

7 TIPPS

Thema: Was beurteilt die LM Kontrolle

1. Auffälligkeiten bei vergangenen Kontrollen!

Bestimmt auch die Häufigkeit der Kontrollen. Wie waren die Ergebnisse von Nachkontrollen. Wurden Maßnahmen eingeleitet? Gab es Bußgelder

2. Produktionshygiene!

Walles sauber und ordentlich? Gibt es keine negativen Beeinflussungen auf LM? Wie wird mit kritischen LM umgegangen? Zustand Einrichtungsgegenstände

3. HACCP!

Werden alle benötigten Listen geführt? Werden Temperaturkontrollen durchgeführt und Grenzwerte eingehalten? Werden Reinigungslisten geführt?

4. Personalhygiene!

Gibt es ein ausgeprägtes Hygienebewusstsein bei den Mitarbeitern? (Händehygiene, Schmuck, Kleidung, Schuhe, Kopfbedeckung, Handschuhe)

5. Mitarbeiterschulungen!

Wird das Personal in richtigen Intervallen geschult? (Hygiene, IfSG, Brandschutz, 1. Hilfe, Betriebsanweisungen) Dokumentation und Aufbewahrung

6. Bauliche Beschaffenheit!

Wird die Arbeitsstättenverordnung und die technischen Regeln eingehalten. Hierzu gehört auch Arbeitssicherheit und Schädlingsbekämpfung

7. Rückverfolgbarkeit der LM Einkäufe!

Kann man anhand der Lieferscheine/ Quittungen nachvollziehen woher die LM stammen? Wird die Aufbewahrungsfrist von 6 Monaten eingehalten?