

7 принципів HACCP

1. Проведення аналізу можливих ризиків;
2. Визначення критичних контрольних точок (ККТ);
3. Встановлення критичних меж для заходів контролю, з'єднаних з кожної виявленої ККТ.
4. Встановлення системи моніторингу за контролем ККТ.
5. Встановлення коригувальних дій, які необхідно вжити, в разі, коли результати моніторингу свідчать, що певна ККТ виходить з-під контролю.
6. Встановлення процедур перевірки для підтвердження того, що система HACCP працює ефективно.
7. Розроблення методів документування всіх процедур і ведення записів, пов'язаних із застосуванням цих принципів.