

	VERIFIKACIJA HACCP PLANA	Oznaka dokumenta: RU-VHP
		Verzija: 2.0

VALIDACIJA I VERIFIKACIJA HACCP PLANA

Validacija i verifikacija su postupci koje se provode radi uspostave valjanih tehnoloških postupaka kao i zbog provjere njihove učinkovitosti, a u skladu s propisanim uvjetima. Utvrđivanje valjanosti postupaka ili VALIDACIJA se provodi prije početka implementacije ovoga HACCP plana, a nakon implementacije se provodi VERIFIKACIJA ili potvrđivanje (ovjera) valjanosti tehnoloških postupaka.

Prije provođenja ovih postupaka treba donijeti odluku:

- što treba validirati i verificirati i kada,
- tko je odgovoran za provođenje postupaka,
- koji se podaci moraju zabilježiti, gdje će se zabilježiti i tko će ih zabilježiti,
- tko će provjeriti da se postupci izvedeni i gdje će se to zabilježiti.

Validacija

Svaki proces proizvodnje za bilo koji proizvod, ili skupinu proizvoda s istim karakteristikama, mora se validirati, odnosno mora se utvrditi valjanost i učinkovitost napisanih i primjenjivanih postupaka u proizvodnji hrane. To će se obavljati prije uspostave HACCP plana ili nakon uvođenja u tehnološki proces novih uređaja ili tehnoloških postupaka. Svrha toga je osiguranje proizvodnje ispravnih proizvoda s obzirom na dozvoljeni broj i vrste mikroorganizama, odnosno svrha je dokazati da primjenjujemo postupke koji su toliko učinkoviti da inicijalnu razinu mikroorganizama svode na mjeru koja je u skladu s propisima o mikrobiološkim uvjetima za hranu.

O izvršenoj validaciji, voditelj HACCP tima (uz pomoć drugih stručnih osoba) sastavlja zapisnik koji mora obuhvatiti sljedeće:

- potvrđivanje točnosti i potpunosti HACCP plana,
- provjeru područja rada,
- dijagram tijeka,
- analizu rizika,
- učinkovitost kontrolnih mjera (održavanje higijene) na sprječavanju rizika ili njegovog, svođenja na prihvatljivu mjeru,
- identifikaciju KKT,
- kritične limite,
- praćenje KKT,
- prikladnost i učinkovitost plana korektivnih mjera.

Validacija će se, u slučaju potrebe, obavljati uz pomoć neutralnih stručnih osoba iz područja higijene i tehnologije hrane.

	VERIFIKACIJA HACCP PLANA	Oznaka dokumenta: RU-VHP Verzija: 2.0
--	---------------------------------	--

Verifikacija

Verifikacija se sastoji od revizije, odnosno analiziranja i preispitivanja svih planom donesenih i zadanih postupaka te ustanovljenih nesukladnosti i opravdanih, rezultatima potkrijepljenih dokaza da se neka faza plana treba mijenjati ili izostaviti jer ne predstavlja nikakvu opasnost. Verifikacijom potvrđujemo da je proces uskladištenja i kontrola u skladu s propisanim procedurama u ovom planu. Ukoliko se ustanovi da postoje odstupanja od napisanih procedura, tada procese treba uskladiti s napisanim procedurama.

Učestalost verifikacije ovisi o karakteristikama i uvjetima uskladištenja hrane, učestalosti praćenja, preciznosti djelatnika, broju odstupanja tijekom vremena i uključenim rizicima.

Metode za verifikaciju našeg HACCP plana se temelje na obuhvaćanju procjene kontrolnih točaka, a naročito KKT, u smislu pojačane analize na temelju broja odstupanja od zadanih vrijednosti i nastalim rizicima.

Uzevši u obzir veličinu našeg objekta, broj djelatnika, karakteristike proizvoda koje proizvodimo, učestalost praćenja KKT i zabilježene rezultate, smatramo da je opravdano i zadovoljavajuće da se verifikacija HACCP plana obavlja jedan puta godišnje. Verifikaciju obavlja voditelj HACCP tima. Ukoliko situacija bude nalagala, verifikacija se može obaviti i uz pomoć vanjskih stručnjaka iz područja higijene i tehnologije hrane.

U slučaju da dođe do promjena u tehnološkom procesu, potrebno je izvršiti verifikaciju cjelokupnog HACCP sustava kako bi se potvrdila i zajamčila njegova valjanost te izvršila eventualna dopuna tehnoloških postupaka. Isto se primjenjuje i u slučajevima primitka bilo kojeg podatka o novom riziku koji se odnosi na proizvod.

Verifikacija uključuje (provjeru adekvatnosti):

- pregled HACCP plana i pripadajućih zapisa,
- kontrolu radnih postupaka,
- provjeru da li je KKT uvijek pod kontrolom,
- sukladnost dijagrama tijeka i tlocrta sa dokumentiranom situacijom,
- provjeru zapisa nadzora KKT,
- evaluaciju sukladnosti sa propisanim uvjetima i identifikaciju promjena u legislativi,
- utvrđivanje potrebe za izobrazbom o provođenju HACCP plana,
- provjeru razvidnosti postojeće dokumentacije – evidencija.

Verifikacija se provodi najmanje jedan puta godišnje, u sklopu internog audita sustava upravljanja kvalitetom poslovanja, a obavezno kada se otkriju nove opasnosti, odstupanja od napisanih postupaka ili se uvodi novi tehnološki proces. Također će o učestalosti verifikacije odlučivati i priroda rizika, učestalost praćenja KKT, nadležnost i stručnost osoblja te mikrobiološki nalazi.

U slučajevima kada je došlo do odstupanja od zadanih vrijednosti iz bilo kojeg razloga, verifikacija se mora obavljati češće za taj korak, kako bi se utvrdila valjanost primjenjivanog postupka.

Evidencija provođenja internog audita HACCP plana evidentira se u predviđeni obrazac, a provjera sustava pomoću pitanja se upisuje u nastavku teksta.

	VERIFIKACIJA HACCP PLANA	Oznaka dokumenta: RU-VHP
		Verzija: 2.0

Objekt/odjel:

Datum provedbe verifikacije HACCP plana: _____

1. Opis proizvoda		
a) Povećan broj grupa proizvoda	DA ☐	NE ☐
b) Svi proizvodi odgovaraju postojećem opisu	DA ☐	NE ☐
c) Novi proizvodi opisani u opisu proizvoda	DA ☐	NE ☐
2. Dijagram tijeka		
a) Tijek skladištenja promijenjen	DA ☐	NE ☐
b) Dijagrami tijeka revidirani	DA ☐	NE ☐
c) Dijagrami tijeka potvrđeni u prostoru skladištenja	DA ☐	NE ☐
3. Analiza opasnosti		
a) Za sve proizvode napravljena detaljna analiza opasnosti	DA ☐	NE ☐
b) Novi momenti skladištenja koji mogu utjecati na ispravnost hrane	DA ☐	NE ☐
c) Novi momenti uključeni u postojeću analizu opasnosti	DA ☐	NE ☐
d) Analizirane sve potencijalne opasnosti	DA ☐	NE ☐
4. KT i nadzor nad njima		
a) Identificirane KT u svim procesima skladištenja	DA ☐	NE ☐
b) Uredno vođenje nadzora nad KT	DA ☐	NE ☐
c) Potvrda funkcioniranja nadzora nad KKT kroz mikrobiološke i kemijske analize nasumce uzetih uzoraka najmanje 1x godišnje	DA ☐	NE ☐
5. Dokumenti i evidencije		
b a) Uredno vođenje obrazaca	DA ☐	NE ☐
b) Dokumenti uredno kontrolirani, datumirani i ažurirani	DA ☐	NE ☐
6. Usklađenost plana sa važećim zakonskim propisima		
a) Praćenje novina u zakonskoj regulativi i prilagođavanje HACCP plana istima	DA ☐	NE ☐
7. Opaske uočenih nedostataka		

Potpis osobe koja je provela verifikaciju HACCP plana: _____

Verifikaciju HACCP plana provodi Voditelj HACCP tima na razini od minimalno jedan put godišnje.

NAPOMENA: Verifikaciju HACCP plana provodi i arhivira Voditelj HACCP tima.