HACCP-Konzept

Betriebsangaben, Basishygiene und Überprüfungen nach Art. 5 VO (EG) Nr. 852/2004

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: | Verantwortliche Person: | Erstellt am:

Tätigkeiten, Speisen und Produkte:

Basishygiene

Nachweis	vorhanden	Zuständig	Ort der Ablage
Wareneingangskontrolle	ja / nein		
Temperaturliste für Kühlschrank und Tiefkühler	ja / nein		
Kerntemperatur beim Erhitzen	ja / nein		
Ausgabetemperatur und Heißhalten	ja / nein		
Reinigungs- und Desinfektionsplan	ja / nein		
Personalschulung und Belehrung nach § 43 IfSG	ja / nein		
Schädlingsbekämpfung	ja / nein		
	ja / nein		
	ja / nein		
	ja / nein		

Überprüfungen

Datum	Anlass, z. B. regelmäßige Durchsicht der Aufzeichnungen, Änderung an Produkt, Herstellungsprozess oder Arbeitsschritt	Unterschrift

Das HACCP-Konzept bei jeder Änderung an der Herstellung überprüfen und anpassen. Nachweise der Basishygiene aufbewahren, bis die Lebensmittel, auf die sie sich beziehen, abgelaufen sind, empfohlen mindestens ein Jahr. Vorlagen für die Nachweise: haccp-nachweis.de/vorlagen

Die Nachweise der Basishygiene digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____

HACCP-Plan

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte, eine Zeile je Prozessstufe und Gefahr

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: _____ Stand: _____ Seite: _____ von _____

Prozessstufe	Gefahr (biologisch, chemisch, physikalisch)	Lenkungsmaßnahme	CCP	Grenzwert	Überwachung (wie, wie oft, wer)	Korrekturmaßnahme	Verifizierung
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				
			ja / nein				

Jeden Arbeitsschritt vom Wareneingang bis zur Ausgabe eintragen, die Gefahr genau benennen, z. B. Salmonellen oder Glassplitter. CCP „ja" nur, wenn hier die Gefahr gezielt beseitigt oder verringert wird (z. B. durch Erhitzen), ein Grenzwert rechtzeitig geprüft wird und feststeht, was bei einer Abweichung zu tun ist. Der Grenzwert kann eine Beobachtung sein, z. B. sichtbares Kochen. Alle anderen Gefahren über die Basishygiene beherrschen.

Die Nachweise der Basishygiene digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____