Die 7 HACCP Grundsätze der EU – Lebensmittelhygiene-Verordnung

1. Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.

2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufen(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf akzeptables Maß zu reduzieren.

3. Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.

4. Festlegung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.

5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, das die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.

6. Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstabe 1 bis 5 entsprochen wird.

7. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben 1 bis 6 entsprochen wird.