

## Onderwerp: **HACCP**

---

Het HACCP systeem is een systematische benadering die leidt tot het opsporen, vastleggen en controleren van 'hazards'= 'gevaren'. Zodra er iets fout loopt, kan snel en efficiënt ingegrepen worden, waardoor vermeden wordt dat grote partijen worden afgekeurd en de volksgezondheid in gevaar komt.

### **HACCP**

- **H:** Hazard
- **A:** Analysis
- **C:** Critical
- **C:** Control
- **P:** Point

### **Wettelijke basis**

- HACCP-beschikking (SB. 2002 no. 13): Vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten
- CODEX: General Principles of Food Hygiene- CAC/RCP 1-1969
- FDA: Fish and Fishery products hazards and control guidance – 4th edition.

Het HACCP is dus een preventief kwaliteitssysteem:

- dat begint bij het selecteren en aankopen van grondstoffen, ingrediënten en verpakkingsmateriaal;
- het gehele productieproces volgt tot het eindproduct.

### **VOORDELEN VAN HET HACCP- SYSTEEM**

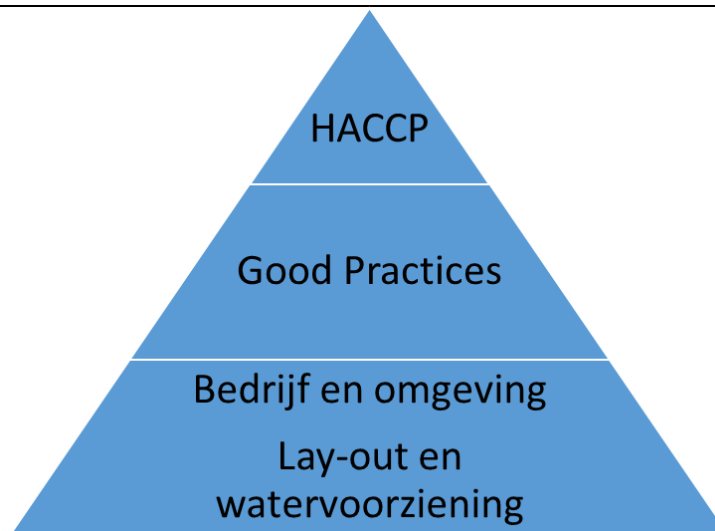
De voornaamste voordelen zijn:

- De toepasbaarheid op de gehele productielevensloop;
- Een toenemend vertrouwen in de veiligheid van het product;
- Een economische en effectieve controle van de gevaren die eigen zijn aan een levensmiddel;
- De nadruk wordt verlegd van retrospectieve kwaliteitscontrole naar een preventieve kwaliteitsborging;
- Een gemeenschappelijke benadering van veiligheidsaspecten;
- Het systeem voorziet in een gedocumenteerd bewijs van procesbeheersing;
- Het systeem levert een bewijs van overeenkomst met productspecificaties, productvoorwaarden en/of wetgeving;
- HACCP is het middel om fouten te voorkomen bij het veiligheidsbeleid die nadelige gevolgen zouden kunnen hebben voor het voortbestaan van de onderneming.

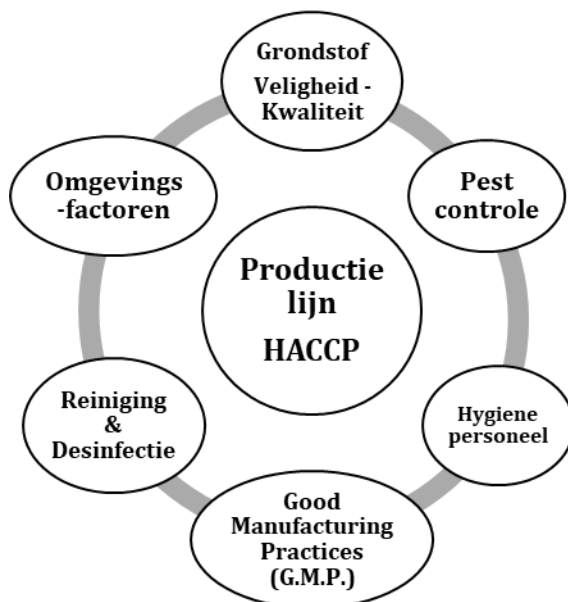
## RELATIE TUSSEN GOOD PRACTICES EN HACCP

De Good Practices (Goede Praktijken) en HACCP kunnen als een **piramide** beschouwd worden. De **basis** wordt gevormd door de lay-out van het bedrijf, de omgeving en de watervoorziening. In het **midden** van de piramide zijn de Good Practices (Goede Praktijken). Aan de top zit het HACCP plan.

**DUS GEEN HACCP MOGELIJK ZONDER GOOD PRACTICES en LAY-OUT, OMGEVING EN DE WATERVOORZIENING!**



HACCP kan niet geïsoleerd werken, het is afhankelijk van een aantal randvoorwaarden.



De relatie tussen Good Practices en HACCP kan ook vergeleken worden met een **trampoline**.

De randvoorwaarden ondersteunen het HACCP.

Als één van de randvoorwaarden niet onder controle gehouden wordt, valt het HACCP-systeem uit elkaar.