

Graficor GmbH	Anlage 1 zum HACCP-Handbuch: Grundelemente und jährliches Review	Version: 1.0
		Ausgabedatum 12.03.2018
		Änderungsdatum 12.03.2018

Allgemein - VERIFIZIERUNG

Die Verifizierung bestätigt die Gültigkeit des Eigenkontrollsystems nach HACCP.

Anhand der nachstehenden Checkliste wird eine Überprüfung der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis durchgeführt. Sie soll gewährleisten, dass alle Maßnahmen zur Wahrung der Lebensmittelsicherheit noch effektiv sind.

Die Beantwortung der Fragen dient zur Vervollständigung des Review.

	JA	Nein
Liegen Informationen über neue Gefahren, rechtliche Änderungen oder Leitlinien / Praxiserfahrungen vor, die im HACCP zu betrachten sind?	X	
Zeigen die Aufzeichnungen das notwendige Änderungen hinsichtlich Reinigung, Arbeitsweise, Schulung, Kontrollen umgesetzt wurden?	X	
Gibt es Berichte und Beanstandungen von Überwachungsbehörden oder Kunden die eine Änderung des HACCP notwendig machen?	X	
Gibt es Berichte und Beanstandungen von Überwachungsbehörden oder Kunden die darauf hinweisen, dass das System nicht praktiziert wird?		X
Wurden Kundenbeschwerden erhalten und haben diese Auswirkung auf den Herstellungsprozess?	X	
Liegen mikrobiologische Testergebnisse vor die darauf hinweisen das die Hygienemaßnahmen verbessert werden müssen?	X	
Haben Betriebsbegehungen belegt, dass der beschriebene Herstellungsprozess und die Flussdiagramme nicht korrekt sind?		X
Kann durch Tests / Überprüfung anhand eines Beispiels (Produktes) vor, während und nach der Herstellung sichergestellt werden, dass die Arbeitsschritte befolgt, die Rückverfolgbarkeit gesichert, die Kennzeichnungen korrekt und die Aufzeichnungen authentisch sind?	X	
Sind Verbesserungen nachweisbar?	X	

Notizen / Angaben zu den notwendigen Änderungen:

<p>CP: Verpackung bis zur Fertigung Lager wird ständig gereinigt und auf Schädlingsbefall überprüft, Aufstellen von Fallen MA-Hygiene • Belehrung 1x p.a. Pausenräume und Flaschenplätze Zulassungen für Lebensmittel werden im int. Audit überprüft, mind. 1x p.a. Betriebsfremde haben keinen Zutritt (Terrorabwehr)</p>
--

Wartung erfolgt außerhalb der Produktionszeit, kein Einsatz von Gefahrstoffen
Baukörper ok
Rückverfolgbarkeit über Charge
Lagerung von allen Stoffen auf Paletten

CCP: keine

Gefahrstoffe: keine

Betriebsmittel: Öl in kl. Kännchen und wird nicht im lfd. Betrieb eingesetzt

Überprüfung ausgeführt am:

12.03.2018

Unterschrift:

gez. Jens Protze