

Norma ISO 22000 do określania dobrych praktyk w obszarze łańcucha żywnościowego wprowadziła nowy termin *prerequisite programs* (PRP), na określenie programów stanowiących „warunki wstępne” bezpiecznej produkcji żywności. Systemowe zapewnianie bezpieczeństwa żywności jest związane z genezą systemu HACCP (*hazard analysis and critical control points*, system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli; tab. 24.1), który jest też zasadniczym elementem normy ISO 22000.

W *Codex Alimentarius* definicja **systemu HACCP** mówi, że jest to system, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności.

Powstał on w latach 60. ubiegłego wieku w USA. Początkowo była to propozycja 3, potem 5, a ostatecznie 7 zasad, w której to postaci system funkcjonuje do dziś. Zasady te opracowała firma Pillsbury Comp. na zlecenie NASA (*National Aeronautics and Space Administration*) oraz US ANL (*US Army Nautic Laboratories*), by zapewnić astronautom zdrowotnie bezpieczną żywność. W tabeli 24.1 przedstawiono kolejne etapy rozwoju systemu HACCP oraz systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (SZBŻ).

Tabela. 24.1.

Geneza systemu HACCP i SZBŻ

Rok	Rozwój systemu HACCP
1971	W USA Pillsbury Comp. przedstawia koncepcję systemu na konferencji dla przemysłu żywnościowego
1973	Aprobata systemu przez ekspertów Światowej Organizacji Zdrowia (<i>World Health Organization</i> , WHO)
1974	W USA zastosowano system HACCP do żywności konserwowanej o małej kwasowości
1980	Przedstawienie ogólnych zasad i terminologii w zakresie HACCP przez Międzynarodową Komisję ds. Wymagań Mikrobiologicznych dla Żywności (<i>International Commission on Microbiological Specifications for Foods</i> , ICMSF), WHO
1984	Włączenie koncepcji HACCP do zasad postępowania higienicznego (<i>Codex of Hygiene Practices</i>) przez Kodeks Higieny Żywności
1989	W USA został opublikowany przewodnik z 7 zasadami HACCP przez NACMCF (<i>National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods</i>)
1992	NACMCF ustala 12 etapów wdrażania systemu, uzupełniając 7 zasad HACCP o 5 wstępnych etapów, oraz wprowadza programy wstępne (<i>prerequisite programs</i> , PRP)
1993	Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (<i>Codex Alimentarius</i>) opublikowała przewodnik stosowania HACCP; nałożenie obowiązku stosowania HACCP w sektorze żywnościowym przez dyrektywę Unii Europejskiej (93/43) dotyczącą higieny żywności ²
1994–1995	USA wprowadza obowiązek stosowania HACCP w zakładach produkujących żywność pochodzenia morską (ryby, owoce morza)
1998–2000	USA wprowadza obowiązek wdrożenia HACCP kolejno w dużych, średnich i małych zakładach mięsnych i drobiarskich

² Dyrektywa Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych. *Dz. Urz. UE* L 175/1.

Cd. tabeli 24.1.

Rok	Rozwój systemu HACCP
1990–2000	Australia, Irlandia, Holandia, Dania i USA opracowują normy HACCP i certyfikację systemu przez tzw. trzecią stronę
2002	Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 – ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołanie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ³
2004	Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 – obowiązek stosowania zasad systemu HACCP ⁴
2005	Publikacja normy ISO 22000: Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania (w tym zarządzanie HACCP)
2007	Publikacja normy ISO 22005: Identyfikowalność w łańcuchu pasz i żywności – Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu

Podstawowe pojęcia, definicje, zasady i etapy wdrażania HACCP znajdują się w przewodniku wdrażania HACCP Kodeksu Żywnościowego. System ten opiera się na siedmiu podstawowych zasadach, takich jak:

1. Przeprowadzenie analizy zagrożeń.
2. Ustalenie krytycznych punktów kontrolnych [KPK (*critical control point*, CCP)].
3. Ustalenie limitów krytycznych.
4. Ustanowienie systemu monitorowania CCP.
5. Ustanowienie działań naprawczych, które muszą być podjęte, kiedy monitoring wykáže, że dany CCP nie znajduje się pod kontrolą.
6. Ustalenie procedur weryfikacji celem potwierdzenia, że system HACCP pracuje efektywnie.
7. Opracowanie dokumentacji zawierającej wszystkie procedury i zapisy odpowiednie dla wymienionych zasad i ich zastosowania.

Stosowanie HACCP, podobnie jak GHP i innych dobrych praktyk wchodzących w skład systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności i stanowiących jego integralną część, jest prawnie obligatoryjne, zgodnie z rozporządzeniami (WE) Nr 852/2004 i 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy, dla podmiotów wytwarzających, przetwarzających, pakujących czy dystrybuujących żywność⁵.

Środki te, zapewniające bezpieczeństwo żywności, pozbawione były jednakże elementów zarządzania. Dopiero wprowadzenie ich w normie ISO 22000 dało szansę na skuteczne zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym.

³ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. *Dz. Urz. UE* L 31/1.

⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. *Dz. Urz. UE* L 139/1.

⁵ Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. *Dz. Urz. UE* L 139/1; Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. *Dz. Urz. UE* L 139/55.