

Ausgabe 2/2017, Thema: **HACCP-Eigenkontrolle**

Dokumentationsübersicht zur Umsetzung der Anforderungen des Kontrollbarometers. Zum Beitrag „So sind Sie auf der sicheren Seite“ von Ralf Klöber

Basisdokumentationen:

- Grundrissplan – Maschinenaufstellplan – Produktionsablaufplan
- Wasserabfluss- und -zapfstellen
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Konzept zur Überwachung der Schädlingssituation und –bekämpfung
- Havarieplan oder Krisenmanagement
- Mikrobiologische Untersuchungen

Fortlaufende Überprüfung:

Produktionsablauf	Überprüfung
Wareneingang	Wareneingangsprüfung
Lagerung	Temperaturkontrollen
Produktion	Risikoanalysen über Produktgruppen
Zwischenlagerung	Temperaturkontrollen (ohne Dokument.)
Warenausgang	Warenausgangsprüfung
Entsorgung	Nachweise des Entsorgers

Übergreifende Dokumentationen:

Prüflisten für:

- Personalhygiene, einmal im Quartal
- Produkthygiene, einmal im Quartal
- Betriebshygiene, einmal im Quartal

- Dokumentation über Personalschulungen, einmal im Jahr und nach Bedarf
- Dokumentation der Kalibrierung aller Temperaturmessgeräte, einmal im Jahr
- Belehrung und Dokumentation nach Infektionsschutzgesetz, alle zwei Jahre

Quelle: KlöberKASSEL