

Formblatt Festlegung Kritischer Kontrollpunkte

Produktgruppe: _____

Verantwortlich: _____

Datum: _____

Prozessschritt gemäß Fließdiagramm: _____			
Beschreibung des Prozessschrittes/der Gefährdung:			
1.	Existieren an dieser Stelle vorbeugende Maßnahmen, mit dem Ziel, Gefährdungen zu verhindern oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	weiter in Nr. 2 weiter in Nr. 3
2.	Wird die Gefahr durch diese Maßnahme beseitigt oder auf ein annehmbares Maß reduziert?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	CCP weiter in Nr. 4
3.	Ist die Prozessbeherrschung an dieser Stelle unerlässlich?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Verf. ändern kein CCP
4.	Ist eine Kontamination an dieser Stelle über das annehmbare Maß hinaus möglich bzw. kann sich die Gefährdung auf ein nicht akzeptables Maß erhöhen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	weiter in Nr. 5 kein CCP
5.	Wird die Gefährdung auf einer späteren Prozessstufe beseitigt oder auf ein annehmbares Maß reduziert?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	kein CCP CCP

Ablage: _____

Unterschrift: _____



Kontrollhäufigkeit: _____

Muster-Formblatt Festlegung Kritischer Kontrollpunkte

Produktgruppe: Geflügel

Verantwortlich: Hans Dampf

Datum: 29.04.03

Prozessschritt gemäß Fließdiagramm: Anlieferung

Beschreibung des Prozessschrittes/der Gefährdung:

Unterbrechung der Kühlkette durch zu langen Zeitraum zwischen Anlieferung und Einlagerung im Kühlraum, dadurch Risiko der starken Keimvermehrung

1.	Existieren an dieser Stelle vorbeugende Maßnahmen, mit dem Ziel, Gefährdungen zu verhindern oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren?	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	weiter in Nr. 2 weiter in Nr. 3
2.	Wird die Gefahr durch diese Maßnahme beseitigt oder auf ein annehmbares Maß reduziert?	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	CCP weiter in Nr. 4
3.	Ist die Prozessbeherrschung an dieser Stelle unerlässlich?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Verf. ändern kein CCP
4.	Ist eine Kontamination an dieser Stelle über das annehmbare Maß hinaus möglich bzw. kann sich die Gefährdung auf ein nicht akzeptables Maß erhöhen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	weiter in Nr. 5 kein CCP
5.	Wird die Gefährdung auf einer späteren Prozessstufe beseitigt oder auf ein annehmbares Maß reduziert?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	kein CCP CCP

Ablage: Ordner Gefahrenanalyse

Unterschrift: Hans Dampf



Empfohlene Kontrollhäufigkeit: bei Einführung des betrieblichen Eigenkontrollsystems/
nach Bedarf

Lesen Sie mehr im Nachschlagewerk "Dokumentation in Großküchen"!