

HACCP nu este un dosar cerut la control, ci o metodă preventivă prin care firma identifică pericolele și ține sub control ceea ce contează.

HACCP nu este numele unui dosar.

Mulți antreprenori întâlnesc HACCP în această ordine: deschid sau preiau o afacere alimentară, află că au nevoie de documentație, primesc un dosar cu proceduri, diagrame, tabele și formulare, îl păstrează pentru control, iar activitatea zilnică își urmează propriile obiceiuri.

În această formă, HACCP pare o obligație administrativă complicată.

În realitate, HACCP este o metodă preventivă de gândire și control. Întrebarea lui centrală este simplă:

Ce poate face produsul nesigur, unde se poate întâmpla și cum ținem pericolul sub control înainte ca produsul să ajungă la client?

Ce înseamnă HACCP

HACCP vine din limba engleză: *Hazard Analysis and Critical Control Point* — analiza pericolelor și punctele critice de control.

Metoda urmărește identificarea pericolelor relevante pentru produs și proces, stabilirea măsurilor prin care sunt prevenite sau reduse la un nivel acceptabil, identificarea etapelor în care controlul este esențial, monitorizarea controlului, reacția la abatere, verificarea faptului că sistemul funcționează și păstrarea dovezilor necesare.

HACCP este orientat spre prevenție. Nu așteaptă reclamația sau incidentul pentru a întreba ce s-a întâmplat.

Ce este un pericol

În siguranța alimentelor, pericolul nu înseamnă orice lucru neplăcut sau orice defect de calitate. Înseamnă un agent sau o condiție care poate produce un efect negativ asupra sănătății.

În practică, pericolele sunt grupate frecvent în **biologice** (de exemplu microorganisme patogene sau toxine), **chimice** (reziduuri, substanțe de curățare, contaminanți sau alergeni necontrolați) și **fizice** (fragmente care pot ajunge în produs).

Analiza nu se face generic. Același pericol poate avea importanță diferită în funcție de produs, proces, consumator, temperatură, timp și modul de utilizare.

HACCP se sprijină pe fundație

Un plan HACCP nu poate compensa o unitate prost organizată. Înaintea punctelor critice există bunele

practici de igienă și programele preliminare: apă adecvată, igienă personală, curățare și dezinfecție, combaterea dăunătorilor, mentenanță, controlul furnizorilor, depozitare, instruire, gestionarea deșeurilor.

Principiile generale de igienă alimentară Codex Alimentarius (CXC 1-1969) descriu aceste bune practici drept fundația unui sistem eficient de igienă și HACCP. Dacă fundația nu funcționează, planul poate arăta impecabil pe hârtie și poate eșua în practică.

Cele șapte principii, în limbaj simplu

1. **Analizează pericolele** — pentru fiecare etapă a fluxului, ce pericole pot apărea, cât de importante sunt și ce le controlează.
2. **Stabilește punctele critice de control** — etapele în care controlul este esențial. Nu orice verificare este automat un punct critic; umflarea artificială a numărului de CCP-uri face sistemul mai greu de folosit fără să îl facă mai sigur.
3. **Stabilește limitele critice** — o separare clară între acceptabil și neacceptabil, bazată pe informație competentă și validată, nu inventată pentru a completa tabelul.
4. **Monitorizează** — cine verifică, prin ce metodă, când și cât de des, astfel încât pierderea controlului să fie observată la timp.
5. **Stabilește acțiunile corective** — ce se întâmplă când limita nu este respectată și cum este gestionat produsul posibil afectat.
6. **Verifică sistemul** — confirmă, prin metode suplimentare monitorizării, că planul funcționează așa cum a fost stabilit.
7. **Păstrează documentele și înregistrările necesare** — ele trebuie să ajute controlul și demonstrarea lui, nu să existe doar pentru volum.

Un exemplu simplificat

Să presupunem că un proces conține o etapă de tratament termic stabilită pentru controlul unui pericol biologic semnificativ. HACCP nu se oprește la propoziția „produsul se gătește bine”.

Sistemul trebuie să clarifice ce pericol este controlat, de ce măsura aleasă este capabilă să îl controleze, care este limita aplicabilă, unde și cum se măsoară, cine măsoară, cum se înregistrează, ce face persoana dacă limita nu este atinsă și cine verifică ulterior că monitorizarea și reacția au fost corecte.

Valorile și metoda exactă depind de produs și proces. Ele nu trebuie preluate dintr-un exemplu generic de pe internet.

Ce trebuie să știe antreprenorul

Antreprenorul nu trebuie neapărat să execute singur întreaga analiză tehnică. Trebuie însă să înțeleagă și să poată verifica dacă sistemul său este real: diagrama descrie fluxul de astăzi? Oamenii care

monitorizează știu ce măsoară și de ce? Abaterea produce o acțiune sau doar o valoare scrisă? Produsul suspect are un statut și un loc clar? Sistemul este revizuit când se schimbă rețeta, echipamentul sau procesul?

Dacă răspunsurile există numai în dosar, HACCP nu este încă pe deplin implementat.

Cele mai frecvente confuzii

„Am un dosar, deci am HACCP” — dosarul este o parte a sistemului. HACCP există în practică atunci când măsurile sunt aplicate, monitorizate, corectate și verificate.

„Orice control este CCP” — nu. Multe măsuri importante sunt bune practici de igienă. Clasificarea trebuie să rezulte din analiza competentă a pericolelor.

„Dacă valoarea este scrisă, controlul a fost făcut” — o cifră pe un formular nu demonstrează singură că măsurarea a fost făcută corect.

„Angajații trebuie doar să respecte” — oamenii au nevoie de competență, instrumente, timp, autoritate și răspuns managerial.

Unde intră Lanțul de încredere

HACCP spune ce pericole trebuie controlate și prin ce măsuri. Lanțul de încredere traduce elementele relevante pentru fiecare rol: ce primește persoana, ce verifică, ce limită îi revine, ce face în timpul lucrului, când oprește, ce comunică și ce predă următoarei verigi.

Programul nu rescrie analiza HACCP și nu inventează limite. Le conectează cu oamenii și transferurile reale.

Ideea de reținut

HACCP nu este o colecție de formulare. Este o metodă preventivă prin care firma:

înțelege pericolul, stabilește controlul, urmărește controlul, reacționează la abatere și verifică rezultatul.

Când această logică poate fi observată în deciziile oamenilor, dosarul începe să devină sistem.

[Citește: Ce este SMSA și cum se vede în activitatea zilnică](#)

[Descoperă Lanțul de încredere](#)