

HACCP Planı · Tehlike Analizi Özeti

Plan no: HACCP-01 Rev.3 · Ürün grubu: Ürün A · Örnek Firma

QDATALINE
Doküman Yönetimi · HACCP

Bu belge bir örnek çıktıdır. Firma, ürün, proses ve limit değerlerinin tamamı hayalidir; gerçek bir üretim için kullanılamaz.

1. Plan bilgileri

HACCP ekibi	Ekip Lideri (Kalite Müdürü), Üretim Müdürü, Bakım Şefi, Laboratuvar Sorumlusu
Kapsam	Hammadde kabulden sevkiyata kadar
Risk yöntemi	Olasılık (1-5) × Şiddet (1-5); ≥12 önemli tehlike
Son gözden geçirme	15.02.2026 · onaylı

2. Tehlike analizi

Proses adımı	Tehlike	Tür	O	Ş	Skor	Karar
Hammadde kabul	Patojen bulaşması	Biyolojik	3	4	12	Ön gereksinim + tedarikçi onayı
Isıl işlem	Patojen canlı kalması	Biyolojik	3	5	15	KKN-1
Metal dedektör	Metal parça	Fiziksel	3	5	15	KKN-2
Dolum	Alerjen çapraz bulaşma	Kimyasal	2	4	8	OÖG: hat temizlik doğrulaması
Depolama	Haşere	Fiziksel	2	3	6	Ön gereksinim (IPM)

3. Kritik kontrol noktaları

KKN	Kritik limit	İzleme	Düzeltilici faaliyet	Doğrulama
KKN-1 Isıl işlem	Merkez sıcaklığı $\geq X$ °C, $\geq Y$ sn	Her parti · otomatik sensör kaydı	Partiyi ayır, yeniden işle; DÖF aç	Günlük kayıt onayı, aylık kalibrasyon
KKN-2 Metal dedektör	Test çubukları: Fe Ø a mm, SS Ø b mm	Vardiya başı ve her 2 saatte test	Son testten beri üretileni ayır, tekrar geçir	Haftalık kayıt incelemesi

4. Bağlantılı kayıtlar

KKN-1 sensörü → Ekipman kalibrasyon planı · KKN sapmaları → DÖF · Plan revizyonu → HACCP ekibi bilgilendirme eğitimi

Qdataline örnek çıktısı · X, Y, a, b değerleri bilinçli olarak boş bırakılmıştır; limitler her işletmenin kendi validasyonu ile belirlenir.