

1. Tukijärjestelmä

- Laaditaan järjestelmä, jossa kuvataan keinot ja tarvittaessa seurantamenettelyt vaarojen hallitsemiseksi

2. Vaarojen tunnistaminen ja arviointi

- Tunnistetaan kaikki toimintaan liittyvät vaarat, arvioidaan vaarojen vakavuus ja todennäköisyys eri työvaiheissa

3. Hallintakeinojen määrittäminen

- Määritetään tunnistetuille vaaroille hallintakeinot



Tukijärjestelmä tai sen vahvistaminen

- Vaaroja hallitaan jo tukijärjestelmään sisältyvillä keinoilla, olemassa olevia keinoja parannetaan tai luodaan kokonaan uusia



Kriittinen hallintapiste (CCP)

- Työvaihe, jonka hallinta on oleellisen tärkeää elintarvikeeturvallisuuden varmistamiseksi ja johon vaaran hallinta voidaan kohdistaa



4. HACCP-ohjelma

- Toiminnassa todettu kriittinen hallintapiste, jolle laaditaan HACCP-periaatteiden mukaiset pysyvät menettelyt vaaran hallitsemiseksi eli HACCP-ohjelma



Omavalvonnan toteuttaminen, päivittäminen ja kirjanpito