|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.10.8 |
| Anlage: Dokumentation HACCP | | |

**Bestandteile des HACCP-Konzepts**

Eine nachweisliche Dokumentation ist in den folgenden Bereichen erforderlich:

* Politik in Bezug auf Lebensmittelsicherheit
* Verfahrensanweisung Umsetzung HACCP
* Liste HACCP-Team mit Stellvertretungen
* Darstellung der Produktbeschreibungen
* Darstellung des Verwendungszwecks
* Fließdiagramme für die einzelnen Produktgruppen und Herstelllinien
* HACCP-Plan
* Auflistung und Bewertung der Gefahren
* Bewertung des Risikos in einzelnen Fließbildschritten
* Identifizierung der CCPs
* Festlegung der kritischen Grenzwerte
* Festlegung der Methoden und Häufigkeiten der Überwachung
* Festlegung von Verantwortlichkeiten
* Festlegung von Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen
* Arbeitsanweisungen zur Überprüfung der CCPs
* Arbeitsanweisungen zum Verhalten bei Abweichungen
* Planung der Schulungen des HACCP-Teams und der Mitarbeiter
* Vorgaben zur Verifizierung