
 <p>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH ... sicher und geborgen</p>		<b>VA- Produktion HACCP Produktion</b>				<b>D.2.1.1.2</b>	
<b>Laufender Punkt</b>	<b>Arbeitsschritt</b>	<b>Kontrolle</b>	<b>Kritischer Punkt</b>	<b>Warum</b>	<b>verantwortlich</b>	<b>Weiterverfahren bei Mängel</b>	<b>Meldung an</b>
<b>1</b>	<b>Frühbe - sprechung</b>	sind alle Mitarbeiter zu Produktions - beginn da	Ausfall durch Krankheit	Gesicherter Ablauf der Produktion	Küchenleiter	Ersatz anfordern	Küchenleiter
<b>2</b>	<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
<b>3</b>	<b>Vorbereitung der Produktion</b>	Ware bereitstellen laut Speiseplan	Qualitäts - abweichungen der gelieferten Ware	Vermeidung von Fehlproduktion	Fachpersonal Küchenleiter	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
<b>4</b>	<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
<b>5</b>	<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
<b>6</b>	<b>Rückstellproben abfüllen</b>	Qualitätskontrolle	Konsistenz, Geschmack, Aussehen	Qualitätsstandard einhalten	Mitarbeiter Küche	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	01.08.2023	Seite 1 von 2

		<b>VA- Produktion HACCP Produktion</b>				<b>D.2.1.1.2</b>	
<b>Laufender Punkt</b>	<b>Arbeitsschritt</b>	<b>Kontrolle</b>	<b>Kritischer Punkt</b>	<b>Warum</b>	<b>verantwortlich</b>	<b>Weiterverfahren bei Mängel</b>	<b>Meldung an</b>

<b>7</b>	<b>Transport in die Einrichtung</b>	Thermoports verschlossen	Temperatur wird nicht eingehalten	HACCP	Mitarbeiter Küche	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
<b>8</b>	<b>Kontrolle der Speise - anlieferung vor Ort</b>	Kontrolle Temperatur mind. 70 Grad	Temperatur wird nicht eingehalten	HACCP	Mitarbeiter Küche	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
<b>9</b>	<b>Ausgabe vor Ort</b>	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	QMB	QMB	QMH 2.2	01.08.2023	Seite 2 von 2