|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.07.1 |
| Anlage: Festlegen der Verantwortlichen HACCP |

Nachfolgend erfolgt die Festlegung der verantwortlichen Personen HACCP im Unternehmen gemäß den EU-Hygiene Verordnungen für Lebensmittelbetriebe.

1. **Verantwortliches Unternehmen (Inhaber(in), Geschäftsführer(in)**

|  |  |
| --- | --- |
| Bezeichnung |  |
| Postleitzahl |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Position |  |
| Datum |  |
| Unterschrift |  |
|  | **Weitere Verantwortliche** |
| Bezeichnung |  |
| Postleitzahl |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Position |  |
| Datum |  |
| Unterschrift |  |
|  | **Weitere Verantwortliche** |
| Bezeichnung |  |
| Postleitzahl |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Position |  |
| Datum |  |
| Unterschrift |  |

1. **Verantwortlich für die Umsetzung HACCP im Unternehmen**

|  |
| --- |
| Verantwortung für die Umsetzung aller Bestimmungen und Maßnahmen im HACCP-Konzept des Unternehmens. Leiter des HACCP-Teams im Unternehmen. |

|  |  |
| --- | --- |
| Bezeichnung |  |
| Postleitzahl |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Position |  |
| Datum |  |
| Unterschrift |  |
|  | **Weitere Verantwortliche** |
| Bezeichnung |  |
| Postleitzahl |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Position |  |
| Datum |  |
| Unterschrift |  |

Verantwortlichkeiten:

* Einsetzen des HACCP Teams inklusive Einladung und Protokollierung und Dokumentation
* Durchführen von HACCP Audits
* Erarbeiten von Verbesserungsvorschlägen HACCP
* Umsetzung der Arbeitsprogramme HACCP IMS Services
* Infrastruktur (Gebäude, technische Anlagen und Ausrüstungen)
* Reinigung und Desinfektion
* Schädlingskontrolle und -bekämpfung
* Technische Wartung und Kalibrierung
* Physikalische und chemische Kontamination aus der Produktumgebung
* Allergene
* Umgang mit Abfällen
* Kontrolle von Wasser und Luft
* Personal (Hygiene und Gesundheitsstatus)
* Rohmaterialien (Lieferantenwahl, Spezifikationen)
* Temperaturüberwachung in der Lagerumgebung
* Arbeitsmethodik
1. **Verantwortung im HACCP Team**

|  |
| --- |
| Verantwortung im Rahmen der Tätigkeiten im HACCP-Team |

|  |  |
| --- | --- |
| Bezeichnung |  |
| Postleitzahl |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Position |  |
| Datum |  |
| Unterschrift |  |
|  | **Weitere Verantwortliche** |
| Bezeichnung |  |
| Postleitzahl |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Position |  |
| Datum |  |
| Unterschrift |  |

Verantwortlichkeiten:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Durchführen von HACCP Audits |
|  | Durchführen von Gefahrenanalysen HACCP |
|  | Durchführen von Gefährdungsbeurteilungen HACCP |
|  | Gefahren identifizieren und Critical Control Points (CCP) bestimmen |
|  | Korrekturmaßnahmen HACCP definieren |
|  | Regelmäßige Überwachung und ggf. Anpassung des Konzeptes IMS Services |
|  | Mitarbeit bei Monitoring, Verifizierung und Validierung HACCP |
|  | Durchführung von Monitoring-Maßnahmen (Messungen HACCP umsetzen) |
|  | Umsetzung von Schulung- und Unterweisung HACCP |
|  | Infrastruktur (Gebäude, technische Anlagen und Ausrüstungen) |
|  | Reinigung und Desinfektion |
|  | Schädlingskontrolle und -bekämpfung |
|  | Technische Wartung und Kalibrierung |
|  | Physikalische und chemische Kontamination aus der Produktumgebung |
|  | Allergene |
|  | Umgang mit Abfällen |
|  | Kontrolle von Wasser und Luft |
|  | Personal (Hygiene und Gesundheitsstatus) |
|  | Rohmaterialien (Lieferantenwahl, Spezifikationen) |
|  | Temperaturüberwachung in der Lagerumgebung |
|  | Arbeitsmethodik |
|  | Sonstige Punkte: |
|  |  |
|  |  |