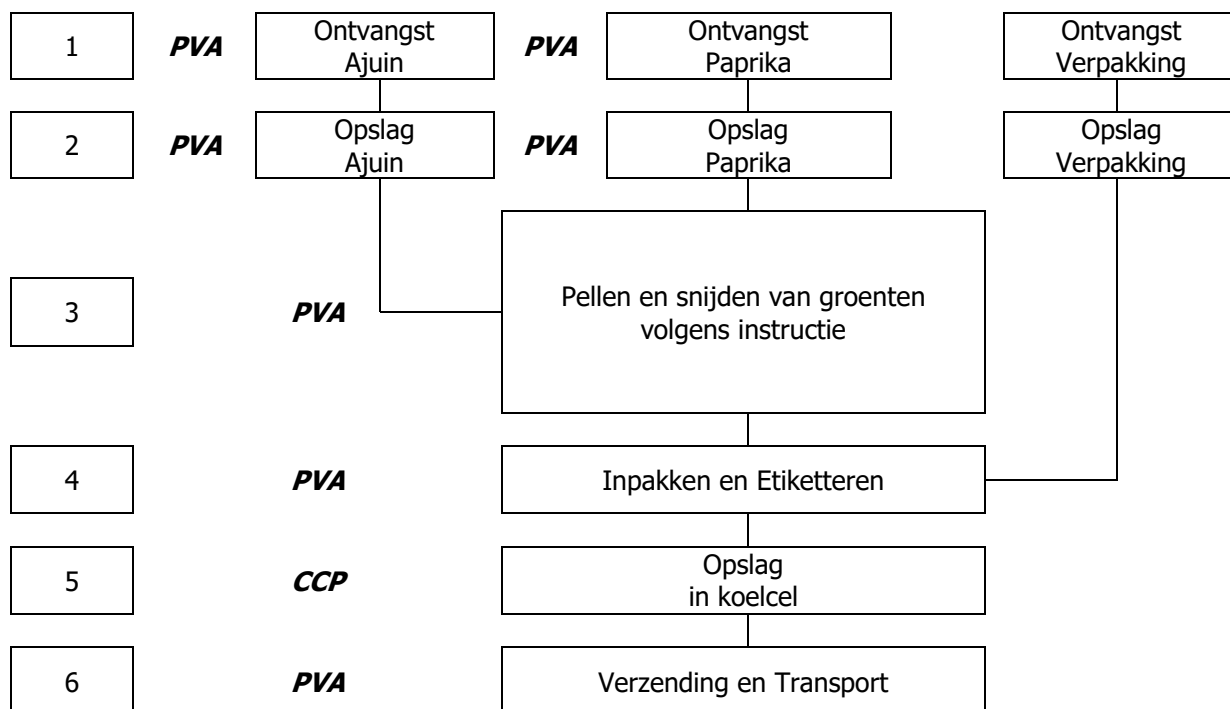


INSTRUCTIE HACCP

HACCP is een systeem waarbij we het productieproces opdelen in opeenvolgende stappen, en per stap evalueren welke gevaren (microbiologisch, fysisch en chemisch) er zich kunnen voordoen.

Afhankelijk van de kans op het voorkomen en de ernst van de gevolgen, wordt dan bepaald of desbetreffende processtap een CCP is:



CCP (CRITISCH CONTROLE PUNT):

Doorheen het productieproces blijkt dat er één kritische factor is, die in de verschillende productiestadia gecontroleerd en geregistreerd dient te worden om de kwaliteit, de veiligheid en de legaliteit van de geproduceerde goederen te kunnen garanderen:

HET BEWAREN VAN DE KOUDEKETEN

Ontvangst goederen:	Uitzicht Grondstoffen	<i>PVA</i>
Opslag Grondstoffen:	Omgevingstemperatuur	<i>PVA</i>
Productie en Inpak:	Werkvoorschriften	<i>PVA</i>
Opslag Eindproducten:	Omgevingstemperatuur (Frigo)	<i>CCP</i>
Verzending en Transport:	Omgevingstemperatuur (Laadruimte)	<i>PVA</i>

Naast deze CCP's zijn er een aantal belangrijke basisvoorwaarden waaraan moet voldaan worden: de opvolging van de bewaar- en werkvoorschriften en de geldende procedures inzake reiniging, onderhoud en hygiëne, zijn van fundamenteel belang om een veilig product af te kunnen leveren.