|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.14.2 |
| Anlage: Meldung HACCP | | |

**Meldedaten**

|  |  |
| --- | --- |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Datum |  |
| Postleitzahl |  |
| Ort |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |
| Erreichbarkeit |  |

**Abteilung / Bereich**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Annahme / Versand |  | Lagerung |  | Kühlung |
|  | Produktion |  | Küchenbetrieb |  | Entsorgung |
|  | Reinigung |  | Instandsetzung |  | Verwaltung |
|  | Leitung |  | HACCP-Team |  | Siehe Meldetext |

**Meldegrund**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Systemänderung |  | Produktionsänderung |  | Anlagenänderung |
|  | Gebäudemängel |  | Personalwechsel |  | Beschwerden Kunde |
|  | Beschwerde Personal |  | Ungezieferbefall |  | Neue Rezeptur |
|  | Zerstörung |  | Unbrauchbarkeit |  | Hygieneprobleme |
|  | Maschinen / Geräte |  | Einweisung |  | Siehe Meldetext |

**Meldetext (Freie Beschreibung)**

|  |
| --- |
| Text (Ggf. Rückseite nutzen; Anlagen beifügen) |

**Meldung an Bereichs- / Abteilungsleitung** (Ausgehender Bereich)

|  |  |
| --- | --- |
| Name |  |
| Vorname |  |
| Erreichbarkeit |  |

|  |
| --- |
| **BEARBEITUNG DURCH HACCP - TEAM** |

|  |  |
| --- | --- |
| Datum Eingang |  |
| Meldungsnummer |  |
| Name HACCP Teammitglied |  |