|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Datum:** |  |  |
| **Uhrzeit:** |  | Unterschrift |
| **Teilnehmer:** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **1. Evaluierung (Bewertung) des HACCP-Systems und der festgelegten Maßnahmen:**  Dazu zählt die Überprüfung aller spezifischen Überprüfungsprotokolle, Grenzwertüber-schreitungen, Reklamationen, Kontroll-, Abweichungs- und Korrekturmaßnahmen zu den CCP und ggfs. CP; sowie die Prüfung aller allgemeinen Kontrollmaßnahmen |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Ergebnis der Überprüfung** | **Festgelegte Maßnahmen** | **Maßnahmen erledigt am/von** |
| CP 1 - Eiswasser |  |  |  |
| CP 2 –  Kühlraum |  |  |  |
| CP 3 – Schock-schrank |  |  |  |
| CP 4 –  Schälen |  |  |  |
| CP 5 – Kühlung Transport |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **2. Bewertung des Programms für die Basishygiene.**  Das HACCP-Team muss untersuchen, ob das erstellte Programm an die tatsächliche Situation angepasst werden muss. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Ergebnis der Überprüfung** | **Festgelegte Maßnahmen** | **Maßnahmen erledigt am/von** |
| Mitarbeiterschulung zu QM und HACCP |  |  |  |
| Lieferantenbewertung  Produkte,  Speditionen, Dienstleister |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **3. Auswertung der Analyseergebnisse:**  Eine Methode zur Verifizierung der zweckmäßigen Funktion des HACCP-Systems ist die regel-mäßige Untersuchung der mikrobiologischen und chemischen Eigenschaften der Endprodukte.  Dabei werden die Endproduktspezifikationen angewendet. Wenn die Analyseergebnisse  den Endproduktspezifikationen nicht entsprechen, sind Korrekturmaßnahmen zu treffen. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Ergebnis der Überprüfung** | **Festgelegte Maßnahmen** | **Maßnahmen erledigt am/von** |
| Produktanalysen |  |  |  |
| Verpackungsmittel |  |  |  |
| Reklamationen Kunden |  |  |  |
| Beanstandungen Behörden |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **4. Verifizierung der Gefahrenanalyse:**  Die betriebsspezifischen Fließdiagramme, der Übersichtsplan und die Gefahrenanalyse  müssen so oft wie nötig überprüft werden, um festzustellen, ob sie noch aktuell sind oder ob neue Gefährdungen z. B. durch die Ausgangserzeugnissen oder beim Herstellungs-prozess auftreten können. Das HACCP-Team legt fest, wie oft diese Überprüfung erfolgt; sie muss jedoch mindestens einmal jährlich und bei Bekanntwerden wichtiger Informationen (z. B. Meldungen im Rahmen des Ereignismanagements / Krisenmanagements) erneut durchgeführt werden. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Ergebnis der Überprüfung** | **Festgelegte Maßnahmen** | **Maßnahmen erledigt am/von** |
| HACCP-Dokumentation:  - Fließdiagramm aktuell  - Gefahrenanalyse - neue Aspekte, wie neue Mitarbeiter, neue Produkte, neue Anlagen, neue Lieferanten |  |  |  |
| Marktbeobachtung RASFF |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **5. Bewertung der Implementierung von Gesetzen, Vorschriften und QS-Anforderungen:**  Das HACCP-Team muss überprüfen, ob noch gemäß der geltenden Gesetze, Vorschriften und QM-Anforderungen zur Lebensmittel-sicherheit gearbeitet wird (oder ob sich diesbezüglich Änderungen ergeben haben. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Ergebnis der Überprüfung** | **Festgelegte Maßnahmen** | **Maßnahmen erledigt am/von** |
| Lebensmittelrecht  Rechtsabgleich |  |  |  |
| Wissenschaftliche Arbeiten, Normen und Regelwerke |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **6. Bewertung des Kenntnisstands des Personals:**  Das HACCP-Team muss beurteilen, ob der aktuelle Kenntnisstand des Personals in Bezug auf Lebensmittelsicherheit sowie Hygiene noch auf dem erforderlichen Niveau ist. Eventuell sind Schulungen notwendig. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Ergebnis der Überprüfung** | **Festgelegte Maßnahmen** | **Maßnahmen erledigt am/von** |
| Ausbildung und Schulung der Mitarbeiter |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **7. Interne Audits:**  Ein Großteil der möglichen Gefährdungen wird durch allgemeine Verfahren, Vorschriften und Verfahrensanweisungen kontrolliert. Ein internes Audit hat unter anderem den Zweck zu prüfen, ob Arbeits- und Verfahrensanweisungen auch eingehalten werden. Wichtig für das Funktionieren des Systems ist das Funktionieren des Programms für die Basis-hygiene, das eine große Anzahl allgemeiner Gefährdungen abdeckt. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Ergebnis der Überprüfung** | **Festgelegte Maßnahmen** | **Maßnahmen erledigt am/von** |
| Interne Audits |  |  |  |
| Externe Audits |  |  |  |

Die Wirksamkeit des HACCP-Konzepts und des gesamten Eigenkontrollsystems ist nachgewiesen.