

Ergänzung HACCP Eigenkontrollplan (Beispiel)
Arbeitsschrittsbezogene Gefahren mit Vorbeugemaßnahmen bei Lieferung

Arbeitsschritte	Gefahr	CCP	Vorbeugemaßnahmen	Überwachungsmaßnahmen	Grenzwert	Korrektur
<u>Verladen auf Fahrzeuge.</u> <u>Transport und Verteilung</u>	Fremdkörper in Speisen (Steine, Glassplitter, Metallteilchen, Holzsplitter), Schädlinge, chem. Rückstände, Mikrobielle Verunreinigung, Ausfall der Temperierung der Behälter		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Reinigungsvorgaben einhalten (Transportbehälter, Transportmittel) ◆ Schädlingsvorbeugung und Schädlingsbekämpfung ◆ Einhaltung der Lagerbedingungen (Temperaturen, Kühlung) ◆ Kurze Transportzeiten 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Wareneingangs /Ausgangskontrolle, Sichtprüfung, ◆ Temperaturkontrollen 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Warme Speisen Mind. +65°C ◆ Kalte Speisen Max. +7°C 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rücknahme, ggf. Entsorgung der Ware. ◆ Informationen an Verantwortlichen weiterleiten.
<u>Rücktransport verschmutzter Behälter</u>	Schmutz, Ungezieferbefall, mikrobiologische Kontamination		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Reinigungsvorgaben einhalten (Transportbehälter, Transportmittel) ◆ Schädlingsvorbeugung und Schädlingsbekämpfung ◆ Einhaltung der Lagerbedingungen (Temperaturen, Kühlung) ◆ Kurze Transportzeiten 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sichtprüfung 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Reinigung; ◆ Informationen an Verantwortlichen weiterleiten.