

# Kurzschulung HACCP



PowerPoint  
Vorschau





# Technische Info

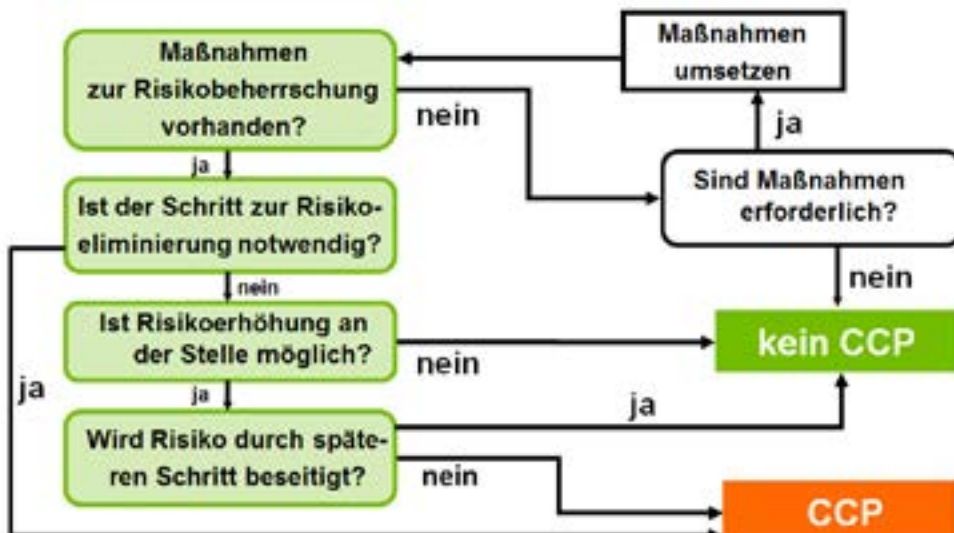


Anzahl PowerPoint-Folien: **9 Seiten**



Durchführungsdauer ca.: **20 Min.**

## 4. Ermitteln der Gefahren mit dem Entscheidungsbaum





# PowerPoint Vorschau

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

- ▼ Basierend auf Codex Alimentarius der WHO
- ▼ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene:  
→ Artikel 5 Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

**Verfahren  
einrichten, durchführen,  
aufrechterhalten,  
HACCP-Grundsätze umsetzen**



# Übersicht

- ▶ Fertige PowerPoint-Präsentation als Kurzschulung zum Thema HACCP
- ▶ Erstellt von Experten mit jahrelanger Praxiserfahrung

**H**azard = Gefahren  
**A**nalysis = Analyse  
**C**ritical = Kritische  
**C**ontrol = Lenkungs-  
**P**oints = Punkte





# Inhalt

## Auszüge der Präsentation

### 3. HACCP-Grundsätze

- a) **Ermitteln von Gefahren**
- b) **Bestimmen der kritischen Kontrollpunkte**
- c) **Festlegen von Grenzwerten**
- d) **Überwachen der kritischen Kontrollpunkte**
- e) **Korrekturmaßnahmen**
- f) **Verifizierungsverfahren**
- g) **Dokumente und Aufzeichnungen**

**Wer?**

Betriebe der Produktions-,  
Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe  
von Lebensmitteln



### 6. Festlegen von Grenzwerten

#### Festlegen der Kriterien

z. B.: Temperatur, Lagerdauer,  
Salmonellengehalt,  
Metall-Fremdkörper



#### Festlegen der Grenzwerte

nicht als Absolutzahl: z. B.: Maximum, Minimum, Grenzwert-Spanne

max.  $-18^{\circ}\text{C}$

mind.  $65^{\circ}\text{C}$

$80 - 85^{\circ}\text{C}$





# Inhalt

## Auszüge der Präsentation

### 4. Der Entscheidungsbaum



### 5. Risikofaktoren

#### Biologisch, z.B:

- ▼ Pathogene Mikroorganismen, Toxine, Mykotoxine, Parasiten

#### Chemisch, z.B:

- ▼ Rückstände (Umweltchemikalien wie PCB, Dioxine, Pflanzenschutzmittel), Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste, Antibiotika, Sulfonamide u. Ä.

#### Physikalisch, z.B:

- ▼ Metall, Glas, Steine, sonstige Fremdkörper, Verletzungsgefahr (Verpackung)

#### Allergene, z.B:

- ▼ Nach EU-Richtlinie LMIV VO (EG) 1169/2011, z.B. Erdnüsse, Nüsse, Ei, Milch, Soja, Fisch





# 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 PowerPoint-Paket 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.