**Korzyści wynikające ze stosowania systemu HACCP**

Zastosowanie sytemu HACCP przynosi korzyści konsumentom ponieważ zmniejsza zagrożenie chorobami i zwiększa zaufanie do producentów żywności. Jest też korzystne dla producentów i przetwórców żywności, stanowiąc narzędzie obrony przed nieuzasadnionymi reklamacjami. Jest też dla nich orężem w walce z konkurencją, poprawiając wizerunek firmy.

Najistotniejsze korzyści wynikające ze stosowania systemu HACCP:

1. Zapobieganie występowaniu zagrożeń w całym łańcuchu produkcyjnym
2. Zapewnienie bezpieczeństwa produktu końcowego
3. Możliwość dokładnego ustalenia zakresu kontroli w zakładzie przez wskazanie potencjalnych zagrożeń
4. Redukcja nadzoru prowadzonego przez władze sanitarne i stopniowe zmniejszenie częstotliwości sprawdzania produktu końcowego
5. Ustalenie zakresu odpowiedzialności poszczególnych pracowników nadzorujących CCP
6. Sprawniejsza organizacja pracy oraz zmniejszenie ogólnych kosztów produkcji.

Wady Stosowania Systemu

1. Wymaga nakładów finansowych
2. Wymaga zaangażowania i szkoleń
3. Może powodować dodatkowe koszty
4. Wymaga systematycznej weryfikacji
5. Posiada charakter biurokratyczny