



Da li je Vodič u skladu s HACCP principima?

Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0. Da biste pogledali kopiju ove licence, posjetite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ili pošaljite pismo Creative Commonsu, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Da, Vodič je u skladu s HACCP principima

7 HACCP principa	VDHP
1- Identifikacija svih opasnosti koje se moraju spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljivu razinu	Poglavlje 'analiza rizika' U svakom planu temeljenom na HACCP-u: stupac "zašto je potreban oprez?," > Vrsta opasnosti (M, K, F) i rizik na svakom koraku
2- Identifikacija kritičnih kontrolnih točaka KKT u koracima u kojima je upravljanje bitno za sprečavanje ili uklanjanje opasnosti ili za njihovo smanjivanje na prihvatljivu razinu	U svakom planu temeljenom na HACCP-u: stupac " preventivne mjere " - specifični DHP & DPP na dotičnom koraku - neke od ovih DHP & DPP označene su kao ključne točke (akcije ključne za upravljanje rizikom u ovom koraku)
3- Uspostavljanje kritičnih granica na kritičnim kontrolnim točkama koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog za sprečavanje, uklanjanje ili smanjenje utvrđenih opasnosti	Napomena: na temelju iskustava tehničkih stručnjaka iz ovog sektora, naš vodič ne definira KKT (osim pasterizacije)
4- Uspostavljanje i primjena učinkovitih postupaka praćenja na kritičnim kontrolnim točkama	U svakom planu temeljenom na HACCP-u: stupac ' provjera / nadzor '



Da, Vodič je u skladu s HACCP principima

7 HACCP principa	VDHP
5- Uspostavljanje korektivnih radnji kada nadzor pokazuje da kritična kontrolna točka nije pod kontrolom	U svakom planu temeljenom na HACCP: stupac 'popravni postupci'
6- Uspostavljanje postupaka koji će se provoditi redovito kako bi se potvrdilo da mjere navedene u podstavcima (a) do (e) djeluju učinkovito	Poglavlje „ plan samokontrole “, temeljeno i na mikrobiološkoj analizi i na drugim provjerama (pH, okus, aroma...) tijekom cijelog procesa proizvodnje, s ciljem provjere opće učinkovitosti plana
7- Uspostavljanje dokumenata i zapisa koji će biti razmjerni prirodi i veličini prehrambene industrije radi dokazivanja učinkovite primjene mjera navedenih u podstavcima	Preporučuju se evidencije o nesukladnosti i korektivne radnje > VDHP ne daje modele ili predloške za zapise; odgovornost je proizvođača da usvoje dokumente primjerene njihovom poslovanju.