

# Inhaltsverzeichnis

<b>Zusammenfassung .....</b>	<b>6</b>
Ziele des HACCP .....	6
HACCP in der Praxis bedeutet .....	7
<b>Grundbegriffe .....</b>	<b>8</b>
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
BRC .....	18
<b>12 Stufen des Codex Alimentarius .....</b>	<b>19</b>
12 Stufen des Codex Alimentarius .....	19
Dokumentation und Methoden .....	20
<b>1. HACCP-Team zusammenstellen .....</b>	<b>21</b>
Aufgaben und Befugnisse .....	22
HACCP-Team-Aufstellung .....	23
Aushang des HACCP-Teams .....	24
HACCP-Team-Treffen .....	25
HACCP-Team-Protokolle .....	26
<b>2. Produktbeschreibungen erstellen .....</b>	<b>27</b>
<b>3. Verwendungszweck festlegen .....</b>	<b>29</b>
<b>4. Fließschema erstellen .....</b>	<b>30</b>
<b>5. Fließschema bestätigen .....</b>	<b>32</b>

<b>6. Gefahrenanalyse durchführen.....</b>	<b>33</b>
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
<b>7. CCPs festlegen.....</b>	<b>58</b>
Entscheidungsbaum anwenden.....	58
CCPs bestimmen.....	60
<b>8. Kritische Grenzwerte für jeden CCP festlegen .....</b>	<b>62</b>
<b>9. Monitoring-System einrichten .....</b>	<b>64</b>
<b>10. Korrekturen festlegen .....</b>	<b>65</b>
<b>11. Verifizierungs- und Validierungsverfahren festlegen. 66</b>	<b>66</b>
Verifizierungen planen.....	66
Checklisten für Verifizierungen .....	69
Validierungen planen.....	71
<b>12. Dokumentation erstellen .....</b>	<b>72</b>
Dokumentation .....	72
Dokumentation .....	73
Aufbau der HACCP-Dokumentation.....	74
Vorlagen für Gefahrenanalysen .....	75
Vorlage für einen HACCP-Plan .....	77
<b>Leitfäden für HACCP.....</b>	<b>78</b>