

Respect van de goede hygiëne praktijken (GHP)

De sleutelementen van de goede hygiëne praktijken zijn:

1. de procedures inzake reinigen en desinfecteren;
2. ongediertebestrijding;
3. de kwaliteit van het gebruikte water;
4. de beheersing van de koude- en/of warmteketen en het registreren en het beheer van non-conformiteiten;
5. de gezondheid van het personeel voor zover die van invloed is op de veiligheid van de voedselketen;
6. persoonlijke hygiëne;
7. opleiding;
8. het ontwerp en onderhoud van infrastructuur en uitrusting;
9. afvalbeheer;
10. controle van de inkomende producten;
11. maatregelen om fysische, chemische en microbiologische contaminatie te vermijden;
12. het hanteren van producten (inclusief verpakken, opslag en vervoer).