

НАССР

Акроним *НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points* што у преводу значи Анализа опасности и критичне контролне тачке, представља систем који идентифицира и контролира ризике који су значајни за сигурност хране. То је од комисије *Codex Alimentarius* прихваћен систем у којем се сигурност хране постиже анализом и контролом хемијских, биолошких и физичких опасности у цијелом ланцу, почев од примарне сировине, набавке и руковања, технолошке производње, паковања и складиштења, дистрибуције, до конзумирања готових производа.

НАССР систем је прилагођен свим врстама прехранбених производа и свим врстама производње и руковања храном. Његове главне карактеристике су да је научно заснован, дјелује превентивно, користи оцјену ризика као алат, систематичан је, документован и проверљив.

НАССР систем се манифестује кроз седам начела:

- Идентификација ризика и спровођење анализе ризика (биолошки, хемијски, физички) и дефинисање превентивне мјере.
- Утврђивање критичних контролних тачака (*ССР*),
- Успостављање критичних граница за сваку *ССР*,
- Успостављање система праћења за сваку *ССР*,
- Дефинисање корективних мјера које треба предузети када праћење покаже да посматрана *ССР* није под контролом,
- Дефинисање и успостављање поступка верификације у циљу потврђивања ефективности НАССР концепта,
- Дефинисање и успостављање документације која садржи све поступке и записе који одговарају успостављеном НАССР концепта и вођење евиденције.

НАССР концепт у оквиру наведених седам основних принципа, представља савремен систем који ефикасно обезбјеђује хигијенску, токсиколошку и сваку другу исправност пољопривредно-прехранбених производа. Представља дио цјелине савременог система управљања квалитетом. Наиме, *НАССР* и *ISO 9000* треба посматрати као системе који су комплементарни и међусобно се подржавају. Приступ и једног и другог система се користи да би дао и покретао побољшања у задовољавању захтијева купца.

Основна разлика између система квалитета према *ISO 9000:2000* и *НАССР*-система огледа се кроз два кључна момента:

- Систем квалитета је везан за пословање, а *НАССР* за специфичан производ,
- Систем квалитета нема одредницу обавезне примјене, док *НАССР*-концепт готово у свим развијеним земљама, па и у многим земљама у развоју, има статус система са обавезном примјеном.

Расположива документација која омогућава успостављање *НАССР* система јесу начела *Codex Alimentarius*, дански стандард *DS 3027E:1998* и *ISO 15161: 2001*, уз незаобилазно познавање припадајуће хоризонталне законске легислативе и стандарда који се односе на захтјеве, односно методе идентификације опасних компонената у храни.

Шта су *Codex Alimentarius* и *Codex Alimentarius Commission*?

Codex Alimentarius је скуп међународно признатих стандарда о храни. Кодекс садржи и савјетодавне одредбе у виду правилника, смјерница и других препоручених мјера као помоћ у

спровођењу закона о храни. Ови стандарди могу се преузети са интернет адресе: www.Codexalimentarius.net/standardlist.asp.

Codex Alimentarius Commission (CAC) је заједничка комисија Организације за храну и пољопривреду (*FAO*) и Свјетске здравствене организације *UN (WHO)* која спроводи заједнички програм *FAO/WHO* стандарда о храни. Сврха ових стандарда је заштита здравља потрошача и обезбјеђење лојалне конкуренције у трговини прехранбеним производима.

Треба имати у виду да је *HACCP* само један дио укупног система обезбјеђења безбједности хране. Нису мање важни други дјелови система, тако да је боље говорити о систему безбједности хране, умјесто о систему *HACCP*.

Директиве и стандарди везани за *HACCP* систем:

а) Општа хигијена

- Директива *93/43/EEC* даје опште прописе за хигијену прехранбених производа након њихове примарне производње. "Хигијена" подразумијева осигурање потребних хигијенских мјера за микробиолошку исправност хране кроз све фазе прераде: припрему, обраду, производњу, паковање, складиштење, транспорт, дистрибуцију, руковање и продају.
- Посебна правила примјењују се на млијеко и млијечне производе (Директива *92/46/EEC*), месне производе (Директива *92/5/EEC*), рибу (Директива *9/493/EEC*), и јаја (*89/437/EEC*). Ове директиве су веома детаљне и специфичне и општа директива (*93/43/EEC*) допушта да се веза између општих правила и специфичних правила може испитати.

б) Адитиви

- Директива *89/107/EEC* - оквирна директива, која дефинише адитиве, прописује опће сигурносне и технолошке критерије за употребу адитива у храни, прописе за означавање адитива и др.
- Директива *94/35/EC* и Директива *96/83/EC* постављају заједничка правила за употребу заслађивача. Садрже попис 12 заслађивача који могу бити пуштени на тржиште за продају или употребу у производњи намирница, као што су нпр. десерти, сластичарска и безалкохолна пића. У попису је назначена и највећа количина појединог заслађивача која се може додавати намирницама.
- Директива *94/36/EC* садржи врло специфичне прописе о употреби боја у прехранбеним производима. Ова директива произилази из члана 3 оквирне директиве *89/107/EEC* и наводи попис одобрених боја и највећу количину која се може стављати у одређене намирнице; даје листу прехранбених намирница које не смију садржавати додатне боје.
- Директива *95/2/EC*, измијењена и допуњена са Директивом *96/85/EC*, Директивом *98/72/EC* и Директивом *2001/5/EC*, садржи прописе за употребу у храни адитива који нису ни боје ни заслађивачи (искључујући зачине), као и њихове максимално дозвољене садржаје. Ту спадају: конзерванси, антиоксиданти, киселине, регулатори киселости, агенси против грудња, агенси против стварања пјене, агенси за побољшање текстуре, емулгатори, соли за емулгирање, очвршћивачи, појачивачи укуса, агенси за стварање пјене, агенси за желирање, агенси за стварање глазуре, хемијски модифицирани шкроб, плин timer за паковање, агенси за дизање тијеста, стабилизатори и угушћивачи.

Наведене су и твари које се не могу сматрати адитивима у смислу ове директиве. Директива има 6 прилога који садрже главне техничке одредбе.

Критерији чистоће за адитиве су прописани сљедећим директивама:

- За сладила, директиве *95/31/EC, 98/66/EC, 95/31/EC, 2000/51/EC, 2001/52/EC,*
- За боје, директиве *95/45/EC, 99/75/EC, 2001/50/EC,*
- Директиве за остале адитиве, *96/77/EC, 98/86/EC, 2000/63/EC, 2001/30/EC.*

в) Зачини

- Директива *88/388/EEC* се односи на зачине и њихову припрему. То је оквирна директива која прописује неке опште захтјеве за употребу зачина за храну и захтијева доношење даљих одговарајућих одредби, укључујући нове законе у вези са различитим типовима зачина, складиштењем, узорковањем и сл.

г) Материјали у контакту са храном

Директива *89/109/EEC* је оквирна директива која прописује одредбе за усвајање позитивних листа твари које су дозвољене у различитим типовима материјала и артикала, укључујући границе за употребу и границе миграције, гдје је потребно. У овој области постоје сљедеће посебне директиве:

- Директива *78/142/EEC*, поставља ограничења максимално дозвољеног садржаја мономера винил хлорида у материјалима и артиклима. У Директиви *81/342/EEC*, су дате методе анализе садржаја мономер винил хлорида у материјалима и артиклима, као и у храни.
- Директива *90/128/EEC*, прописује укупне границе миграције састојака пластичних материјала у стимулаторе хране. Верифицирање усклађености миграције у стимулаторе хране мора се вршити помоћу конвенционалних миграцијских испитивања, у складу са прописима датим у Директиви *82/711/EEC*, која је измијењена и допуњена Директивом *93/8/EEC*. У Директиви *85/572/EEC*, је дата листа стимулатора.
- Директива *93/19/EEC*, допуњена, третира регенерирану целулозу, и даје листу твари које су одобрене за производњу непревучених и превучених фолија, као и захтјеве за сваку употребљену превлаку.
- Директива *84/500/EEC*, допуњена, успоставља максималне границе за миграцију олова и кадмија из готових керамичких производа у храну.

д) Прописи за заостале пестициде

- Директива *76/895/EEC*, допуњена директивама *88/428/EEC, 81/36/EEC, 82/528/EEC, 88/298/EEC, 89/186/EEC, 93/58/EEC, 96/32/EC, 97/41/EC*, поставља највеће дозвољене вриједности заосталих пестицида у и на воћу и поврћу.
- Директива *86/362/EEC*, допуњена директивама *88/298/EEC, 93/57/EEC, 94/29/EC, 95/39/EC, 96/33/EC, 97/41/EC i 97/71/EC*, поставља највеће дозвољене вриједности заосталих пестицида у и на житарицама.
- Директива *86/363/EEC*, допуњена директивама *93/57/EEC, 94/29/EC, 95/39/EC, 96/33/EC, 97/41/EC i 97/71/EC*, поставља највеће дозвољене вриједности заосталих пестицида у и на намирницама животињског поријекла.

- Директива 90/642/EEC, допуњена директивама 93/58/EEC, 94/30/EC, 95/38/EC, 95/61/EC, 96/32/EC, 97/41/EC и 97/71/EC поставља највеће дозвољене вриједности заосталих пестицида у и на одређеним производима биљног поријекла укључујући воће и поврће.

е) Друге хоризонталне директиве од значаја

- Наведене директиве треба допунити још са директивама од опћег значаја, а то су Директива 89/397/EEC, која се односи на службену контролу прехранбених намирница и Директива 93/99/ЕЦ која се односи на додатне мјере контроле хране. Ове директиве дају основне принципе службене контроле прехранбених производа, процедуре за извођење инспекције те анализу производа у ланцу прехране. Ослањасена Директиву 85/591/EEC којасеодноси на узорковање и анализу намирница намијењених људској прехрани.
- Директива 2000/13/EC се односи на етикетирање живежних намирница и представља консолидовану верзију ранијих директива и њихових амандмана. Предложена је измјена и допуна ове Директиве, што обухвата идентификацију потенцијалних алергена у састојцима хране и адитивима. Директива се бави означавањем, презентирањем и рекламирањем прехранбених производа.

Предности примјене HACCP

Директивом Савјета Европе (*Council Directive 93/43/EEC*) примјена HACCP је законски обавезујућа у Европској унији. Мада се директива не односи на земље које нису чланице Европске уније, примјена HACCP је широко распрострањена у развијеним привредама, јер овај акт индиректно има значајан утицај на предузеће уколико исто извози или планира да извози у Европску унију. Предности примјене HACCP су очигледне како за Ваше предузеће тако и за потрошаче. За потрошаче то значи да се обезбјеђује снабдјевање становника здравствено безбједним прехранбеним производима, и редукује појава болести изазваних храном а за компанију HACCP систем:

- омогућује ефективнији и ефикаснији рад прехранбених предузећа,
- омогућује ефикасно увођење нових технологија и производа,
- повећава профит,
- повећава конкурентност предузећа на светском тржишту,
- уклања баријере интернационалне трговине,
- смањује број неусаглашених шаржи.

Како увести HACCP?

Анализу ризика и критичне контролне тачке, уз подршку и подстицај менаџмента унутар самог предузећа, може спровести интерни компетентан и релевантан кадар. Такође, увођење система се може спровести уз помоћ спољних сарадника-консултаната који морају бити стручни и искусни у подручју прехранбене и пољопривредне индустрије.

Сертификацију врше сертификационе куће у складу са документом *Codex Alimentarius*, односно према стандарду EN ISO 22000:2006, по цијени коју оне утврђују. Сертификат важи 3 године од датума издавања, а на сваком издатом сертификату пише датум важности. Сваке године се врши обавезна надзорна провјера у периоду трајања сертификата, иначе се сертификат повлачи.

Ресертификација подразумјева поновно детаљно преиспитивање документације и оцјењивање по истом поступку као код иницијалног оцјењивања.