|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.11.2 |
| Anlage: HACCP Checkliste 11.2 Reinigung und Desinfektion | | |

**Legende**: **D** = Durchführungsverantwortlich, **M** = Mitarbeitspflicht, **I** = Informationsempfänger

**QS** = Qualitätssicherung, **QM** = Qualitätsmanagement, **EK** = Einkauf, **PR** = Produktion, **WK** = Werkstatt, **LO** = Logistik, **V** = Verwaltung, **HA** = HACCP-Team, **GF** = Geschäftsführung

**EX** = Externe Stelle (z.B. Schädlingsbekämpfung), **PE** = Personalabteilung

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Checklisteninhalte** | **D** | **M** | **I** |
| Erstellung von detaillierten Herstellungs- und Arbeitsanweisungen sowie Prüfplänen im Zusammenhang mit der Produkt- und Produktionshygiene |  |  |  |
| Grundlage für eine umfassende Hygiene ist eine sachgemäße Durchführung von planmäßigen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen. In den Plänen zur Reinigung und Desinfektion werden die Maßnahmen sowie die konkreten Zuständigkeiten dargelegt. Unter Verwendung von Checklisten werden diese Maßnahmen regelmäßig überprüft und dokumentiert. |  |  |  |
| Erstellen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen inkl. Festlegung der Reinigungsmittel, Konzentrationen, Temperaturen und Verweildauer |  |  |  |
| Auflistung der verwendeten Mittel |  |  |  |
| Zusammentragen von Sicherheitsdatenblättern |  |  |  |
| Prüfen der Reinigungspläne |  |  |  |
| Organisation und Überwachung der Fremdreinigung |  |  |  |
| Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigungsmaßnahmen (z.B. Abklatschproben mit anschließender mikrobiologischer Untersuchung) |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |