Name: ……………………………..

Datum: ……………………………

**MBLH-Test 5 AHLEF**

Erstellen Sie ein HACCP-System für das 2. Lebensmittel Ihres Praktikumbeispiels. Folgende Elemente müssen erstellt werden:

* Verfahrensanweisung als Flussdiagramm (15 Punkte)
* Prozessdatenblatt (10 Punkte)
* Festlegung und Begründung der CCPs (15 Punkte)
* Überwachungsmaßnahmen an den CCPs (10 Punkte)

**Notengebung:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Note** | **Punkte** | **Beurteilung** |
| Sehr gut | 40,1 - 50 |  |
| Gut | 35,1 - 40 |  |
| Befriedigend | 30,1 - 35 |  |
| Genügend | 25,1 - 30 |  |
| Nicht genügend | 0 - 25 |  |