

**Muster-Formblatt
HACCP-Plan**

Produktgruppe: rohe Hackfleischprodukte

Datum: 23.04.03

Produkt/ Prozessschritt	Gefahr	Kritischer Kontrollpunkt	Hygiene- Kontrollpunkt	Kritischer Grenzwert	sonstige Maßnahmen	Überwachung	Korrektur- maßnahmen
Anlieferung	starke Keim- vermehrung durch Unter- brechung der Kühlkette	ja	nein	$\leq 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$ (HFLV)	sofort nach Annahme in Kühlraum bringen	Temperatur überprüfen	Küchen- leitung infor- mieren, Lieferung zurweisen
Lagerung	starke Keim- vermehrung durch falsche Lager- temperatur	ja	nein	$\leq 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$ (HFLV)	nein	Kühlraum- temperatur überwachen	Kühlraum- temperatur neu regeln, Lebens- mittel überprüfen

Ablage: Ordner Gefahrenanalyse

Unterschrift: Hans Dampf

 **Empfohlene Kontrollhäufigkeit:** bei Einführung des betrieblichen Eigenkontrollsystems/
bei Bedarf

Seite: 1