

HACCP

HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points (gevaaranalyse en kritische controle punten). In de voedingsindustrie is het plicht een HACCP systeem te implementeren binnen de bedrijfsvoering.

De belangrijkste punten van een HACCP systeem zijn:

- Inventarisatie van potentieel risico
- Leg de kritische controle punten, ofwel CCP's, vast (risicovermijding of reductie)
- Leg de grenswaarden van de CCP's vast
- Definieer de bewaking van de CCP's (monitoring)
- Bepaal en beschrijf de correctieve acties bij problemen
- Leg de periodieke verificatie van een correcte werking van het HACCP systeem vast
- Registreer en documenteer alle activiteiten, controleresultaten, acties e.d.

In de Feed industrie (diervoeders) kent men de GMP+ certificering. Dit is een zorgsysteem waarin de GMP norm en het HACCP systeem gecombineerd worden tot één certificeerbaar systeem.