|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.05.1 |
| Anlage: Beschreibung kritischer Lenkungspunkte CCP | | |

Die kritischen Lenkungspunkte sollen so genau wie möglich, jedoch auch sehr verständlich und praxisnah beschrieben werden.

CCP Beschreibung: **Text**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kritischer Lenkungspunkt**  (Name und Nummer) |  |
| **Prozessschritt** |  |
| **Gefahr** |  |
| **Kritischer Grenzwert** |  |
| **Überwachungsmaßnahmen und Überwachungshäufigkeit, Verantwortlichkeit** |  |
| **Korrekturmaßnahmen**  (inkl. Verantwortlichkeit) |  |
| **Verifizierung der Überwachung und Korrekturmaßnahmen** (Häufigkeit und Verantwortlichkeit) |  |
| **Dokumentation**  (Verweis auf Formblatt) |  |