

## Respect van de light Hasard analysis critical control points (light HACCP)

Het respect van light HACCP houdt in, bovenop de goede hygiëne praktijken, volgende principes na te leven:

- De gevaren, de identificatie van kritische punten en de corrigerende acties mogen vooraf worden vastgelegd in het kader van een gids;
- De kritische grenzen mogen worden vastgelegd op basis van de betreffende reglementaire normen en/of in afwezigheid van normen, op basis van sensorische waarnemingen en/of van een gids;
- In verband met de bewakingsprocedures mag de verplichting om registratie van de uitgevoerde controles bij te houden worden beperkt tot de registraties van non-conformiteiten. Niettemin, moet het geheel der analyseresultaten bewaard worden;
- De documentatie met betrekking tot het HACCP-systeem mag worden vervangen door een gids;
- De registraties van de uitgevoerde controles moeten worden bewaard tot 6 maand na afloop van de minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of , bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste 6 maand.