

PELAN HAZARD ANALYSIS AND CRTICAL CONTROL POINT (HACCP)

Program yang mengenalpasti, menilai dan mengawal kemudaratan yang signifikan bagi memastikan keselamatan makanan terjamin. Program ini melibatkan 7 prinsip seperti berikut:

1. **M**enjalankan analisis kemudaratan;
2. **M**engenalpasti titik kawalan kritikal;
3. **M**enentukan had kritikal;
4. **M**enentukan langkah pemantauan titik kawalan kritikal;
5. **M**enentukan langkah pembetulan;
6. **M**enentukan prosedur verifikasi; dan
7. **M**ewujudkan sistem rekod bagi prosedur berkaitan.

