

Sistemele de siguranță a alimentelor HACCP reprezintă o abordare științifică, rațională și sistematică de identificare, evaluare și control a pericolelor în procesul de producere, prelucrare, manipulare, preparare și utilizare a alimentelor. Aceste sisteme sunt elaborate pentru a asigura siguranța alimentelor în timpul consumului și acestea să nu prezinte un pericol pentru sănătate. Sistemele HACCP sunt integrate în procese, astfel oferind o abordare preventivă și mai eficientă din punct de vedere a costurilor în comparație cu sistemele mai puțin eficiente de testare a produsului finit la sfârșitul procesului.

HACCP poate fi aplicat de-a lungul lanțului alimentar de la producerea primară până la consumatorul final; implementarea acestor sisteme trebuie să se bazeze pe rezultatele cercetărilor științifice privind riscurile sănătății umane. Implementarea HACCP mai oferă și alte beneficii semnificative, cum ar fi inspecția suplimentară (din partea autorităților) și promovarea comerțului internațional prin creșterea încrederii față de siguranța alimentului.

La nivel global, sistemele de management a siguranței alimentare devin tot mai importante. Deși încă nu este un standard obligatoriu pentru producătorii de fructe și legume, exportatorii trebuie să fie la curent la fel ca prelucrării de fructe și legume, aderarea la HACCP crește în importanță în Europa. Sistemul este aplicabil tuturor companiilor din lanțul alimentar, inclusiv întreprinderile care prelucrează, tratează, ambalează, transportă, distribuie și comercializează produse alimentare.

Legislația UE curentă, după cum se indică în Directiva 93/43/EEC, solicită respectarea HACCP de la întreprinderile de prelucrare din cadrul UE. Importatorii din UE, în schimb, o solicită de la partenerii lor din afara UE. Recent a fost adoptat un nou regulament (EC 852/2004) care impune aceleași cerințe de siguranță alimentară atât pentru produsele alimentare produse în UE, cât și pentru acele importate în UE. Noul regulament, care a intrat în vigoare la 1 ianuarie 2006, de fapt obligă prelucrătorii care exportă în UE să se conformeze sistemelor HACCP.

La 18 martie 2004 Parlamentul Moldovei a aprobat Legea No.78-XV cu privire la produsele alimentare, care reglementează producerea și condițiile de bază privind circuitul acestor produselor. Conform acestei legi, principiile HACCP sunt declarate elementul de baza a sistemului de siguranță alimentară, iar companiilor moldovenești de prelucrare li se cere să implementeze sistemul HACCP până la 1 ianuarie 2007.

Proiectul de Dezvoltare a Businessului Agricol (PDBA) al USAID/CNFA oferă asistență tehnică companiilor din Moldova care doresc să implementeze sistemele de siguranță alimentare bazate pe principiile HACCP.