***HACCP – Konzept***

Inhalt

[1. Allgemeines 4](#_Toc535393902)

[1.1. Einleitungsteil 4](#_Toc535393903)

[1.1.1. Beschreibung des Betriebs 4](#_Toc535393904)

[1.2. Produkte 5](#_Toc535393905)

[1.2.1. Produktgruppen 5](#_Toc535393906)

[1.3. Kunden 5](#_Toc535393907)

[1.4. Geltende Gesetze und Richtlinien 5](#_Toc535393908)

[1.5. Systemische Maßnahmen zur Automatisierung von Aufzeichnungsprozessen 5](#_Toc535393909)

[1.5.1. Personalfluss 5](#_Toc535393910)

[1.5.2. Reinigung & deren Dokumentation 5](#_Toc535393911)

[1.5.3. Reinigungsevaluierung 6](#_Toc535393912)

[1.5.4. Evaluierung (Baulich) 6](#_Toc535393913)

[1.5.5. Gefahrenermittlung 6](#_Toc535393914)

[1.6. Systemvalidierung 6](#_Toc535393915)

[2. Beschaffung & Lagerung 6](#_Toc535393916)

[2.1. Lieferanten 6](#_Toc535393917)

[2.2. Prozess Wareneingang 6](#_Toc535393918)

[2.3. Lagerung & Bewegung der Produkte im Lager und zur Produktion 6](#_Toc535393919)

[3. Produktion 6](#_Toc535393920)

[3.1. Materialfluss - Systematische Darstellung 6](#_Toc535393921)

[3.2. Darstellung einzelner Prozesse 7](#_Toc535393922)

[3.3. Gefahrenanalyse 7](#_Toc535393923)

[3.3.1. Gefahrenanalyse der Warengruppen 8](#_Toc535393924)

[3.4. Allergenmanagement & Etikettierung 9](#_Toc535393925)

[3.5. Produktionsinfrastruktur 9](#_Toc535393926)

[4. Kommissionierung & Auslieferung 9](#_Toc535393927)

[5. Rückverfolgbarkeit 9](#_Toc535393928)

[5.1. Krisenmanagementsystem 9](#_Toc535393929)

[5.2. Rückholplan 9](#_Toc535393930)

[5.3. Krisen-Informationsplan 9](#_Toc535393931)

[5.4. Rückverfolgbarkeitstests 9](#_Toc535393932)

[6. Führung & Mitarbeiter 9](#_Toc535393933)

[6.1. Kompetenzen (Organigramm) 9](#_Toc535393934)

[6.2. Schulung 9](#_Toc535393935)

[6.3. Weiterbildung 9](#_Toc535393936)

# Allgemeines

## Einleitungsteil

### Beschreibung des Betriebs

## Produkte

### Produktgruppen

## Kunden

## Geltende Gesetze und Richtlinien

Die Bäckerei XXX ist ein Handwerksbetrieb im Lebensmittelgewerbe, der seine Produkte regional und punktuell an seine Kunden vertreibt. Folgendes Regelwerk ist relevant:

* VO (EG) Nr. 178 / 2002 – Allgemeine Grundsätze und Anforderungen an Verfahren zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit
* VO (EG) Nr. 852/2004 – Einhaltung der Hygienevorschriften sowie Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach HACCP-Grundsätzen
* VO (EC) Nr. 1924/2006 – Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
* VO (EC) Nr. 1169/2011, Anhang V Z 19 – Ausnahme von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung für verpackte Lebensmittel
* RL (EC) Nr. 142/2006, Bestimmungen zur Kennzeichnung von Allergenen
* VO (EG) Nr. 1935/2004, Richtlinien für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
* Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius)

## Systemische Maßnahmen zur Automatisierung von Aufzeichnungsprozessen

### Personalfluss

### Reinigung & deren Dokumentation

### Reinigungsevaluierung

### Evaluierung (Baulich)

### Gefahrenermittlung

#### Gefahr durch Glas

#### Gefahr durch Chemikalien

## Systemvalidierung

# Beschaffung & Lagerung

## Lieferanten

## Prozess Wareneingang

## Lagerung & Bewegung der Produkte im Lager und zur Produktion

# Produktion

## Materialfluss - Systematische Darstellung

## Darstellung einzelner Prozesse

## Gefahrenanalyse

### Gefahrenanalyse der Warengruppen

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gefahrenanalyse** | | | | | | |
| **Rohstoff / Prozessschritt** | **B,C,P,A** | **Detailbeschreibung Gefahr** | **Auftritts- wahrsch.** | **Gefahren- ausw.** | **RPZ** | **Beherrschungsmaßnahme** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

## Allergenmanagement & Etikettierung

## Produktionsinfrastruktur

# Kommissionierung & Auslieferung

# Rückverfolgbarkeit

## Krisenmanagementsystem

## Rückholplan

## Krisen-Informationsplan

## Rückverfolgbarkeitstests

# Führung & Mitarbeiter

## Kompetenzen (Organigramm)

## Schulung

## Weiterbildung