

HACCP

Omdat voedsel veilig moet zijn, gelden voor het produceren van levensmiddelen gelden strenge eisen. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) is een productgericht kwaliteitszorgsysteem op het gebied van voedselveiligheid.

Wat moet?

Als producent van levensmiddelen moet u voldoen aan de verplichtingen in de Warenwet. De leverancier van machines moet ervoor zorgen dat u op zijn machines veilig voedsel kunt maken. Als dit achteraf niet het geval bleek, kunt u de fabrikant via de Wet Product Aansprakelijkheid aansprakelijk stellen voor letselschade.

Wat mag?

U mag uw productieproces nauwlettend in de gaten houden met het productgericht kwaliteitszorgsysteem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Dit preventief systeem stelt u in staat tijdig gezondheidsrisico's op te sporen in het productieproces van levensmiddelen. Het systeem is gebaseerd op zeven principes die u kunt vertalen naar uw eigen situatie:

- Beschrijf alle gevaren (Hazards) voor iedere processtap.
- Bepaal de kritische beheerspunten (Critical control Points).
- Stel interne normen vast voor alle kritische beheerspunten.
- Ontwikkel een controlesysteem voor de beheersing van alle kritische beheerspunten.
- Ontwikkel een correctiesysteem voor alle mogelijke afwijkingen.
- Stel verificatieprocedures op.
- Ontwikkel een registratie- en documentatiesysteem op.

Wat helpt?

- Controleer bij aflevering de grondstoffen op mogelijke gevaren of andere onregelmatigheden.
- Besteed bij bereiding van levensmiddelen grote aandacht aan hygiëne: op de productievloer, door medewerkers, ruimten elders in het bedrijf .
- Werk met schone machines.