

HACCP Übersicht der Eigenkontrollen Blatt 1

Seite 1 von 2

Folgende Listen werden geführt, bzw. folgende Kontrollen werden gemäß der geforderten Intervalle und gemäß der geforderten Sollwerte, bzw. Grenzwerte durchgeführt:	Ja	Nein	Maßnahme	erl.
Lagerkontrollen in allen Lagern				
Wareneingangskontrolle				
Ggf Checkliste für den Transport eigener Früchte/Einkäufe				
Interne bzw. externe Schädlingsprävention, bzw. ggf. Schädlingsbekämpfung				
Temperaturkontrollen aller Kühlanlagen und -geräte				
Erfassungsliste Waagen und Thermometer				
Prüfung kalibrierter Thermometer				
Temperaturkontrollen der Früchte an allen relevanten Bestimmungsorten				
Temperaturkontrollen während der Produktion				
Temperaturkontrollen während der Vergärung				
Überwachung nicht durchgegärter Maischen				
Reinigungs- und Desinfektionspläne und deren Checklisten				
Kennzeichnungspflicht Zusatzstoffe				
Datum/Name/Unterschrift:				

HACCP Übersicht der Eigenkontrollen Blatt 2

Seite 2 von 2

Folgende Listen werden geführt, bzw. folgende Kontrollen werden gemäß der geforderten Intervalle und gemäß der geforderten Sollwerte, bzw. Grenzwerte durchgeführt:	Ja	Nein	Maßnahme	erl.
Bauliche Anforderungen				
Prüffristen Einrichtung und Geräte				
Prüflisten Brandschutz				
Aufgabenverteilung/Verantwortung für Eigenkontrollen, z.B. Wareneingang				
Betriebsanweisungen Maschinen und Geräte				
Maßnahmen bei Mängeln in Prozessschritten				
Dokumentation der Gefahrenanalyse				
Prüfliste Erste Hilfe				
Prüflisten Brandschutz				
Verhalten im Brandfall				
Schulung Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie				
Schulung an Maschinen und Geräten				
Schulung Brandschutz (qualifizierte interne oder externe Fachkraft)				
Schulung Arbeitssicherheit (qualifizierte interne oder externe Fachkraft)				
Schulung Erste Hilfe (qualifizierte interne oder externe Fachkraft)				
Datum/Name/Unterschrift:				