

HACCP – 7 principes – 10 stappen

HACCP is een systematische aanpak met als doel gevaren voor de voedselveiligheid te identificeren, te evalueren en te controleren. HACCP wordt het best uitgevoerd in een team waarin verschillende niveaus van de hiërarchische lijn vertegenwoordigd zijn.

HACCP is gebaseerd op zeven verschillende principes:

1. Gevaren voor iedere processtap beschrijven.
Er zijn verschillende soorten gevaren: (micro-)biologische, chemische, fysische en andere. Niet elk gevaar is van toepassing in een onderwijsinstelling. Het is belangrijk om na te gaan of het gevaar kan ontstaan. U moet ook inschatten hoe groot de kans is dat het gevaar zich werkelijk zal voordoen. U moet nagaan hoe groot de schade kan worden.
2. Kritische controlepunten (KCP) bepalen.
In deze fase wordt gekeken naar het beheersen van de kritische punten. Onder kritische controlepunten wordt verstaan, veelvoorkomende hygiënemaatregelen of processtappen die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid.
3. Interne normen opstellen voor alle kritische controlepunten.
Geef per KCP de kritieke grenzen aan.
Verzamel gegevens uit wetgeving, uit andere literatuur, bij het FAVV.
4. Een controlesysteem ontwikkelen voor het beheersen van alle kritische controlepunten.
Vaststellen hoe de KCP's worden bewaakt of gemonitord.
5. Een correctiesysteem ontwikkelen voor alle mogelijke afwijkingen.
Per KCP een corrigerende actie vastleggen die moet leiden tot herstel van de voedselveiligheid.
6. Verifieerprocedures opstellen.
Periodieke checks om na te gaan of de HACCP-aanpak goed werkt
7. Registratie- en documentatiesystemen ontwikkelen.
Documentatie en registraties bijhouden.
Vastleggen hoe wijzigingen moeten worden geregistreerd.

HACCP kan in 10 stappen opgesteld worden.

Stap 1. Een HACCP-werkgroep oprichten

De werkgever stelt een beleidsverklaring op met duidelijke doelstellingen.

De werkgever stelt een multidisciplinair team samen vanuit de verschillende hiërarchische niveaus, beschrijft duidelijk de opdracht voor het team en zorgt voor de nodige middelen.

Het team omschrijft de doelstellingen en de HACCP-principes en maakt duidelijke afspraken over hoeveel tijd en vergaderingen men aan het autocontrolesysteem besteedt.

Stap 2. Gegevens over grondstoffen, eindproducten en klanten opzoeken

Alle nodige gegevens verzamelen en centraliseren in een overzichtelijk en gemakkelijk te hanteren systeem.

Stap 3. Een productieschema opstellen

Het gehele productieproces analyseren en uitschrijven in stappen.

Bepalen hoe lang de voedingsmiddelen bewaard worden.

Alle gebruikte apparatuur en installaties beschrijven, hieraan gekoppeld procedures opstellen voor onderhoud, reiniging en ontsmetting.

De verschillende goederenstromen (proper en vuil) opstellen, de personeelslooppijnen en de afvalstromen.

Stap 4. Gevaren en voorzorgsmaatregelen bepalen

Alle gevaren inventariseren die een risico voor het voedingsmiddel kunnen inhouden.

De risicogroepen bepalen(jong, oud, ziek, zwanger).

Voorzorgsmaatregelen uitschrijven waarmee men mogelijke gevaren kan voorkomen of verkleinen tot een aanvaardbaar niveau.

Stap 5. KCP's bepalen met een risicoanalyse

Om te oordelen of een processtap, toestand of product als KCP moet worden behandeld, kunt u gebruikmaken van de risicoanalyse onder bijlage 5.

Stap 6. Normen, richt- en grenswaarden opstellen

Norm = wettelijk aanvaarde meetwaarde (EV¹ - KB²)

Richtwaarde = de in literatuur neergeschreven waarde (Autocontrole gids, wijzigingen op site FAVV)

Grenswaarde = meetresultaat dat afwijkt van de norm en de grens vormt tussen het aanvaardbare en het onaanvaardbare.

Stap 7. Controles, metingen uitvoeren

Procedures uitschrijven hoe, waarmee, hoe vaak en wie controles uitvoert.

Stap 8. Een bijsturingsplan uitwerken

Corrigerende maatregelen en acties opstellen die men bij afwijkende meetresultaten meteen kan uitvoeren.

Stap 9. Een HACCP-handboek opstellen

Dit is een verzameling van alle formulieren met de meetresultaten, verslagen van de HACCP-teamvergaderingen.

Het FAVV moet dit handboek bij controle kunnen raadplegen.

Stap 10. Evalueren en eventueel bijsturen

Jaarlijks wordt het HACCP-plan geëvalueerd op zijn effectiviteit. Dit kan door jaarlijkse interne controles te doen op het proces, de documentatie en de registratie. Het kan ook aan de hand van monsternames.

Bij wijzigingen aan proces, producten of omgevingsfactoren moet men het HACCP-plan herbekijken en bijsturen waar nodig.

Bij een klacht of een zware non-conformiteit moet men het HACCP-plan opnieuw verifiëren en up-to-date brengen.

¹ EV: Europese verordening

² KB= Koninklijk besluit