

Определение и цели HACCP

HACCP (с англ. Hazard analysis and Critical Control Point) – анализ рисков, опасных факторов и контроль критических точек производства, который предусматривает систему контроля качества производства пищевых продуктов по уровням критериев риска.

Главной целью концепции HACCP является не достижение полного отсутствия факторов риска, а необходимое уменьшение рисков возможных проблем – защита производственного процесса от биологических, физических, химических и других факторов рисков загрязнения.