

# HACCP (Lockerungen)



Gewährleisten Sie, dass ein HACCP-Plan für alle Herstellungsverfahren besteht, die im Unternehmen stattfinden:

- sodass für das Produktionsverfahren aus den Leitlinien, die kritischen Kontrollpunkte und Grenzwerte, die Korrekturaktionen aus dem Eigenkontrollhandbuch aufgeführt sind;
- sodass ein HACCP-Plan für das nicht in den Leitlinien aufgeführte Herstellungsverfahren durch eine Person entwickelt wird, die eine HACCP Schulung abgeschlossen hat.



Den kritischen Kontrollpunkten ausreichend Aufmerksamkeit widmen. Sobald diese Punkte unter Kontrolle sind, können sichere Lebensmittel hergestellt werden!



Überprüfen Sie mit einer für jeden kritischen Kontrollpunkt festgelegten Häufigkeit, ob die kritischen Grenzwerte eingehalten werden.

## **Im Falle der Überschreitung eines kritischen Grenzwertes:**

- **Die festgestellte Regelwidrigkeit registrieren,**
- **Angemessene Korrekturaktionen und Maßnahmen treffen,**
- **Getroffene Korrekturaktionen und Maßnahmen registrieren,**
- **Die Register mindestens sechs Monate nach Ende der Aufbewahrungsdauer aufbewahren.**