



Polska

Większe bezpieczeństwo.  
Większa wartość.

[www.tuevpolska.pl](http://www.tuevpolska.pl)

# System HACCP

## Podstawa do zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

System HACCP jest systemowym postępowaniem mającym na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń żywności, z punktu widzenia bezpieczeństwa oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń.

System HACCP pozwala na uzyskanie pewności, że zakład wykonał wszystko dla bezpieczeństwa wyrobu i konsumenta, w odniesieniu do przepisów, zasad dobrej praktyki produkcyjnej i potrzeb klientów.

### System HACCP opiera się na 7 zasadach:

1. Przeprowadzenie analizy zagrożeń.
2. Określenie krytycznych punktów kontroli.
3. Ustalenie wartości krytycznych.
4. Ustalenie sposobu monitorowania parametrów kontrolnych.
5. Ustalenie działań korygujących, które muszą być podjęte, gdy monitorowanie wykaże przekroczenie założonych parametrów kontrolnych w krytycznych punktach kontroli.
6. Ustalenie procedur weryfikacji potwierdzających skuteczność systemu.
7. Opracowanie dokumentacji systemu HACCP uwzględniającej wszystkie procedury i zapisy odpowiednie do działań wynikających z zasad systemu.

### Korzyści posiadania certyfikowanego przez TÜV SÜD systemu HACCP:

- niezależna weryfikacja systemu HACCP;
- zapewnienie zgodności z wymaganiami prawnymi;
- zmniejszenie strat produkcyjnych;
- zwiększenie efektywności pracy;
- spełnienie wymagań przetargowych;
- redukcja nadzoru przez władze sanitarne i stopniowe zmniejszenie częstotliwości sprawdzania produktu końcowego.



CERT NO.: H-XXXX-XXXX  
CODEX CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003)

**W celu otrzymania bardziej szczegółowych informacji na temat naszej oferty, prosimy o kontakt:**

TÜV SÜD Management Service

ul. Towarowa 35 · 61-896 Poznań · Polska · Tel: +48 61 850 74 08

Kontakt: Anna Dąbrowska · Email: [a.dabrowska@tuevpolska.pl](mailto:a.dabrowska@tuevpolska.pl)

