|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.11.6 |
| Anlage: HACCP Checkliste 11. 6 Chemische / Mikrobiologische Untersuchungen | | |

**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** |
| Definition von chemischen / physikalischen / mikrobiologischen Parametern und deren Grenzwerten, sowie Analysenhäufigkeiten. |  |  |  |
| Festlegen von Umfeldmonitoring Aktivitäten (Luftkeimmessung, Böden & Wände im Produktionsbereich, Gullys, etc.), inkl. Probennahmeplan und Definition der Grenzwerte und Korrekturmaßnahmen. |  |  |  |
| Bestimmung eines Programms zur Überprüfung der Effektivität der Reinigung und Desinfektion (Abklatschuntersuchungen), inkl. Probennahmeplan, Grenzwerten und Korrekturmaßnahmen |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |