

De ce are nevoie de HACCP un producator de alimente din Romania? Decoarece o cere Comunitatea Europeana?

Comunitatea Uniunii Europene vă obligă prin Regulamentul nr. 853/2004/CE privind igiena alimentelor. Legislația românească H.G. 924/2005 spune următoarele:

„Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care realizează oricare dintre etapele de producție, de procesare și de distribuție de alimente după acele etape la care se aplică prevederile alin. (1) trebuie să se conformeze cu cerințele generale de igienă prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele reguli generale și cu orice alte cerințe specifice prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 954/2005 ce transpune Regulamentul nr. 853/2004/CE”.

Art.5 din HG prevede ca: „Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP.”

Viata de toate zilele a demonstrat ca sunt necesare masuri de reglementare la nivelul producției și procesării produselor alimentare.

Înainte de începerea procesului de aderare la UE în România a existat o legislație referitoare la producerea și comercializarea alimentelor.

Odată cu aderarea la uniune această legislație a trebuit să fie adusă la nivelul cerințelor uniunii. Una dintre cerințele față de producătorii de alimente este (va fi) implementarea și acreditarea unui sistem de management al siguranței alimentelor descris și în standardul românesc ISO 22000 a cărui bază o constituie ISO 9001, buna practică de fabricație (GMP) și principiile HACCP.

Sistemul de management al siguranței alimentelor este compus din 2 subsisteme: cel al documentelor cerute de standard și al doilea alcătuit din infrastructura, echipamentele și procesele cerute de programele inițiale (GMP).

Sistemul documentelor este format din manualul SMSA, proceduri și înregistrări care dovedesc în timp aplicarea întocmai a cerințelor prevăzute în standard.

Partea a doua adică infrastructura:

- Cladiri
- Spatii exterioare
- Spatii interioare (camere curate)
- Echipamente
- Aparate de masurare si monitorizare
- Instruirea personalului

Aceste 2 subsisteme se completează unul pe celălalt iar carentele dintr-unul dintre ele nu pot fi acoperite de către celălalt (exemplu: emm-urile corespunzătoare nu pot fi înlocuite de proceduri și nici lista instrucțiunilor de lucru scrise nu poate fi înlocuită cu instruirea personalului).

Din experiența noastră de până acum am constatat că patronii sunt mai degrabă dispusi să angajeze consultanți decât să învețe. Aplicarea SMSA necesită un proces continuu de învățare din partea tuturor funcțiilor relevante care sunt implicate în acest standard la implementarea și funcționarea sistemului.

Unul dintre principiile acestei dezvoltări este principiul îmbunătățirii continue. Nu trebuie plecat de la ideea că SMSA va fi perfect, nici standardul nu cere acest lucru, însă cere să fie aplicate corect obiectivele sistemului în vederea îmbunătățirii continue a acestuia.

Managementul de la cel mai înalt nivel nu trebuie să renunțe la aplicarea principiului îmbunătățirii continue deoarece acesta este un proces continuu. Aplicând toate

principiile HACCP unei societati comerciale ii este necesara o perioada de 4-5 ani pana va obtine un sistem intr-adevar functionabil.

www.miviga.ro