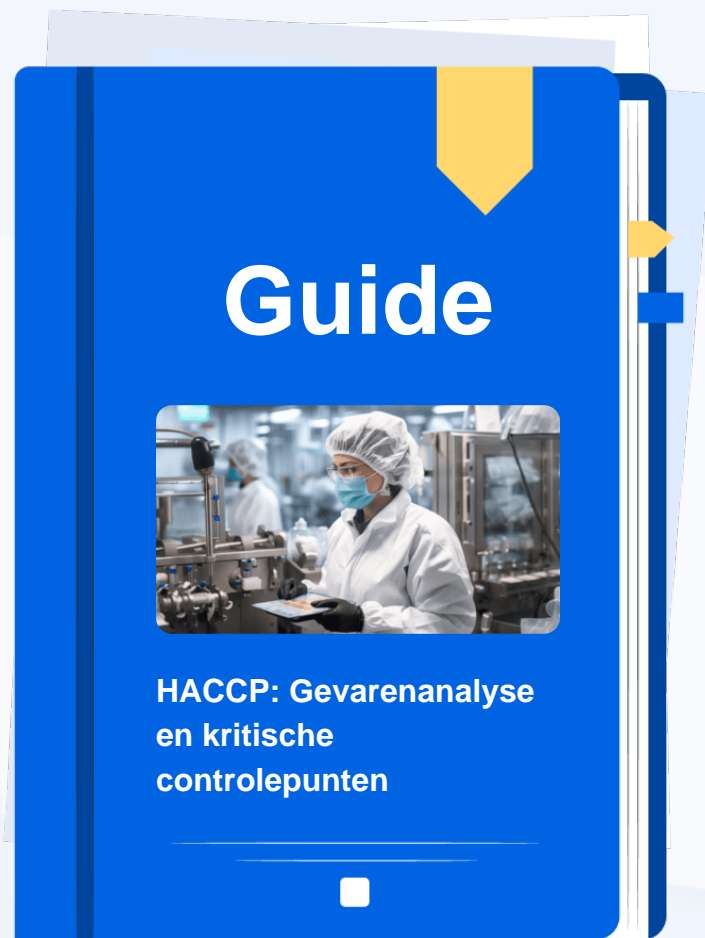


Free Guide

HACCP: Gevarenanalyse en kritische controlepunten



Skills management software
for frontline workers

www.ag5.com | info@ag5.com | [+31 20 463 0942](tel:+31204630942)

Wat is een HACCP-certificering?

HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points (Gevarenanalyse en kritische controlepunten). Het is een systematische benadering van voedselveiligheid die biologische, chemische en fysieke gevaren in het voedselproductieproces helpt voorkomen, identificeren en beheersen. Een HACCP-certificering is een erkenning die wordt toegekend aan organisaties die een effectief HACCP-systeem hebben geïmplementeerd en onderhouden.

Wie heeft een HACCP-certificering nodig?

Een HACCP-certificering wordt algemeen erkend in de voedingsmiddelenindustrie en is vaak een vereiste voor leveranciers, fabrikanten en andere organisaties die betrokken zijn bij de voedseltoeleveringsketen.

Hoe behaal ik een HACCP-certificering?

HACCP-certificaten worden meestal afgegeven door externe organisaties die gespecialiseerd zijn in audits en certificering op het gebied van voedselveiligheid. Welke certificerende instelling je moet gebruiken, hangt af van je geografische locatie. We zullen hier dieper op ingaan in het gedeelte “Hulpmiddelen voor HACCP-certificering” hieronder.

De exacte weg die je organisatie moet afleggen om de HACCP-certificering te behalen, kan enigszins verschillen afhankelijk van de certificerende instelling. Hieronder vind je de algemene stappen.

- **Voer een gevarenanalyse uit.** Potentiële gevaren identificeren die verband houden met de productie van voedsel.
- **Bepaal kritieke controlepunten (CCP's).** Specifieke punten in het productieproces identificeren waar controlemaatregelen kunnen worden toegepast om geïdentificeerde gevaren te voorkomen, te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen.
- **Stel kritische grenzen vast.** Stel meetbare criteria op om ervoor te zorgen dat elke CCP onder controle is.
- Implementeer controleprocedures. Creëer processen om CCP's te volgen en te observeren om ervoor te zorgen dat ze binnen de kritieke grenzen blijven.
- **Corrigerende maatregelen vaststellen.** Definieer de procedures die moeten worden gevolgd wanneer uit bewaking blijkt dat een CCP niet binnen de vastgestelde kritische grenzen is.
- **Stel verificatieprocedures op.** Bevestig dat het HACCP-systeem effectief werkt door periodieke beoordelingen, audits en andere activiteiten.
- **Documenteren en bijhouden.** Gedetailleerde gegevens bijhouden van het HACCP-plan, de controleactiviteiten, corrigerende maatregelen en verificatieprocedures.

Verlengingsvereisten voor HACCP-certificering

Verlengingsvereisten voor HACCP-certificering variëren ook, afhankelijk van de certificerende instelling. Een goede vuistregel voor het verlengen van de HACCP-certificering is elke vijf jaar.

De voordelen van HACCP-certificering

Een HACCP-certificering biedt organisaties verschillende voordelen. Hier volgen enkele belangrijke voordelen.



Verbeterde voedselveiligheid

HACCP-certificering garandeert een systematische aanpak voor het identificeren en beheersen van gevaren voor de voedselveiligheid, wat leidt tot veiligere producten. Dit beschermt consumenten en versterkt de reputatie van de organisatie.



Wereldwijde markttoegang

HACCP-certificering wordt internationaal algemeen erkend. Dit opent deuren naar wereldwijde markten, omdat het aantoont dat de organisatie zich inzet voor veilige productie van hoogwaardige voedingsmiddelen.



Operationele efficiëntie en kostenbesparingen

Door potentiële gevaren vroeg in het voedselproductieproces te identificeren en aan te pakken, kunnen HACCP-gecertificeerde organisaties problemen voorkomen, verspilling tegengaan en het gebruik van middelen optimaliseren. Dat leidt tot kostenbesparingen op de lange termijn.

Uitdagingen bij HACCP-certificering

Het behalen van een HACCP-certificering kan organisaties voor verschillende uitdagingen stellen, waaronder het volgende.



Intensiteit van hulpbronnen

Het implementeren van HACCP vergt veel tijd, werkuren en financiële investeringen.



Complexiteit van implementatie

Het ontwikkelen en implementeren van een effectief HACCP-plan kan complex zijn, vooral voor organisaties met ingewikkelde productieprocessen.



Weerstand tegen verandering

De invoering van HACCP vereist vaak een cultuuromslag binnen een organisatie. Weerstand tegen verandering van werknemers en management kan de succesvolle implementatie van HACCP-beginselen belemmeren.

Tips en strategieën ter voorbereiding op de HACCP-certificering

Hier volgen enkele tips om je voor te bereiden op een HACCP-certificering.

- Zorg ervoor dat al het personeel grondige HACCP-training krijgt om de principes, rollen en verantwoordelijkheden te begrijpen die cruciaal zijn voor succesvolle certificering.
- Ontwikkel uitgebreide documentatie, waaronder HACCP-plannen, procedures en verslagen, om een goed georganiseerde en systematische aanpak te laten zien.
- Voer interne proefaudits uit om het certificeringsproces te simuleren, zwakke punten te identificeren en problemen met niet-naleving aan te pakken voordat de werkelijke certificeringsaudit plaatsvindt.
- Herzie en actualiseer je HACCP-plan regelmatig op basis van feedback, controleresultaten en veranderende omstandigheden.
- Stimuleer open communicatie en betrokkenheid onder werknemers op alle niveaus, zodat iedereen het belang van HACCP begrijpt en hun rol in de succesvolle implementatie ervan.

Hulpmiddelen voor HACCP-certificering

Voor meer informatie en richtlijnen over HACCP-certificering kun je de volgende bronnen raadplegen.

Certificerende instellingen. De certificerende instelling die de HACCP-certificering van je organisatie afgeeft, moet het eerste aanspreekpunt zijn bij het zoeken naar informatie. Afhankelijk van je geografische locatie zullen deze variëren. Populaire certificerende instellingen zijn [DQS \(Duitsland\)](#), de [American Society for Quality \(VS\)](#) en het [Safe Quality Food Institute \(wereldwijd\)](#).

Regelgevende instanties. Overheidsinstanties op het gebied van voedselveiligheid bieden ook een schat aan informatie over zowel voedselveiligheid als HACCP-certificeringen. Dit zijn onder andere de [Amerikaanse Food and Drug Administration \(FDA\)](#) en de [Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid \(EFSA\)](#).

ISO (Internationale Standaardisatie Organisatie) ISO 22000 heeft specifiek betrekking op beheersystemen voor voedselveiligheid, waaronder HACCP. Bekendheid met de ISO 22000-norm kan voordelig zijn voor organisaties die een HACCP-certificering willen behalen.

Vaardighedenbeheer voor HACCP-certificering

AG5 slaat alle certificeringen op in de cloud, zodat al het geautoriseerde personeel toegang heeft tot de juiste versie van goedgekeurde certificeringen. Hiermee kun je eenvoudig alle gegevens en documentatie met betrekking tot een HACCP-certificering binnen je organisatie bijhouden.

Met AG5 software voor competentiebeheer kun je de status controleren van elk type certificering dat relevant is voor het personeel. Je maakt gebruik van intuïtieve dashboards die een duidelijk inzicht geven in wat er precies nodig is om de werknemers vaardig en veilig te houden.

[Een demo boeken](#)

Veelgestelde vragen over HACCP-certificering

Wat is het toepassingsgebied van een HACCP-certificering?

Een HACCP-certificering heeft betrekking op voedselveiligheid in de hele toeleveringsketen.

Is HACCP-certificering verplicht?

HACCP-certificering is niet universeel verplicht, maar wordt vaak vereist door regelgevende instanties of klanten in de voedingsmiddelenindustrie.

Hoe lang duurt het om een HACCP-certificering te behalen?

De tijd en kosten voor certificering variëren en nemen meestal enkele maanden in beslag.

Wat zijn de kosten voor HACCP-certificering?

De kosten voor HACCP-certificering zijn voornamelijk afhankelijk van factoren zoals de grootte en complexiteit van het bedrijf.

Wat is de geldigheidsduur van een HACCP-certificering?

HACCP-certificaten zijn meestal ongeveer vijf jaar geldig.

Kan HACCP worden geïntegreerd met andere managementsystemen?

Ja, HACCP-certificeringen kunnen worden geïntegreerd met beheersystemen en normen zoals ISO 22000, die ook gericht zijn op voedselveiligheid.

Hoe kun je meer te weten komen over HACCP-certificering?

Bezoek de website van de HACCP certificeringsinstantie die het meest relevant is voor je organisatie.

Bronnen

- [DQS](#)
 - [American Society for Quality](#) (Amerikaanse vereniging voor kwaliteit)
 - [Veilig kwaliteitsvoedselinstituut](#)
 - [Amerikaanse FDA \(Food and Drug Administration\)](#)
 - [Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid \(EFSA\)](#)
 - [Internationale Standaardisatie Organisatie \(ISO\)](#)
- (Bronnen gecontroleerd 21.12.2023)

Auteur



Adam

Met 2+ jaar ervaring blinkt Adam uit in het Platform-team. Hij zorgt voor onze uitstekende software-infrastructuur, cloudomgeving en tooling voor ontwikkelaars. Vaak houdt hij zich bezig met sport.

[Lees auteurprofiel](#)

Herzieningen

Original version | december 21, 2023

Written by: [Adam](#)

[Please read our editorial process for more information](#)

