



# Överensstämmer Guiden med HACCP-principerna?

*This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



# Ja, Guiden överensstämmer med HACCP-principerna

7 HACCP principer	Guiden
1- Analys av faror som skall förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå	. <b>Kapitlet "Faro analys"</b> . I varje HACCP-baserad plan: <b>kolumnen "Varför måste vi vara försiktiga? &gt; typ av fara (M, K, F) och faror vid varje processteg</b>
2- Identifiering av en kritisk kontrollpunkt, CCP (= Critical Control Point), vid ett processteg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara, eller reducera den till en acceptabel nivå.	. I varje HACCP-baserad plan: <b>kolumnen "Förebyggande åtgärder"</b> > specifika GHP (God Hygienisk Praxis) & GMP (God Tillverknings Praxis) > Några av dessa GHP/GMP är betecknade som huvudpunkter(åtgärder som är avgörande för att hantera risken vid detta steg) NB: På grundval av erfarenheterna från branschens tekniska experter definierar vår guide inte CCP (förutom pasteurisering)
3- Identifiera kritiska gränser vid kritiska kontrollpunkter som skiljer acceptabla från oacceptabla värden vid förebyggande, eliminering eller minskning av identifierade faror	
4- Upprättande och genomförande av effektiva övervakningsprocedurer vid kritiska kontrollpunkter	. I varje HACCP-baserad plan: <b>kolumnen 'Kontroll och övervakning'</b>



## Ja, Guiden överensstämmer med HACCP-principerna

7 HACCP principer	Guiden
5- Upprätta korrigerande åtgärder när övervakningen indikerar att kritiska styrpunkter inte är under kontroll	. I varje HACCP-baserad plan: <b>kolumnen ”Korrigerande åtgärder”</b>
6- Fastställa sådant som ska genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som anges i punkterna a-e fungerar effektivt	. <b>Kapitlet ‘Egenkontroll’</b> > baserat på både mikrobiologisk analys och andra kontroller (pH, smak, doft ...) under hela produktionsprocessen, med avsikt att verifiera planens allmänna effektivitet
7- Upprättande av dokumentation som står i proportion till livsmedelsföretagets typ av produktion och storlek för att visa hur kontrollerande åtgärder åtgärder som anges i kontrollplan följs	. <b>Dokumentation av avvikelser och korrigerande åtgärder</b> rekommenderas > > Guiden ger inga modeller eller mallar för dokumentationen; Det är tillverkarens ansvar att utarbeta dokumentation som anpassad för sin verksamhet.