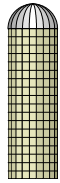


(H.A.C.C.P)

Είναι ο συστηματικός, επιστημονικός έλεγχος της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων σε κάθε στάδιο της παραγωγής και της επεξεργασίας τους μέχρι το τραπέζι του εστιατορίου, τον πάγκο του μικροπωλητή ή το ράφι του Super Market. Το HACCP σχεδιάζεται από την επιχείρηση με τη βοήθεια εξειδικευμένων επιστημόνων για να προλάβει ή να εξαλείψει τα προβλήματα, εγκαθιστώντας σημεία ελέγχου σε κάθε στάδιο της διαδικασίας της παραγωγής όπου πιθανόν να υπάρξουν κρίσιμες καταστάσεις.



HACCP στην
ΕΚΤΡΟΦΗ



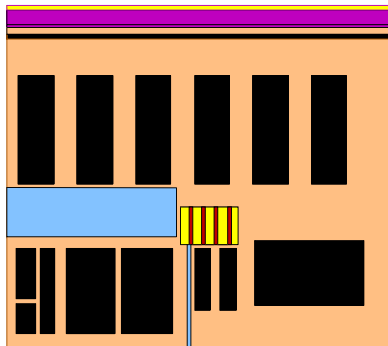
HACCP στο
ΣΦΑΓΕΙΟ



HACCP
στην
Μεταφορά



HACCP στο **SUPER MARKET**

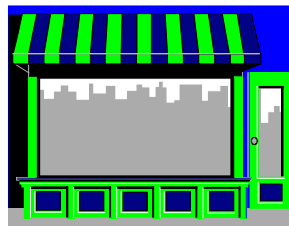


Οικία Καταναλωτή
Τέλος του HACCP



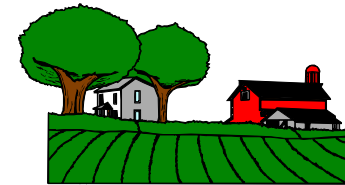
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ή στη ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ

HACCP στο
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ



HACCP στο

HACCP στις
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ



HACCP σε
ΑΙΛΙΕΥΜΑΤΑ/ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ



Αγρότες, Κτηνοτρόφοι, Επιχειρηματίες,

Μην ξεχνάτε ότι δεν αρκούν η γευστικότητα, η τιμή και η εξωτερική εμφάνιση ενός προϊόντος για να εξασφαλίσουν την επιτυχία του στην αγορά.

το πιο σημαντικό είναι

Η ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ