



1.1

Entspricht die Leitlinie den HACCP-Prinzipien?

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Ja, die Leitlinie entspricht den HACCP-Prinzipien

7 HACCP-Prinzipien	GHP-Leitlinie
1- Erkennen sämtlicher Gefahren, denen vorzubeugen ist, die beseitigt oder auf ein akzeptables Niveau reduziert werden müssen	Kapitel 'Gefahrenanalyse' In jedem HACCP-basierten Plan: Spalte 'Warum müssen wir vorsichtig sein?' > Art der Gefahr (M, C, P) und Risiko bei den einzelnen Prozessschritten
2- Identifikation der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) bei den Prozessschritten, bei denen eine Kontrolle essenziell ist, um einer Gefahr vorzubeugen oder sie zu beseitigen oder um sie auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren	In jedem HACCP-basierten Plan: Spalte 'Vorbeugende Maßnahmen' > spezifische GHP & GMP zum betreffenden Schritt > Einige dieser GHP/GMP sind als Schlüsselschritte ausgewiesen (Maßnahmen, die wesentlich dazu beitragen, das Risiko an dieser Stelle zu steuern) NB: auf Basis der Erfahrungen von Fachleuten der Branche, definiert unsere Leitlinie keine CCPs (außer bei der Pasteurisation)
3- Aufstellen kritischer Grenzwerte für die kritischen Kontrollpunkte, die akzeptable von nicht akzeptablen Ergebnissen hinsichtlich Vorbeugung, Beseitigung oder Reduzierung von Gefahren abgrenzen	
4- Erstellen und Einsetzen wirksamer Überwachungsmaßnahmen an den kritischen Kontrollpunkten	In jedem HACCP-basierten Plan: Spalte 'Überprüfung/Überwachung'



Ja, die Leitlinie entspricht den HACCP-Prinzipien

7 HACCP-Prinzipien	GHP-Leitlinie
5- Aufstellen von Korrekturmaßnahmen, für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist	In jedem HACCP-basierten Plan: Spalte 'Korrekturmaßnahmen'
6- Aufstellen von Prüfverfahren, die regelmäßig durchgeführt werden, um zu verifizieren, dass die in den Unterpunkten (a) bis (e) dargestellten Maßnahmen effektiv sind	Kapitel 'Eigenkontrollpläne' > basierend auf sowohl mikrobiologischer Untersuchung als auch anderer Prüfverfahren (pH, Geschmack, Aroma ...) über den gesamten Produktionsprozess hinweg, mit dem Ziel, die allgemeine Wirksamkeit des Planes zu verifizieren
7- Erstellen von Dokumenten und Aufzeichnungen entsprechend der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens, um die wirksame Ausführung, der in den Unterpunkten dargestellten Maßnahmen aufzuzeigen	Aufzeichnung der Abweichungen und Korrekturmaßnahmen wird empfohlen > Die GHP-Leitlinie gibt keine Entwürfe oder Vorlagen für Aufzeichnungen; es liegt in der Verantwortung des Produzenten eine Aufzeichnungsform zu wählen, die für sein Unternehmen passend ist.