

O HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo) é um sistema de segurança alimentar criado para prevenir a ocorrência de potenciais problemas durante operações com alimentos. A prevenção é feita através da avaliação dos perigos inerentes ao produto ou ao processo, seguida da determinação dos passos necessários para controlar os perigos identificados.

O HACCP consiste, então, na identificação e monitorização de perigos específicos que podem afectar de forma prejudicial a segurança dos produtos alimentares. Estes perigos podem ser de origem:

- Biológica (bactérias, vírus, fungos e parasitas);
- Química (resíduos de pesticidas, agentes de limpeza e desinfecção, etc.);
- Física (areia, vidro, metais, pêlos, cabelos, etc.).