|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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**AnnahmeVerarbeitungLagerungEntsorgung | **Material** (nur bei Annahme)Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**GlutenAllergeneLactose | **Chemische** **Gefahr Kontrollen**Deklaration ListeTrinkwasser | **Biologische** **Gefahr**SalmonellenKeimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**Trinkwasser-untersuchungBackprozesseSchulung | **Physikalische Gefahr**FremdkörperSchäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**KontrollenSchulungWerkzeuge nutzen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Prozess****Einzelschritte**AnnahmeVerarbeitungLagerungEntsorgung | **Material** (nur bei Annahme)Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**GlutenAllergeneLactose | **Chemische** **Gefahr Kontrollen**Deklaration ListeTrinkwasser | **Biologische** **Gefahr**SalmonellenKeimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**Trinkwasser-untersuchungBackprozesseSchulung | **Physikalische Gefahr**FremdkörperSchäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**KontrollenSchulungWerkzeuge nutzen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Prozess****Einzelschritte**AnnahmeVerarbeitungLagerungEntsorgung | **Material** (nur bei Annahme)Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**GlutenAllergeneLactose | **Chemische** **Gefahr Kontrollen**Deklaration ListeTrinkwasser | **Biologische** **Gefahr**SalmonellenKeimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**Trinkwasser-untersuchungBackprozesseSchulung | **Physikalische Gefahr**FremdkörperSchäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**KontrollenSchulungWerkzeuge nutzen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |