

Muster-Checkliste Einführung HACCP-System

Betrieb: Musterküche Berlin

Kontrolldatum: 09.03.06

Nr.	Anforderungen	ok		Maßnahmen	erl.
		ja	nein		
1	Hygienerichtlinien erstellt und von der Verpflegungsleitung unterschrieben?	x			
2	Hygienebeauftragter als Verantwortlicher für die Einführung und Aufrechterhaltung des HACCP-Systems benannt?	x			
3	Funktion und Verantwortlichkeiten des Hygienebeauftragten in seiner Arbeitsplatz- bzw. Funktionsbeschreibung festgelegt und dokumentiert?	x			
4	Hygienebeauftragter und seine Funktion den Mitarbeitern bekannt gemacht?	x			
5	Hygieneteam für die Einführung des HACCP-Systems festgelegt und in einem Organisationsschema aufgeführt?	x			
6	Organisationsschema von den Teammitgliedern unterschrieben?		x	<i>Unterschriften einholen</i>	✓
7	Verantwortlichkeiten und Aufgaben des Hygieneteams in den entsprechenden Arbeitsplatz- bzw. Funktionsbeschreibungen festgelegt?	x			
8	Teammitglieder und Hygienebeauftragter ausreichend in den Themen Lebensmittelhygiene, Lebensmittelrecht und Aufbau HACCP-System weitergebildet und geschult?	x			

Nr.	Anforderungen	ok		Maßnahmen	erl.
		ja	nein		
9	Geltungsbereich für das HACCP-System festgelegt?	x			
10	Gefahrenübergänge bei Übergabe an andere Betriebsteile, Auslieferungen, Außer-Haus-Geschäften etc. festgelegt?		x	<i>Vertragliche Vereinbarungen entsprechend abändern</i>	✓
11	Zu versorgende Personengruppen identifiziert?	x			
12	Bestimmungsgemäßer und voraussehender Gebrauch der Produkte identifiziert?	x			
13	Produktgruppen identifiziert und in einer Übersicht dargestellt?	x			
14	Prozessschritte für einzelne Produktgruppen in Flussdiagrammen dargestellt?	x			
15	Flussdiagramme vor Ort auf Richtigkeit und Vollständigkeit überprüft?	x			
16	<i>Gefahren für jeden einzelnen Prozessschritt ermittelt, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen?</i>	x			
17	Wurden dabei <ul style="list-style-type: none"> • physikalische Gefahren • chemische Gefahren • biologische Gefahren ausreichend berücksichtigt?	x			
18	<i>Kritische Kontrollpunkte auf jeder Prozessstufe festgelegt, auf der eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren?</i>	x			
19	<i>Verfahren für die Ermittlung Gefahren und Festlegung der Kritischen Kontrollpunkte dokumentiert?</i>	x			

Nr.	Anforderungen	ok		Maßnahmen	erl.
		ja	nein		
20	<i>Für jeden Kritischen Kontrollpunkt Grenzwerte festgelegt, anhand derer zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden werden kann?</i>	X			
21	<i>Alle rechtlichen und sonstigen Vorgaben bei der Festlegung der Grenzwerte berücksichtigt?</i>	X			
22	<i>Kriterien und Vorgehensweise bei der Festlegung der Grenzwerte dokumentiert?</i>	X			
23	<i>Verfahren zur Überwachung aller Kritischen Kontrollpunkte festgelegt?</i>	X			
24	<i>Korrekturmaßnahmen festgelegt, falls Grenzwerte nicht eingehalten werden und ein Kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist?</i>	X			
25	<i>Durchführung und Ergebnisse der Überwachung dokumentiert?</i>	X			
26	<i>Werden die für die Durchführung der Prüf- und Überwachungsmaßnahmen eingesetzten Prüfmittel in regelmäßigen Abständen auf ihre Funktionstüchtigkeit und Korrektheit überprüft?</i>		X	<i>Verantwortlichen benennen, Prüfmittel in Formblatt dokumentieren, Art und Häufigkeit der Überprüfung festlegen</i>	✓
27	<i>Grenzwertabweichungen und eingeleitete Maßnahmen dokumentiert?</i>	X			
28	Existiert ein HACCP-Plan? Enthält er Angaben zu folgenden Punkten: <ul style="list-style-type: none"> • Produkt/Prozessschritt • Gefahr • Kritischer Kontrollpunkt/Hygiene-kontrollpunkt • Kritische Grenzwerte/sonstige Lenkungsbedingungen • Überwachung • Korrekturmaßnahmen • Verantwortlichkeiten 	X			

Nr.	Anforderungen	ok		Maßnahmen	erl.
		ja	nein		
29	<i>Regelmäßige Überprüfungen des HACCP-Systems festgelegt und Vorgehensweise dokumentiert?</i>	x			
30	Verfahren zur Aktualisierung und Verteilung der aktuellen Dokumente festgelegt?	x			
31	Verfahren festgelegt zur Erstellung, Weiterleitung, Sammlung und Archivierung von Aufzeichnungen?	x			
32	Verfahren zur Auswertung der Aufzeichnungen und ggf. Einleitung von Korrekturmaßnahmen festgelegt?	x			
33	Verfahren für die Einleitung, Nachverfolgung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen festgelegt?	x			

Anmerkung:

Die in der Checkliste kursiv gedruckten Zeilen sind Forderungen aus dem Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Alle anderen Zeilen entstammen den Empfehlungen der Codex-Alimentarius-Kommission oder der Praxiserfahrung der Autoren.

Ablage: Ordner Aufbau HACCP-System

Unterschrift: Hans Dampf



Empfohlene Kontrollhäufigkeit: einmalig/bei Einführung HACCP-System

[Lesen Sie mehr im Praxishandbuch "Dokumentation in Großküchen"!](#)