 Landratsamt Schwäbisch Hall Anlage

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Auditfragebogen (verkürzt) Gemeinschaftsverpflegung

Fragebogen bitte auf der linken Seite klammern!

Betrieb

Straße

PLZ

Ort

Inhalt

[Betriebs- und Kontrolldaten 3](#_Toc48554485)

[Fragen zur Verantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers (LMU) i. S. d. Lebensmittelrechts 4](#_Toc48554486)

[Leitlinien für eine Gute Verfahrenspraxis 5](#_Toc48554487)

[Hinweis: 5](#_Toc48554488)

[Grundsätze der Verordnung der (EG) Nr. 178/2002 6](#_Toc48554489)

[Frage zum Havariekonzept 6](#_Toc48554490)

[Frage zum eingerichteten System zur Rückverfolgbarkeit 6](#_Toc48554491)

[Eigenkontrollen 6](#_Toc48554492)

[Basishygienemaßnahmen 6](#_Toc48554493)

[Fragen zu den allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften 6](#_Toc48554494)

[Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen 8](#_Toc48554495)

[Fragen zu den eingerichteten Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen 8](#_Toc48554496)

[Fragen zu spezifischen Hygienemaßnahmen 11](#_Toc48554497)

# Betriebs- und Kontrolldaten

|  |  |
| --- | --- |
| **Lebensmittelunternehmer\*in**  **QM-Beauftragte\*r (falls benannt)** |  |
| **Auskunfterteilende Person(en)** |  |
| **Betriebsart** |  |
| **verantwortlich für**   * **Einkauf** * **Wareneingangskontrolle** * **Produktion** |  |
| **Anzahl der Mitarbeiter\*innen** |  |
| **Anzahl Mitarbeiter\*innen in der Produktion** |  |
| **Produktionsverfahren (Mehrfachnennung ist möglich):** | Cook & Serve -  Cook & Hold -  Cook & Chill -  Cook & Freeze |
| **Essensportionen der Hauptmahlzeit pro Tag:** |  |
| **Lieferant der Hauptmahlzeiten, sofern nicht selbst gekocht wird:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Datum, Unterschrift** |  |

## Fragen zur Verantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers (LMU) i. S. d. Lebensmittelrechts

|  |  |
| --- | --- |
| Frage(n) | Antwort(en) |
| 1. Wie ist die Verantwortlichkeit des\*r LMU\*in i. S. d. Lebensmittelrechts, Art. 17 Abs. 1 der VO 178/2002, in Ihrem Hause geregelt? |  |
| 1. Was wird getan, damit die sich aus Art. 17 Abs. 1 der VO 178/2002 ergebenden Verpflichtungen erfüllt werden? |  |
| 1. Liegt ein Organigramm vor? |  |
| 1. Wie sind die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten geregelt? |  |
| 1. Was passiert beim Ausfall zuständiger / verantwortlicher Mitarbeiter\*innen? |  |
| 1. Wie wird sichergestellt, dass die Mitarbeiter\*innen ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und -qualität kennen? |  |

# Leitlinien für eine Gute Verfahrenspraxis

|  |  |
| --- | --- |
| Frage(n) | Antwort(en) |
| 1. Wird eine notifizierte Leitlinie i. S. v. Artikel 7 Abs. 2 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 berücksichtigt? Wenn ja, weiter bei F8! Wenn nein, weiter bei F11! |  |
| 1. Welche Leitlinie wird berücksichtigt? |  |
| 1. Wird die Leitlinie 1 : 1 angewandt oder wird teilweise vom Regelungsinhalt der Leitlinie abgewichen? |  |
| 1. Wird ggf. die Abweichung vom Regelungsinhalt der Leitlinie dokumentiert? |  |
| Hinweis: | Sofern die folgenden Fragen (F11 bis F36) durch die berücksichtigte Leitlinie einschließlich der dokumentierten Abweichungen abgedeckt werden und die Leitlinie für Ihren Betrieb grundsätzlich geeignet ist, ist die Beantwortung des Auditfragebogens hiermit beendet. |

# Grundsätze der Verordnung der (EG) Nr. 178/2002

## Frage zum Havariekonzept

|  |  |
| --- | --- |
| Frage(n) | Antwort(en) |
| 1. Wie hat man sich in Ihrem Hause auf den Havariefall (Krisenfall) vorbereitet? [*siehe dazu: Nr. 3 des Leitfadens*] |  |

## Frage zum eingerichteten System zur Rückverfolgbarkeit

|  |  |
| --- | --- |
| Frage(n) | Antwort(en) |
| 1. Wie sieht das in Ihrem Hause eingerichtete System (einschl. erforderlicher Verfahren) zur Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel aus? [*siehe dazu: Nr. 3 des Leitfadens*] |  |

# Eigenkontrollen

# Basishygienemaßnahmen

## Fragen zu den allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften

|  |  |
| --- | --- |
| Frage(n) | Antwort(en) |
| 1. Wie wird sichergestellt, dass die Anforderungen hinsichtlich der Basishygienemaßnahmen, insbesondere hinsichtlich [*siehe dazu: Anhang I Nr. 2.1. des Leitfadens*] 2. Infrastruktur (Gebäude, technische Anlagen und Ausrüstung), 3. Reinigung und Desinfektion, 4. Schädlingskontrolle und erforderlichenfalls –bekämpfung, 5. technischer Wartung und Kalibrierung, 6. physikalischer und chemischer Kontaminanten aus der Produktionsumgebung, 7. Allergenen *(Bem.: Wird von manchen Autoren den Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, zugerechnet),* 8. Umgang mit Abfällen, 9. Kontrolle von Wasser und Luft 10. Personal (Hygiene und Gesundheitsstatus) 11. Rohmaterial (Lieferantenwahl, Spezifikationen) 12. Temperaturanforderungen, 13. der Fähigkeiten der Mitarbeiter\*innen sowie [*siehe dazu: Nr. 7 des Leitfadens & § 4 der LMHV*] 14. ggf. sonstiger Anforderungen   erfüllt werden? | a. |
| b. |
| c. |
| d. |
| e. |
| f. |
| g. |
| h. |
| i. |
| j. |
| k. |
| l. |
| m. |

# Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen

## Fragen zu den eingerichteten Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen

[*siehe dazu: Anhang II des Leitfadens*]

|  |  |
| --- | --- |
| Frage(n) | Antwort(en) |
| 1. Wie wurde sichergestellt, dass das entsprechende produkt-spezifische Wissen und Fachwissen vorhanden ist für die Entwicklung eines wirksamen HACCP-Plans? - HACCP-Team - externer Sachverstand - Literatur - Leitlinien - u. a. |  |
| 1. Liegen Produktbeschreibungen vor? |  |
| 1. Wurde die zu erwartende Verwendung festgelegt? |  |
| 1. Liegen Fließdiagramme vor? |  |
| 1. Wurden die Fließdiagramme vor Ort bestätigt? |  |
| 1. Wurden alle wesentlichen potenziellen biologischen, chemischen oder physikalischen Gefahren, von denen nach ver­ nünftigem Ermessen angenommen werden kann, dass sie bei einer Prozessstufe auftreten (einschließlich Produktion, Zukauf, Lagerung, Transport und Handhabung von Rohmaterial und Zutaten sowie Wartezeiten während der Herstellung), ermittelt und aufgelistet. |  |
| 1. Wurden Kontrollmaßnahmen festgelegt und validiert? |  |
| 1. Wie wird die wirksame Durchführung der Kontrollmaßnahmen gewährleistet? (VA, AA)? |  |
| 1. Wurden kritische Kontrollpunkte (CCPs) bestimmt? |  |
| 1. Wurden kritische Grenzwerte festgelegt und wenn ja, welche? |  |
| 1. Wurden Beobachtungs- oder Messprogramme etabliert und wenn ja, welche? (AA: wer, wann, wie) |  |
| 1. Werden alle Aufzeichnungen und Dokumente im Zusammenhang mit der Überwachung von CCPs unterzeichnet? |  |
| 1. Wurden Korrekturmaßnahmen festgelegt und wenn ja, welche? |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Wurden Methoden und Verfahren bestimmt, die zur Funktionsprüfung der HACCP-gestützten Verfahren zu verwenden sind (Verifizierung (und Validierung)?  * Laboruntersuchungen * Audits der HACCP-gestützten Verfahren und der Aufzeichnungen darüber * Änderungen Rohmaterial, Herstellung etc. (=> F30) * Informationen, die auf eine neue produktspezifische Gefahr hinweisen (=> F30) |  |
| 1. Was ist und wird dokumentiert und aufgezeichnet? |  |
| 1. Wie lange werden die Dokumente und Aufzeichnungen aufbewahrt? |  |
| 1. Wann und wie oft werden die in Ihrem Hause eingerichteten Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, überprüft? |  |

## Fragen zu spezifischen Hygienemaßnahmen

|  |  |
| --- | --- |
| Frage(n) | Antwort(en) |
| 1. Werden Laboruntersuchungen durchgeführt und wenn ja, welche? |  |
| 1. Liegt ein Prüfplan vor und wenn ja, was beinhaltet der Plan und nach welchen Kriterien wurde er erstellt? |  |
| 1. Wird der Prüfplan ständig aktualisiert? |  |
| 1. Liegen für alle Rohwaren (Rohstoffe/Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsmittel, Verpackungsmaterialien) Spezifikationen vor) |  |
| 1. Sind die Spezifikationen den sie betreffenden Mitarbeitern bekannt und zugänglich? |  |
| 1. Werden zugekaufte Produkte gemäß den vorliegenden Spezifikationen geprüft? |  |