

Le système HACCP repose sur 7 principes

- 1. Identifier des dangers sanitaires et des mesures de prévention nécessaires pour les maîtriser**
- 2. Déterminer les points (étapes opérationnelles) qui peuvent être contrôlés pour éliminer le ou les dangers ou minimiser leur probabilité d'apparition (Point Critique de Contrôle - CCP)**
- 3. Etablir les limites critiques à respecter pour s'assurer que le CCP est maîtrisé**
- 4. Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise des CCP**
- 5. Etablir des actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance relève que le CCP n'est pas maîtrisé et de permettre en retour de le maîtriser.**
- 6. Etablir des procédures de vérification incluant des tests et procédures complémentaires afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement**
- 7. Etablir un système documentaire concernant toutes les procédures et enregistrements appropriés à ces principes et à leurs applications.**