

HACCP (versoepelingen)



Zorg er voor dat voor alle productieprocessen die plaatsvinden in het bedrijf een HACCP-plan voor handen is:

- Voor de productieprocessen die beschreven worden in de gids worden de kritische controlepunten, kritische grenswaarden en corrigerende acties uit de autocontrole gids overgenomen
- Voor de productieprocessen die niet beschreven worden in de gids dient een HACCP-plan ontwikkeld te worden door iemand die een HACCP-opleiding genoten heeft



Besteed voldoende aandacht aan de kritische controlepunten. Enkel als deze punten onder controle zijn, kan veilig voedsel worden geproduceerd!



Verifieer voor elk kritisch controlepunt met de vastgelegde frequentie of de kritische grenswaarden worden gerespecteerd.

Bij vaststelling van een overschrijding van de kritische grenswaarden:

- **Registreer de vastgestelde niet-conformiteit**
- **Neem de gepaste correctieve acties en corrigerende maatregelen**
- **Registreer de uitgevoerde correctieve acties en corrigerende maatregelen**
- **Bewaar het register tot minstens 6 maanden na de houdbaarheid van de producten**