



Ali so Smernice DHP v skladu z načeli HACCP-a?

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



Da, VDHP je v skladu z načeli HACCP-a

7 načel HACCP-a	VDHP
1- Identifikacija nevarnosti, ki jih je potrebno preprečiti, izključiti ali zmanjšati na sprejemljivo raven	. Poglavje „analiza tveganja“ V vsakem načrtu, ki temelji na HACCP: stolpec „zakaj moramo biti previdni?“> Vrsta nevarnosti (M, C, P) in tveganje na vsakem koraku
2-Opredelitev kritičnih kontrolnih točk CCP na korakih, na katerih je nadzor bistvenega pomena za preprečitev ali odpravo nevarnosti, ali njeno zmanjšanje na sprejemljivo raven	. V vsakem načrtu, ki temelji na HACCP-u: stolpec „preventivni ukrepi“ > specifični DHP & DPP na zadevnem koraku > Nekatere od teh DHP / DPP so opredeljene kot ključne točke (ukrepi, ki so ključni za obvladovanje tveganja na tem koraku) Opomba: na podlagi izkušenj tehničnih strokovnjakov sektorja Smernice DHP ne opredeljujejo KKP (razen pasterizacije)
3- Določanje kritičnih mejnih vrednosti na kritičnih kontrolnih točkah, ki ločujejo sprejemljivost od nesprejemljivosti za preprečevanje, odpravljanje ali zmanjševanje identificiranih nevarnosti	
4- Vzpostavitev in izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja na kritičnih kontrolnih točkah	V vsakem načrtu, ki temeljijo na HACCP: stolpec "kontrola / nadzor"



Da, VDHP (vodič) je v skladu z načeli HACCP-a

7 načel HACCP-a	Smernice DHP
5-Vzpostavitev korektivnih ukrepov, kadar spremljanje kaže, da kritična kontrolna točka ni pod nadzorom	. V vsakem načrtu, ki temelji na HACCP: stolpec „korektivni ukrepi“
6-Vzpostavitev postopkov, ki se izvajajo redno, za preverjanje, ali ukrepi, navedeni v pododstavkih (a) do (e), delujejo učinkovito	Poglavje „načrt za samonadzor“ > ki temelji na mikrobioloških analizah ali drugih pregledih (pH, okus, aroma...) v celotnem proizvodnem procesu, s ciljem preveriti splošno učinkovitost načrta
7- Vzpostavitev dokumentacije in evidenc, sorazmernih z naravo in velikostjo živilske dejavnosti, da se dokaže učinkovita uporaba ukrepov, navedenih v pododstavkih	. Priporočajo se evidence o neskladnosti in korektivnih ukrepih. Smernice DHP ne dajejo modelov ali predlog za evidence; vsak proizvajalec je odgovoren za zapise, ki so primerni za njegovo poslovanje.