

7 принципов HACCP

1. Проведение анализа возможных опасностей;
2. Определение критических контрольных точек (ККТ);
3. Установление критических пределов для мер контроля, соединенных с каждой выявленной ККТ;
4. Установление системы мониторинга за контролем на ККТ;
5. Установление корректирующих действий, которые необходимо предпринять, в случае, когда результаты мониторинга показывают, что определенная ККТ выходит из-под контроля;
6. Установление процедур проверки для подтверждения того, что система HACCP работает эффективно;
7. Разработка методов документирования всех процедур и ведения записей, связанных с применением этих принципов.