
 <p>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein gemeinnützige Senatsgesellschaft mbH ... sicher und geborgen</p>		VA- Produktion HACCP Produktion				D.2.1.1.2	
Laufender Punkt	Arbeitsschritt	Kontrolle	Kritischer Punkt	Warum	verantwortlich	Weiterverfahren bei Mängel	Meldung an
1	Frühbe - sprechung	sind alle Mitarbeiter zu Produktions - beginn da	Ausfall durch Krankheit	Gesicherter Ablauf der Produktion	Küchenleiter	Ersatz anfordern	Küchenleiter
2	Ware aus dem Lager/Tiefkühler holen Zusammen -stellen der Zutaten	ob alle Ware vor Ort ist	zu wenig oder falsche Ware	Reibungsloser Ablauf der Produktion	Fachpersonal Küchenleiter	Weiterleitung an Küchenleitung	Küchenleiter
3	Vorbereitung der Produktion	Ware bereitstellen laut Speiseplan	Qualitäts - abweichungen der gelieferten Ware	Vermeidung von Fehlproduktion	Fachpersonal Küchenleiter	Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
4	Anhand der Rezeptur die Komponente produzieren	Garprozess und Zeitvorgaben beachten	Abweichung von Rezeptur und Garprozess	Qualitäts-standard einhalten	Fachpersonal Küchenleiter	Erneute Produktion Meldung an Küchenleitung	Küchenleiter
5	Abfüllen des produzierten Gutes	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	Rückstellproben abfüllen	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	01.11.2024	Seite 1 von 2

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

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	QMB	QMB	QMH 2.2	01.11.2024	Seite 2 von 2