HACCP terv minta a HACCP kézikönyvhöz

Vállalkozás neve: _____ **A telephely címe:** _____

Élelmiszer-vállalkozó: _____ **HACCP-csoport vezetője:** _____

Egység típusa: _____ **Változat:** _____ **A terv dátuma:** _____ **Következő felülvizsgálat:** _____

A terv a hét HACCP-alapelvet követi: a veszélyek felsorolása, a kritikus szabályozási pontok meghatározása, a határértékek, a felügyelet, a helyesbítő intézkedések, annak igazolása, hogy a terv működik, és a nyilvántartás. A saját étlapodat, folyamataidat és helyiségeidet írd le; egy átmásolt terv nem igazolja, hogy a konyhád ellenőrzés alatt áll. A tervet minden étel-, recept-, beszállító-, eszköz- vagy folyamatváltozáskor vizsgáld felül (852/2004/EK rendelet 5. cikk).

1. HACCP-csoport

Név	Szerep	Élelmiszer-biztonsági képzés (tanfolyam, dátum)	Aláírás

2. Termékek és hatókör

Az érintett ételcsoportok és termékek:

_____

_____

Kik fogyasztják és hogyan kerül tálalásra (helyben, elvitelre, kiszállítva, érzékeny csoportok):

_____

Alkalmazott folyamatlépések: ☐ Áruátvétel ☐ Hűtött tárolás ☐ Fagyasztott tárolás ☐ Szárazáru-tárolás ☐ Felolvasztás ☐ Nyers áru előkészítése ☐ Fogyasztásra kész étel készítése ☐ Főzés, sütés ☐ Hűtés ☐ Újramelegítés ☐ Melegen tartás ☐ Hűtött kínálás ☐ Tálalás ☐ Csomagolás ☐ Szállítás ☐ Egyéb:

3. Előfeltételi programok

Az előfeltételi programok a konyha egészére érvényes alapvető higiéniai szabályok. Írd be, hol található az írásos eljárás, és melyik napló igazolja a betartását.

Program	Írásos eljárás (hol található)	Nyilvántartás, napló	Felelős	Utoljára átnézve
Takarítás és fertőtlenítés				
Kártevők elleni védekezés				
Személyi higiénia, egészség és oktatás				
Beszállítók kiválasztása és áruátvétel				
Hőmérséklet-szabályozás és hőmérő-ellenőrzés				
Allergénkezelés				
Vízellátás				
Hulladékkezelés				
Helyiségek és eszközök karbantartása				
Nyomon követés és visszahívás				

4. Folyamatábra

Lépés	Folyamatlépés	Mi történik (eszköz, idő, hőmérséklet)	Ételek vagy ételcsoportok
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

5. Veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok

Minden lépés minden veszélye külön sorba kerül. Veszélytípus: B biológiai, K kémiai, F fizikai, A allergén. Egy lépés akkor kritikus szabályozási pont (CCP), ha ott elengedhetetlen a szabályozás, és egy későbbi lépés már nem szünteti meg a veszélyt. CCP-nél töltsd ki a határértéket, a felügyeletet, a helyesbítő intézkedést és az igazolást; más lépésnél írd be, melyik előfeltételi program kezeli a veszélyt.

Folyamatlépés	Veszély (B, K, F, A)	Megelőző intézkedés	CCP? (I/N)	Kritikus határérték	Felügyelet (mit, hogyan)	Milyen gyakran	Helyesbítő intézkedés	Igazolás	Nyilvántartás, napló	Felelős

Folyamatlépés	Veszély (B, K, F, A)	Megelőző intézkedés	CCP? (I/N)	Kritikus határérték	Felügyelet (mit, hogyan)	Milyen gyakran	Helyesbítő intézkedés	Igazolás	Nyilvántartás, napló	Felelős

6. Igazolás és felülvizsgálat

Dátum	Mit ellenőriztek vagy vizsgáltak felül (naplók, terv, ellenőrzés, vizsgálat)	Eredmény	A terv módosítása	Név, aláírás

Jóváhagyta az élelmiszer-vállalkozó (név, aláírás)

Dátum