

Respect de l'HACCP assoupli

Qu'entend-on par le respect de l'« HACCP assoupli » ?

Le respect de l'HACCP assoupli consiste à respecter les principes suivants, en plus des Bonnes Pratiques d'Hygiène:

- les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives peuvent être préalablement définis dans le cadre d'un guide ;
- les seuils critiques peuvent être fixés sur base des normes réglementaires concernées et/ou en absence de normes, sur base de l'observation sensorielle et/ou d'un guide ;
- concernant les procédures de surveillance, l'obligation d'enregistrer les contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non conformités. Néanmoins, l'ensemble des résultats d'analyse doit être conservé ;
- la documentation relative au système HACCP peut être remplacée par un guide ;
- les enregistrements des contrôles effectués doivent être conservés 6 mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum 6 mois.