

ΗΑCСP - Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων & Ποτών 2004 Η Εφαρμογή Συστήματος ΗΑCСP στην Οινοποιία

Το ΗΑCСP (Hazard Analysis Critical Control Points) ή αλλιώς Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, είναι μια προληπτική μέθοδος που σκοπό έχει την εξασφάλιση της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων και ποτών που παράγει μια επιχείρηση σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης.

Η εφαρμογή του ΗΑCСP είναι υποχρεωτική στη χώρα μας, βάσει της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και της Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219 Β' / 4.10.2000 και υποχρεώνει όλες τις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν, μεταποιούν, παράγουν, συσκευάζουν, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διανέμουν, διακινούν ή διαθέτουν τρόφιμα και ποτά να εφαρμόζουν τεκμηριωμένο (γραφτό) ΗΑCСP.

Απαραίτητη προϋπόθεση για την σωστή εφαρμογή του ΗΑCСP είναι η δέσμευση της Διοίκησης της επιχείρησης για την εγκατάσταση του συστήματος αλλά και τη συνεχή υποστήριξή του. Η Διοίκηση πρέπει να εξασφαλίσει τους απαραίτητους διαθέσιμους πόρους, όπως κατάλληλες εγκαταστάσεις, εξοπλισμό και εκπαιδευμένο προσωπικό.

Για την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος πρέπει η επιχείρηση να εξασφαλίσει το απαιτούμενο επίπεδο υγιεινής με την εφαρμογή των κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής (GMP) και ορθής υγιεινής πρακτικής (GHP).

Το ΗΑCСP είναι ένα σύστημα το οποίο προσδιορίζει τους υγειονομικούς κινδύνους που επηρεάζουν δυσμενώς την ασφάλεια των προϊόντων και προσδιορίζει με λεπτομέρεια τα μεγέθη για τον έλεγχό τους. Οι κίνδυνοι αυτοί όπως και για τα άλλα τρόφιμα έτσι και για τον οίνο ανήκουν σε τρεις κατηγορίες:

- Βιολογικοί (μυκοτοξίνες Ωχρατοξίνη Α από τους μύκητες, παθογόνοι μικροοργανισμοί, κ.α.)
- Χημικοί (υπολείμματα φυτοφαρμάκων, υλικών συσκευασίας, καθαριστικών και απολυμαντικών, τοξικές ουσίες, βαρέα μέταλλα, θειώδες, μεθανόλη, αιθυλοκαρβαμίδιο, βιογενείς αμίνες, σιδηροκυανιούχο κάλιο, κυάνιο κ.α.)
- Φυσικοί (υλικά ξένα ως προς τα τρόφιμα: μέταλλα, πέτρες, ξύλα, πλαστικά, έντομα, κ.α.)

Το σύστημα βασίζεται σε επτά (7) βασικές αρχές:

Αρχή 1η: Αναγνώριση των πιθανών κινδύνων που συνδέονται με την παραγωγή		
Αρχή 2η	:	Προσδιορισμός των σημείων / «φάση» είναι κάθε στάδιο στην παραγωγή του τροφίμου ή την κατασκευή συμπεριλαμβανομένης της
Αρχή 3η	:	Καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων
Αρχή 4η	:	Καθορισμός διαδικασιών παραγωγής
Αρχή 5η	:	Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών
Αρχή 6η	:	Τήρηση διαδικασιών τεκμηρίωσης
Αρχή 7η	:	Τήρηση διαδικασιών επαλήθευσης

Η ανάπτυξη και εφαρμογή του HACCP υλοποιείται με την βοήθεια εξειδικευμένου επιστημονικού προσωπικού, το οποίο θα πρέπει να έχει πολύ καλή γνώση της οινολογίας και απαιτεί αρκετούς μήνες εργασίας. Η δημιουργία μιας ομάδας HACCP αποτελούμενης από το μέρη του προσωπικού του οινοποιείου είναι μείζονος σημασίας διότι είναι οι καλύτεροι γνώστες του τρόπου που λειτουργεί η επιχείρηση και είναι άνθρωποι θα κληθούν να εφαρμόσουν το σύστημα.

Δεδομένου ότι η εφαρμογή του είναι υποχρεωτική εδώ και αρκετά χρόνια, όλα τα οινοποιεία θα πρέπει να δρομολογήσουν την ανάπτυξη του άμεσα ώστε να προετοιμαστούν για τους επικείμενους ελέγχους.

Ο έλεγχος εφαρμογής του HACCP σύμφωνα με τη νομοθεσία γίνεται υποχρεωτικά και απροειδοποίητα από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), ο οποίος σύμφωνα με το Νόμο 2741/99 σε περίπτωση διαπίστωσης παράβασης προτείνει την επιβολή προστίμων, την αναστολή λειτουργίας και σε ορισμένες περιπτώσεις ακόμα και την ανάκληση της άδειας λειτουργίας της επιχείρησης.

Τα οινοποιεία μπορούν να αποδείξουν την εφαρμογή του Συστήματος HACCP, με την πιστοποίησή τους από ανεξάρτητο οργανισμό ο οποίος θα επιθεωρήσει το σύστημα βάση ενός προτύπου όπως το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 και θα εκδώσει το αντίστοιχο πιστοποιητικό.

Τα οφέλη που αποκομίζει ένα οινοποιείο από την εφαρμογή και την πιστοποίηση του HACCP είναι:

- Κάλυψη των απαιτήσεων των πελατών (όλο και περισσότερες επιχειρήσεις απαιτούν από τους προμηθευτές τους να διαθέτουν πιστοποιημένο σύστημα HACCP).
- Ένδειξη αξιοπιστίας της εταιρίας
- Ένδειξη σεβασμού στον καταναλωτή
- Εργαλείο ανίχνευσης προβλημάτων και βελτίωσης της ποιότητας των προϊόντων
- Εργαλείο μείωση του κόστους ποιότητας
- Μείωση των απορρίψεων παρτίδων ετοιμών προϊόντων, λόγω εφαρμογής σωστών προληπτικών μέτρων
- Επικέντρωση της προσοχής του προσωπικού στα κρίσιμα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας.
- Προετοιμασία για πιθανά προβλήματα, πριν ακόμα παρουσιαστούν.
- Συμμόρφωση με την νομοθεσία τροφίμων (απαιτήσεις ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας)
- Τεκμηρίωση και συνεπώς απόδειξη προς τρίτους (ελεγκτικές, δικαστικές αρχές, καταναλωτές) της συμμόρφωσης με τη σχετική νομοθεσία.
- Βελτίωση εικόνας επιχείρησης, ισχυρό όπλο μάρκετινγκ.

Λόγω των ιδιαιτεροτήτων που παρουσιάζει κάθε οινοποιείο (εγκαταστάσεις, εξοπλισμός, τρόπος λειτουργίας, προσωπικό, κ.α.) είναι σημαντικό το HACCP να αναπτύσσεται ειδικά για το οινοποιείο για το οποίο προορίζεται.

Το HACCP είναι μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, εκτίμηση και έλεγχο των υγειονομικών κινδύνων που συνδέονται με την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων και ποτών. Το HACCP εισάγει μια νέα φιλοσοφία αντιμετώπισης των προϊόντων και των προβλημάτων που ενδέχεται να παρουσιάζουν, η οποία θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί και για την προληπτική αντιμετώπιση προβλημάτων ποιότητας στα οινοποιεία στα πλαίσια ενός ολοκληρωμένου συστήματος διαχείρισης της ποιότητας όπως το ISO 9001:2000.

Σχετική Νομοθεσία

[Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219 Β' / 4.10.2000](#)

[Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων](#)

[ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΟ Α :93/43/ΕΟΚ: ΟΔΗΓΙΑ 93/43/ΕΟΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 14ης Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων](#)

Σχετικά internet site

[Codex Alimentarius](#) , Food and Agriculture Organization (FAO) of the

United

Nations , World

Health

Organization (WHO)

[Codex Alimentarius - Food Hygiene - Basic Texts - Second Edition](#)

[Codex Alimentarius HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT \(HACCP\) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION](#)

[ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ \(ΕΦΕΤ\)](#)

