

HACCP certificering



Voedselveiligheid is een belangrijk actueel thema. Een thema dat wereldwijd in de belangstelling staat van consumenten, voedingsmiddelenproducenten, retailers, overheden en belangenorganisaties. Om de voedselveiligheid nationaal en internationaal te garanderen, gelden er regels. Regels die erop gericht zijn de voedselproductie veiliger en transparanter te maken. HACCP is een gestructureerde methode om alle relevante gevaren in diervoeders en voedingsmiddelen te elimineren, te voorkomen of tot een aanvaardbaar niveau te reduceren.

HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Point en moet worden geïmplementeerd door elke organisatie in de voedingsmiddelenbranche. HACCP sluit aan bij Europese en internationale wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid. Zowel bij de Codex Alimentarius van de World Health Organization als bij het zogenaamde Europese Hygiënepakket (een aantal verordeningen over veilige productie van voedingsmiddelen en diervoeders).

In 1996 is door samenwerking van onder andere een aantal certificatie-instellingen in Nederland een norm voor een voedselveiligheidsmanagementsysteem ontwikkeld: het certificatieschema 'Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem'.

Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem

Het certificatieschema is het onafhankelijke bewijs dat een organisatie in de voedselketen de veiligheid en deugdelijkheid van geproduceerde voedingsmiddelen continu beheerst en waarborgt. Het is van toepassing op elke organisatie actief in de productie, verwerking of distributie van voedingsmiddelen. Daarbij gaat het niet alleen om eet- en drinkwaren, maar ook om grondstoffen en hulpstoffen zoals kleur- en smaakstoffen die worden gebruikt in voedingsmiddelen.



De eerste versie van de ‘Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem’ werd gepubliceerd in 1996 onder verantwoordelijkheid van het Centraal College van Deskundigen HACCP. Alle betrokken partijen in de voedselketen zijn in dit Centraal College van Deskundigen HACCP vertegenwoordigd. Inmiddels zijn er 9 erkende certificatie-instellingen aangesloten die samen circa 1.000 certificaten hebben afgegeven.

Het certificatieschema is het fundament voor verdere systemen op gebied van voedselveiligheid, zoals het door het GFSI (Global Food Safety Initiative) erkende schema FSSC 22000 dat gebaseerd is op ISO 22000.

Voordelen

De belangrijkste voordelen voor de ‘Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem’:

- ✓ Een certificatieschema waarin alle HACCP-principes én de stappen uit de Alinorm van de Codex Alimentarius zijn uitgewerkt in gedetailleerde toepasbare voedselketeneisen.
- ✓ Toepasbaar voor vrijwel alle organisaties actief in de voedingsindustrie.
- ✓ Een certificatieschema met een breed internationaal draagvlak dat sinds 1996 steeds verder is ontwikkeld.
- ✓ Onder accreditatie aangeboden door een groot aantal toonaangevende internationaal erkende certificatie-instellingen.
- ✓ Beheerd door het onafhankelijke Centraal College van Deskundigen HACCP (CCvD).
- ✓ Via dit CCvD zijn alle belanghebbenden betrokken bij de ontwikkeling van het certificatieschema, zoals overheidsinstellingen, certificatie-instellingen en marktpartijen.

Meer weten?

Meer weten over de ‘Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem’? Neem dan contact op met de Stichting Certificatie Voedselveiligheid. Deze stichting beheert het certificaat en heeft een lijst met actieve certificatie-instellingen die geaccrediteerd zijn om het certificatieschema toe te passen.

Stichting Certificatie Voedselveiligheid
Postbus 693
4200 AR GORINCHEM
Tel: (0183) 64 50 28
www.foodsafetymanagement.info

