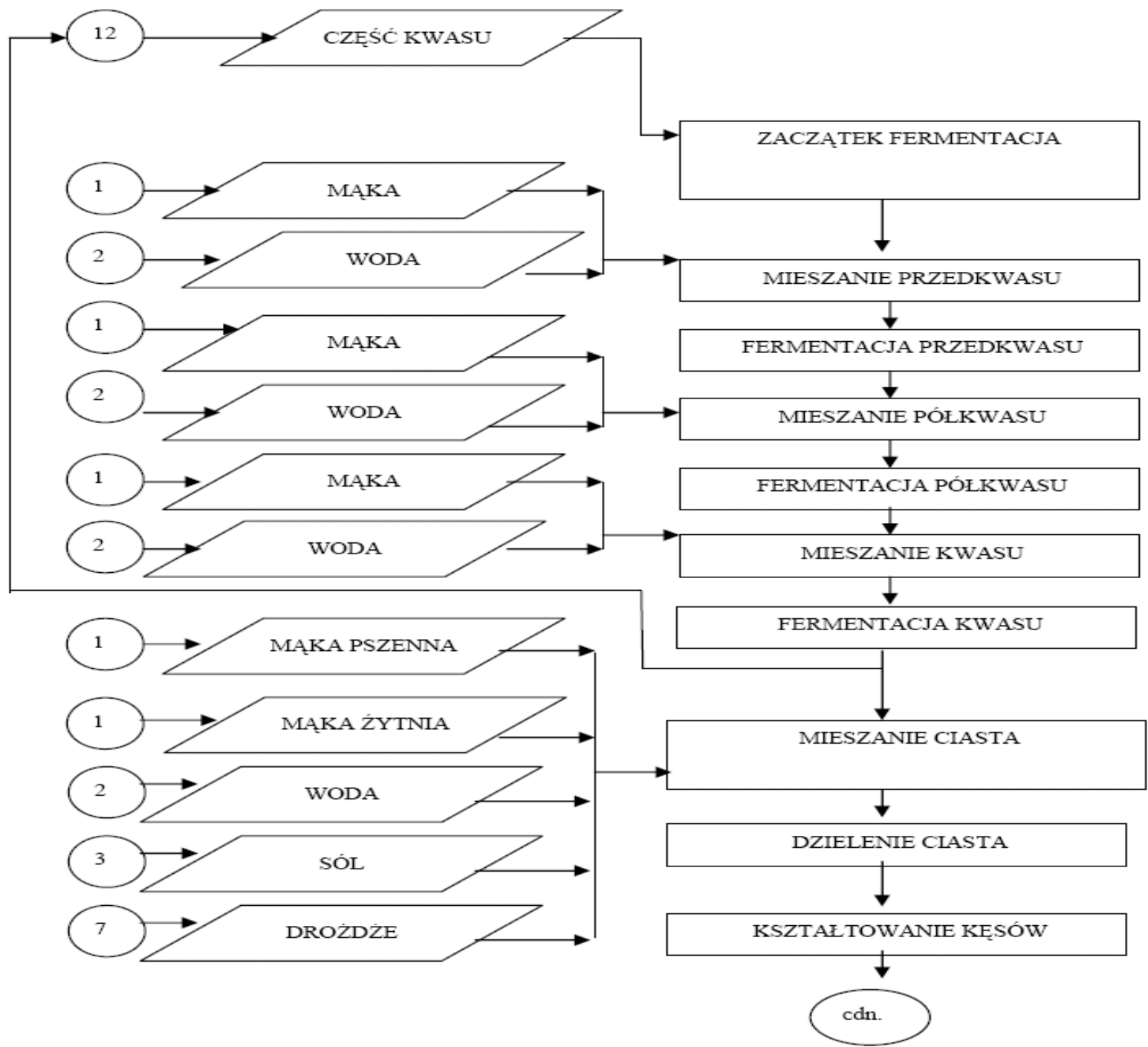


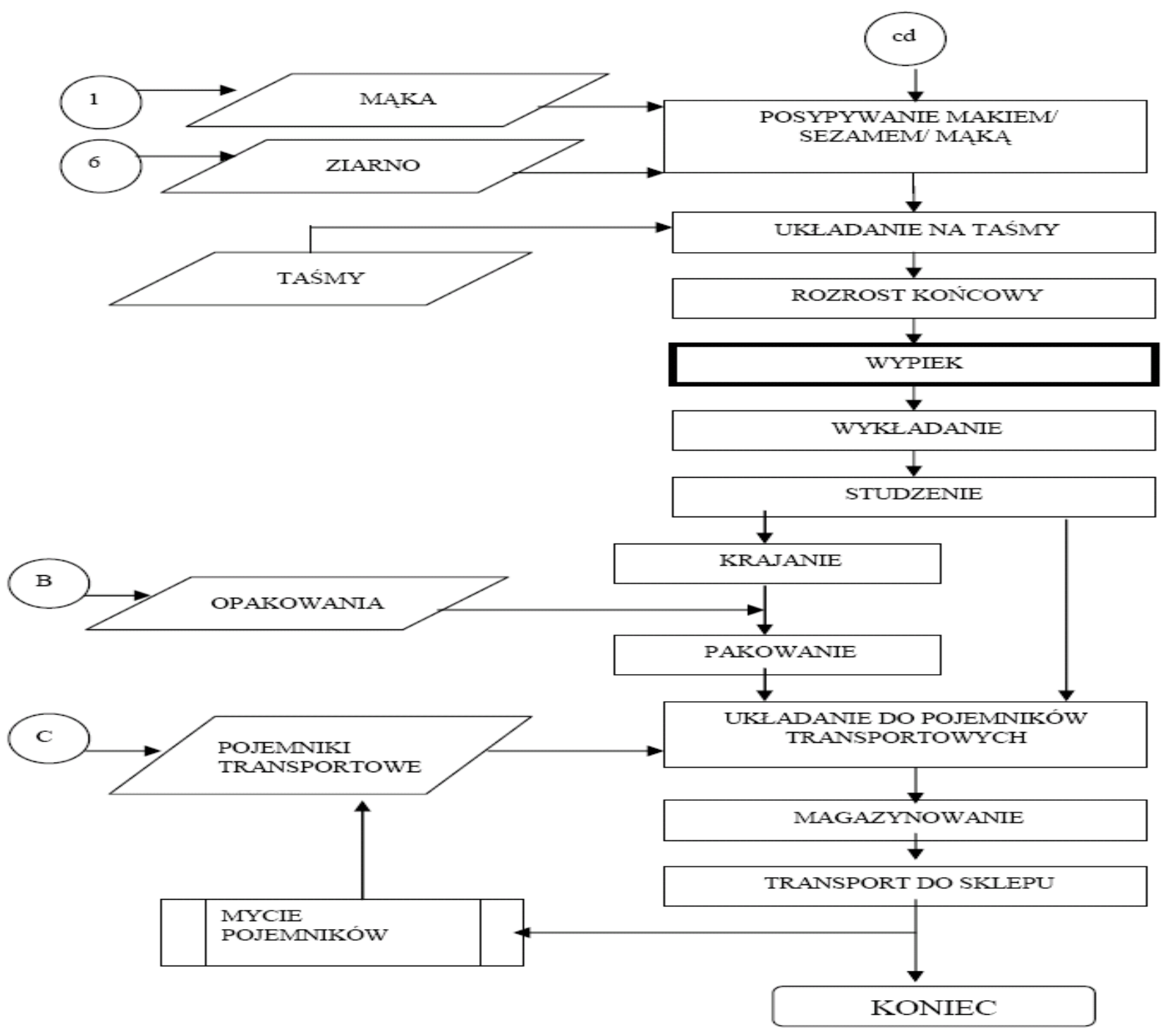
Najczęściej używane symbole wykorzystywane do rozrysowania schematów technologicznych:

Wzór symbolu	Znaczenie symbolu	Komentarz
	<p>Etap procesu np.: dostawa i przyjęcie surowców, magazynowanie, pobranie z magazynu, kolejne czynności krok po kroku wykonywane podczas produkcji, transport</p>	<p>Czynność (czasownik)</p>
	<p>Surowiec, produkt, dodatki, materiały pomocnicze, produkty uboczne, odpadki. Oznacza to co wchodzi do procesu produkcyjnego oraz to co wychodzi na każdym etapie podczas produkcji.</p>	<p>Nazwa (rzeczownik)</p>
	<p>Przejsie na następną stronę schematu, lub nawiązanie do innego schematu, który obrazuje np. przygotowanie półproduktu, obróbkę surowca, który wchodzi do procesu produkcyjnego</p>	<p>W symbolu na końcu strony należy umieścić numer i ten sam numer na początku następnej strony, bądź w przypadku odniesienia do innego schematu wpisujemy nr. schematu do</p>
	<p>Cel lub koniec schematu</p>	<p>którego nawiązujemy Nazwa</p>

Etapy przygotowywania potraw (przykład dla żywienia zbiorowego)







7. Analiza zagrożeń i identyfikacja CCP

- Krytyczne Punkty Kontroli możemy wyznaczać posługując się drzewkiem decyzyjnym.
- **Możemy również wyznaczyć CCP określając priorytet P.**
- Wartość priorytetu P ustala się określając **częstotliwość** występowania zagrożenia A i jego **ważność** zwaną wskaźnikiem B.
- W ustaleniu tych wartości należy posługiwać się własną wiedzą i doświadczeniem.

Pytanie 1. Czy dane zagrożenie jest istotne i czy istnieją bieżące środki kontroli?

- Tak:** Patrz pytanie 2
- Nie:** Pytanie 1a

Pytanie 1a. Czy środki kontroli są konieczne w aspekcie bezpieczeństwa żywności?

- Tak:** Patrz pytanie 1b
- Nie:** Nie CCP

Pytanie 1b. Czy zagrożenie jest kontrolowane przy pomocy powszechnie stosowanej procedury?

- Tak:** Nie CCP
- Nie:** Zmodyfikuj etap/ produkt i/lub środek zapobiegawczy

Pytanie 2. Czy dany środek kontroli eliminuje lub redukuje zagrożenie w tym miejscu do akceptowalnego poziomu?

- Tak:** Patrz pytanie 4
- Nie:** Patrz pytanie 3

Pytanie 3. Czy skażenie zidentyfikowanym czynnikiem zagrożenia może osiągnąć niedopuszczalny poziom lub czy też może wzrosnąć do niedopuszczalnego poziomu?

- Tak:** Patrz pytanie 4
- Nie:** Nie CCP

Pytanie 4. Czy kolejny etap procesu wyeliminuje zagrożenie lub ograniczy je do akceptowalnego poziomu?

- Tak:** Nie CCP
- Nie: Jest to CCP**

Mając dwie wartości A i B możemy dokonać obliczenia priorytetu P, przyjmując:

Częstotliwość występowania A

- duża A = 3
- średnia A = 2
- mała A = 1

Wskaźnik priorytetu B

- duży B = 3
- średni B = 2
- mały B = 1

Priorytet P

$$P = A \times B$$

Interpretacja: **P > 3 wskazuje na konieczność znalezienia CCP.**

Przeprowadzając analizę zagrożeń, możemy także ocenić prawdopodobieństwo i istotność zagrożenia, klasyfikując ryzyko zagrożenia jako:

D = duże

Ś = średnie

M = małe

Gdzie ryzyko duże **D wskazuje na konieczność znalezienia CCP.**

Arkusz analizy zagrożeń, identyfikacji CCP i określenia działań korygujących (przykład)

Warszawa, 24 maja 2010

Proces	Zagrożenie	Przyczyna	Zapobieganie	Kontrola
Maga zyno wanie	Zagrożenie mikrobiologiczne , drobnoustroje chorobotwórcze / patogenne - M	Niewłaściwe warunki temperaturowe, złe warunki higieniczne	Kontrola parametrów przechowywania – temperatury i wilgotności. Temperatura przechowywania określona przez producentów Stosowanie zasady pierwsze weszło – pierwsze wyszło. Częste dostawy. Odpowiednio długa data ważności. Odpowiednie oznakowanie towaru.	GMP, GHP
	Zagrożenie chemiczne - Ch	Zanieczyszczenia pleśniami, Nieprzestrzeganie parametrów magazynowania (temperatura, wilgotność)		
	Zagrożenie fizyczne - F	Kurz, brud brak porządku i czystości Uszkodzenie opakowania, złe warunki higieniczne	Ocena wizualna czystości magazynu Kontrola stanu opakowań Zabezpieczenie przed szkodnikami	GMP, GHP
	Zagrożenie chemiczne - B	Szkodniki i/lub pozostałości, brak zabezpieczenia przed szkodnikami		

Proces	Zagrożenie	Przyczyna	Zapobieganie	Kontrola
Przechowywanie w warunkach chłodniczych	Zagrożenie mikrobiologiczne, drobnoustroje chorobotwórcze / patogenne - M	Niewłaściwe warunki temperaturowe – brak ciągłości łańcucha chłodniczego	Utrzymanie temperatury na poziomie 0 °C – (+4)°C	CCP2
Przechowywanie w warunkach zamrażalniczych		Niewłaściwe warunki temperaturowe – brak ciągłości łańcucha zamrażalniczego	Utrzymanie temperatury poniżej – (-18) °C	
	Zagrożenie fizyczne - F	Ciała obce, kurz, brud. Uszkodzenie opakowań Złe warunki higieniczne w chłodni	Ocena wizualna czystości, kontrola stanu opakowań,	GMP, GHP

IDENTYFIKACJA CCP na podstawie drzewka decyzyjnego - przykład

Etap podprocesu	Pytanie			Pytanie 2	Pytanie 3	Pytanie 4	CCP tak/nie
	1	1A	1B				
Magazynowanie	nie	tak	tak	—	—	—	Nie CCP GMP/GHP
Przechowywanie w warunkach chłodniczych	tak	—	—	tak	—	nie	CCP2
Przechowywanie w warunkach zamrażalniczych	tak	—	—	tak	—	nie	CCP2

8. Arkusze monitorowania CCP i działań korygujących

Etap procesu, w którym zidentyfikowano CCP	Wykonawca	Sposób kontroli	Częstotliwość	Normy i tolerancje	Czynności w przypadku odchyień	Dokument powołany
Przechowywanie w warunkach chłodniczych	Wyznaczony pracownik	Odczyt Temperatury	2 x dzień	+ 4 st. C. (0st.C- +5 st.C),	Naprawa urządzenia, jeżeli brak możliwości przeniesienia do sprawnego urządzenia to w miarę możliwości wykorzystanie produktów w chwili obecnej	Instrukcja monitorowania CCP Pomiar temperatury – Przechowywanie

9. Instrukcje monitorowania CCP i działań korygujących

- **Instrukcje** są dokumentami najniższego rzędu i opisują krok po kroku sposób postępowania w określonym przypadku.
- **Działanie korygujące** – działanie podjęte w celu wyeliminowania przyczyn wykrytej niezgodności lub innej niepożądanej sytuacji.
- **Zapis** jest to dokument operacyjny będący dowodem wykonania zaplanowanych, opisanych w procedurach/instrukcjach działań. Stanowi dowód osiągnięcia określonych wyników.

Instrukcja określa:

- Cele i zakres działania
- Co powinno być zrobione i przez kogo
- Kiedy, gdzie i w jaki sposób powinno być wykonane
- Jakie materiały, wyposażenie i dokumenty powinny być użyte
- W jaki sposób powinno to być nadzorowane i zapisane.

Celem instrukcji jest dokładne określenie sposobu wykonywania danego działania (czynności), którego zakres wyznacza.

NAZWA PODMIOTU GOSPODARCZEGO /Pieczęta/

DOKUMENTACJA HACCP –
Księga HACCP

TYTUŁ – Instrukcja monitorowania krytycznych punktów kontrolnych (CCP) i wykonywania działań korygujących.

Wydanie 1

Strona 1/1

Zatwierdził (podpis)

Data

1. Zakres

Instrukcja obejmuje ogólne zasady dotyczące trybu postępowania przy realizacji monitoringu CCP, podziału odpowiedzialności i uprawnień działań korygujących oraz prowadzenie zapisów.

2. Odpowiedzialność i uprawnienia

2.1. Kierownik Zakładu – odpowiada za opracowanie, rozpowszechnianie i nadzór nad przestrzeganiem instrukcji monitorowania CCP, wyznaczenie osób odpowiedzialnych za monitorowanie CCP i działania korygujące, podejmowanie decyzji o rodzaju działań korygujących, przegląd i przechowywanie zapisów z monitorowania.

2.2. Pracownicy na stanowiskach produkcyjnych – odpowiadają za przestrzeganie instrukcji, postępowanie zgodnie z nimi w zakresie monitorowania CCP i działań korygujących.

3. Postępowanie

3.1. Monitorowanie CCP

3.1.1. W odniesieniu do metod monitorowania, polegających na pomiarach instrumentalnych (pomiar temp.), kierownik sprawdza czy odpowiednie instrumenty pomiarowe mają świadectwo wzorcowania lub legalizacji (GUM).

3.1.2. Wyznaczeni pracownicy odczytują wartości parametrów lub wynik obserwacji w poszczególnych CCP i rejestrują na kartach monitorowania CCP.

3.1.3. W przypadku stwierdzenia przekroczenia wartości krytycznych (wartości docelowe wraz z tolerancjami) wyznaczony pracownik podejmuje działania korygujące, zgodne z obowiązującymi instrukcjami monitorowania CCP i działań korygujących.

3.2. Działania korygujące

3.2.1. Działania korygujące polegają na:

- Doprowadzeniu do wartości docelowych parametrów CCP po przekroczeniu wartości krytycznych, zgodnie z instrukcją monitorowania CCP i działań korygujących;
- Zabezpieczeniu i zadysponowaniu surowcem, półproduktem, wyrobem, gdy wartości krytyczne zostały przekroczone (powtórna obróbka, przeznaczenie na cele pozakonsumpcyjne).

3.2.2. Decyzje o rodzaju działań korygujących objętych instrukcją monitorowania CCP podejmuje kierownik.

4. Dokumenty Związane

Poszczególne instrukcje monitorowania CCP i działań korygujących

5. Załączniki

Karty monitorowania CCP

**TYTUŁ – Instrukcja monitorowania CCP – temperatura – Przechowywanie i
Magazynowanie**

Wydanie 1

Strona 1/1

Zatwierdził (podpis)

Data

1. Monitorowanie CCP – temperatury podczas przechowywania / magazynowania polega na kontroli - odczycie/pomiarze i zapisie temperatury.
2. Wartość docelowa temperatury zależy od specyfiki miejsca przechowywania / magazynowania:
 - urządzenie chłodnicze,
 - zamrażalnik,
 - pomieszczenie magazynowo-przechowalnicze.
3. **Kontrola temperatury w przypadku pomieszczenia magazynowo-przechowalniczego przeprowadzana jest na bieżąco, kiedy tylko pracownik znajduje się w pobliżu.**
4. **Kontrola temperatury w urządzeniu chłodniczym i zamrażalniku przeprowadzana jest na początku i końcu każdej zmiany**
5. **Zapisy dokonywane są na początku i końcu każdej zmiany.**
6. Ponadto pomieszczenie magazynowo-przechowalnicze oraz urządzenia: chłodnicze i zamrażarka powinny znajdować się pod szczególnym nadzorem higienicznym
7. Należy przestrzegać zasad higieny, w tym higieny osobistej.
8. Działania korygujące.
W przypadku nie dotrzymania parametrów przechowywania / magazynowania, produkty należy przenieść do sprawnego urządzenia chłodniczego, zamrażalniczego
W zależności od wielkości odchyień można skrócić okresu przydatności do spożycia, lub przeznaczyć produkt do celów poza konsumpcyjnych,
Należy bezwzględnie powiadomić kierownika o każdym odchyleniu.
9. W karcie monitorowania CCP zostaje dokonany zapis dotyczący działań korygujących.
10. Załączniki:
 - Karty monitorowania CCP – temperatury podczas magazynowania / przechowywania

10. Weryfikacja systemu HACCP

Weryfikację można zdefiniować jako zastosowanie odpowiednich badań, [przeглядów i auditów](#) mających na celu uzyskanie odpowiedzi na pytania czy system HACCP działa prawidłowo, czy jest skuteczny i czy wymaga udoskonalenia.

Instrukcja dotycząca weryfikacji powinna zawierać:

- Jak często przeprowadzana jest weryfikacja np. 2 razy na kwartał.
- Kto przeprowadza weryfikację np. kierownik zakładu żywienia zbiorowego.
- Czy weryfikacja jest przeprowadzana zgodnie z ustalonym schematem np. załączonym formularzem.
- Co ocenia osoba przeprowadzająca weryfikację, np. postępowanie zgodnie z zasadami HACCP, przestrzeganie instrukcji dotyczących systemu HACCP, stan higieniczno-sanitarny zakładu żywienia zbiorowego, postępowanie wg. instrukcji GHP/GMP, prowadzenie dokumentacji w tym dokonywanie odpowiednich pomiarów i zapisów.
- Czy i gdzie spostrzeżenia i wnioski z weryfikacji są odnotowywane.
- Czy osoba przeprowadzająca weryfikacji dokonuje oceny i podsumowania oraz wyciąga wnioski i formułuje odpowiednie zalecenia.
- Załącznik: Formularz weryfikacji.

NAZWA PODMIOTU GOSPODARCZEGO /Pieczęćka/

DOKUMENTACJA HACCP –
Księga HACCP

TYTUŁ – Weryfikacja systemu HACCP

Wydanie 1

Strona 1/1

Zatwierdził (podpis)

Data

1. Zakres weryfikacji systemu HACCP obejmuje:

- ocenę czystości i porządku zakładu / regularność mycia, dezynfekcji pomieszczeń, maszyn, urządzeń, sprzętu, powierzchni roboczych, stanu zdrowia pracowników, okresowych badań lekarskich pracowników, kontroli obecności szkodników, badań wody/
- przegląd planu HACCP
- uaktualnianie w przypadku stosowania technologii, wykorzystywania nowych składników, zmiany dostawców
- przegląd robionych przez pracowników zapisów pod kątem regularności i rzetelności, a także podejmowania działań korygujących – codziennie po zakończeniu pracy
- przegląd wszystkich wyodrębnionych krytycznych punktów kontroli i przypisanych im parametrów
- badanie wyrobów końcowych
- przegląd i analizę reklamacji

2. Częstotliwość

- a. raz na kwartał przegląd całego planu HACCP
- b. codziennie przed i po zakończeniu pracy: ocena czystości i porządku zakładu, ocena czystości narzędzi i urządzeń.
- c. ocena stanu zdrowia pracowników przystępujących do produkcji
- d. raz w tygodniu przegląd robionych przez pracowników zapisów pod kątem regularności i rzetelności, a także podejmowania działań korygujących
- e. na bieżąco w miarę potrzeby przegląd i analiza reklamacji

3. Odpowiedzialność

- za punkty: a, c, d, e, odpowiedzialny jest kierownik
- za punkty: b, odpowiedzialni są pracownicy

4. Dokumentacja i zapisy: weryfikacja systemu jest dokumentowana.

Logo	Formularz weryfikacyjny			Data weryfikacji:
	Nazwa placówki			Osoba odpowiedzialna:
Lp.	Wymagania	P/N/nd	Uwagi	
1.	Dostępność dokumentacji HACCP, GHP/GMP			
2.	Systematyczność dokonywanych zapisów			
3.	Przechowywanie zapisów z monitorowania CCP1, CCP2, CCP3			
4.	Rodzaj i częstość przeprowadzania działań korygujących			
5.	Badanie wody			
6.	Badania do celów sanitarno-epidemiologicznych /czy wszyscy pracownicy mają aktualne?/			
7.	Aktualność dokumentacji (Instrukcji, Umów)			
8.	Prowadzenie zapisów deratyzacyjnych			
9.	Przeprowadzanie i potwierdzenie odbytych szkoleń			
10.	Znajomość zasad GHP, HACCP oraz odpowiednich instrukcji			
11.	Stan sanitarno – techniczny pomieszczeń			
Stosowane oznaczenia:				
P- prawidłowo, N- nieprawidłowo, nd- nie dotyczy				
Uwagi i zalecenia:				
.....				
.....				
.....				
Osoba przeprowadzająca weryfikację (podpis):			Data:	