

Als Verantwortliche*r bist Du zur Einhaltung der HACCP-Vorgaben in Deinem Betrieb verpflichtet. Es geht hierbei nicht nur um gesetzliche Pflichten, sondern um die **Sicherung der Lebensmittelsicherheit** und den Schutz der Verbraucher*innen. Die **EU-Verordnung 852/2004** verpflichtet Lebensmittelunternehmen, ein wirksames HACCP-System zu betreiben. Die ordnungsgemäße Nutzung der **flowtify HACCP App** ist daher entscheidend, um Deine rechtlichen Verpflichtungen zu erfüllen und mögliche Konsequenzen, wie Bußgelder oder Betriebsschließungen, zu vermeiden.

Deine Hauptaufgaben als Betriebsleitung:

1. Sicherstellen der ordnungsgemäßen Nutzung der flowtify HACCP App

- Sorge dafür, dass alle Mitarbeitenden **täglich die vorgegebenen Checklisten** gewissenhaft bearbeiten.
- Motiviere Mitarbeitende Unregelmäßigkeiten in der App zu dokumentieren. Gegeben falls auch mit Foto.

👉 Über die flowtify App können z.B. Temperaturabweichungen, Defekte oder andere Unregelmäßigkeiten gemeldet und entsprechende Maßnahmen direkt festgehalten werden. Kurze Reaktionszeiten sind erforderlich, um Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu vermeiden. Merke: **Was nicht dokumentiert ist, gilt als nicht gemacht!**

2. Regelmäßige Überprüfung im flowtify Web Dashboard oder der App

- Vergewissere Dich im **flowtify Web Dashboard**, dass alle Maßnahmen, wie Hygienekontrollen, Temperaturüberprüfungen, Reinigungsvorgänge etc., **vollständig und korrekt dokumentiert** werden.
- Alternativ kannst du live in der App einsehen, wie der Stand der Bearbeitung der aktuellen Checklisten ist.

👉 Das Web Dashboard und die Ereignis-Sektion in der App, bietet Dir eine klare Übersicht über alle offenen Punkte, sodass Du schnell erkennen kannst, ob und wie viele Probleme oder Versäumnisse es aktuell gibt.

3. Zeitnahe Bearbeitung offener Vorfälle

- Gemeldete **Vorfälle oder Abweichungen** müssen von Dir als Betriebsleitung **umgehend bearbeitet** werden. Jede Verzögerung kann die Lebensmittelsicherheit gefährden und zu rechtlichen Konsequenzen führen.
- Löse Unregelmäßigkeiten am besten täglich innerhalb der Ereignisse-Sektion im Dashboard oder der App auf.
- Das **Auflösen von Vorfällen** genauso wie die **Kommunikation mit deinem Team** über unerledigt abgelaufenen Checklisten, **ist deine zentrale Verantwortung**.

flowtify erleichtert diesen Prozess, indem es Dir den Status in Echtzeit anzeigt und Dich automatisch über Abweichungen benachrichtigen kann. Damit hast Du volle Kontrolle und Transparenz über alle Vorgänge in deinem Betrieb.

Mitarbeitenden muss die Bedeutung der regelmäßigen Erledigung von Checks in der App vermittelt und vorgelebt werden, um so Lücken in der Dokumentation zu vermeiden, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und interne Standards zu gewährleisten.

Wichtiger Hinweis zur EU-Verordnung 852/2004:

👉 Die Nichteinhaltung der HACCP-Richtlinien kann zu **Bußgeldern**, dem **Verlust der Betriebserlaubnis** oder in schweren Fällen sogar zu strafrechtlichen Konsequenzen führen. Du als Betriebsleitung bist für die vollständige Umsetzung verantwortlich. **Die regelmäßige Kontrolle und lückenlose Dokumentation im flowtify System bietet Dir und Deinem Betrieb Sicherheit und maximale Transparenz gegenüber Dritten.**

Mit flowtify HACCP hast Du ein leistungsstarkes Werkzeug, das Dich bei der Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen unterstützt. Nutze es gewissenhaft, um Risiken zu minimieren und die Lebensmittelsicherheit in Deinem Betrieb zu gewährleisten.