Kontrolle vorbereiten

Arbeitsvorlage zur betrieblichen Eigenkontrolle. Vor Nutzung fachlich an den konkreten Prozess anpassen.

Betrieb / Bereich

Prozess / Kontrollpunkt / Gerät

Verantwortlich / Vertretung

Was wird geprüft?

Prüfmethode / Messgerät

Betrieblich festgelegter Soll- oder Grenzwert

Prüfhäufigkeit / Zeitpunkt

Vorgehen bei Abweichung / verantwortliche Person

Nachkontrolle / Freigabe / Ablage

Diese Vorlage legt keine Grenzwerte fest und ersetzt weder eine Gefahrenanalyse noch ein betriebsspezifisches HACCP-Konzept. Nicht jede Routinekontrolle ist automatisch ein kritischer Kontrollpunkt (CCP).

Kontrolle dokumentieren

Betrieb: _____ Datum: _____ Vorlagenversion: _____

Zeit / Kürzel	Kontrollpunkt	Soll / Grenzwert	Ist / Ergebnis

Abweichung und Maßnahme nachvollziehbar festhalten

Bezug zur Kontrolle (Zeit / Kontrollpunkt)

Abweichung / tatsächlicher Befund

Maßnahme / wer / wann

Nachkontrolle / Ergebnis / Freigabe

Ursprüngliche Einträge nachvollziehbar erhalten; Änderungen kenntlich machen. Grundlage: Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Art. 5. Ausfüllhilfe und Quellen: gastroeye.de/wissen-haccp-dokumentation