

## Anleitung Risiko-Analyse Fremdkörper-Management

### Schritt 1: Analyse

Stellen Sie fest, welche der in der Anweisung [Fremdkörpervermeidung in Lebensmitteln](#) genannten oder speziell in Ihrem Betrieb auftretenden Kontaminationen möglich sind. Benutzen Sie dazu unser Formular [Übersicht Fremdkörper](#). Füllen Sie zunächst nur die Spalte **Mögliche Fremdkörper** aus.

### Schritt 2: Prüfung der Vermeidbarkeit

Bewerten Sie nun für jeden gelisteten möglichen Fremdkörper seine Vermeidbarkeit. Beispielsweise sind Messer in einer Fleischerei unvermeidbar, Piercings, Schmuck und künstliche Fingernägel dagegen nicht.

Alle unvermeidbaren Positionen werden jetzt in der Spalte **unvermeidbar** markiert (X).

### Schritt 3: Bewertung und Diskussion möglicher Maßnahmen

Diskutieren Sie nun im HACCP-Team zu jeder Position die möglichen Maßnahmen. Orientieren Sie sich dabei an der Anweisung **Fremdkörpervermeidung in Lebensmitteln**. Dokumentieren Sie die Ergebnisse in der Spalte **Bewertung/ Maßnahme**. Ein Beispiel hierzu finden Sie in unserem Portal.