

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	6
Ziele des HACCP	6
HACCP in der Praxis bedeutet	7
Grundbegriffe	8
HACCP	8
Gefahr	9
CCP und CP	10
oPRP (operational PRPs)	11
PRP (Prerequisite Program)	12
Kriterien für CCP, CP, oPRP und PRP	13
Verifizierung und Validierung	14
GHP und HACCP	15
Codex Alimentarius / Korrektur	16
IFS Food 6	17
BRCA	18
12 Stufen des Codex Alimentarius	19
12 Stufen des Codex Alimentarius	19
Dokumentation und Methoden	20
1. HACCP-Team zusammenstellen	21
Aufgaben und Befugnisse	22
HACCP-Team-Aufstellung	23
Aushang des HACCP-Teams	24
HACCP-Team-Treffen	25
HACCP-Team-Protokolle	26
2. Produktbeschreibungen erstellen	27
3. Verwendungszweck festlegen	29
4. Fließschema erstellen	30
5. Fließschema bestätigen	32

6. Gefahrenanalyse durchführen.....	33
Wann Gefahrenanalysen?	33
Nachweise für Gefahrenanalysen.....	34
Arten der Gefahren	35
Gute und schlechte Beispiele	36
Gute und schlechte Beispiele	37
Biologische Gefahren.....	38
Chemische Gefahren.....	40
Physikalische Gefahren	42
Allergene Gefahren.....	43
Gefahrenanalyse durchführen.....	44
Aufbau der Gefahrenanalyse	46
Gefahrenübersicht.....	47
Risiken bewerten	48
Risikomatrix.....	50
FMEA (Fehlermöglichkeitsanalyse).....	52
7. CCPs festlegen.....	58
Entscheidungsbaum anwenden.....	58
CCPs bestimmen.....	60
8. Kritische Grenzwerte für jeden CCP festlegen	62
9. Monitoring-System einrichten	64
10. Korrekturen festlegen	65
11. Verifizierungs- und Validierungsverfahren festlegen.	66
Verifizierungen planen.....	66
Checklisten für Verifizierungen	69
Validierungen planen.....	71
12. Dokumentation erstellen	72
Dokumentation	72
Dokumentation	73
Aufbau der HACCP-Dokumentation.....	74
Vorlagen für Gefahrenanalysen	75
Vorlage für einen HACCP-Plan	77
Leitfäden für HACCP.....	78