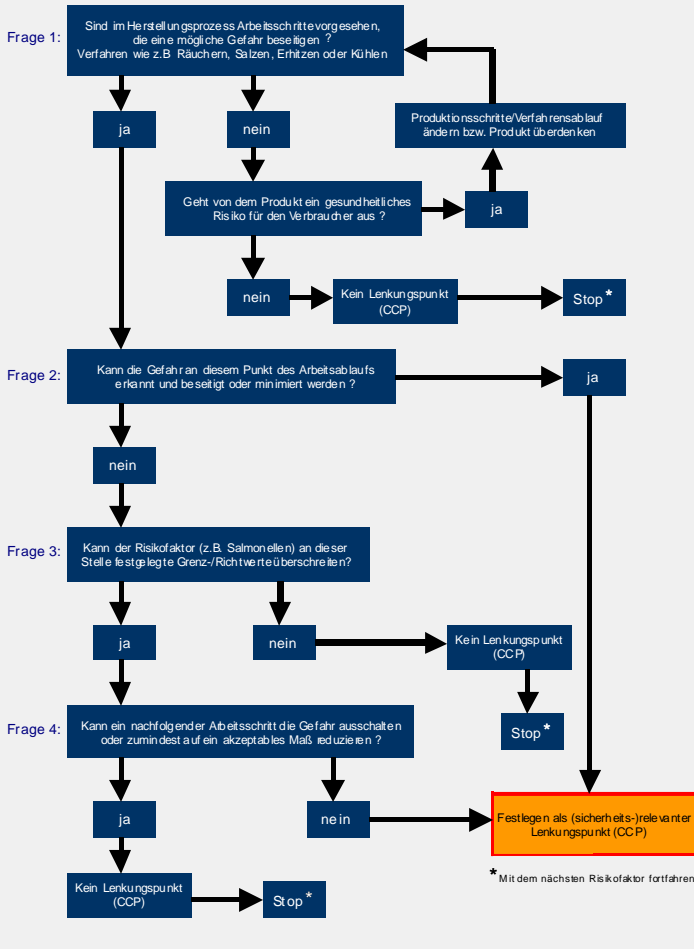


Entscheidungsbaum zur Identifizierung relevanter Lenkungspunkte (CCPs)

Die Fragen 1 bis 4 der Reihe nach beantworten



Eigenschaften eines Lenkungspunkts (CCP)

- Jeder Lenkungspunkt dient der Beherrschung jeweils eines spezifischen Risikofaktors (z.B. der Risikofaktor Salmonellen im Speiseeis).
- Die Maßnahmen an diesem Lenkungspunkt sind allein darauf ausgerichtet, das gesundheitliche Risiko für den Verbraucher auszuschalten oder zu reduzieren.
- Maßnahmen am Lenkungspunkt (z.B. Erhitzen, Desinfizieren, Autoklavieren) müssen kontinuierlich mit Hilfe eines Überwachungssystems (Monitoring) dokumentiert werden.
- Geeignete Korrekturmaßnahmen müssen gegeben sein, die sofort eingeleitet werden, wenn das Überwachungssystem eine starke Abweichung von den vorher festgelegten Grenz-/Richtwerten anzeigt. Die Korrekturmaßnahmen können von einer Produktnachbehandlung bis hin zur Entsorgung einer kompletten Charge des Produkts reichen.