Las 10 cosas básicas que todos deben saber de

1. HACCP está enfocado a la inocuidad de los alimentos.
2. HACCP identifica peligros de inocuidad a través de un análisis del proceso de fabricación.
3. HACCP se puede aplicar en toda la cadena de alimentos.
4. Los Planes HACCP se hacen por producto o familias de productos.
5. HACCP busca controlar los peligros de inocuidad a un nivel aceptable.
6. HACCP tiene un enfoque preventivo.
7. HACCP tiene como base Prerrequisitos/Buenas Prácticas de Higiene.
8. HACCP está basado en evidencia científica.
9. HACCP hace a las empresas mas sólidas.
10. HACCP involucra a todos en la organización.

¿Cuál otra agregarías?