|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.10.7 |
| Anlage: Verifizierung des HACCP-Konzeptes |

**Geplante, regelmäßige Verifizierung**

* Ist das HACCP-Konzept noch richtig und aktuell?
* Werden alle Messungen und Maßnahmen durchgeführt?
* Sind die Methoden, Prüfmittel in Ordnung?
* Sind alle Daten, Aufzeichnungen vorhanden?

**Wann ist das HACCP-Konzept nicht mehr aktuell?**

* Änderungen in Technologie oder Technik
* neue Produkte
* neue Verfahren
* neue bauliche Voraussetzungen
* geänderte gesetzliche Vorgaben
* neue Kundenanforderungen
* neue wissenschaftliche Erkenntnisse über Gefahren
* neuartige Reklamationen
* Hinweise aus den Medien zu möglichen Gefahren
* Hinweise durch Produktrückrufe oder Europäisches Schnellwarnsystem

**Wie oft Verifizierung?**

* mindestens einmal pro Jahr
* ABER - bei Änderungen sofort !

Hinweis:

Änderungen sind zu überwachen und zu dokumentieren. Auf jede Änderung folgt eine Verifizierung des HACCP-Konzeptes.

**Prüfmittelüberwachung**

* Erfassung der Prüfmittel, die auf der Basis der HACCP-Analyse benötigt werden (CCP-, CP-Monitoring; Stammdaten
* Festlegung des Überwachungszyklus
* Regelmäßige Überprüfung der Funktion der Prüfmittel
* Vergleichsmessung mit zertifiziertem oder geeichten Prüfmittel
* Kalibrierung, um Messabweichungen zu reduzieren
* Dokumentieren des Status und der Messergebnisse

Die Prüfmittelüberwachung ist auch Teil des Arbeitsschutzes im Bereich Betriebssicherheit. Werden im Unternehmen bereits Listen zur Überwachung von prüfpflichtigen Geräten, Maschinen und Anlagen geführt, kann dies in Zusammenarbeit mit diesem Bereich erfolgen.

**Aufzeichnungen**

Fragen zum Thema Aufzeichnung:

* Sind alle Aufzeichnungen lückenlos und lesbar geführt?
* Wurden Abweichungen gekennzeichnet?
* Wurden Maßnahmen nach Abweichungen nachvollziehbar dokumentiert?
* Wurden Entscheidungen bezüglich fehlerhaftem Produkt dokumentiert?
* Wird in jedem Fall deutlich, ob Produkt in Ordnung war?