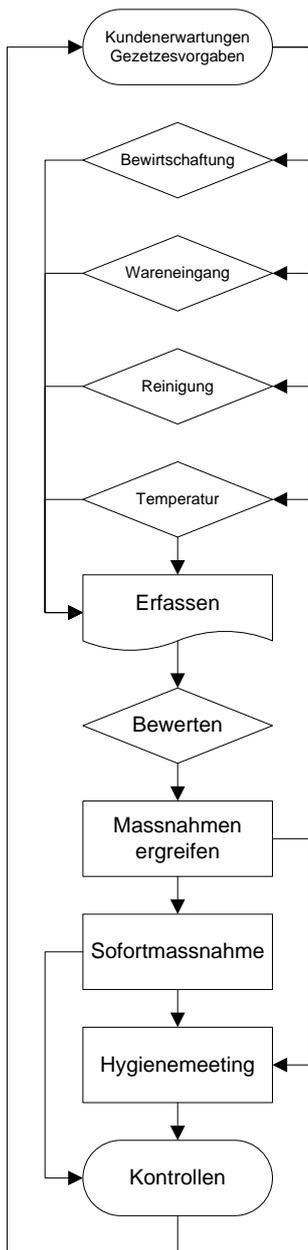


HACCP Mövenpick Hotel Egerkingen Prozess

1. Prozessablauf



	Beschreibung	Dokumente Hilfsmittel	Verantw.
1	Vorbeugmassnahmen für Fehler-/ und Gefahrenpotential des gesamten Betriebes (Produktehaftung)	Gesetzestexte	QB
2	Kontinuierliche Überprüfung der Bewirtschaftung auf abgelaufene Produkte und Lagerfehler	Selbstkontrollordner der Abteilungen	ABT
3	Kontinuierliche Überprüfung des Wareneingangs und der Partner (Lieferanten) Deklarationspflicht	Selbstkontrollordner der Abteilungen	ABT
4	Kontinuierliche Überprüfung der Reinigung und der angewandten Produkte	Selbstkontrollordner der Abteilungen	ABT
5	Kontinuierliche Temperaturkontrolle der Logistik sowie Lagermöglichkeiten (Kühlkette)	Selbstkontrollordner der Abteilungen	ABT
6	Erfassen der obengenannten Daten sowie deren BAULICHE Massnahmen	Kontrollblätter in Ordnern	MA/ABT
7		Kontrollblätter in Ordnern	MA/ABT
8	Abwägen welche Massnahme und Meldung bei Abweichungen		MA/ABT
9	Massnahmen unverzüglich ergreifen oder vorbringen an Hygienemeeting (Kann auch beim 10.30 Uhr Meeting sein)		MA/ABT
10	Ordner Check auf Unregelmässigkeiten und deren Massnahmen fixieren, terminieren, einleiten, überwachen Problembehandlungen / Schulungen	Traktandenliste Hygienemeeting Schulungspläne	MA/ABT/QB
11	KVP Prozess überprüfen PDCA Prozess jährlich überprüfen		MA/ABT/QB

2. Ziel

Durch systematische Risikoanalysen intern sowie extern von Arbeitsprozessen, Produkten und konsequenzer Durchsetzung der Hygienevorschriften, wird sichergestellt, dass der Betrieb alle möglichen Fehler/Gefahren beherrscht und die gesetzlichen Anforderungen erfüllt.

Das wichtigste Ziel:

Das HACCP Konzept muss spürbar gelebt werden, Checklisten sind nur zur Kontrolle.



HACCP Mövenpick Hotel Egerkingen Prozess

3. Gültigkeitsbereich

Dieser Prozessablauf hat Gültigkeit für den Küchenbereich inkl. Bankett, Einkauf, Buffet und den Restaurantbereich.

4. Prozessverantwortlicher/Eigner

Alle Abteilungsleiter und Mitarbeiter des gesamten F&B Bereiches

Vollmacht

Verantwortlichkeit

5. Wechselwirkungen (Kontaktstellen zu anderen Prozessen)

Input/vorangehende Prozesse

Dokument

Gesetzesvorlagen

Beschreibung

[Dokumentenmatrix Lebensmittelverordnung.doc](#)

Output/nachfolgende Prozesse

Dokument

[HACCP Konzept.pdf](#)

Beschreibung

[HACCP Konzept.doc](#)

6. Anschlussdokumente

Hygieneordner

MP Küche
Patisserie
Warme Produktion
Kalte Produktion
Kühlhäuser_Tiefkühler
Küche Allgemein
Buffet
Ciaoküche
Einkauf
Bankettküche
Boulevard
Carlsberg Bar

7. Messgrößen

Verifikation

[Eurofins](#)

[Henkel Ecolab](#)

8. Beschreibung

Die Verantwortlichen setzen alle Massnahmen durch, um die Gesundheit von Gästen und Arbeitnehmern nicht zu gefährden. Das Einhalten der relevanten Hygieneregeln und die kontinuierliche Kontrolle sowie die monatliche Schulung des Personals gewährt die Produktesicherheit und hohe Produktequalität. Jeder ist verpflichtet, die vorgegebenen Massnahmen einzuhalten.

ENDE