



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HACCP KRİTİK KONTROL NOKTALARI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

HACCP sistemi, gıda güvenliği konusunda geliştirilmiş etkin risk yönetim sistemidir. Bu sistemin temel prensibi, son üründe oluşabilecek ve ürünü bu tehlikelerden koruyacak önlemleri önceden belirlemek, tehlike oluşturan kritik kontrol noktalarını tespit etmektir. Bu noktalarda gereken önlemleri alarak ürünün sağlık açısından güvenliğini, dolayısıyla tüketici memnuniyetini garanti altına almaktır.