

Wszyscy na co dzień mamy do czynienia z żywnością, dlatego powinniśmy wiedzieć, że poczynając od rolnika poprzez fabrykę aż do konsumpcji w domu czy też barze powinny obowiązywać takie zasady przechowywania i przetwarzania produktów spożywczych, które wykluczają możliwość zachorowania lub zagrożenia życia po ich skonsumowaniu.

Temat: Co to jest system HACCP?

Klasa II gimnazjum

Cel ogólny: Zapoznanie uczniów z systemem HACCP.

Cel szczegółowy: uczeń potrafi:

- ◆ wyjaśnić, co oznacza termin HACCP,
- ◆ wyjaśnić, po co wdraża się system HACCP,
- ◆ podać datę od kiedy obowiązuje system HACCP w Polsce,
- ◆ wyjaśnić, co to znaczy, że HACCP polega na zapobieganiu i samokontroli,
- ◆ wyjaśnić, co to jest krytyczny punkt kontroli.

Materiały: rzutnik

Czas trwania: 45 minut

Co to jest system HACCP?

System HACCP to skrót pierwszych liter angielskiej nazwy

Hazard – ryzyko i zagrożenie dla zdrowia

Analysis – analiza / badanie zagrożenia

Critical – krytycznego dla opanowania

Control – nadzór i kontrola warunków

Point – punktów i miejsc dla wyrobu, procesu technologicznego

HACCP = ANALIZA ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNY PUNKT KONTROLI

materiał w ramce przeznaczony na folię do rzutnika

Wymóg wdrażania i stosowania zasad HACCP obowiązuje od 1 maja 2004 r., czyli od dnia przystąpienia Polski do Unii Europejskiej.

¹ Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży OHP we Wrocławiu.

² Praca powstała w ramach zajęć *Przygotowanie do pracy...* na studiach podyplomowych „Szkołny doradca zawodowy” realizowanych przez Centrum Edukacji Nauczycielskiej Uniwersytetu Wrocławskiego).

HACCP to metoda polegająca na zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, opierająca się na zapobieganiu zagrożeniom poprzez kontrolę czystości i higieny oraz identyfikowaniu miejsc, w których mogą pojawić się niebezpieczeństwa i na odpowiedniej reakcji, jeśli zagrożenie wystąpi. Podkreślić należy fakt, że HACCP to system polegający na samokontroli. To firma decyduje, które momenty w produkcji i sprzedaży są zagrożeniem dla żywności i które spośród nich mogą być skutecznie wyeliminowane. Sama firma także określa jak zamierza obserwować i nadzorować niebezpieczne miejsca i co zrobić, kiedy zagrożenie się pojawi. Wszystkie przyjęte ustalenia zostają opisane. Natomiast czynności polegające na kontrolowaniu, czy wszystko jest w porządku w miejscach związanych z zagrożeniem, są za każdym razem odnotowywane.

Po co jest system HACCP?

System HACCP jest systemem korzystnym dla konsumenta, jak i przedsiębiorcy, który działa w obszarze żywności. Dzięki obowiązkowi wdrażania systemu HACCP w firmach konsument zyskuje pewność, że spożywana przez niego żywność jest całkowicie bezpieczna i na pewno mu nie zaszkodzi. Przedsiębiorca posiadając prawidłowo wdrożony i funkcjonujący system buduje zaufanie konsumentów do firmy i poprawia jej wizerunek. Dzięki temu, że posiada system HACCP udowadnia, że wykazuje staranność przy realizowaniu wszystkich działań prowadzonych w firmie oraz, że stosuje wszystkie możliwe zabezpieczenia mogące uchronić żywność przed potencjalnymi zagrożeniami zdrowotnymi.

Firma, która może udokumentować posiadanie sprawnego systemu HACCP jest korzystniej postrzegana przez klientów, jak i organy urzędowe kontroli żywności niż firma, która nie posiada takiego systemu i nie robi nic w tym kierunku, aby go wdrożyć.

HACCP dba o:

- ◆ właściwy obieg informacji i dokumentacji
- ◆ szybkie wykrywanie nieprawidłowości i niezgodności
- ◆ zwiększenie efektywności działań w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności
- ◆ zdyscyplinowanie i współpracę pomiędzy pracownikami na poszczególnych stanowiskach

HACCP zapewnia:

- ◆ bezpieczeństwo żywności i zdrowie konsumenta
- ◆ stosowanie się do wymogów obowiązującego prawa
- ◆ dobry wizerunek firmy
- ◆ zwiększenie konkurencyjności na rynku

Burza mózgów

Uczniowie wymieniają wszystkie możliwe zagrożenia ze strony niebezpiecznej żywności. Nauczyciel zapisuje je na tablicy. Później wraz z uczniami dzieli je na zagrożenia biologiczne, fizyczne i chemiczne.

Przykładowe odpowiedzi uczniów:

Biologiczne:

- ◆ włośnica w mięsie,
- ◆ choroba szalonych krów,
- ◆ brudne ręce przy przygotowywaniu posiłków, zła higiena,
- ◆ brak lub zła technologia mycia produktów spożywczych i sprzętu,
- ◆ zanieczyszczenia pomieszczenia,
- ◆ zanieczyszczona woda,
- ◆ owady i gryzonie.

Fizyczne:

- ◆ zbity słoik,
- ◆ fragment opakowania,
- ◆ części maszyn np. śruba,
- ◆ włosy, biżuteria, guziki,
- ◆ kości, ości, pestki,
- ◆ piasek, kamyki.

Chemiczne:

- ◆ zanieczyszczenia z pola,
- ◆ złe opryski,
- ◆ używanie opakowań po chemikaliach do przenoszenia produktów żywnościowych,
- ◆ środki czystościowe pozostałe po higienizacji.

System HACCP to zapobieganie i samokontrola

System HACCP polega na zapewnieniu bezpieczeństwa żywności oraz odzwierciedla nowatorskie podejście do zagadnień kontroli jakości zdrowotnej. Polega nie tylko na kontroli produktu końcowego, ale całego procesu produkcji i dystrybucji lub sprzedaży.

Definicja podana w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia określa system HACCP w następujący sposób:

HACCP jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczenia tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

System HACCP polega na prowadzeniu analizy wszystkich możliwych zagrożeń: biologicznych, chemicznych i fizycznych, które mogą być przyczyną obniżenia jakości zdrowotnej żywności oraz na pokazaniu, które punkty na danym etapie są „krytyczne” dla jej bezpieczeństwa zdrowotnego. Takie punkty określane są jako **krytyczne punkty kontroli**. Krytyczne punkty kontroli powinny być objęte stałym nadzorem i monitoringiem z punktu widzenia spełniania założonych wartości przyjętych dla nich parametrów. W momencie stwierdzenia, że parametry odbiegają od ustalonych wartości konieczne jest podejmowanie działań korygujących.

Ćwiczenie dla uczniów

Uczniowie dobierają się w zespoły 5-6 osobowe i na kartkach wypisują, w jakich miejscach system HACCP powinien być wdrożony lub wdrażany od 1 maja 2004 r.

Przykładowe odpowiedzi:

- ◆ sklep spożywczy,
- ◆ stołówka szkolna,
- ◆ mała gastronomia,
- ◆ jadłodajnia,
- ◆ zakłady produkujące żywność,
- ◆ piekarnia,
- ◆ bufety.

Zadanie domowe

Wybierz jedno z poniższych zadań i wykonaj je pisemnie.

Zadanie 1

Porozmawiaj ze swoimi rodzicami i uzyskaj informacje, co wiedzą na temat systemu HACCP i czy jest on stosowany u nich w pracy?

Zadanie 2

Zastanów się, przy wykonywaniu jakich czynności w domu ty i twoja rodzina stosujecie zasady HACCP?

Źródła

System HACCP, trudne pytania – proste odpowiedzi. Poradnik dla przedsiębiorców zajmujących się obrotem żywnością (wydane przez Ministerstwo Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej jako dodatek do gazety „Rzeczpospolita”).

Materiały szkoleniowe z wykładów i ćwiczeń przygotowane przez Barbarę Sujak-Cyruł.

Drzewko decyzyjne

