|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.11.4 |
| Anlage: HACCP Checkliste 11.4 Instandhaltung |

**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 eines Plans zur vorbeugenden Instandhaltung für alle Maschinen und Anlagen |  |  |  |
| Festlegen der verwendeten Schmiermittel (inkl. Dokumentation, wo, welches Schmiermittel verwendet wird, nur lebensmitteltaugliche), Spezifikationen und Sicherheitsdatenblätter der definierten Schmiermittel anfragen.  |  |  |  |
| Festlegen von Vorhergehensweisen, die eine Produktkontamination nach erfolgter Wartung, Instandhaltung oder Reparatur verhindern. |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |