**Wprowadzenie systemu HACCP wymaga spełnienie dwunastu etapów:**

1. ***Powołanie zakładowego zespołu ds. HACCP.***
2. ***Zdefiniowanie (opisanie) produktu.***
3. ***Określenie przeznaczenia produktu.***
4. ***Sporządzenia schematu technologicznego zawierającego wszystkie etapy procesu produkcyjnego.***
5. ***Zweryfikowanie schematu technologicznego w praktyce*.**
6. Sporządzenie wykazu zagrożeń na każdym etapie i wykazu środków prewencyjnych (zapobiegawczych).
7. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontrolnych (CCP).
8. Dla każdego CCP ustalenie docelowych wartości (limitów krytycznych) parametrów i określenia tolerancji.
9. Ustalenie systemu monitorowania dla każdego CCP.
10. Ustalenie działań korekcyjnych (korygujących) w przypadku nie spełnienia wartości krytycznych parametrów.
11. Określenie zasad weryfikacji systemu.
12. Ustalenie zasad tworzenia dokumentacji systemu i przechowywania zapisów.

Pięć pierwszych etapów postępowania to działania wstępne (zalecane), a kolejne odpowiadają siedmiu zasadom, na których bazuje metoda HACCP. (objęte obowiązkiem prawnym)