



## 3.2.1 Checkliste Betriebscheck

### Aufbau und Umsetzung des HACCP – Systems

Betriebscheck am: \_\_\_\_\_

durchgeführt von: \_\_\_\_\_

**Die Checklisten müssen nicht mehr komplett ausgefüllt werden.  
Es reicht aus, die festgestellten Mängel hier zu dokumentieren.**

#### 1. Rundgang durch den Betrieb anhand der Checklisten

- 2.2.1 Analyse der Betriebshygiene Gebäude, Außenbereich, Abfalllager
- 2.2.2 Analyse der Betriebshygiene Warenannahme und Einkauf
- 2.2.3 Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen
- 2.2.4 Analyse der Betriebshygiene Küche
- 2.2.5 Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlage, Partyservice
- 2.2.6 Analyse der Betriebshygiene sanitäre Einrichtungen, Umkleieräume
- 2.2.7 Analyse der Betriebshygiene Temperaturmessgeräte und Thermometer

folgende Mängel wurden festgestellt:

---

---

---

---

Die festgestellten Mängel sind zu beseitigen. Notieren Sie hier auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde.

#### 2. Überprüfung des Umgangs mit Lebensmitteln anhand der Checklisten

- 2.3.1 Hygieneregeln bei Warenannahme und Einkauf
- 2.3.2 Hygieneregeln bei der Lagerung
- 2.3.3 Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung
- 2.3.4 Hygieneregeln für leichtverderbliche Lebensmittel
- 2.3.5 Hygieneregeln bei Speisenausgabe und Partyservice

folgende Mängel wurden festgestellt:

---

---

---

---

Die festgestellten Mängel sind zu beseitigen. Notieren Sie hier auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde.



## 3.2.1 Checkliste Betriebscheck

### Aufbau und Umsetzung des HACCP – Systems

## 2. Überprüfung der Bio-Produktion, des Allergenmanagements, der Reinigung, Abfallentsorgung, Personalhygiene und Kennzeichnung anhand der Checklisten

- 2.4.1 Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung
- 2.5.1 Vermeidung von Schädlingsbefall
- 2.6.1 Die rechtskonforme Abfallentsorgung
- 2.7.1 Die Standards in der Personalhygiene
- 2.8.1 Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten
- 2.9.1 Bio-Lebensmittel
- 2.10.1 Allergene

folgende Mängel wurden festgestellt:

---

---

---

---

Die festgestellten Mängel sind zu beseitigen. Notieren Sie hier auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde.

## 3. Überprüfung und Bewertung der Produktpalette, der Abläufe und der HACCP-Analyse

folgende Produkte wurden neu aufgenommen bzw. folgende neue Abläufe wurden installiert:

---

---

---

---

Werden die neu aufgenommenen Produkte bzw. die veränderten oder neuen Abläufe vom Intergast Praxishandbuch nicht abgedeckt, muss hierfür eine HACCP-Analyse (7.14 Anleitung zur HACCP-Analyse) durchgeführt werden.

Aus der HACCP-Analyse ergeben sich folgende neue CCP:

---

---

---

Die Dokumente zur durchgeführten HACCP-Analyse sind nachvollziehbar, strukturiert und ordentlich abheftet.



## 3.2.1 Checkliste Betriebscheck

### Aufbau und Umsetzung des HACCP – Systems

#### 4. Überprüfung der CCP-Liste

##### 3.2.1 CCP - Liste

- Die ggf. betriebsspezifisch festgelegten CPP werden überprüft:
  - Die Akzeptanzgrenzen entsprechen dem aktuellen Stand zur Lebensmittelsicherheit.
  - Die Korrekturmaßnahmen sind effektiv und verhindern die Gefahr bzw. reduzieren sie auf ein akzeptables Maß.
  - Die Formblätter zur Dokumentation des CCP sind aktuell und praktikabel.
- Ist dies nicht der Fall, muss die CCP - Liste entsprechend angepasst werden.
- Für die ggf. neu festgelegten CCP wurden Überwachungsverfahren, Akzeptanzgrenzen, Korrekturmaßnahmen und Dokumentation festgelegt.

Folgende CCP wurden verändert bzw. neu definiert:

---

---

---

**Gegebenenfalls müssen die Gefahrenanalyse und die CCP-Liste sowie weitere betriebsspezifische Dokumente entsprechend ergänzt und die bisherigen Dokumente archiviert werden. Nicht mehr gültige Dokumente werden z.B. mit „nicht mehr gültig“ gekennzeichnet.**

#### 6. Schulung des Personals anhand der Checkliste

##### 3.2.1 CCP - Liste

- Information der Mitarbeiter über Veränderungen im HACCP - System; dies kann im Rahmen der regelmäßigen Schulungen stattfinden (siehe Kapitel 4 Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung)

Die betreffenden Mitarbeiter wurden entsprechend informiert am: \_\_\_\_\_

**Unterschrift:** \_\_\_\_\_