

## HACCP-sertifisering – Hazard Analysis and Critical Control Points



**HACCP er en internasjonalt anerkjent metode for å styre risiko i forbindelse med mattrygghet. Relevant for alle organisasjoner uansett størrelse og posisjon i næringskjeden.**

Relevant for alle organisasjoner uansett størrelse og posisjon i næringskjeden.

HACCP er en internasjonalt anerkjent metode for å styre risiko i forbindelse med mattrygghet. HACCP-kravet gjelder for alle virksomheter som lagrer, produserer eller selger næringsmidler.

HACCP legger grunnlaget for andre standarder og sertifiseringer for mattrygghet, som ISO 22000 og FSSC 22000. Sertifiseringen viser kundene og partnerne dine at du har gode sikkerhetsrutiner og at du bryr deg om hygiene og helse.

### Syv prinsipper

HACCP er basert på syv prinsipper som viser at du har kontroll på mattrygghet, og som dekker hele prosessen fra risikoanalyse til registrering.

- Gjennomføre risikoanalyser av biologiske, kjemiske eller fysiske risikoer for mattryggheten.
- Finne kritiske kontrollpunkter.
- Utarbeide kritiske kontrollgrenser, for eksempel minimumstemperatur og -tid for tilberedning
- Utarbeide et system for overvåking av kritiske kontrollpunkter.
- Utarbeide korrigerende tiltak.
- Utarbeide en rutine for kontroll for å sikre at HACCP-systemet fungerer som det skal.
- Utarbeide dokumentasjon og registre

### Bakgrunn

**Sertifisering**  
**Kiwa Norge**  
NO.salgsertifisering@kiwa.com  
+47 22 86 50 00



HACCP har vært en del av næringsmiddelindustrien siden 1950-tallet. HACCP har til hensikt å sikre at alle helsefarer som utgjør en risiko for mattryggheten er kjent, forebygget, eliminert eller redusert til et akseptabelt nivå.

Ved å samarbeide med Kiwa kan du dra nytte av HACCP ved å forbedre risikovurderingene dine og rutinene for mattrygghet slik at du oppfyller kravene fra partnere og nye kunder.

## Fordeler

- Reduser matrisiko og uønskede hendelser
- Øk fortjenesten og forbedre omdømmet
- Økt effektivitet gjennom å optimalisere ressursene og redusere kostnadene
- Møt kundenes krav og behov gjennom å vise at produktene og tjenestene holder høy kvalitet og er trygge
- Reduser risikoen for søksmål gjennom å redusere mattrygghetsrisikoer og uønskede hendelser
- Bli mer konkurransedyktig i det internasjonale markedet, også gjennom nye samarbeidsmuligheter
- Vær en attraktiv arbeidsgiver
- Sikre samsvar

HACCP er grunnlaget for andre standarder, som ISO 22000 og FSSC 22000, og bidrar til å strømlinjeforme mattrygghetstiltakene dine og forbedre dokumentasjonen og rutinene.

---

**Sertifisering**  
**Kiwa Norge**  
NO.salgsertifisering@kiwa.com  
+47 22 86 50 00

