

HACCP

# HACCP' in tanımı

- Ürünü, ürünün bütün bileşenlerini ve üretim aşamalarını ve toplam sistemde neyin yanlış olabileceğini araştıran bir mühendislik sistemi olan (FMECA-Failure-Mode Effect-Criticality, Analysis) Başarısızlık Modu ve Etki Analizi'nden türetilmiştir.
- Gıda güvenliği ile ilgili problemlerin önlenmesini esas alan bir gıda kontrol sistemidir.

- Bilimi esas alan HACCP sistemi, Gıda Güvenliği konusunda belirli riskleri ve önlemleri ve bunların kontrolüne ilişkin gereklilikleri belirtmektedir.
- HACCP bitmiş ürünün kontrol edilmesi yerine üretim aşamasındaki riskleri değerlendirir ve kontrol sistemi kurulmasını amaçlar.
- Gıdalarla taşınan hastalıkların kontrolü için en etkili araçlardan birisidir.
- Gıda üretim aşamalarının sistematik denetimi, olası tehlikelerin gözden geçirilmesi ve kontrolüdür.

# HACCP' in tarihçesi

Gıda güvenliği için HACCP sistemi 1960' lar da Amerikan uzay programı için yiyecek üretimi için geliştirildi. Gıdalarda patojenleri ve toksinleri uzaklaştıran gıda üretim proseslerinin tasarlanması gerekli idi. Buna sadece son ürün testleri ile ulaşılamaması HACCP kavramını ortaya çıkardı.

- 1971' de Amerikan Ulusal Gıda Koruma Konferansında sunuldu. O zamandan bu yana kavram gıda sanayinde gelişmesine devam etmektedir.
- 1972' de NASA tarafından “SIFIR HATA” lı astronot yiyeceği üretmek için kullanıldı.
- Codex Alimentarius HACCP' i kendi koduna ekledi (1984).
- ABD Ulusal Araştırma Konseyi HACCP sistemini önerdi (1985).
- AB balık ürünleri ve gıda hijyeni için HACCP' i zorunlu hale getirdi (1993).
- Tüm gıda sanayiinin uygulaması gereken yasal bir zorunluluk haline geldi (1996).

# HACCP' in tarihçesi

- Türkiye' de 16 Kasım 1997 tarihli Türk Gıda Kodeksi, gıda işletmelerinde HACCP sisteminin uygulanmasını zorunlu hale getirdi.
- 1998 yılında Danimarka tarafından HACCP sisteminin kurulmasına ve geliştirilmesine yönelik “DS 3027-Food Safety According to HACCP” taslak standart hazırlanmıştır. 2002 yılında yürürlüğe girmiştir.
- Türk Standartları Enstitüsü tarafından Mart 2003' de yürürlüğe giren TS 13001 HACCP standardıyla önemli bir çelişki kapatılmıştır.

# TS 13001 İle ilgili Bazı Tanımlar

- (H&S) SAĞLIK VE GÜVENLİK PROSEDÜRLERİ: Genellikle sağlık ve mesleki sağlık sistemleri için tehlikeli maddelerin kontrolünü içerir.
- AKIŞ SEMASI : Belirli bir gıda maddesinin üretiminde uygulanan sıranın ve basamaklar veya işlemler arasındaki ilişkinin şematik gösterimi.
- GIDA GÜVENLİĞİ: Gıda ürünlerinin amaçlanan şekilde işlenmesi ve/veya tüketilmesi halinde, tüketiciye zarar vermeyeceğinin güvencesi.
- GMP(iyi üretim uygulamaları): ürünün iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek veya azaltmak amacıyla, kuruluşla ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemler.

# TS 13001 İle ilgili Bazı Tanımlar

- HACCP KONTROLU: Doğru prosedürlerin izlendiği ve kritik sınırların aşılmadığı durum.
- HACCP PLANI: HACCP Yönetim Sistemi kapsamındaki ilgili tehlikelerin kontrolünü sağlamak için, HACCP prensiplerine uygun olarak hazırlanan doküman.
- KRİTİK SINIR : Kabul edilebilirlik ile kabul edilemezliği birbirinden ayıran değer/ölçüt.
- TEHLİKE : Tüketilmesi sırasında gıda maddesinde bulunduğu, gıda maddesinin güvenli olmamasına sebep olabilen kimyasal, biyolojik veya fiziksel madde/organizma.

# TS 13001 İle ilgili Bazı Tanımlar

- KKN: Kontrol altında tutulması halinde tehlikelerin kabul edilebilir seviyeye indirildiği veya tamamen ortadan kaldırıldığı işlem noktaları.
- Karar Ağacı: Kritik noktaların belirlenmesi için kullanılan soru dizini