

Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem (Dutch HACCP)

HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points. Vrij vertaald: een analyse van kritische punten waarop extra goed gelet moet worden. Bij HACCP wordt het hele productieproces nagelopen op mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid. Die gevaren worden in HACCP benoemd en de daaraan verbonden risico's worden beheerst.

Hazard

Een 'hazard' is een gevaar dat mogelijk in een product aanwezig zou kunnen zijn en zodoende een bedreiging voor de gezondheid van de consument kan vormen. Het gaat daarbij om:

- Microbiologische gevaren (bijvoorbeeld bacteriën, virussen, schimmels en prionen);
- Chemische gevaren (bijvoorbeeld gifstoffen geproduceerd door schimmels, milieucontaminanten en bestrijdingsmiddelen);
- Fysische gevaren (bijvoorbeeld glas en scherpe metaal- of houtdelen).

Deze gevaren kunnen in grondstoffen aanwezig zijn of zouden zich kunnen voordoen tijdens bereiding, behandeling, verpakking en vervoer van levensmiddelen.

Analysis

'Analysis' staat voor het analyseren van de mogelijk aanwezige gevaren (geïdentificeerde hazards). Er moet een inschatting gemaakt worden van het risico. Dit is een combinatie van de kans dat het gevaar zich daadwerkelijk voordoet in het eindproduct en van de gevolgen voor de gezondheid van de consument, indien dit zou gebeuren. Het is dus van belang om rekening te houden met frequentie en ernst van het gevaar (kans x ernst = risico).

Critical Control Point

Na deze systematische analyse heeft men alle reële gevaren benoemd. Men dient nu na te gaan op welke wijze deze gevaren kunnen worden voorkomen of tot een acceptabel niveau kunnen worden teruggebracht. Deze beheersing wordt verkregen door het vaststellen van specifieke punten in het behandelingsproces, waar het betreffende gevaar beheerst kan worden. Door het vaststellen van concrete grenzen bij kritische beheerspunten (CCP's) en deze systematisch te bewaken, wordt een borging van de voedselveiligheid verkregen. Daarbij worden bijvoorbeeld grenzen bewaakt van tijd, temperatuur, vochtgehalte, pH, Aw en beschikbaar chloor maar ook van sensorische eigenschappen zoals uiterlijk en textuur.

HACCP is dus een preventief systeem. Door de gezondheidsrisico's in bereidings- en behandelingsprocessen op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken, wordt de veiligheid van het product verhoogd.



HACCP is geen tastbare handleiding met voorschriften, maar een systeem dat op 7 principes gebaseerd is. Deze principes worden gehanteerd om de voedselveiligheid te garanderen. Bedrijven dienen dit systeem toe te spitsen op hun eigen situatie. Ze geven daarbij zelf aan waar en in welke fase van de productie- en/of distributieprocessen er gevaren voor de gezondheid van de consumenten zouden kunnen ontstaan. Tevens leggen zij vast, welke maatregelen er genomen worden om bedreiging van de gezondheid van de consument te voorkomen, welke controles uitgevoerd worden en wat de resultaten zijn. Kortom: HACCP is een preventief systeem dat structureel de handelswijze van de ondernemer bewaakt.

De HACCP-principes zijn achtereenvolgens:

1. Inventariseer alle potentiële gevaren en wijs de reële gevaren aan.
2. Ga na welke maatregelen er nodig zijn om het gevaar te beheersen en stel de kritische beheerspunten (CCP's) vast.
Dit zijn punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau kan worden teruggebracht.
3. Geef per CCP de kritische grenzen aan.
4. Stel vast hoe de CCP's bewaakt worden.
5. Leg de correctieve acties vast per CCP.
Correctieve acties zijn nodig wanneer de monitoring aangeeft dat het CCP niet wordt beheerst. De correctieve acties kunnen nodig zijn op het product en/of het proces en moeten leiden tot herstel van de veiligheid.
6. Pas verificatie toe.
Verificatie is een periodieke controle om na te gaan of de HACCP aanpak effectief is, ofwel om na te gaan of de beheersing van een CCP effectief is. Verificatie laat dus zien of de werkwijze tot voldoende veiligheid leidt.
7. Houd documentatie en registraties bij.
Documentatie wil zeggen dat de systeemopzet vastgelegd moet worden. Registratie is het verplicht vastleggen van bepaalde onderdelen van de systeemuitvoering.

De certificeringseisen zijn te downloaden van: www.foodsafetymanagement.info

Geïnteresseerd of vragen?

Bent u geïnteresseerd, wilt u een vrijblijvend gesprek over de diensten van Kleemans of heeft u een vraag? Neemt u dan contact op met Twan de Kruijf via het telefoonnummer 076- 514 16 23 of stuur een e-mail naar info@kleemans.nl.

