






3.1.1 Checkliste CCP - Liste

Aufbau und Umsetzung des HACCP – Systems

CCP Garen Hackfleisch und ähnliche Produkte	
Überwachungsverfahren	stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch <ul style="list-style-type: none">• Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenerm Personal oder• durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	<ul style="list-style-type: none">• vollständige Verfärbung und entsprechende Konsistenz im Kernbereich oder• Kerntemperatur bei 72°C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Nachgaren bzw. Weitererhitzen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none">• Aufzeichnung der gemessenen Temperatur und Gardauer im Formblatt 6.08 Garkontrolle 

CCP Garen Geflügel	
Überwachungsverfahren	stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch <ul style="list-style-type: none">• Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenerm Personal oder• durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	<ul style="list-style-type: none">• Kerntemperatur bei 72°C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Nachgaren bzw. Weitererhitzen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none">• Aufzeichnung der gemessenen Temperatur und Gardauer im Formblatt 6.08 Garkontrolle 


CCP Garen Speisen mit Rohei	
Überwachungsverfahren	stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch <ul style="list-style-type: none">• Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenerm Personal oder• durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	<ul style="list-style-type: none">• Kerntemperatur bei 72°C für mindestens 2 Minuten oder wenn nur niedrigere Temperaturen möglich sind:• Abgabe innerhalb von 2 Stunden
Korrekturmaßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Nachgaren bzw. Weitererhitzen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none">• Aufzeichnung der gemessenen Temperatur und Gardauer im Formblatt 6.08 Garkontrolle 



3.1.1 Checkliste CCP - Liste

Aufbau und Umsetzung des HACCP – Systems

CCP Garen Fisch (bei Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko)

Überwachungsverfahren	stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch <ul style="list-style-type: none">• Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahreinem Personal oder• durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	<ul style="list-style-type: none">• Kerntemperatur bei 72°C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Nachgaren bzw. Weitererhitzen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none">• Aufzeichnung der gemessenen Temperatur und Gardauer im Formblatt 6.08 Garkontrolle 

Platz für Ergänzungen, wenn für betriebsspezifische Tätigkeiten eine HACCP-Analyse durchgeführt werden muss:

CCP	
Überwachungsverfahren	
Akzeptanzgrenze	
Korrekturmaßnahmen	
Dokumentation	