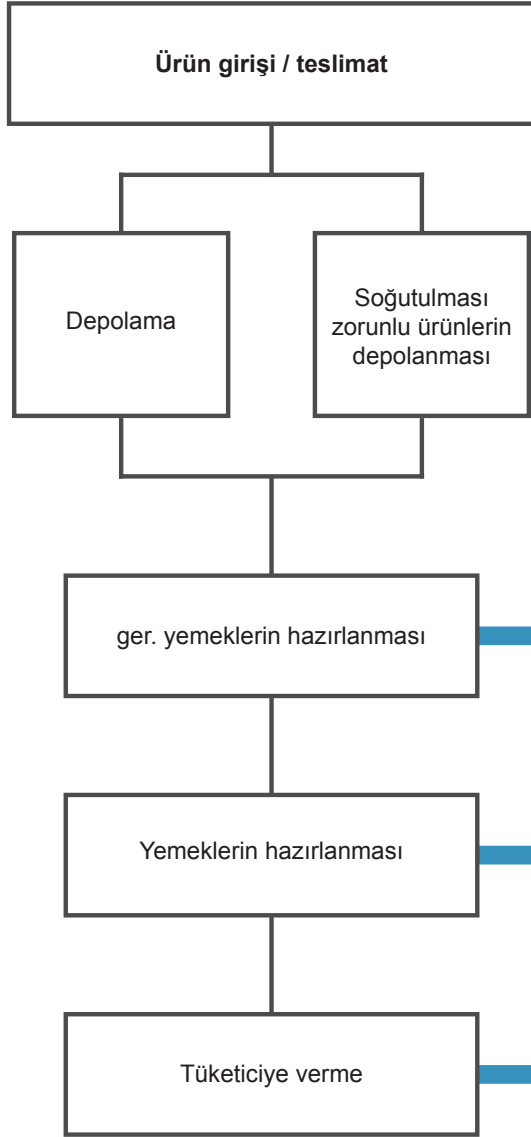


Akış diyagramı örneği (gastronomi / büfe)

Muhtemel tehlikelere örnekler

Muhtemel ayırma örnekler



Yanlış / hatalı ürün gönderildi
Ürünün sıcaklığı yüksek / düşük (tehlike: mikro biyolojik)

Ürünün sıcaklığı yüksek / düşük (tehlike: mikro biyolojik)

Çalışma yeri hijyeni kusurlu (tehlike: mikro biyolojik)
Yabancı madde (tehlike: fiziki)

Çalışma yeri hijyeni kusurlu (tehlike: mikro biyolojik)
Yabancı madde (tehlike: fiziki)
Isıtmada düşük sıcaklık / düşük süre (tehlike: mikro biyolojik)

Çalışma yeri hijyeni kusurlu (tehlike: mikro biyolojik)
Yabancı madde (tehlike: fiziki)

Yönlendirme mümkün: Evet
Karar verme ağacı: CP
Kontrol: Ürün kontrolü Sıcaklık ölçümü
Sınır değerleri: Ürün iyi durumda / iyi durumda değil Sıcaklık çok yüksek / düşük
Tedbir: Ürünü kabul etmeme
Dokümantasyon: Ürün giriş kontrolü

Yönlendirme mümkün: Evet
Karar verme ağacı: CP
Kontrol: Soğutma ünitelerindeki sıcaklıkların düzenli olarak ölçülmesi
Sınır değerleri: Sıcaklık çok yüksek / düşük
Tedbir: Soğutma ayarlarının uyarlanması
Dokümantasyon: Soğutma ünitelerinin sıcaklık kontrolü

Yönlendirme mümkün: Eksik, büyük kirler görünüyor, mikro biyolojik mikrop miktarı görülemiyor
Karar verme ağacı: --
Önleyici tedbir: Çalışanların eğitimi
Dokümantasyon: Eğitim protokolü

Yönlendirme mümkün: Eksik, büyük kirler görünüyor, mikro biyolojik mikrop miktarı görülemiyor Yemekler kısmen bilinçli olarak tam pişirilmiyor, örn. az kızartılmış
Karar verme ağacı: --
Önleyici tedbir: Çalışanların eğitimi
Dokümantasyon: Eğitim protokolü