

Certificering HACCP Voedselveiligheid



Het certificatieschema Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) is beëindigd per 1 januari 2021. Als producent of verwerker van voedingsmiddelen kunt u bij Kiwa terecht voor HACCP-alternatieven als ISO 22000 of FSSC 22000.

De beheerder van het HACCP-certificatieschema, Stichting SCV, besloot in 2017 de HACCP-certificatie. Reden daarvoor was het dalende aantal HACCP-certificaten en de wetenschap dat er in de markt voldoende alternatieven voor het HACCP-schema beschikbaar zijn. Stichting SCV besloot tot een ruime uitfaseringsperiode: het HACCP-schema eindigde officieel op 1 januari 2021. Zo hadden certificaathouders voldoende tijd om over te stappen op een ander certificeringsschema voor voedselveiligheid.

Als uw organisatie voedsel produceert, bewerkt of verwerkt en u wilt aantonen dat u zich inzet voor voedselveiligheid, klanten op de eerste plaats stelt en voldoet aan geldende regelgeving, kunt kiezen voor een kwaliteitssysteem volgens [ISO 22000](#) en [FSSC 22000](#). Met certificering laat u uw klanten en partners zien dat u zich met strikte processen rondom voedselveiligheid inzet voor hygiëne en gezondheid.