

HACCP

Gefahrenanalyse

- kostenlos -



Word-Vorlage





Word-Vorschau

Hier werden nur Auszüge dargestellt!
Nach dem Erwerb steht Ihnen selbstverständlich die vollständige Version im offenen Dateiformat zur Verfügung.



Material (nur bei Prozessschritt „Warenannahme“)	Chemische Gefahr	Chemische Gefahr Kontrollmechanismus	Biologische Gefahr
Weizenmehl	Gluten Allergen	Deklaration in Zutatenliste	NA
Milchpulver	Lactose Allergen	Deklaration in Zutatenliste	Salmonellen
Salz	NA	NA	NA
Zucker	NA	NA	NA
Hefe (gekühlte Lagerung)	NA	NA	NA
Sonnenblumenöl	Freie Fettsäuren	Wareneingangskontrolle	NA
Wasser	Chemische Kontamination	Trinkwasseruntersuchung	Erhöhte Keimbelastung
PE Beutel	NA	NA	NA
Clins	NA	NA	NA



Übersicht

- ▶ Tabellarische Darstellung verschiedener Prozessschritte
- ▶ Zuweisung verschiedener Gefahren zu den jeweiligen Prozessschritten
- ▶ Detailliertes Beispiel zum besseren Verständnis

Vorgehensrichtlinie Gefahreanalyse zum HACCP System

Prozessschritt	Material (nur bei Prozessschritt „Warenannahme“)	Chemische Gefahr	Chemische Gefahr Kontrollmechanismus	Biologische Gefahr

Freigabe: _____ Datum: _____

Verfassen: _____ Datum: _____



Inhalt

Prozessschritt	Material (nur bei Prozessschritt „Warenannahme“)	Chemische Gefahr	Chemische Gefahr Kontrollmechanismus	Biologische Gefahr	Biologische Gefahr Kontrollmechanismus
	Druckluft	Verunreinigung mit Kompressorenöl	Verwendung von lebensmitteltauglichem Kompressorenöl	NA	NA
Sackware aufschütten (manuell)	NA	NA	NA	Salmonellen	Mitarbeiter Schulung, GMP
Sieb	NA	NA	NA	NA	NA
Wassermischerät	NA	NA	NA	NA	NA
Automatische Verwiegun	NA	NA	NA	NA	NA
Manuelle Verwiegun	NA	NA	NA	Salmonellen	Mitarbeiter Schulung, GMP
Kneten	NA	NA	NA	NA	NA
Teigruhe	NA	NA	NA	NA	NA
Teigteiler	NA	Chemische Kontaminanten	Verwendung von lebensmitteltauglichem Trennöl	NA	NA
Wiegen	NA	NA	NA	NA	NA

Hier können Sie ganz einfach Ihre firmeneigenen Daten eintragen.

An dieser Stelle finden Sie vorgegebene mögliche Gefahren.



Inhalt

Prozessschritt	Material (nur bei Prozessschritt „Warenannahme“)	Chemische Gefahr	Chemische Gefahr Kontrollmechanismus	Biologische Gefahr	Biologische Gefahr Kontrollmechanismus	Physikalische Gefahr

Erstellt:	Freigegeben:	Verteilt:
Datum:	Datum:	Datum:


 Den Codex Alimentarius finden Sie unter folgendem Link:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en?link=1&url=https://act32545422742542-workspace.fao.org/252F/entries/252F/codex/252F/standards/252F/CAC/252F/BRC/252F/1999/252F>

Sie können die HACCP Gefahrenanalyse ganz einfach selbst durchführen und erhalten somit einen zentralen Bestandteil des HACCP Konzepts.



Kostenloser Update-Service

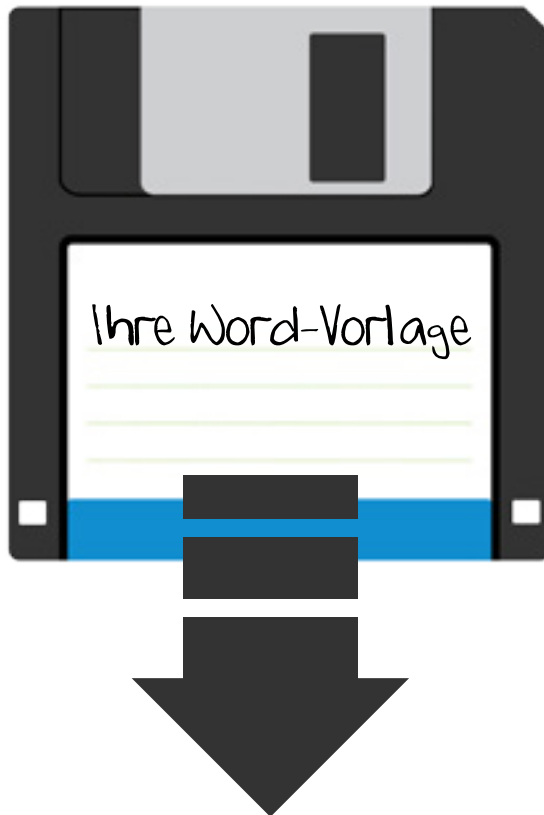
Bei ISO-Revisionsänderungen **innen 1 Jahres** nach Kauf dieses Vorlagenpakets wird Ihnen das Paket inklusive aktueller Normrevision **kostenfrei** zur Verfügung gestellt.





Sofortdownload

Ihr Komplettpaket steht Ihnen nach dem Kauf sofort zur Verfügung.





Zufriedenheitsgarantie

Ihre Autoren - mit **Erfahrung für Sie!**



Aus der **Praxis für Ihre Praxis**. Unsere Vorlagen, Checklisten, Formblätter und Schulungsunterlagen stammen alle von **erfahrenen Beratern**, die diese Musterdokumente mit Ihrem ganzen **Erfahrungsschatz** für Sie erstellt haben.