

Leseprobe zum Download



Liebe Besucherinnen und Besucher unserer Homepage,

tagtäglich müssen Sie wichtige Entscheidungen treffen, Mitarbeiter führen oder sich technischen Herausforderungen stellen. Dazu brauchen Sie verlässliche Informationen, direkt einsetzbare Arbeitshilfen und Tipps aus der Praxis.

Es ist unser Ziel, Ihnen genau das zu liefern. Dafür steht seit mehr als 25 Jahren die FORUM VERLAG HERKERT GMBH.

Zusammen mit Fachexperten und Praktikern entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter, basierend auf Ihren speziellen Bedürfnissen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Aktualität und vom hohen Praxisnutzen unseres Angebots.

Falls Sie noch nähere Informationen wünschen oder gleich über die Homepage bestellen möchten, klicken Sie einfach auf den Button „In den Warenkorb“ oder wenden sich bitte direkt an:

FORUM VERLAG HERKERT GMBH

Mandichostr. 18

86504 Merching

Telefon: 08233 / 381-123

Telefax: 08233 / 381-222

E-Mail: service@forum-verlag.com

www.forum-verlag.com

Logo	Name des Betriebes ggf. Abteilung	Verantwortlich:
Vorlage HACCP-Dokumentation Küche (Muster)		

Produkt/-gruppe	
Zutatenliste / Rezeptur	
Hergestellte Menge	
Datum	
MHD / Verbrauchsdatum	

Prozess-Stufe	Risikofaktor	Erläuterung	Maßnahmen	Vorgaben
Wareneingang	Abriss der Kühlkette	Mikrobieller Verderb	Kerntemperaturmessung	BfR – Übersicht
			Geruch, Geschmack	Kein Verderb
Lagerung Rohprodukte	Abriss der Kühlkette	Mikrobieller Verderb	Kerntemperaturmessung	BfR – Übersicht
			Überlagerung	FIFO, MHD-Überwachung
Kochen, Braten	Unzureichende Erhitzung	Mikrobieller Verderb	Temperatur-/ Zeiteinwirkung	Siehe Übersicht
			Übergang von Keimen	Trennung Rein-/ Unrein-Bereich
Frischeschutz-Verpackung	Beschädigung	Mikrobieller Verderb	Dichteprüfung, visuelle Prüfung	Kein „Loch“
			Nicht für Lebensmittel geeignet	Lieferanten-Spezifikation / EU-Zeichen
Palettierung	Beschädigung	Mikrobieller Verderb	Dichteprüfung, visuelle Prüfung	Kein „Loch“
Kühlen Fertigprodukte	Kerntemperatur zu hoch	Mikrobieller Verderb	Kühlung regulieren	Siehe Liste
Gefrieren Fertigprodukte	Kerntemperatur zu hoch	Mikrobieller Verderb	Gefriereinrichtung regulieren	Siehe Liste
Aufwärmen	Unzureichende Erhitzung	Mikrobieller Verderb	Kerntemperaturmessung	Im Kern > 65 °C
Warmhalten Fertigprodukte	Kerntemperatur zu niedrig	Mikrobieller Verderb	Temperatur erhöhen	Im Kern > 65 °C

Erstellt	Geprüft	Freigegeben
Datum:	Datum:	Datum:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:

Bestellmöglichkeiten



HACCP – Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis auf CD-ROM

Für weitere Produktinformationen oder zum Bestellen hilft Ihnen unser Kundenservice gerne weiter:

Kundenservice

☎ **Telefon: 08233 / 381-123**

✉ **E-Mail: service@forum-verlag.com**

Oder nutzen Sie bequem die Informations- und Bestellmöglichkeiten zu diesem Produkt in unserem Online-Shop:

Internet

🌐 **<http://www.forum-verlag.com/details/index/id/5757>**