HACCP-GEFAHRENANALYSE

Arbeitsblatt nach Art. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 · ein Blatt je Produktgruppe

Blatt ____ von ____

Betrieb		Bereich / Produktgruppe		Datum	
Erstellt von		Geprüft von		Version	

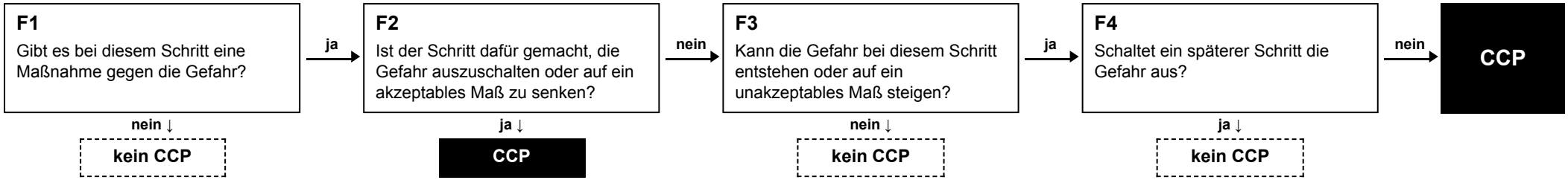
Nr.	Prozessschritt	Gefahr		Risiko	CCP?	Grenzwert	Überwachung			Korrekturmaßnahme	Nachweis
		Art	Beschreibung				wie	wie oft	wer		
1					☐ ja ☐ nein						
2					☐ ja ☐ nein						
3					☐ ja ☐ nein						
4					☐ ja ☐ nein						
5					☐ ja ☐ nein						
6					☐ ja ☐ nein						
7					☐ ja ☐ nein						
8					☐ ja ☐ nein						
9					☐ ja ☐ nein						
10					☐ ja ☐ nein						
11					☐ ja ☐ nein						

Art der Gefahr: B = biologisch (Keime) · C = chemisch (Reinigungsmittel) · P = physikalisch (Glas, Metall, Knochensplitter) · A = Allergene. **Risiko:** gering / mittel / hoch aus Wahrscheinlichkeit und Schwere der Folgen. **CCP?** mit dem Entscheidungsbaum auf Seite 2 prüfen. Einfache Gefahren beherrschen Sie mit Guter Hygienepraxis (GHP).

Muster ohne Gewähr

CCP-ENTSCHEIDUNGSBAUM

4 Fragen je Gefahr · darunter ein ausgefülltes Beispiel Bäckerei



F1 = nein: kein CCP, wenn an dieser Stelle keine Kontrolle nötig ist. Ist eine Kontrolle nötig, ändern Sie Schritt oder Verfahren. Baum nach Codex Alimentarius (FAO/WHO). Gehen Sie ihn für jede relevante Gefahr einzeln durch.

BEISPIEL BÄCKEREI MIT KONDITOREI BEISPIEL

Nr.	Prozessschritt	Gefahr		Risiko	CCP?	Grenzwert	Überwachung			Korrekturmaßnahme	Nachweis
		Art	Beschreibung				wie	wie oft	wer		
1	Wareneingang Sahne, Eier, Quark	biologisch	Keimwachstum durch Bruch der Kühlkette	mittel	nein (GHP)	Kühlware höchstens 7 °C*	Stichprobe Temperatur bei Annahme	jede Lieferung	annehmende Person	Ware zurückweisen, Lieferant informieren	Wareneingangsliste
2	Lagerung Mehl und Saaten	physikalisch, biologisch	Schädlinge, Fremdkörper	gering	nein (GHP)	Säcke geschlossen, keine Fraßspuren	Sichtkontrolle	wöchentlich	Backstube	Ware sperren, Schädlingsbekämpfer rufen	Kontrollplan Lager
3	Konditorcreme mit Ei kochen	biologisch	Überleben von Salmonellen	hoch	ja	Creme aufgekocht, mindestens 72 °C Kerntemperatur*	Thermometer	jede Charge	Konditor/in	Weiter erhitzen, sonst verwerfen	Temperaturliste Produktion
4	Creme abkühlen	biologisch	Keimvermehrung beim langsamen Abkühlen	hoch	ja	unter 10 °C in höchstens 2 Stunden*	Uhrzeit und Temperatur notieren	jede Charge	Konditor/in	Charge verwerfen, Kühlung prüfen	Abkühlprotokoll
5	Lagerung Sahnetorten in der Theke	biologisch	Keimwachstum	hoch	ja	höchstens 7 °C*	Thekentemperatur ablesen	morgens und mittags	Verkauf, Schichtleitung	Thermostat prüfen, Ware nach Dauer und Temperatur bewerten oder verwerfen	Temperaturliste Theke
6	Backen Brot und Brötchen	biologisch	Überleben von Keimen	gering	nein (GHP)	Produkt durchgebacken laut Rezeptur	Sichtprüfung, Backzeit laut Rezeptur	jede Charge	Bäcker/in am Ofen	Nachbacken	Rezeptur, Backprogramm
7	Belegen und Verkauf	Allergene	Allergen-Kreuzkontakt, z. B. Sesam, Nüsse	mittel	nein (GHP)	Allergenliste aktuell, getrennte Bleche	Rezeptur-Abgleich	bei jeder Änderung	Inhaber/in	Kennzeichnung korrigieren, Ware aussortieren	Allergenliste mit Datum

Beispiel Handwerksbäckerei mit Konditorei, ersetzt nicht Ihre eigene Gefahrenanalyse. Werte mit * sind Beispielwerte: mit der Lebensmittelüberwachung abstimmen oder an der Leitlinie des Bäckerhandwerks prüfen. Gefahrenart, Risiko, Zuständigkeit und Nachweis sind für das Beispiel angenommen.

Muster ohne Gewähr