

HACCP 13001 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi Nedir?

Tüketime sunulan her gıda ürününün ancak çok küçük bir miktarını analiz edebilme durumu göz önüne alındığında sürekli analiz sisteminin insan sağlığı açısından yalnız başına tam bir güvence sağlamadığını bilmek gerekir.Bu sebeple tüm işlem aşamalarını daha sistematik bir şekilde ele alan ve önleyici nitelikte bir metoda ihtiyaç duyulmaktadır. İşte, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (**HACCP**, Hazard Analysis and Critical Control Points) kavramı bu ihtiyaca sistematik ve mantıksal bir yaklaşım getiren bir sistemdir. (haccp belgesi)



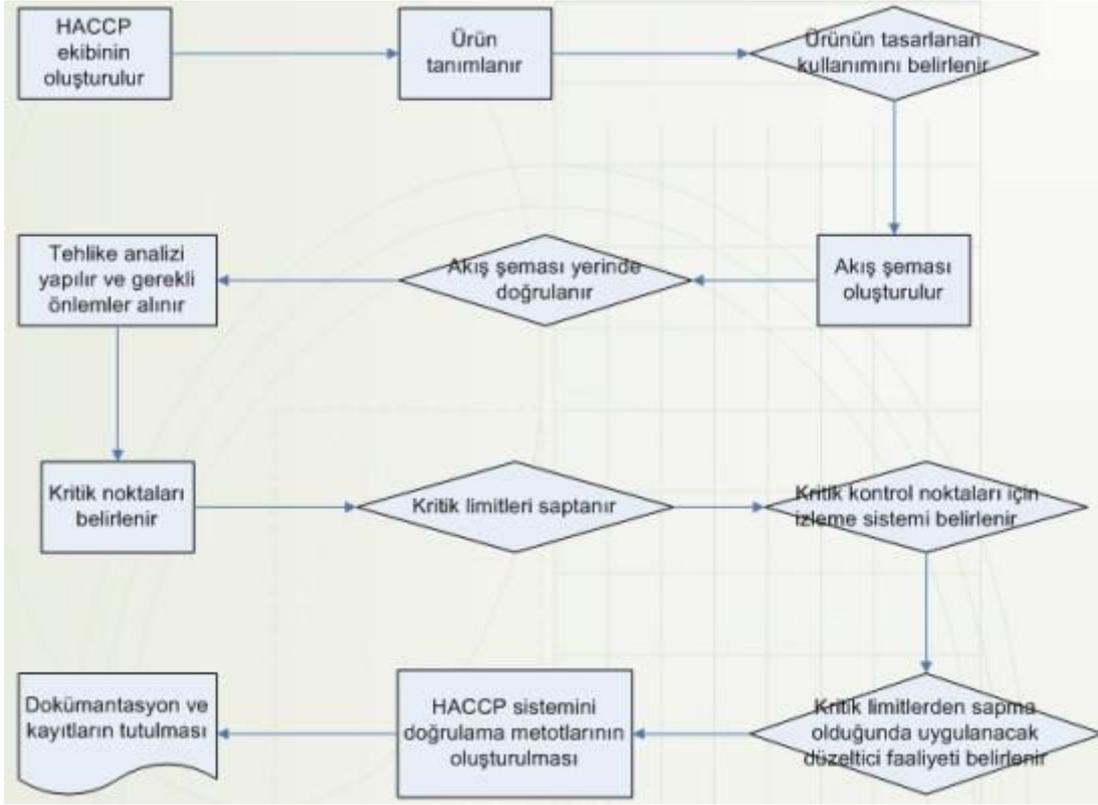
İlk olarak 1959-1960 da NASA Tarafından Astronotlar için güvenli gıda üretmek amacıyla ortaya çıkan **HACCP**'in daha sonra 1963 yılında Dünya Sağlık Örgütü(WHO) ve CAC (Codecs Alimentarius Commission) tarafından prensipleri yayınlanmıştır. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (**HACCP**) güvenli bir gıda yönetim sisteminin gerekliliklerini tanımlayan bir yaklaşımdır.

HACCP sistemi kuruluşların, gıda güvenliğini etkileyen tehlikelerin analizine ; gıda üretim sürecinde kritik kontrol noktalarında kritik kontrol limitlerinin sistematik olarak tanımlanması ve uygulanmasına odaklanmalarını sağlamaktadır.

HACCP 7 ilke ve 12 uygulama aşaması çerçevesinde inşa edilmiştir:

- 1- Tehlike analizinin yapılması
- 2- Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
- 3- Kritik limitlerin oluşturulması
- 4- Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması
- 5- Kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin oluşturulması
- 6- Sistemin etkili bir şekilde işleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması
- 7- Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dokümantasyon sisteminin oluşturulması

HACCP kurulumu iş akış şeması: HACCP belgesi



Etkin uygulanan HACCP ile kuruluşun kazandıkları:

- Müşteri güveninin artmasını sağlar.
- Tüketicilerin gıda olarak aldıkları ürünlerin sağlıklı ve güvenli olduklarından emin olmalarını sağlar.
- Önleyici yaklaşım ilkesine uygun çalışarak ; imha , tekrar işleme ve ürün geri çağırımları ortadan kaldırır.
- Tüketici sağlığını riske sokabilecek kritik noktaları kontrol altına alarak , ürün kalitesini yükseltir.
- Güvenilir Gıda Üretme / Satma Taahhüdünüzü Ortaya Koyar.
- Tüketici/müşteri, perakendeci ve hükümet organlarının güvenini artırır.
- Markanızı / kurum imajınızı güçlendirir.
- Düzenleme Makamları / Diğer Gözetmenlerce Denetime Maruz Kaldığınızda Yardımcı Olur.
- Yeni pazar / yeni müşteri beklentilerinizi artırır.
- Etkin bir oto-kontrol sisteminin uygulanmasını sağlar.
- Müşteri talebine uygunluğu sağlar.
- Yasal mevzuata uygunluğu sağlar.