

HACCP adalah sistem manajemen risiko yang mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan risiko bahaya terkait keamanan pangan di seluruh lini jaringan rantai pasokan. Standar yang mengatur terkait kontrol bahaya keamanan pangan ini adalah SNI CXC 1:1969 (Versi 2022).

HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points)

LSSM-024-IDN (Amd-1)

RUANG LINGKUP

1. Buah & Sayur (04)
2. Lemak, minyak dan emulsi minyak (02)
3. Serealia dan produk serealia (06)
4. Produk bakeri (07)
5. Daging dan produk daging (08)
6. Ikan dan produk perikanan (09)
7. Gula dan pemanis termasuk madu (11)
8. Kembang gula/permen dan coklat (05)
9. Garam, rempah, sup, saus, salad, produk protein KAN (12)
10. Minuman tidak termasuk produk susu (14)

Kegunaan HACCP bagi bisnis pangan Indonesia Yaitu:

- ✓ Mencegah kehilangan target pasar atau pembeli
- ✓ Meningkatkan kepercayaan konsumen
- ✓ Meningkatkan keamanan produk pangan
- ✓ Mencegah penarikan produk dari peredaran
- ✓ Mengurangi kerugian dan pemborosan biaya akibat produk yang kurang aman
- ✓ Mencegah penutupan pabrik
- ✓ Melakukan pembersihan pabrik secara berkala

