

HACCP

HACCP is een standaardmethode voor preventieve voedselveiligheid. De methodiek komt oorspronkelijk uit de ruimtevaart.

HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control points oftewel: Gevaren Analyse Kritische Controlepunten.

BMD Advies Rijndelta ziet de HACCP als het hart van voedselveiligheid in allerlei systemen.

Waarom HACCP ?

Per jaar zijn er ongeveer een half miljoen gevallen van voedselvergiftiging waarvan enkele honderden ernstig zieken en zo'n 200 sterfgevallen.

HACCP is een wettelijke vereiste voor bedrijven die zich met voedsel bezighouden of toeleverancier zijn van voedselverwerkende bedrijven. In het HACCP plan en vaak aanvullende certificeringeisen zijn procedures en voorschriften opgenomen om een preventief voedselveiligheidssysteem op te zetten. Van het bedrijf worden maatregelen en controles verwacht om deze voorschriften te kunnen naleven.

De wetgeving in Nederland eist een HACCP-aanpak, maar geen certificaat, de klant eist vaak wel het certificaat.

Werkwijze

Het groeien naar een HACCP-systeem omvat advies en begeleiding bij het opstellen en implementeren van de HACCP-eisen. Dit betreft zowel inhoudelijke als procedurele zaken. Dit traject bestaat uit een aantal stappen:

1. Stel een HACCP-team samen

Dit team moet multidisciplinair zijn; er mogen zo nodig andere bronnen toegevoegd worden. Kennis en/of ervaring van de leden is belangrijk.

2. Beschrijf de producten en processen

Stel de scope van het HACCP-plan vast, beschrijf de producten, beschrijf het proces, beschrijf op welke wijze het bedrijf aan het BasisVoorwaardenPlan voldoet (PRP=Pre Requisite Program).

3. Voer een risico analyse uit

Op grondstoffen, het proces, en op de producten. Probeer risico's op voorhand uit te sluiten: kans x effect-analyse, basis beheersmaatregelen.

4. Stel kritische controlepunten vast

Bepaal kritische controlepunten.

Invoeren HACCP in stappen:

1. Stel een HACCP-team samen
▼
2. Beschrijf de producten en processen
▼
3. Voer een risico-analyse uit
▼
4. Stel kritische controlepunten vast (CCP's)
▼
5. Stel beheersmaatregelen op
▼
6. Stel procedures, werkinstructies en registratieformulieren op
▼
7. Implementeer het systeem
▼
8. Validatie en verificatie
▼
9. Certificeren?

5. Beheersmaatregelen

Bepaal met welke beheersmaatregelen de kritische controlepunten beheerst kunnen worden, met welke frequentie, welke verantwoordelijke, en met welke acties moeten volgen in geval van afwijkingen.

6. Stel procedures, werkinstructies en registratieformulieren op

Opstellen van een HACCP-handboek waarin de volgende elementen zijn opgenomen:

- het voedselveiligheidsbeleid
- de organisatie op het gebied van voedselveiligheid en HACCP
- de taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden van de medewerkers
- stroomschema's, lay-out van de productiesite
- procedures, werkinstructies en registratieformulieren

7. Implementeer het systeem

Natuurlijk dient het systeem goed geïmplementeerd te worden. Dit is een verantwoordelijkheid van het bedrijf zelf, waarbij BMD Advies met advies en trainingen kan assisteren.

Implementatie bestaat uit: trainingen aan alle medewerkers, invoeren van procedures, invoeren van controles hierop, opnemen in interne audits.

8. Validatie en verificatie

De validatie is onderdeel van het opzetten van een HACCP-plan of bij latere wijzigingen in de lay-out van de fabriek, nieuwe productielijnen etc. Validatie is het vooraf door anderen dan leden van het HACCP-team laten inschatten of de uitgevoerde risico -inventarisatie en de opgestelde beheersmaatregelen borgen dat er een goed werkend preventief voedselveiligheids-systeem is.

Verificatie: na in werking treden van het systeem de CCP's (kritische controlepunten) checken om te verifiëren of de ingestelde beheersmaatregelen het verwachte resultaat opleveren.

9. Certificeren?

Zoals uitgelegd is certificering wettelijk niet verplicht, doch vaak een wens van klanten.

BMD Advies kan de klant adviseren bij de keuze van een certificerende instelling.

Waarom BMD Advies?

Voor een gedegen aanpak en mentaliteitsverandering is expertise nodig. BMD Advies heeft adviseurs in dienst met een langdurige en zeer diverse ervaring voor wat betreft voedselveiligheid in de voedingsindustrie en grootkeukens en met de implementatie van HACCP-gecertificeerde systemen.

BMD Advies staat garant voor actuele kennis en informatie van wet- en regelgeving, normen en richtlijnen. Niet alleen van voedselveiligheid maar ook voor een integrale aanpak van milieu en arbo. Onze adviseurs weten derhalve welke voorschriften terecht zijn en welke niet. Op deze manier worden uw bedrijfsbelangen optimaal behartigd en ziet uw bedrijf zich verzekerd van een milieuvergunning, arbobeheersing, een HACCP-plan of certificaten die bij uw bedrijf passen.

BMD Advies kiest voor een langdurige relatie met haar klanten. Als u kiest voor BMD Advies betekent dit dat de adviseur uw bedrijf steeds beter leert kennen en daarmee uw bedrijf steeds beter en efficiënter van dienst kan zijn. Een voorbeeld hiervan is dat de adviseur kan fungeren als continue vraagbaak, ook nadat het HACCP-certificaat of een milieuvergunning verleend zijn.