

## Notka aktualizacyjna

do *Poradnika opracowania i wdrażania systemu HACCP – sklep spożywczy* Barbary Jackiewicz

1. Na s. 5 „Wstęp” otrzymuje brzmienie:

### **Wstęp**

Niniejszy poradnik ma na celu przedstawienie sposobu opracowania i wdrażania zasad systemu HACCP zapewniającego bezpieczeństwo żywności oferowanej do sprzedaży w małym sklepie spożywczym.

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 z dnia 30.04.2004 r.), które jest aktem nadrzędnym stosowanym bezpośrednio we wszystkich krajach Unii Europejskiej, oraz ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225) nakładają na przedsiębiorstwa sektora spożywczego obowiązek opracowania, wykonywania i utrzymywania procedur na podstawie **zasad systemu HACCP**. Obowiązek ten dotyczy przedsiębiorstw sektora spożywczego uczestniczących w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i w tych powiązanych działaniach, które są określone w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, tj.:

- transport, składowanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji podstawowej, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru,
- transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów rozporządzenia (WE) nr 852/2004,
- w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działania transportowe w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

**HACCP jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności.**

**Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.**

W niniejszym poradniku zajmiemy się opracowaniem koncepcji polegającej na tym, że w całym łańcuchu związanym z obrotem żywnością w sklepie spożywczym, wszystkie potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz ich przyczyny będą pod pełną kontrolą, a głównym motorem takiej koncepcji będzie zapobieganie przewidywanym zagrożeniom oraz samokontrola.

System HACCP opiera się na 7 zasadach, które najlepiej – na co wskazuje praktyka – opracować i wdrażać, przechodząc kolejno przez 12 etapów ich realizacji.

2. Na s. 42 przywołane rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. Nr 104, poz. 1096) zastępuje się rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r.).