

# HACCP UYGULAMA PRENSİPLERİ

# HACCP PLANI

1. İş akışı
2. Kritik Kontrol Noktaları
3. Kritik limitler
4. Kullanılan ölçme ve değerlendirme cihazı ve/veya metodu
5. Sorumlu
6. Sapma durumunda karar yetkilisi.
7. Uygunsuzluk durumunda neler yapılacağı

# HACCP AVANTAJLARI

1.Gıdanın her aşamadaki güvenliğini belirler ve buna bağlı olarak gıdanın kalite güvencesi sağlanır.

2.Gıda güvenliğinin kontrolüne yönelik standartlaştırılmış etkin bir yöntemdir.

3.Organizasyonel problemleri tespit etmek ve ortadan kaldırmak için sistematik bir yaklaşım sunar. Takım çalışması, personelin bilinçlenmesi, katılımın sağlanması

4.Düzeltilici yerine önleyici metotların kullanımı sayesinde ürün kayıpları engellenir, hatalı işten kaynaklanan kayıpların önlenmesi ve üretkenlikte artma sağlanır.

HACCP belirlenen tehlikelerin kontrolünü geleneksel kalite kontrolünden daha sistemli şekilde yapan bir yönetim aracıdır. Başarısızlıkların henüz meydana gelmeden önlenmesini sağlar.

5. Kontrol zaman, sıcaklık, görsel muayene gibi ucuz ve hızlı parametreler ile kolayca yapılır. Proseslerin kritik aşamalarını değerlendirme imkanı verdiği için, güvenli olmayan ve hatalı iş yapma riskini azaltır. Kontrol zaman, sıcaklık, görsel muayene gibi ucuz ve hızlı parametreler ile kolayca yapılır.

6. Yaygın bilgi alış verişi sağlar.

7. HACCP proses'in kritik yerlerinde kontrolün çok iyi yapılmasını sağlar. Kritik kontrol noktaları belirlenir, yaratıcılık, esneklik ve tecrübe artar.

8. Toplum sağlığı ve çevrenin korunması sağlanır.

9. Sağlıktaki olumsuz etkileri nedeniyle çalışamamazlık ya da verimsiz çalışabilme gibi işgücü kayıplarında ve sağlık harcamalarında (tıbbi bakım giderleri ) azalma sağlanır.

10. Gıda zehirlenmelerinden kaynaklanan ölümlerle sonuçlanan vakalarda azalma sağlanır.

11. Mutfaktaki çalışanlara olan güveninin artmasını sağlar.

Kontrol işleminde laboratuvardan çok işlem operatörleri etkilidir. Potansiyel tehlikeler hesaba alınır. Böylelikle sistemde önleyici faaliyetler de yapılabilir

12. Kalite yönetim sistemine yaklaşımı anlamayı ve uyumu kolaylaştırır.

13. FAO/WHO (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü / Dünya Sağlık Örgütü) tarafından onay görmüş güvenilir bir sistemdir.

14. Maliyetleri azaltır

# HACCP Yararları

- HACCP sisteminin sağladığı yararlar şunlardır:
  - Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi
  - Proses kontrolü ile hatalı ürün üretme riskinin azaltılması
  - Gıda zehirlenmeleri ve ölüm risklerinin düşürülmesi
  - Kanunlara uyumluluğun sağlanması
  - Resmi denetimlerde karşılaşılan sorunların en aza indirilmesi
  - Gıda israfının (gıda bozulmaları, vb.) ve bu israftan kaynaklanan maliyetlerin en aza indirilmesi
  - Çalışma ortamının iyileşmesi
  - Müşteri güveninin ve memnuniyetinin sağlanması
  - Pazarlamada rakiplerin önüne geçilmesi

# HACCP Hazırlık Aşamaları

1. HACCP Timi Oluşumu

2. Ürünün Tanımlanması

3. Kullanıcının tanımlanması

4. Akış diyagramı

5. Akış diyagramını yerinde konfirme etme

# HACCP' in Temel İlkeleri

- *Tehlike analizinin yapılması*
- *Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi*
- *Kritik limitlerin oluşturulması*
- *Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması*
- *Kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin oluşturulması*
- *Sistemin etkili bir şekilde işleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması*
- *Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dökümantasyon sisteminin oluşturulması*