



Отговаря ли Ръководството на принципите на НАССР?

Това произведение е лицензирано под лиценза Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives4.0 International. За да видите копие от този лиценз, посетете <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> или изпратете писмо до Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, САЩ



Да, Ръководството отговаря на принципите на HACCP

7 принципи на HACCP	Ръководство
1- Идентифициране на всички опасности, които могат да бъдат избегнати, елиминирани или намалени до приемливи нива	Глава „анализ на опасностите“ Във всеки план базиран на HACCP: колона „защо трябва да бъдем внимателни?“ > тип на опасността (М, С, Р) и риск при всяка стъпка
2 - Идентифициране на критични контролни точки ККТ на етапите, на които контролът е от съществено значение за предотвратяване или елиминиране на опасност или за нейното намаляване до приемливи нива	Във всеки план, базиран на HACCP: колона „превантивни действия“ > специфичен ДХП & ДПП на съответната стъпка > Някои от тези ДХП / ДПП са определени като ключови точки (действия от решаващо значение за управление на риска на тази стъпка)
3- Установяване на критични граници при критични контролни точки, които отделят приемливост от неприемливост за предотвратяване, елиминиране или намаляване на идентифицирани опасности	NB: На базата на опита на техническите експерти от сектора, нашето ръководство не определя ККТ (с изключение на пастьоризацията)
4- Създаване и прилагане на ефективни процедури за мониторинг в критичните контролни точки	Във всеки план базиран на HACCP: колона ‘проверка/мониторинг’



Да, Ръководството отговаря на принципите на HACCP

7 принципи на HACCP	Ръководство
5 - Установяване на коригиращи действия, когато наблюдението показва, че критична контролна точка не е под контрол	Във всеки базиран на HACCP план: колона 'коригиращо действие'
6 - Установяване на процедури, които да се извършват редовно, за да се провери дали мерките, посочени в букви от а) до д), работят ефективно	Глава „План за самоконтрол“ >, основан както на микробиологичен анализ, така и на други проверки (рН, вкус, аромат ...) през целия производствен процес, с цел да се провери общата ефективност на плана
7- Установяване на документи и записи, съизмерими с естеството и размера на хранителния бизнес, за да се демонстрира ефективното прилагане на мерките, посочени в алинеи	Препоръчват се записи на несъответствия и коригиращи действия > Ръководството не дава модели или шаблони за записи; производителите са отговорни за вида на записите, подходящи за тяхната дейност.