

 Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH ... sicher und geborgen		VA- Produktion HACCP Produktion				D.2.1.1.2	
Laufender Punkt	Arbeitsschritt	Kontrolle	Kritischer Punkt	Warum	verantwortlich	Weiterverfahren bei Mängel	Meldung an
1	<b>Frühbe - sprechung</b>	sind alle Mitarbeiter zu Produktions - beginn da	Ausfall durch Krankheit	Gesicherter Ablauf der Produktion	Küchenleiter	Ersatz anfordern	Küchenleiter
2	<b>Ware aus dem Lager/Tiefkühler holen Zusammen -stellen der Zutaten</b>	ob alle Ware vor Ort ist	zu wenig oder falsche Ware	Reibungsloser Ablauf der Produktion	Fachpersonal Küchenleiter	Weiterleitung an Küchenleitung	Küchenleiter
3	<b>Vorbereitung der Produktion</b>	Ware bereitstellen laut Speiseplan	Qualitäts - abweichungen der gelieferten Ware	Vermeidung von Fehlproduktion	Fachpersonal Küchenleiter	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
4	<b>Anhand der Rezeptur die Komponente produzieren</b>	Garprozess und Zeitvorgaben beachten	Abweichung von Rezeptur und Garprozess	Qualitäts-standard einhalten	Fachpersonal Küchenleiter	Erneute Produktion Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
5	<b>Abfüllen des produzierten Gutes</b>	Größe der Thermoport - behälter, richtiger Zeitpunkt, richtige Temperatur	falsche Behältnisgröße, Temperatur niedriger als 89 Celsius Einfüllen vor 10:45 Uhr	HACCP	Fachpersonal Küchenleiter	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
6	<b>Rückstellproben abfüllen</b>	Qualitätskontrolle	Konsistenz, Geschmack, Aussehen	Qualitätsstandard einhalten	Mitarbeiter Küche	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite

 Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH		VA- Produktion HACCP Produktion				D.2.1.1.2	
Laufender Punkt	Arbeitsschritt	Kontrolle	Kritischer Punkt	Warum	verantwortlich	Weiterverfahren bei Mängel	Meldung an
Frau Busch		Herr Sauder		QMB	QMH 2.2	01.08.2019	Seite 1 von 2

7	Transport in die Einrichtung	Thermoports verschlossen	Temperatur wird nicht eingehalten	HACCP	Mitarbeiter Küche	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
8	Kontrolle der Speise - anlieferung vor Ort	Kontrolle Temperatur mind. 70 Grad	Temperatur wird nicht eingehalten	HACCP	Mitarbeiter Küche	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
9	Ausgabe vor Ort	Kontrolle Temperatur mind. 68 Grad	Temperatur wird nicht eingehalten	HACCP	Mitarbeiter Küche	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	Herr Sauder	QMB	QMH 2.2	01.08.2019	Seite 2 von 2