

## **HACCP – SISTEM DE GESTIONARE A SECURITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE**

**ASIST.UNIV.DRD. EC. VIULEȚ NICOLETA CRISTINA**  
**UNIVERSITATEA PETROL – GAZE PLOIEȘTI**  
**Catedra ECONOMIA ȘI ADMINISTRAREA AFACERILOR**  
**Tel. 0741 052405 e – mail: [cristianaviuleț@yahoo.com](mailto:cristianaviuleț@yahoo.com)**

*HACCP stands for good safety and self – inspection management system, where food safety is addressed through the analysis and control of biological, chemical and physical hazards, from raw material production, procurement and handling to manufacturing, distribution and ( final ) consumption of the end products.*

Pentru România 1 Ianuarie 2007 trebuie să reprezinte aderarea la Uniunea Europeană. Printre condițiile care vor trebui îndeplinite este și adoptarea și implementarea aquis – ului comunitar. Acesta cuprinde pe lângă armonizarea domeniului legislativ și adoptarea standardelor europene, în toate domeniile și în mod special cele care vizează sănătatea și siguranța alimentației populației.

HACCP este un acronim de proveniență engleză „ HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL PROCES ” și este un sistem de identificare, evaluare și control al riscurilor asociate produselor alimentare. Sistemul HACCP este cel mai eficace mod de a administra și controla pericolele asociate produselor alimentare atât pe parcursul preparării cât și al manipulării, având avantajul că este general acceptat de instituțiile legislative, de organisme de control și de asociațiile profesionale din domeniul alimentar.

Liniile directoare pentru aplicarea sistemului HACCP au fost adoptate la cea de a XX a Sesiune a Comisiei Codex Alimentarius ( 1993 ). Aceste linii directoare au fost adresate statelor membre și membrilor asociații ai FAO și OMS, au caracter consultativ, iar decizia utilizării sistemului HACCP aparține fiecărui guvern.

Aplicarea sistemului HACCP este obligatoriu potrivit legislației române și se adresează în principiu întreprinderilor care produc și comercializează produse alimentare și echipamente pentru industria alimentară ( ex. societăți producătoare de alimente, de distribuție și comercializare a produselor alimentare, societăți gastronomice, cantine și furnizorii acestora, inclusiv cei de ambalaje ).

HACCP este un sistem de evaluare al riscurilor în cadrul sistemelor de management ale igienei ( după Directiva 93 / 43 / CEE, LMHV, BRC, DS 3027, IFS ). Firmele românești se pot confrunta în viitorul apropiat cu două situații: afaceri prospere dacă se vor alinia și vor implementa noile standarde europene sau pierderea cotei de piață deținută, dacă le vor ignora, cu riscul îndreptării către faliment.

Aplicarea HACCP necesită respectarea a 7 principii de bază:

1. Identificarea riscurilor asociate cu obținerea sau recoltarea materiilor prime și ingredientelor, prelucrarea, manipularea, depozitarea, distribuția, prepararea și consumul produselor alimentare.
2. Determinarea punctelor critice prin care se pot ține sub control riscurile identificate.
3. Stabilirea limitelor critice care trebuie respectate în fiecare punct critic de control.
4. Stabilirea acțiunilor corective ce vor fi aplicate atunci când în urma monitorizării punctelor critice de control se constată o deviație de la limitele critice.
5. Organizarea unui sistem eficient de păstrare a înregistrărilor care constituie documentația planului HACCP.
6. Stabilirea procedurilor prin care se verifică dacă sistemul HACCP funcționează corect.

Standardele elaborate de Comisia Codex Alimentarius, adoptate și utilizate la implementarea HACCP în România, sunt:

- SR 13462 – 1 : 2001 – **Igienă agroalimentară**

Acest standard urmărește drumul parcurs de aliment de la faza primară din procesul de producție până la faza finală, când ajunge la consumator, stabilește condițiile de igienă necesare pentru producerea unui aliment sigur și adecvat consumului.

- SR 13462 – 2 : 2002 – Igienă agroalimentară. Sistemul de analiză a riscului și punctele critice de control ( HACCP ) și ghidul de aplicare al acestuia.

Prin acest standard se stabilesc principiile de analiză a riscului, ale punctelor critice de control și sunt redate modalitățile de identificare ale acestor riscuri specifice și măsurile de control, pentru asigurarea siguranței alimentare.

- SR 13462 – 3 : 2002 – Igienă agroalimentară.

Principii de stabilire a criteriilor microbiologice pentru alimente la orice punct din lanțul alimentar, de la producția primară până la consumul final.

Acest standard specifică principiile de stabilire și aplicare a criteriilor microbiologice pentru alimente. Asigurarea securității alimentului se realizează prin: controlul la sursă, controlul procesului și aplicarea practicilor adecvate de igienă în timpul producției, prelucrării, manipulării, etichetării, distribuirii, depozitării și comercializării.

În industria ospitalității, într-o unitate de alimentație publică, principiile generale ale **planului HACCP** au în vedere următoarele:

- analiza vizuală a aspectului general al unității ( structură, circuite, funcționalitate, dotare, depozitare, servire ) ;
- examinarea organoleptică a preparatelor culinare în diferite faze ale procesului tehnologic: recepția materiilor prime, păstrare la rece sau la cald, prelucrare primară, tratamente termice aplicate, finisare, livrare ;
- investigații de laborator asupra alimentelor aflate în curs de prelucrare și a preparatelor culinare, în punctele critice cu potențial de risc ;
- stabilirea indicatorilor și a perioadei de efectuare a investigațiilor ;

- respectarea cerințelor de igienă de către personalul angajat al unității ;
- implicarea permanentă a managerilor în aplicarea standardelor de calitate și siguranță alimentară ;
- stabilirea responsabilităților directe pentru personalul de execuție și de specialitate din unitate ;
- traininguri și programe de instruire pentru personal în domeniul igienei și siguranței alimentare.

Principiile HACCP stau la baza standardului internațional **ISO 22 000, Standard de asigurare a securității lanțurilor alimentare** pe plan mondial.

ISO 22 000 specifică cerințele pentru asigurarea securității alimentelor, unde organizația:

- trebuie sa demonstreze abilitățile sale în a controla calitatea alimentelor ;
- țintește în a îndeplini cerințele consumatorilor prin controlul asupra siguranței și calității alimentelor.

### **În loc de concluzii:**

Pentru agenții economici care aplică HACCP se pot observa avantaje incontestabile:

- integrarea procedurilor moderne ale analizei de risc și a conceptului de prevenire sub aspectul protecției sănătății consumatorului în sistemul de management existent ;
- îmbunătățirea semnificativă a comunicării și creșterea nivelului de încredere între clienți , furnizori și autoritățile de supraveghere ;
- îmbunătățirea imaginii firmei și avantaj concurențial pe piață ;
- firmele din industria alimentară și din industria ospitalității devin competitive pe piața internațională ;
- fidelizarea clienților și încrederea acestora în calitatea produselor ;
- calitate igienico – sanitară sigură ;
- reducerea pierderilor și reclamațiilor clienților.

### **Bibliografie:**

1. Dima D, Diaconescu I., Pamfilie R., Fundamentele științei mărfurilor. Mărfuri alimentare, Editura ASE, București, 2005.
2. Rondelli V., Cojocariu S., Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității, Editura THR – CG , 2004.
3. \* \* \* - Principiile Codex Alimentarius.
4. \* \* \* -Ghidul NACMCF (NATIONAL ADVISOR COMITEE ON MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOODS ).
5. \* \* \* - Standardele : HACCP, ISO 22 000, SR 13462 – 1 : 2001 ; SR 13462 – 2 : 2002, SR 13462 – 3 : 2002
6. [http:// www.avia.md](http://www.avia.md).
7. [http:// www.asro.ro](http://www.asro.ro).
8. <http://www.dqsromania.ro>.
9. [http://www.moondy – group.com](http://www.moondy-group.com).
10. [http://www.top – consult.ro](http://www.top-consult.ro).