

Name: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

# HACC { Principles

S S D O O F S C T Y X O D X L V Y R W T D O E F  
T K I B H U K Q D Y N X Q R Q K F K K M X J H S  
N B O Q Y U H J H K R H G G A O M K X O S S D S  
I Q O A T I B B D N J T Z Z O L V Y J J U O B V  
O D C B F F Y V M A F T U D W F C S A B J S O T  
P X N B C O B T C K K S C Y O P O U I D X R S T  
L P O E R S R M V U S O D W I W R K W Y Q O E P  
O K L W N U W J Z S D I O S G F R P U Q E I B R  
R P H Q W P O H F E U X U Z I B E T P E T B W O  
T V E R I F I C A T I O N P R O C E D U R E S C  
N U H K E R W L G H B M C C M R T R J Z P S M E  
O I K H B W Y V M S R P Y E R G I C D P A Z Z S  
C O H A Z A R D A N A L Y S I S V J S F M F V S  
L T E M P E R A T U R E D A N G E R Z O N E X A  
A I Y Y O P Z A Y M J U J D R M A W B G Q X H P  
C Z U F Q J P G L T K F H S Q Z C L P J Z Q R P  
I L Y Q J R F K M S R I M C P N T R E E G H O R  
T N V G E H L T A F V K P C C O I G Q K C R H O  
I K L N W Q Z J S S C T C B T S O M T A W K J A  
R W V O P W S C A Z T A I X L V N Q A Y K Y L C  
C Y W H U L V T R B H B A C N X P N Y R W L U H  
R L T L R S V D C R I T I C A L L I M I T S O W  
C Y G N F U W W S U C S H W K N A C M Z V Q M Z  
C F K T G U N J W H U X H V C R N V U X L H T J

verification procedures

Critical control points

temperature danger zone

corrective action plan

process approach

critical limits

hazard Analysis

food code

TCS FOODS

HACCP