

# Inhalt

Gesundheitsgefahren vorbeugen.....	3
HACCP: Eigenkontrolle in sieben Schritten .....	4
• Ermittlung von Gefahren bzw. Gefahrenanalyse.....	6
• Bestimmung von Lenkungspunkten.....	10
• Festlegung von Grenzwerten für die Lenkungspunkte.....	14
• Festlegung und Durchführung von Verfahren zur Überwachung der Lenkungspunkte (CCPs) .....	16
• Festlegung von Korrekturmaßnahmen.....	18
• Festlegung von Verifizierungsverfahren .....	20
• Erstellen von Dokumenten und Aufzeichnungen.....	22
Kontrollplan basierend auf den HACCP-Grundsätzen.....	24
Nützliche Adressen.....	26
Literatur .....	28
Impressum .....	30