

Praktična iskustva Nastavnog zavoda za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije u implementaciji HACCP sustava

(Practical experiences of the Institute of public health, PGŽ, in the implementation of haccp system)

Đana Pahor

Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije

Ključne riječi: Zakon o hrani, HACCP, preventivna samokontrola, implementacija, hotelko-ugostiteljski objekti, vlastita iskustva

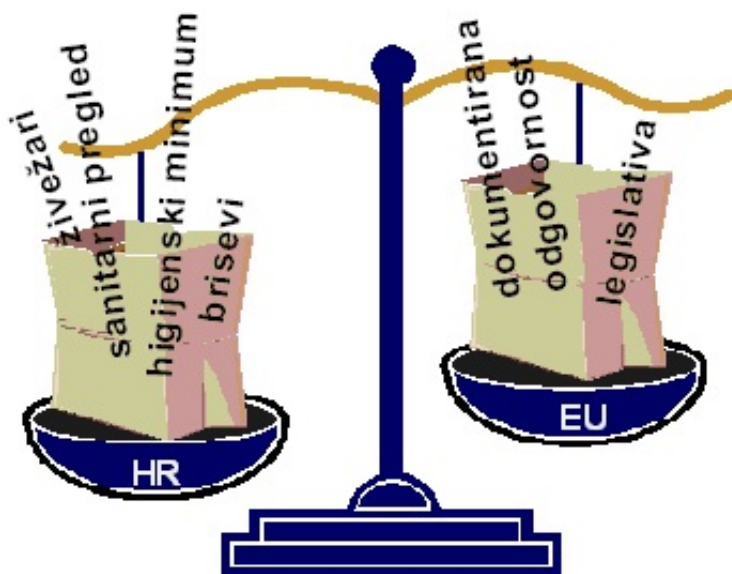
Zakon o hrani, donesen u srpnju 2003. godine, rezultirao je izradom mnogih provedbenih pravilnika. Među onima koji su u tijeku izrade je Pravilnik o higijeni objekata i HACCP-u (eng. Hazard Analysis Critical Control Point – Analiza opasnosti i kontrola kritičnih kontrolnih točaka), kojemu je prvi rok primjene bio srpanj 2006. godine ali je u međuvremenu odgođen za 1. siječnja 2009. godine. S ciljem usklađivanja sa zahtjevima Europske unije - procesom poznatim kao harmonizacija, aktualno je praćenje novina na području europske legislative o zdravstvenoj ispravnosti hrane. Nova norma ISO 22000:2005 o sustavu upravljanja zdravstvenom ispravnošću hrane dodatno otvara pitanja na temu obveznika provedbe svih akata. Stoga su predmet HACCP-a i predmet norme ISO 22000:2005 u svakodnevnoj praksi do danas na «tržištu» konzultantskih usluga. Nejasnoće i dvojbe od strane obveznika provedbe te različito tumačenje obveze od strane ponuđača konzultantskih usluga, rezultirali su situacijom na terenu koja je istovjetna «porođajnim mukama» u reformi DDD-a prigodom razdvajanja izvođenja i stručnog nadzora.

Ostaje neupitno da pozitivna regulativa, kroz provedbene propise, treba doprinijeti afirmaciji većeg stupnja zdravstvene ispravnosti hrane, kao javnozdravstvenog interesa, od strane donosioca zakona. U svijetu i Europi, u uvjetima razvijene tržišne orijentacije i ogromne konkurencije, to, dakako, predstavlja i ekonomski interes subjekata u poslovanju s hranom.

U postojećem hrvatskom zakonodavstvu prepoznaje se dobar temelj za nadogradnju novih propisa prema zahtjevima usklađivanja sa EU. (Slika 1 i 2)

Slika 1. Odnos zdravstvene ispravnosti hrane HR / EU

Zdravstvena ispravnost hrane – zdravlje potrošača



Slika 2. Važeći propisi u RH vezani uz zdravstvenu ispravnost hrane

Zdravstvena ispravnost hrane važeci propisi RH

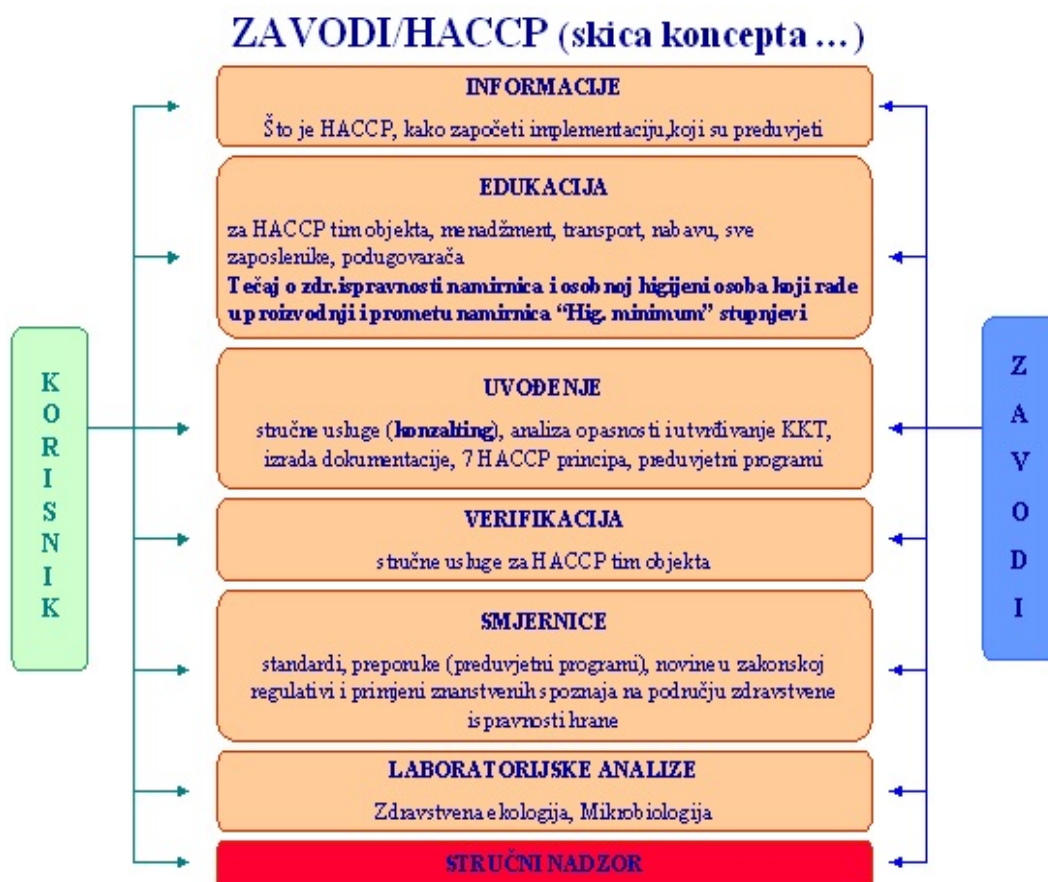
- ✓ Pravilnik o načinu obavljanja zdravstvenih pregleda osoba pod zdravstvenim nadzorom (NN 23/94) **DJELATNICI**
- ✓ Pravilnik o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica (NN/23/94) **EDUKACIJA**
- ✓ Pravilnik o normativima mikrobiološke čistoće i metode njenog određivanja (NN 46/94) **NAMIRNICE
POVRŠINE**
- ✓ Pravilnik o uvjetima koje moraju ispunjavati prostorije za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe (NN 118/99, 63/00) **PROSTORIJE**

Već postoji organizacija državne uprave, nadležne za zdravstvenu ispravnost hrane, koja se prema Zakonu o hrani dijeli između Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva te Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi.

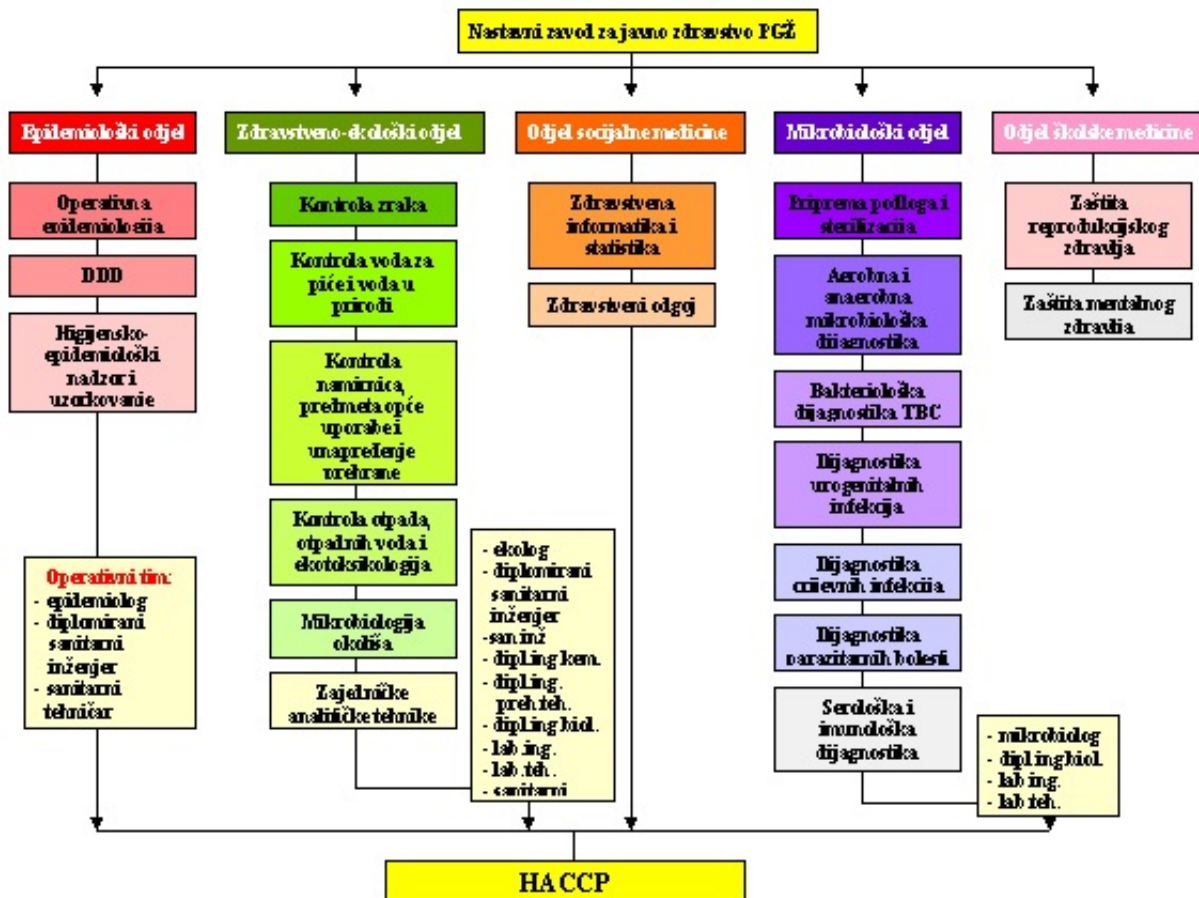
Novina je osnivanje Hrvatske agencije za hranu od strane Vlade RH. Pravilnik o higijeni objekata i HACCP-u neposredno uvjetuje daljnju regulaciju procesa većeg stupnja preventivne samokontrole po načelima HACCP-a, koja je usvojena zakonom.

Skica koncepta mjesta i uloge Zavoda za javno zdravstvo u odnosu na HACCP kao javnozdravstvene mjere, podrazumijeva odnos Zavoda s «korisnikom» - što su «subjekti u poslovanju sa hranom», a sve «stavke» u tom odnosu predmet su dosadašnjeg rada Zavoda, temeljenog na osnovnom ustroju i djelatnosti (slika 3. i 4.).

Slika 3. Skica koncepta odnosa Zavod/ korisnik za HACCP



Slika 4. Organizacija Nastavnog zavoda za javno zdravstvo Primorsko - goranske županije



U postojećem međuprostoru između zakona i pravilnika, razvilo se tržište s epitetima koji su, kao praktičan problem, prepoznati u modelu DDD-a. Kod posljednjega, u tijeku je rješavanje problematike novim pravilnikom, koji je u izradi i očekuje se skora provedba, uz ozbiljnu angažiranost struke u izradi rješenja za nepravilnosti do sada utvrđene: tržišna orijentacija s «damping» cijenama na račun pružene usluge.

Nastavni Zavod za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije (u nastavku Zavod) prepoznao je, s jedne strane, praktične probleme subjekata na svom području koji su suočeni sa nedoumicama u uvođenju (implementaciji) HACCP sustava u svom objektu te s nedovoljnim i netočnim informacijama u svezi ovog predmeta.

S druge pak strane, Zavod je ustanova s dugogodišnjom praksom u ovom ulomku djelatnosti, s obzirom na zakonsko praćenje i evaluaciju zaraznih bolesti uzrokovanih zdravstveno neispravnom hranom te tehničku i kadrovsku strukturu ustanove.

Stoga je Zavod, u skladu sa zakonskim odredbama i potrebama subjekata koji posluju hranom, a sukladno dosadašnjoj suradnji s velikim brojem subjekata iz navedene branše, unaprijedio stručne usluge u smislu potpore na uvođenju preventivnih postupaka samokontrole, razvijenih u skladu s načelima sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka. (7 HACCP principa).

S tim je ciljem sastavljen tim stručnjaka Zavoda različitih specijalnosti, koji sudjeluju u edukaciji osoblja, izradi planova i implementaciji HACCP sustava: liječnici specijalisti epidemiologije i mikrobiologije, diplomirani sanitarni inženjeri i biotehnozi i drugi. U praksi su operativno najviše na terenu, tj. u objektu, higijensko-epidemiološki timovi.

PRIKAZ AKTIVNOSTI ZA IMPLEMENTACIJU HACCP SUSTAVA

1. Obilazak objekta, kako bi se, prema zatečenom stanju, mogle planirati daljnje aktivnosti.
2. Sastavljanje hodograma aktivnosti s određenim rokovima za izvršenje pojedinih faza implementacije sustava.
3. Analiza stanja u smislu detaljnog pregleda i opisa postojećeg stanja. Nakon terenskog izvida radnika Zavoda (trajanje unaprijed određeno), slijedi sastavljanje pisanog izvješća s detaljnim opisom postojećeg stanja objekta te slanje tog izvješća subjektu na uvid.
4. Prijedlog mjera za otklanjanje tehničkih i organizacijskih nedostataka, koji se sastavlja u pisanom obliku na temelju uočenih nedostataka, tijekom prethodno provedene analize stanja.
5. Identifikacija opasnosti, definiranje kritičnih kontrolnih točaka, kritičnih granica i korektivnih mjera. Ova faza uključuje izradu dijagrama toka svih procesa u svezi s hranom te određivanje

kritičnih kontrolnih točaka. Utvrđene kritične kontrolne točke potvrđuju se u samom objektu, u suradnji s internim timom (šef kuhinje, voditelj hrane i pića) koji je zadužen za održavanje sustava HACCP.

6. Izrada potrebnih radnih uputa, standardnih postupaka i procedura. U ovoj fazi naglasak se stavlja na objedinjavanje i potpunu primjenu dobre proizvođačke i dobre higijenske prakse, što predstavlja preduvjetne programe za odgovarajuću implementaciju sustava.

7. Teoretska i praktička edukacija osoblja. Teoretska edukacija osoblja ima za svrhu upoznavanje radnika sa zakonskom obvezom i značajem implementacije sustava, kao i osnovnim pojmovima koji se koriste u sustavu. Edukacija, također, ima veliki značaj za kasnije održavanje sustava HACCP u objektu, jer radnici dobivaju potrebno teoretsko i praktičko znanje za rad u skladu s načelima sustava HACCP.

8. Izrada i uvođenje potrebnih evidencija. Evidencije i obrasce, koji su potrebni za provođenje sustava, izrađuju djelatnici Zavoda, na temelju kontrolnih parametara koji su utvrđeni u ranije navedenim fazama.

9. Verifikacija sustava. U zadnjoj fazi implementacije obavlja se vrednovanje sustava, u smislu primjene metoda, procedura i testova te različitih monitoringa kojima se potvrđuje da sustav funkcionira, prema unaprijed utvrđenom planu.

Subjekt u poslovanju s hranom, stupanjem na snagu Pravilnika, postaje obavezan uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta provedbom preventivnog postupka samokontrole po načelima sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (7 HACCP principa). S obzirom na organizacijsku strukturu Zavoda te na djelatnost higijensko-epidemiološke službe, u dosadašnjem iskustvu utvrdili smo da je za praktičnu implementaciju HACCP-a u objektu ključno poštivati preduvjete, tzv. preduvjetne programe, koji su već značajno regulirani postojećim zakonskim propisima u našoj državi (dobra higijenska praksa, dobra proizvodna praksa, čišćenje i dezinfekcija, kontrola štetnika i dr.). Nadalje, sukladno iskustvu u svezi s pojavom epidemija, u ovim je objektima potrebno zadovoljiti osnovne sanitarno-tehničke preduvjete, s ciljem sprečavanja križne kontaminacije u procesu rada. Opasnosti za zdravstvenu ispravnost hrane, prema Zakonu o hrani, definiraju se kao biološke, kemijske i fizičke. Već prema dosadašnjim zakonskim aktima, subjekti u poslovanju s hranom obavezni su provoditi kontrolu mikrobiološke čistoće, odnosno zdravstvene ispravnosti namirnica. Mnogi od ovih obveznika analizu, prema zadatim parametrima, provode u Zavodu.

Djelatnici Epidemiološke službe u objektu u kojem se uvađa HACCP, za utvrđivanje početnog činjeničnog stanja imaju tzv. kontrolnu listu u kojoj su obuhvaćeni svi parametri u skladu s važećom zakonskom regulativom za prostor, opremu, pribor i zaposlenike. Terminologija koja se upotrebljava u HACCP principima odgovara svim postojećim poznatim činjenicama koje se u klasičnoj epidemiološkoj edukaciji nazivaju Vogralikovim lancem – epidemiološkim lancem zarazne bolesti. S aspekta epidemiološke djelatnosti i profila stručnjaka HE timova uže, odnosno ostalih odjela Zavoda – Zdravstvene ekologije i Mikrobiologije i stručnjaka tih odjela, HACCP ne predstavlja novinu, odnosno, svi elementi koji se spominju u načelima HACCP-a predmet su djelatnosti Zavoda, temeljem dosadašnje zakonske regulative i uloge, odnosno organizacijskog ustroja samog Zavoda. Novina je da se težište stavlja na veći stupanj odgovornosti, svijesti i svakodnevne samokontrole subjekata koji posluju s hranom. Unapređenje rada u objektima po načelima HACCP-a svakako predstavlja značajan javnozdravstveni doprinos za krajnjeg potrošača, odnosno konzumenta hrane.

Do stupanja na snagu provedbenog pravilnika o HACCP-u, kada će nadležne institucije provoditi upravni nadzor te izdavati rješenja o početnoj usklađenosti sa HACCP načelima, neki subjekti u našoj Županiji obratili su se za stručnu pomoć Zavodu, motivirani s tržišnom konkurencijom u prezentaciji kvalitete svoje usluge, kroz osiguranje zdravstvene ispravnosti hrane. Većina subjekata ipak, a posebno veliki hotelski sustavi, ustanove za predškolski i školski odgoj (vrtići, škole), zdravstvene ustanove, veliki proizvodni pogoni i komunalna poduzeća za gospodarenje s vodom, potrebu pravovremenog uvađanja HACCP-a prepoznaju kao dobro planirano pripremanje za nove zahtjeve s vremenskim i financijskim prostorom za potrebne pripreme radnje, koje često podrazumijevaju i fizičke rekonstrukcije prostora. Budući je naša Županija turistički orijentirana, na ovom prostoru ima mnogo poznatih hotela u kojima, slijedom vremenskog tijeka, već jesu u planovima, za bolje buduće poslovanje, značajne rekonstrukcije starih i dotrajalih kuhinja, s ciljem modernizacije istih. U pripremnim planovima za rekonstrukciju, naši djelatnici pružaju stručne usluge u skladu sa zakonskim zahtjevima, a u suradnji sa samim subjektom i izvođačima radova - već kod idejne skice kuhinje. U svezi opreme, pribora, rasporeda i procesa rada, stručni savjeti temelje se na zakonskim zahtjevima, a preporuke podrazumijevaju i viši standard, kao vlastiti odabir subjekta.

Dosadašnja pozitivna iskustva temelje se na otprilike 270 objekata različitog profila, u kojima djelatnici Zavoda sustavno uvode HACCP sustav. (slika 5., 6., 7. i 8.)

Slika 5., 6., 7. i 8. Utvrđivanje stanja u objektima od strane djelatnika Zavoda



Zaključno, subjekti u poslovanju s hranom, u očekivanju novih zakonskih obveza, najčešće postavljaju pitanje što je njihova zadaća u praksi, odnosno, što im je činiti u svom objektu. Kao nezaobilazni učesnici u rješavanju epidemijskih incidenata u tim istim prostorima, u suradnji sa Sanitarnom inspekcijom, logično je da HE timovi Zavoda kompetentno, po logici svoje osnovne djelatnosti, mogu uočiti, prepoznati i sugerirati, odnosno savjetovati, mjere i postupke prevencije zaraznih bolesti prenosivih hranom u svakom takvom objektu.

Ovom djelatnošću naš Zavod aktivno prati potrebe naših subjekata na terenu te, uz praktičnu implementaciju HACCP sustava u pojedinom objektu i edukativnim seminarima, obveznicima prezentira praktične provedbe zahtjeva, koji se odnose na njihov vlastiti prostor. Istovremeno, pruža se prigoda za afirmaciju naše struke i novih mladih stručnjaka naše ustanove. Zadovoljstvo je raditi s entuzijazmom i na dobrobit stanovnika naše Županije!



HACCP u Hrvatskom zakonodavstvu...

Kontakt adresa:

Mr.sc. Đana Pahor, dr.med.

Nastavni ZAVOD ZA JAVNO ZDRAVSTVO PRIMORSKO-GORANSKE ŽUPANIJE – RIJEKA, Krešimirova
52/a

Telefon: 051 358 715

Tel/Fax: 051 358 721

e-meil: epidemiologija@zzjzpqz.hr