Wat is HACCP?  
  
HACCP is de afkorting voor Hazard Analysis and Critical Control Points. Dit is risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen.Voor de gene die niet zo goed in Engels zijn heb ik de Nederlandse vertaling erbij gezocht HACCP = Gevaren analyse en kritische controle punten.

HACCP word toegepast in bedrijven die zich bezighouden met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen. Deze bedrijven moeten alles wat ze in de voorbereiding en bereiding doen vastleggen in documenten zodat controle instanties het hele proces kunnen controleren . In dit controleproces worden de Europese regelgeving gehanteerd. Deze regelgeving zorgt ervoor dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risico op besmetting.

Hier een paar voorbeelden van controle documenten:  
🡪 Tempratuur lijsten van de koelkast of vriezer  
🡪 Schoonmaak rooster  
🡪 Schoonmaak rooster van bijvoorbeeld: Frituur, luchtrooster en kastjes

HACCP is ontwikkeld voor deAmerikaanse ruimtevaart omdat het daar niet mogelijk is om bedorven voedselpartijen terug te sturen naar de fabriek en te vervangen door betere producten. Zodat het mislukken van een hele dure missie door voedselvergiftiging als een onacceptabel risico werd gezien.

De HACCP regelgeving is geen tastbare handleiding met voorschriften. Het is een systeem dat op zeven principes gebaseerd is. Bedrijven en instellingen moeten dit systeem toepassen op hun eigen situatie. Daarbij geven ze zelf aan waar en in welke fase van de productie-en/of distributieprocessen er gevaren voor de gezondheid van mensen zouden kunnen ontstaan.Daarbij leggen zij ook vast welke maatregelen er genomen moeten worden om een bedreiging van de gezondheid van de consument te voorkomen. Deze bedrijven zijn zelf verantwoordelijk voor het vastleggen van de controles.

Dus nog even in het kort: HACCP is een preventief systeem dat door bedrijven en instellingen zelf moet worden uitgevoerd en gecontroleerd. Door de gezondheidsrisico's in bereiding en behandeling werkzaamheden op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken. Zo wordt de veiligheid van het product verhoogd.

Dan nu de zeven punten van het HACCP systeem:

* Inventariseer alle potentiële gevaren.
* Stel de kritische beheerspunten (CCP's) vast, de punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen of beperkt
* Geef per CCP de kritische grens of grenzen aan.
* Stel vast hoe de CCP's bewaakt ofwel "gemonitord" worden.
* Leg per CCP de correctieve acties vast die moeten leiden tot herstel van de veiligheid
* Pas verificatie toe 🡪 een periodieke check om na te gaan of de HACCP aanpak goed werkt.
* Houd documentatie en registraties bij 🡪 vastleggen wat je hebt aangepast en hoe.