|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.04.2 |
| Gefährdungsanalyse HACCP | | |

Hinweise zur Befüllung:

Dieses Formular dient der Gefahrenanalyse. In diesem Formular kann das HACCP-Team zunächst Gefahren zu den einzelnen Prozessschritten sammeln und sich darüber im Klaren sein, welche Kontrollmechanismen zu den erkannten Gefahren bereits umgesetzt werden, oder umgesetzt werden müssen. Zusätzlich dazu muss dann noch eine Risikobewertung (HACCP.04.3) erfolgen. Diese Analyse muss für alle zu verarbeitende Verarbeitungsvorgänge mit Lebensmittel umgesetzt werden.

Verarbeitungsvorgang: **Bezeichnung (Toastbrot herstellen usw.)**

Nummer HACCP Ablage: **01**

Datum: **TT.MM.JJJJ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess**  **Einzelschritte**  Annahme  Verarbeitung  Lagerung  Entsorgung | **Material**  (nur bei Annahme)  Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**  Gluten  Allergene  Lactose | **Chemische**  **Gefahr Kontrollen**  Deklaration Liste  Trinkwasser | **Biologische**  **Gefahr**  Salmonellen  Keimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**  Trinkwasser-untersuchung  Backprozesse  Schulung | **Physikalische Gefahr**  Fremdkörper  Schäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**  Kontrollen  Schulung  Werkzeuge nutzen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Prozess**  **Einzelschritte**  Annahme  Verarbeitung  Lagerung  Entsorgung | **Material**  (nur bei Annahme)  Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**  Gluten  Allergene  Lactose | **Chemische**  **Gefahr Kontrollen**  Deklaration Liste  Trinkwasser | **Biologische**  **Gefahr**  Salmonellen  Keimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**  Trinkwasser-untersuchung  Backprozesse  Schulung | **Physikalische Gefahr**  Fremdkörper  Schäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**  Kontrollen  Schulung  Werkzeuge nutzen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Prozess**  **Einzelschritte**  Annahme  Verarbeitung  Lagerung  Entsorgung | **Material**  (nur bei Annahme)  Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**  Gluten  Allergene  Lactose | **Chemische**  **Gefahr Kontrollen**  Deklaration Liste  Trinkwasser | **Biologische**  **Gefahr**  Salmonellen  Keimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**  Trinkwasser-untersuchung  Backprozesse  Schulung | **Physikalische Gefahr**  Fremdkörper  Schäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**  Kontrollen  Schulung  Werkzeuge nutzen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |