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

|  |  |
| --- | --- |
| Thema |  |
| Verantwortung |  |
| Ziel und Zweck |  |
| Gefährdungen |  |
| RisikobewertungWahrscheinlichkeitAuswirkungRisikoniveau |  |
| MaßnahmenWer, muss Was, wie oft umsetzen? |  |
| Was | Wer | Anzahl | Doku |
|  |  |  |  |
| CCPsKritische Lenkungspunkte |  |
| CPs / oPRPsLenkungspunkte / operative Präventivmaßnahmen |  |
| Monitoring Prüfen und ÜberwachenWer, muss Was, wie oft umsetzen? |  |
| Was | Wer | Anzahl | Grenzwerte |
|  |  |  |  |
| VerifizierungMaßnahmen zur sicheren UmsetzungWer, muss Was, wie oft umsetzen? |  |
| Was | Wer | Anzahl | Grenzwerte |
|  |  |  |  |
| Korrekturmaßnahmen  |  |
| Allg. ValidierungZiele und Maßnahmen |  |
| Bemerkungen |  |
| Unterlagen (Anlagen)Vorschriften, Quellenangabe |  |

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