|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.11.0 |
| Anlage: Formular Präventivprogramm | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Thema |  | | | |
| Verantwortung |  | | | |
| Ziel und Zweck |  | | | |
| Gefährdungen |  | | | |
| Risikobewertung  Wahrscheinlichkeit  Auswirkung  Risikoniveau |  | | | |
| Maßnahmen  Wer, muss Was, wie oft umsetzen? |  | | | |
| Was | Wer | Anzahl | Doku |
|  |  |  |  |
| CCPs  Kritische Lenkungspunkte |  | | | |
| CPs / oPRPs  Lenkungspunkte / operative Präventivmaßnahmen |  | | | |
| Monitoring  Prüfen und Überwachen  Wer, muss Was, wie oft umsetzen? |  | | | |
| Was | Wer | Anzahl | Grenzwerte |
|  |  |  |  |
| Verifizierung  Maßnahmen zur sicheren Umsetzung  Wer, muss Was, wie oft umsetzen? |  | | | |
| Was | Wer | Anzahl | Grenzwerte |
|  |  |  |  |
| Korrekturmaßnahmen |  | | | |
| Allg. Validierung  Ziele und Maßnahmen |  | | | |
| Bemerkungen |  | | | |
| Unterlagen (Anlagen)  Vorschriften, Quellenangabe |  | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Datum** | **Unterschrift** |
| Erstellt: |  |  |
| Geprüft: |  |  |
| Freigabe PRP-Verantwortliche/r |  |  |