



Gevarenanalyse en kritische controlepunten

Waarom HACCP?

Doel van dit concept is het tot een minimum beperken van ziektes door levensmiddelen. Levensmiddelen moeten voor de consument veiliger worden gemaakt.

Waardoor worden ziektes door voeding in de hand gewerkt?

- Globalisering (grondstoffen/import/export)
- Convenience producten (halffabricaten)
- Intensieve veehouderij (salmonella)
- Massatoerisme (onhygiënisch werken, tijdnoed)
- Fast food, te veel 'producenten' (verkoop op straat)



Om te herkennen of een levensmiddel gevaarlijk kan worden, moet men zich de volgende vragen stellen:

- Bevat het product gevoelige ingrediënten?
- Is het bedoeld voor gevoelige doelgroepen (senioren, zieken, zuigelingen)?
- Zijn in het productieproces preventieve programma's of preventieve maatregelen voorzien om risico's uit te sluiten of te minimaliseren?
- Bevat het product toxisch veranderlijke grondstoffen (paddenstoelen, sporen, eiwitten)?



7 basisprincipes van het HACCP-concept

De basis van het HACCP-concept is de Codex Alimentarius.
Een centraal punt daarin is de zelfcontrole.

Het 7-punten-programma helpt bij de effectieve implementatie:

1. Inventariseren van de relevante gevaren (Hazard Analysis)
2. Bepalen van de kritische controlepunten (Critical Control Points = CCP)
3. Vastleggen van grenswaarden (alleen voor CCP)
4. Vastlegging en uitvoering van efficiënte bewaking
5. Vastlegging van correctieve maatregelen
6. Bijhouden van documenten en registraties (documentatie)
7. Vastlegging van regelmatige verificatieprocedures (verplichting tot zelfcontrole)



Het HACCP-concept maakt een onderscheid tussen kritische punten en kritische controle- en beheerspunten.

Kritische punten (CP)

= momenten in een proces waarbij weliswaar geen gevaar voor de gezondheid bestaat, maar die worden beschouwd als kritisch in het proces, bijv. kwaliteitsparameters, naleving van de specificaties, kenmerking.

Kritische controle- of beheerspunten (CCP)

= punten waarbij met grote waarschijnlijkheid een relevant gevaar voor de gezondheid van de consument ontstaat indien dit punt niet vervuld resp. beheerst wordt, bijv. verhittingsfasen, voldoende koeling, monitoring van voorwerpen in het voedsel.