HACCP+

Jeden system dla całego łańcucha żywnościowego

Bezpieczeństwo konsumenta i ślad węglowy

Standard HACCP+ · wersja 01/PLUS · projekt roboczy

Listopad 2026

PUNKT WYJŚCIA

Bezpieczeństwo nie kończy się na producencie żywności

Na żywność wpływa każdy, kto dostarcza do zakładu surowiec, wyrób albo usługę.

Opakowanie
migracja substancji

Maszyna
miejsca trudne do mycia

Lampa i posadzka
stłuczka, odpryski

Środek myjący
pozostałości na liniach

Woda i gazy
skażenie, przerwa dostaw

Pracownik agencji
brak badań i szkolenia

PYTANIE WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH

W jaki sposób mój produkt lub moja usługa może spowodować zagrożenie u odbiorcy?

Odpowiada na nie każda organizacja w systemie: od rolnika po dostawcę posadzek.

CZYM JEST HACCP+

Cztery obszary jednego standardu

1

Zarządzanie organizacją

Przywództwo, cele, ryzyko, audyty i wymagania prawne. Rozdział 3.

2

System HACCP

Analiza zagrożeń, programy wstępne, CCP i walidacja. Rozdział 4.

3

Bezpieczeństwo produktów i usług

Identyfikowalność, informacje dla odbiorcy, wycofanie. Rozdziały 5–6.

4

Ludzie, klimat i środowisko

Ślad węglowy, zrównoważony rozwój, warunki pracy. Rozdziały 7–8.

Układ jest inspirowany normami ISO, co ułatwia połączenie z ISO 9001 i ISO 22000.

BUDOWA

Wspólny rdzeń i wytyczne dla branż

Rozdziały 3–6 i 8

Wymagania wspólne

Obowiązują każdą organizację, niezależnie od branży i wielkości.

ST-01 do ST-13

Specyfikacje techniczne

Wymagania swoiste dla rodziny działalności.

Rozdział 7

Klimat, opcjonalnie

Ślad węglowy i zrównoważony rozwój na życzenie organizacji.

B1 do B6

Moduły dodatkowe

Szczególne deklaracje, np. bez GMO, ekologia, pasze.

Załączniki E i F Tabela stosowalności wymagań oraz zasady uznawania innych certyfikatów.

WYMAGANIA

Sześć rozdziałów wymagań

Nr	Rozdział	Co obejmuje	Status
3	Wymagania dla organizacji	Przywództwo, cele, ryzyko, audyty, prawo	obowiązkowy
4	System HACCP 2.0	Analiza zagrożeń, programy wstępne, CCP	obowiązkowy
5	Realizacja celów organizacji	Personel, dostawcy, informacje dla odbiorcy	obowiązkowy
6	Bezpieczeństwo produktów lub usług	Identyfikowalność, niezgodności, wycofanie	obowiązkowy
7	Klimat i zrównoważony rozwój	Ślad węglowy, bilans masy, energia	opcjonalny
8	Zaangażowanie społeczne	Wynagrodzenie, czas pracy, BHP	obowiązkowy

Każdy punkt zawiera wymagania oznaczone literami oraz wskazówki dla audytora, które nie są wymaganiami.

POZIOMY ODDZIAŁYWANIA

Liczy się bliskość żywności, nie wielkość firmy

P1

Kontakt bezpośredni

Produkt jest żywnością lub paszą albo styka się z nimi zgodnie z przeznaczeniem.

Surowce, opakowania, uszczelki, woda technologiczna

P2

Kontakt pośredni

Produkt lub usługa w strefie, w której żywność jest nieosłonięta, bez zamierzonego kontaktu.

Lampy, posadzki, odzież robocza, zwalczanie szkodników, serwis

P3

Oddziaływanie przez otoczenie

Brak kontaktu z żywnością, ale wpływ na warunki działania odbiorcy.

Wynajem powierzchni, agregaty, kontenery, odbiór ścieków

PUNKT 4.7 STANDARDU

Analiza zagrożeń w dwóch perspektywach

Zagrożenia własne

Powstają w procesach samej organizacji.

- surowce i materiały
- przebieg procesu
- personel i środowisko pracy

Zagrożenia przenoszone

Produkt lub usługa wnosi je do zakładu odbiorcy.

- odprysk powłoki malarskiej
- stłuczka oprawy oświetleniowej
- pozostałość środka biobójczego
- pracownik bez szkolenia

Gdy zagrożenie może opanować tylko odbiorca, dostawca przekazuje mu potrzebne informacje.

RODZINY DZIAŁALNOŚCI 1/2

Uczestnicy łańcucha żywnościowego

ST-01

Produkcja pierwotna i pozyskiwanie

Uprawy, chów zwierząt, hodowla owadów, runo leśne, podłoża do pieczarek

ST-02

Przetwórstwo żywności i pasz

Zakłady produkcyjne, pakowanie, żywienie zbiorowe

ST-03

Handel i pośrednictwo

Hurtownie, importerzy, brokerzy, marka własna

ST-04

Transport i magazynowanie

Przewoźnicy, magazyny usługowe, chłodnie, mroźnie

Typowy poziom oddziaływania to P1, a dla towarów opakowanych w transporcie i magazynie P2.

RODZINY DZIAŁALNOŚCI 2/2

Dostawcy wyrobów i usług

ST-05
Materiały do kontaktu
opakowania, uszczelki, ręczniki

ST-06
Maszyny procesowe
linie, zbiorniki, części zamienne

ST-07
Budynki i urządzenia
lampy, posadzki, wózki, kontenery

ST-08
Chemia pomocnicza
środki myjące, smary, farby

ST-09
Usługi w zakładzie
DDD, pralnie, sprzątanie, serwis

ST-10
Media
woda, ścieki, gazy techniczne

ST-11
Personel i odzież
agencje pracy, odzież robocza

ST-12
Nieruchomości
wynajem hal, magazynów i chłodni

ST-13
Odpady i produkty uboczne
zbiórka, utylizacja, bioodpady

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Osiem rozdziałów, zawsze ten sam układ

1. Zakres rodziny
2. Terminy swoiste
3. Typowe zagrożenia
4. **Programy warunków wstępnych**
5. Informacje dla odbiorcy
6. Śledzenie partii i usług
7. Punkty stosowane inaczej
8. Przepisy i normy

Specyfikacja uzupełnia wymagania wspólne i ich nie powtarza. Rozdział 4 zawiera to, co swoiste dla branży.

PRZYKŁAD

Producent opraw oświetleniowych

Krok 1

Rodzina

ST-07, budynki i wyposażenie pomocnicze

Krok 2

Poziom

P2, bo oprawy wiszą nad produktem nieosłoniętym

Krok 3

Zagrożenie

Stłuczka szkła i kruchych tworzyw nad linią

Krok 4

Wymaganie

Wykonanie chroniące przed stłuczką, szczelność dobrana do mycia

Krok 5

Informacja

Wykaz elementów szklanych do rejestru odbiorcy, instrukcja mycia

Zakład spożywczy dostaje dostawcę ocenionego według tych samych zasad, które stosuje u siebie.

ZAŁĄCZNIK E

Jasne zasady wyłączeń

O

Obowiązkowy

Nie podlega wyłączeniu. Zasady HACCP, programy wstępne, wymagania prawne.

W

Warunkowy

Wyłączenie tylko po spełnieniu warunku, np. gdy proces nie występuje. Alergeny, projektowanie.

X

Opcjonalny

Stosowany zgodnie z deklaracją zakresu. Klimat i moduły B1–B6.

Wielkość firmy, koszty ani brak czasu nie są podstawą wyłączenia.

Organizacja prowadzi tabelę stosowalności z uzasadnieniem, zatwierdzoną przez najwyższe kierownictwo.

ZAŁĄCZNIK F

Posiadane certyfikaty się liczą

Certyfikat	Co pokrywa w HACCP+	Co zostaje do audytu
ISO 9001	Większość rozdziału 3	Uzupełnienia dotyczące bezpieczeństwa i prawa
ISO 22000, FSSC 22000	Większość rozdziału 4	Przy samym ISO 22000: kultura, alergeny, ochrona przed zafałszowaniem
ISCC	Bilans masy i moduł B4	Ślad węglowy organizacji

Audytor HACCP+ sprawdza tylko to, czego certyfikat nie pokrywa.

Warunki: akredytowana jednostka, zakres obejmujący działalność, raport z audytu, brak otwartych niezgodności głównych.

ROZDZIAŁ 7, OPCJONALNY

Klimat i zrównoważony rozwój

Ślad węglowy

Organizacji, produktu albo usługi, według uznanej metodyki.

ISO 14064-1, ISO 14067, GHG Protocol

Bilans masy

Dla materiałów o deklarowanych właściwościach zrównoważonych.

ISCC, REDcert, KZR INiG, 2BSvs

Środowisko i energia

Aspekty środowiskowe, efektywność energetyczna, różnorodność biologiczna.

ISO 14001, ISO 50001

Twierdzenia o klimacie tylko zgodnie z prawem i z dowodami.

Organizacja stosuje rozdział 7, gdy obejmie go zakresem certyfikacji.

ROZDZIAŁ 8

Zaangażowanie społeczne

8.1
Sprawiedliwe wynagrodzenie

8.2
Czas pracy

8.3
Bezpieczeństwo zatrudnienia

8.4
Bezpieczeństwo i higiena pracy

8.5
Zakaz pracy dzieci i pracy przymusowej

8.6
Równe traktowanie

8.7
Wolność zrzeszania się

8.8
Konwencje międzynarodowe

Wymagania obejmują także pracowników tymczasowych i podwykonawców pracujących na terenie organizacji.

ZAŁĄCZNIKI A I B1–B6

Sześć modułów dodatkowych

B1
Bez GMO
segregacja, dostawcy, badania

B2
Bez antybiotyków
ewidencja leczenia, karencje

B3
Dobrostan zwierząt
utrzymanie, transport, ubój

B4
Zrównoważony rozwój
np. ISCC PLUS, REDcert²

B5
Ekologia
integracja z certyfikacją ekologiczną

B6
Pasze
np. GMP+, FAMI-QS, GTP, EFISC

Moduł rozszerza certyfikat o szczególną deklarację. Można go wykazać certyfikatem standardu odniesienia.

KORZYŚCI

Co zyskuje dostawca, a co odbiorca

Organizacja

- jeden system zamiast kilku
- posiadane certyfikaty są uznawane
- wymagania dopasowane do branży
- jasne zasady wyłączeń

Odbiorca

- dostawcy oceniani według tych samych zasad
- informacje potrzebne do własnej analizy zagrożeń
- szybkie powiadomienie o zdarzeniu
- porównywalność dostawców z różnych branż

WDROŻENIE

Sześć kroków do zgodności

1

Zakres i rodzina

Lokalizacje, procesy, produkty i usługi

2

Poziomy oddziaływania

P1, P2 lub P3 dla każdego produktu i usługi

3

Tabela stosowalności

Co stosujemy, czego nie i dlaczego

4

Wdrożenie wymagań

Rozdziały 3–6 i 8 oraz właściwa specyfikacja

5

Audyt wewnętrzny

Sprawdzenie systemu i przegląd kierownictwa

6

Niezależna ocena

Audyt prowadzony przez niezależną jednostkę

Zasady certyfikacji i wymagania dla jednostek certyfikujących są przedmiotem odrębnych dokumentów systemu.

Jeden system. Cały łańcuch.

Standard HACCP+ oraz 13 specyfikacji technicznych, od ST-01 do ST-13.

[dane kontaktowe właściciela standardu]

Status dokumentów: projekt roboczy