



Anforderungen an Systeme zur Guten Hygiene Praxis, Eigenkontrolle und HACCP

HACCP

HACCP steht im Englischen für Hazard Analysis and Critical Control Point (Gefahrenanalyse und kritische Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte). Das HACCP-Konzept ist ein Eigenkontrollsystem, das die Lebensmittelsicherheit gewährleisten soll. Voraussetzung für die Einrichtung eines HACCP-Systems ist immer eine gute Hygienepraxis.

In manchen Fällen kann eine gute Hygiene-Praxis die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte auch ersetzen.

Leitlinien für gute Hygiene-/Verfahrenspraxis

Zur Erleichterung der Einhaltung der von den Betrieben verlangten "Guten Hygienepraxis" wurden zahlreiche notifizierte "Leitlinien für gute Hygienepraxis" veröffentlicht, die an die einzelnen Branchen des Lebensmittelgewerbes gerichtet sind. Diese Leitlinien werden von den Fachverbänden erarbeitet und von den zuständigen Behörden geprüft und von der europäischen Union notifiziert. Diese Leitlinien stellen dann für alle Beteiligten - Betriebe und Lebensmittelüberwachung - eine abgestimmte Orientierungshilfe dar. Auf der Internetseite des Lebensmittelverband Deutschlands www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene erhält man eine aktuelle Übersicht aller Leitlinien und dazugehörige Angaben zur den Herausgebern und nötige Kontakt- und Bezugsdaten. Im Anhang sind auszugsweise Übersichten zu den derzeit notifizierten Leitlinien sowie Adress- und Bezugsdaten dargestellt.

Gute Hygienepraxis und kein klassisches HACCP in handwerklichen Betrieben

Bundesweit wurde festgelegt, dass bei folgenden Betriebsarten auf die Einrichtung eines individuellen betriebsspezifischen HACCP-Konzeptes durch den Nachweis der Anwendung einer „branchenspezifischen Leitlinien für gute Hygienepraxis“ verzichtet wird:

- Restaurants, Einrichtungen zur Verpflegung an Bord von Bahn, Schiff, Flugzeug
- handwerkliche Bäckereien und Konditoreien
- Einzelhandel mit Fleischtheke
- handwerkliche Fleischerei mit klassischem Sortiment
- handwerklicher Schlachtbetrieb.

Darüber hinaus kann es im Einzelfall erforderlich werden, für individuelle Prozesse entsprechende Ergänzungen nachzuweisen, insbesondere dann, wenn die Leitlinie für Gute Hygienepraxis bestimmte Verfahren nicht erfasst.

Die branchenspezifischen Leitlinien für gute Hygienepraxis sind üblicherweise eine Kombination aus branchenspezifischer Anleitung zur Umsetzung der „Basishygiene“ sowie weiterführenden spezifischen Hygienemaßnahmen und vereinfachten Elementen des HACCP-Konzeptes. Darin finden sich allgemeine Überlegungen zur Gefahrenanalyse und standardisierte CCP's (=Kritische Kontroll-Punkte) für die üblichen Zubereitungs-, Herstellungs- oder Verarbeitungsverfahren von Lebensmitteln. Beispielhaft seien hier definierte Angaben zur Kerntemperatur beim Garen oder die Festlegung von Mindesttemperaturen und maximalen Heißhaltezeiten von Speisen in der Heißausgabe in der Gastronomie genannt. Das Gleiche gilt auch für die Dokumentation der Grundtechnologien in handwerklich strukturierten Fleischereien oder Bäckereien.

Gegenüber der amtlichen Überwachung muss der Lebensmittelunternehmer dann den Nachweis erbringen, dass er in der Lage ist, das „vorgefertigte System“, das ihm die Leitlinie für Gute Hygienepraxis vorgibt, auf die spezielle Situation seines Betriebes anzuwenden.

Das klassische HACCP Konzept

In Betrieben, in denen individuelle Be- und Verarbeitungsprozesse mit einem hohen betrieblichen Risiko durchgeführt werden, ist der Nachweis der Einhaltung der Anforderungen an ein vollständiges individuelles betriebsspezifisches HACCP-Konzept - bezogen auf jede gefahrene Prozesslinie - erforderlich.

Von Seiten der amtlichen Überwachung werden damit alle 7 Stufen des klassischen HACCP-Konzeptes erwartet. Weitere Hinweise sind dem Merkblatt des Bundesinstitutes für Risikobewertung im Anhang zu entnehmen.

Rechtsgrundlagen

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer. Es ist die gesetzliche Pflicht und Verantwortung aller, die gewerblich Umgang mit Lebensmitteln haben, in ihrem Einflussbereich für die Lebensmittelsicherheit zu sorgen. Auf allen Stufen der Lebensmittelerzeugung und Lebensmittelverarbeitung, im Lebensmittelhandel, industriell oder handwerklich, sind die Betreiber des Lebensmittelunternehmens dafür verantwortlich, dass hygienisch einwandfrei gearbeitet wird und die Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird. Seit dem Erlass der EU-Hygieneverordnungen für Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Verordnung (EU) 2019/627 ist europaweit der Ansatz der Durchgängigkeit und Unteilbarkeit der Lebensmittelhygiene realisiert. Als Basis gilt die allgemeine "Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene"; ergänzend gibt es noch besondere Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmittel tierischen Ursprungs, wie z. B. Fleisch und Fleischzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse oder Fisch und Fischerzeugnisse im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Der Europäische und deutsche Gesetzgeber fordern: Hygiene und Rückverfolgbarkeit müssen von der Erzeugung der Rohstoffe für Lebensmittel über alle Zwischenstufen bis zur Abgabe an Endverbraucher gewährleistet werden.

Die Einzelmaßnahmen der Lebensmittelhygiene reichen hierbei sehr weit und umfassen alle Vorkehrungen, die notwendig sind, um "Gefahren (für die einwandfreie Beschaffenheit des Lebensmittels) unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Die nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln, u. a. durch den Verderb durch Mikroorganismen, Kontamination und Wachstum von Krankheitserregern, die Belastung mit chemischen oder biologischen Rückständen, das Vorhandensein von Fremdkörpern in den Lebensmitteln muss durch ein betriebsspezifisches Hygiene- und Eigenkontrollkonzept verhindert werden. Die Betriebe haben obligatorisch durch Einhaltung einer angemessenen, spezifischen "Guten Hygienepraxis", d. h. durch geeignete Prozess-, Personal- und Produkthygiene, sowie durch individuell ermittelte, präventive Eigenkontrollmaßnahmen nach den anerkannten HACCP-Grundsätzen für die Abwehr aller nachteiligen Einflüsse und Minimierung potentieller Risiken zu sorgen. Die EU hat zum Thema HACCP und der Umsetzung 2022 einen Leitfaden veröffentlicht. Dieser Leitfaden gibt Hinweise und Beispiele für das HACCP-System im Zusammenhang mit einem ganzheitlichen Lebensmittelsicherheitssystem. Im Anhang des Merkblattes findet sich ein beispielhafter Entscheidungsbaum aus dem Leitfaden zur Feststellung eines CCPs.

Anhang

Lebensmittelverband Deutschland e.V.

Kontakt:

Claire-Waldoff-Str. 7, 10117 Berlin

Internet: <https://www.lebensmittelverband.de>

Auszüge aus der Übersicht /Stand: November 2022

Folgende DIN-Normen vom Deutschen Institut für Normung e. V. gelten als nationale Leitlinien für gute Hygienepraxis

- DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“ (12/2020)
- DIN 10516 „Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion“ (5/2009)
- DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ (3/2012)
- DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“ (3/2012)
- DIN 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“ (5/2009)
- DIN 10524 „Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“ (12/2019)
- DIN 10523 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ 9/2016
- DIN 6650-1 „Getränkeschankanlagen – Teil 1: Allgemeine Anforderungen“ (4/2006)
- DIN 6650-4 „Getränkeschankanlagen – Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile“ (4/2006)
- DIN 6650-6: „Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion“ (5/2014)
- DIN 6650-7: „Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen“ (11/2008)

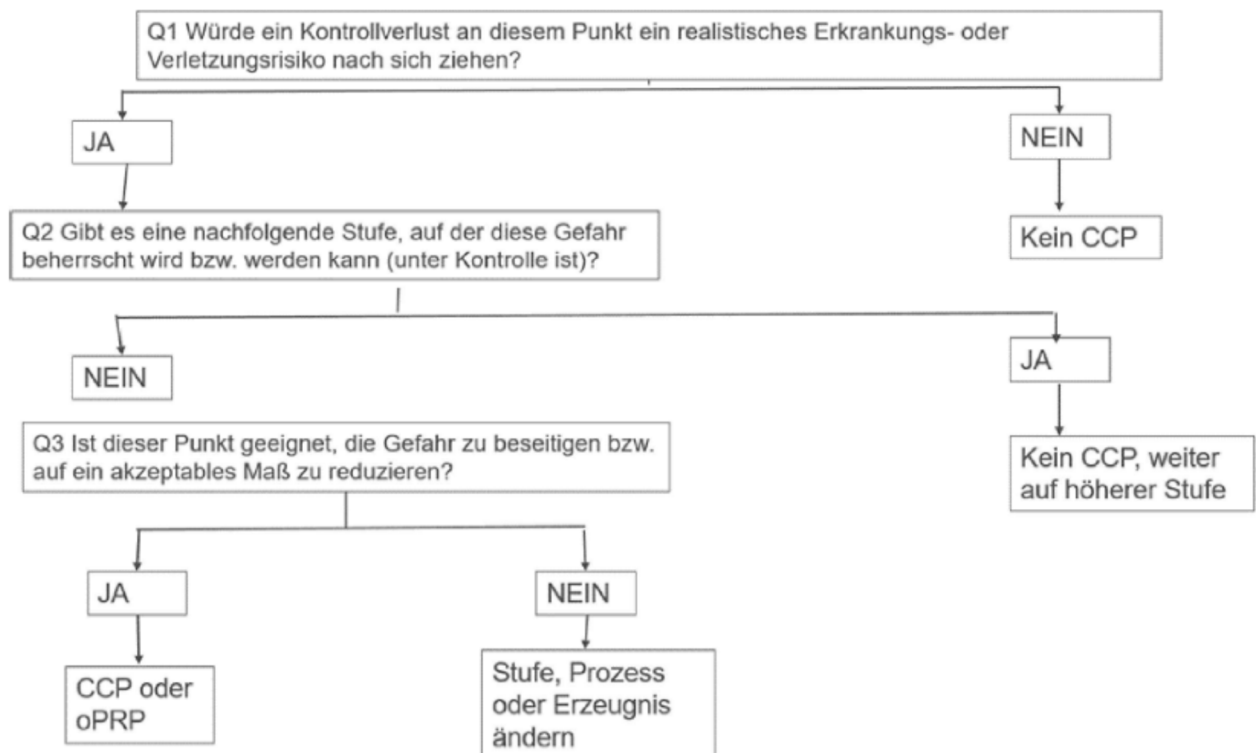
Bezugsquellen**LEITLINIEN FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS – NOTIFIZIERT –**

NAME	ANSCHRIFT	KOMMUNIKATIONS- MITTEL
Verband Deutscher Mühlen (VDM)	Berlin Neustädtische Kirchstr. 7A 10117 Berlin	www.muehlen.org 030 2123369-0 vdm@muehlen.org
Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.	Claire-Waldoff-Str. 7 10117 Berlin	Tel: 030 28883110 Fax:030 28883150 info@zdg-online.de
Deutscher Fruchthandelsverband e.V.	Bankstr. 28 20097 Hamburg	Tel: 040 3232550 Fax:040 32325515 hamburg@DFHV.de
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V.	Mainzer Str. 253 53179 Bonn	Tel: 0228 954600 Fax:0228 9546020 info@fruchtsaft.org
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.	Neustädtische Kirchstr. 7 A 10117 Berlin	Tel: 030 2064550 Fax:030 20645540 zv@baeckerhandwerk.de
Deutscher Konditorenbund e.V.	Speicker Str. 13 41061 Mönchengladbach	Tel: 02161 833137 Fax:02161 831618 dkb@konditoren.de
Forum der Deutschen Weinwirtschaft Deutscher Weinbauverband e.V.	Heussallee 26 53113 Bonn	Tel: 0228 949325-0 Fax:0228 94932523 www.dwv-online.de
Deutscher Bauernverband e.V.	Claire-Waldoff-Str. 7 10117 Berlin	Tel: 030 319040 Fax:030 31904205 www.bauernverband.de
Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen VDKL e.V.	Fränkische Straße 1 53229 Bonn	Tel: 0228 201660 Fax:0228 2016611 www.vdkl.de
Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik (BGL) e.V.	Breitenbachstr. 1 60487 Frankfurt	Tel: 069 79190 Fax:069 7919227 www.bgl-ev.de/images/downloads/service/leitlinie_lebensmitteltransport.pdf
Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. (HDE)	Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin	Tel: 030 72 62 50 0 Fax:030 72 62 50 99 hde@einzelhandel.de
Deutscher Fleischerverband e.V.	Kennedyallee 53 60596 Frankfurt / Main	Tel: 069 633020 Fax:069 63302150 www.fleischerhandwerk.de

NAME	ANSCHRIFT	KOMMUNIKATIONS-MITTEL
Deutscher Schaustellerbund e.V.	Levetzowstr. 23 b 10555 Berlin	Tel: 030 3980530 Fax:030 39805317 www.dsbev.de
German Bottled Watercooler Association e.V.	Hebbelstr. 8 40237 Düsseldorf	Tel: 0211 6801636 Fax:0211 6881792 info@gbwa.de
Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V.	Monschauerstraße 7 40549 Düsseldorf	Tel: 0211 683938 Fax:0211 683602 GFGH_verbaende@compuserve.com
Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.	Große Elbstr. 133 22767 Hamburg	Tel: 040 381811 Fax:040 3898554 info@fischverband.de
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA)	Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin	Tel: 030 7262520 Fax:030 72625242 www.dehoga.de
DIN Normen über Beuth-Verlag	10772 Berlin	Tel: 030 26010 Fax:030 26011260 www.beuth.de

Quelle: www.lmhyg.vetmed.uni-muenchen.de/dienstleistung/dienst_infos/index.html

Beispiel eines vereinfachten Entscheidungsbaums



Quelle: Leitfaden der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen 2022

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Rückfragen/Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde auch unter lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de

Übersicht (Risikoanalyse)

Kritische Punkte bei der Herstellung, Behandlung und beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Allgemeine hygienische Anforderungen an die Vorbereitung/Zubereitung	CP/CCP
<ul style="list-style-type: none"> Ware erst kurz vor der Verarbeitung dem Kühlraum entnehmen; 	
<ul style="list-style-type: none"> Auftaumethode einhalten; Geflügel in ein Gefäß mit Siebeinsatz legen und Auftauwasser abfangen; Bei Tiefkühlware Verpackung entfernen und im Kühlraum bei < 10 °C auftauen lassen; 	Auftauwasser auffangen, beseitigen!
<ul style="list-style-type: none"> Keine längeren als zur Vorbereitung erforderliche Standzeiten der Lebensmittel außerhalb der Kühltemperaturen; 	
<ul style="list-style-type: none"> in Küchen chargenweise produzieren, um lange Warmhaltezeiten zu vermeiden; 	
<ul style="list-style-type: none"> Beim Warmhalten von Speisen darf die Kerntemperatur von 65 °C nicht unterschritten werden; 	≥ 65°C
<ul style="list-style-type: none"> Dauer der warmen Aufbewahrung darf 4 Stunden nicht überschreiten ; 	
<ul style="list-style-type: none"> Zu kühlende Speisen sofort nach Herstellung und innerhalb von 3 Stunden unter 7 °C kühlen; 	≤ 3 Std. / 7°C

Vermeidung von Kreuzkontamination	CP/CCP
<ul style="list-style-type: none"> „Unreine“ von „reinen“ Arbeiten trennen; 	
<ul style="list-style-type: none"> Ausschließlich saubere Arbeitsgeräte und -materialien verwenden; 	
<ul style="list-style-type: none"> Reinigen der Arbeitsflächen nach jedem Arbeitsvorgang; 	
<ul style="list-style-type: none"> Erhitzte Speisen und Zubereitungen von „noch rohen Zubereitungen“ örtlich trennen; 	
<ul style="list-style-type: none"> Getrennte Vor- und Zubereitung der Produktgruppen Fleisch, Geflügel und Fisch, Obst und Gemüse; 	
<ul style="list-style-type: none"> Getrennte Vorbereitung der Verarbeitungsschritte Waschen, Putzen, Zerlegen, Zerteilen, Wolfen, Zerkleinern, Portionieren 	

Umgang mit Hühnereiern	CP/CCP
<ul style="list-style-type: none"> Eier sind spätestens ab 18. Tag nach dem Legen bei 5°C - 8°C aufzubewahren; sie dürfen nur bis zum 21. Tag nach dem Legen an Verbraucher abgegeben werden; 	Kühlung spätestens ab 18. Tag
<ul style="list-style-type: none"> Eieraufschlag zur Weiterverarbeitung örtlich/zeitlich von anderen Arbeitsverrichtungen trennen; nach dem Aufschlagen Arbeitsflächen und Geräte stets gründlich reinigen; 	
<ul style="list-style-type: none"> In Gaststätten und der Gemeinschaftsverpflegung Eier-Kaltspeisen: <ul style="list-style-type: none"> innerhalb 2 Std. auf +7°C kühlen und innerhalb 24 Std. abgeben gilt auch für Gewerbebetriebe! 	Fristen und Temperaturen
<ul style="list-style-type: none"> Erhitzte Eierspeisen: 	

Umgang mit Hühnereiern	CP/CCP
- innerhalb von 2 Std. nach Herstellung abgeben;	
▪ Verbot der Abgabe von Eierkalt Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung an alte Menschen, Kinder und Kranke Menschen;	

Umgang mit Hackfleisch	CP/CCP
▪ Hackfleisch darf nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden;	Beschaffenheit der Rohwaren
▪ Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen nicht verwendet werden: <ul style="list-style-type: none"> - Reste von kleinen Fleischabschnitten (keine ganzen Muskelstücke mehr) - Separatorenfleisch - Fleisch mit Knochensplintern und Hautresten - Kopffleisch (Ausnahme Kaumuskulatur) - sehniger Teil der Bauchmuskulatur an der Linea alba (zentrale Nabellinie) - Muskulatur des Hand- und Fußwurzelbereiches - Knochenputz 	
▪ Anforderungen an das Fleisch zum Zeitpunkt der Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch von Geflügel, nicht mehr als 4°C - sonstiges Fleisch (auch Hackfleisch am Ort der Herstellung), nicht mehr als 7 °C - Verwendung von gefrorenem oder tiefgefrorenem Fleisch möglich 	Kühlung, Kerntemperaturen
▪ aufgetautes Hackfleisch oder aufgetaute Fleischzubereitungen dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden;	Verbot
▪ aufgetautes Hackfleisch, Fleisch und Fleischzubereitungen, die lose an den Verbraucher abgegeben werden, bedingen die Angabe „aufgetaut“ (Schild etc.);	
▪ Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben werden, müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden und den folgenden Kerntemperaturen gehalten werden: <ul style="list-style-type: none"> - 2 °C bei Hackfleisch, - 4 °C bei Fleischzubereitungen - -18 °C bei Hackfleisch oder bei Fleischzubereitungen ▪ Diese Temperaturen müssen beim Transport eingehalten werden!	Kühlung, Kerntemperaturen
▪ verwendete Zerkleinerungsvorrichtungen und sonstige Geräte müssen nach der Herstellung gründlich gereinigt und desinfiziert werden;	Kontrolle

Zubereitung von Fisch und Schalentieren	CP/CCP
▪ Verbrauchergerechte Menge aus den Kühlräumen holen;	
▪ Lagerung von frischem Fisch bei Schmelzeisttemperatur (-2°C bis 0°C);	Kühlung
▪ Portionsgerechte Fischstücke auftauen;	
▪ aufgetaute Fischereizeugnisse (Fisch, Fischteile etc.), die lose an den Verbraucher abgegeben werden, bedingen die Angabe „aufgetaut“ (Schild etc.);	
▪ Bei Frischfisch auf Merkmale achten wie Farbe der Haut, Augen, Schleimschicht;	
▪ Fische säubern, säuern, salzen;	
▪ Lebende Miesmuscheln müssen geschlossen sein;	
▪ Krusten- und Schalentiere, außer Austern, dürfen nur in stark kochendem Wasser getötet werden; das Wasser muss sie vollständig bedecken und nach ihrer Zugabe weiterhin stark kochen; das Fleisch ist nur kurz haltbar;	
▪ Kalte Fischvorspeisen immer kühl stellen und Standzeiten in der Küche vermeiden;	
▪ Arbeitsplatz nach der Zubereitung reinigen und desinfizieren;	

Hygienemaßnahmen beim Zergen/Gefrieren/Kühlen von Fleisch und Fleischerzeugnissen	CP/CCP
▪ Keine Boden-/Wandberührung des Fleisches;	
▪ Keine Bodenberührung von Fleischbehältnissen	
▪ Kurze Verweildauer ohne Kühlung, bei Fleisch und Fleischerzeugnissen max. +7°C im Kern sichern;	≤ +7°C
▪ Kondensatbildung (Beschlagen) minimieren	
▪ Wechsel der Schneidunterlagen nach mind. 4 Stunden;	Prod.org.
▪ Verschmutztes, blutiges, wässriges Fleisch verwerfen	
▪ bei Kontakt mit verunreinigtem oder infiziertem Fleisch: Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten/Händen;	
▪ Ort- oder zeitversetzt: Zerlegen von Rind-/ Schweinefleisch und Fleisch von Geflügel, Wild, Hauskaninchen;	Prod.org.
▪ Kühlen von Fleisch und Haarwild bei max. +7°C, Kühlen von Fleischzubereitungen bei max. + 4°C, Kühlen von Geflügel, Hauskaninchen max. +4°C, Kühlen von Innereien bei max. + 3°C, ausreichend getrennt lagern, erforderlichenfalls umhüllt lagern;	Kühltemperaturen
▪ Einfrierdatum vermerken;	

Hygienemaßnahmen in den Bereichen Imbiss/Party-Service	CP/CCP
▪ Zügiges Bearbeiten leicht verderblicher Lebensmittel;	
▪ Rückstellproben solcher Speisen bei max. +4°C 96 Std. aufbewahren (keine Pflicht, aber Empfehlung im Rahmen der Eigenkontrolle);	
▪ Essbestecke, Essgeschirr und ähnliche Gegenstände staubgeschützt aufbewahren;	
▪ Aufbewahrung heißer Speisen bei 65°C und mehr;	

Hygienemaßnahmen in den Bereichen Imbiss/Party-Service	CP/CCP
▪ Kühlen erhitzter Speisen so schnell wie möglich bis wenigstens 10°C;	
▪ Wiedererhitzen gekühlter Speisen auf 70°C und mehr;	
▪ Bei Mikrowellenerhitzung auf gleichmäßiges Erhitzen achten;	
▪ Auftauwasser von rotem Fleisch und Geflügel wegschütten;	
▪ Geräte nach Behandlung von Geflügel gründlich reinigen	

Beispiel für eine Dokumentation von CCPs PRPs

	Prozessschritt	Gefahr	Grenzwert	Prüfmittel	Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen	Verantwortliche Person	Standort Dokumentation
PRP₁	Wareneingang Kühlpflichtige Ware	mikrobieller Verderb bei Temperaturabweichung	z. B. bei Hackfleisch: 2 °C	Thermometer	täglich	Info an verantwortliche Person und Zurückweisung der Ware	Mitarbeiter XY	Lieferschein mit Wareneingangsstempel und Temperaturerfassung
CCP₁	Pasteurisation von Milch	mikrobieller Verderb bei Temperaturabweichung	72 °C	Thermometer	täglich	Info an verantwortliche Person und Nacherhitzung	Mitarbeiter Z	Formblatt A, Datenlogger
		mikrobieller Verderb bei Unterschreitung Heißhaltezeit	2 Sekunden	Zeiterfassung	täglich	Info an verantwortliche Person und Nacherhitzung	Mitarbeiter Z	Formblatt A, Datenlogger

Beispiel : Reinigungs- und Desinfektionsplan Betriebsräume und –mittel

Was?	Wann?	Wie?	Reinigung	Womit?	Wer?
zum Beispiel!!	zum Beispiel!!	zum Beispiel!!	Reinigung	Desinfektion	
<ul style="list-style-type: none"> - Waschbecken 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 x täglich bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> - Scheuer-Wisch-Desinfektion 			
<ul style="list-style-type: none"> - Toiletten - Urinale 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 x täglich bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> - Scheuer-Wisch-Desinfektion 			
<ul style="list-style-type: none"> - Aufenthalts-räume - Flure - Kühlräume - Umkleideräume 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 x wöchentlich bei Neube-stückung bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> - Scheuer-Wisch-Desinfektion auf vollständige Be-netzung achten 			
<ul style="list-style-type: none"> - Fußböden - Abflussrinnen - Roste 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 x täglich bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> - Scheuer-Wisch-Desinfektion auf vollständige Be-netzung achten 			
<ul style="list-style-type: none"> - Flächen - Arbeitstische - Versorgungs-container - Abfallbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 x täglich bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> - Scheuer-Wisch-Desinfektion auf vollständige Be-netzung achten 			
Aufschnittmaschine	<ul style="list-style-type: none"> - nach der Be-nutzung 	<ul style="list-style-type: none"> - Gerät zerlegen - grobe Verschmutzun-gen entfernen - in Spülmaschine reini-gen - übrige Teile Scheuer-Wisch-Desinfektion - nach Einwirkungszeit alle - mit Lebensmitteln in Berührung kommende 			

Was?	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
<ul style="list-style-type: none"> - Schränke außen - Regale - Stapelkörbe 	<ul style="list-style-type: none"> - bei Neube- stückung - 1 x wöchent- lich - bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> - Flächen unter fließen- dem Wasser abspülen - Scheuer-Wisch- Desinfektion 		
<ul style="list-style-type: none"> - Töpfe - sonstige Geräte 	<ul style="list-style-type: none"> - nach der Be- nutzung 	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigen, ggf. desinfi- zieren - möglichst maschinelle Reinigung 		
<ul style="list-style-type: none"> - Schneidbretter 	<ul style="list-style-type: none"> - nach der Be- nutzung 	<ul style="list-style-type: none"> - Kunststoffbretter - möglichst maschinelle Reinigung - ansonsten Scheuer- Wisch-Desinfektion - nach der Einwirkungs- zeit - Flächen mit Wasser abspülen 		
<ul style="list-style-type: none"> - Tablettwagen - Essenwagen - Konvektomat - Backofen 	<ul style="list-style-type: none"> - nach der Be- nutzung - 1 x wöchent- lich - bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> - Scheuer-Wisch- Desinfektion - Produkt nach Herstel- lerangaben auftragen - Einwirkzeit beachten - mit Wasser ausspülen - vorgeschriebene Schutzmaßnahmen einhalten 		
<ul style="list-style-type: none"> - Kessel - Kochanlage 	<ul style="list-style-type: none"> - nach der Be- nutzung 	<ul style="list-style-type: none"> - grobe Verschmutzun- gen entfernen 		

Was?	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
		<ul style="list-style-type: none"> - eventuell mit Bürste reinigen - mit Wasser nachspülen 		
<ul style="list-style-type: none"> - Dunstabzugshaube 	<ul style="list-style-type: none"> - mindestens alle 14 Tage bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> - Entnahme der Filter ggf. maschinelle Reinigung - Filter wieder korrekt einsetzen - Reinigung der Haube außen und innen 		

Arbeitsanweisung Warenannahme

WAS IST ZU KONTROLLIEREN?	JA	NEIN
Stimmt die Anlieferung mit der Bestellung überein?		
Ist die Rückverfolgbarkeit des Produktes zum Lieferanten eindeutig?		
Sind die Verpackungen in Ordnung? Vakuumverpackung bzw. Schutzverpackung unversehrt?		
Ist die Ware korrekt gekennzeichnet?		
Sind die Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) ausreichend?		
Ist der hygienische Eindruck des Lieferfahrzeuges in Ordnung? z. B: Verschmutzung, Stapelung, Abtrennung, Umhüllung u. ä.		
Sind die erforderlichen Temperaturen eingehalten? erforderliche Temperaturen: <ul style="list-style-type: none"> - Tiefkühlkost < - 18 °C - Hackfleisch < + 2 °C - Fleischwaren < + 7 °C - Geflügelfleisch < + 4 °C - Fleischzubereitungen < + 4 °C - Milch, Milchprodukte < 10 °C - Frischfisch u. ä. Erzeugnisse < 2 °C bzw. auf Eis - sichtbare Frostschäden bei gefroreter Ware 		

Beispiel für die Dokumentation zB Stempel auf Lieferschein drucken und sofort die Ergebnisse zur Wareneingangsprüfung eintragen.

Muster für Stempelangaben

WARENEINGANGSKONTROLLE			
am	ok	Nicht ok	Maßnahmen / Bemerkungen
Temperatur°C		
Sensorik			
MHD			
Verpackung			
Sonstiges			
Unterschrift			

Maßnahmen bei Feststellung von Mängeln

WENN SIE MÄNGEL FESTSTELLEN ERFASSEN SIE:

Lieferbetrieb:

Datum:

Unterschrift:

Was wurde festgestellt?

Was wurde veranlasst?

Ist die Ware verdorben und nicht mehr verkaufs- oder verzehrfähig? Dann muss eine Meldung an die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde erfolgen:

Name Lieferant

Artikelbezeichnung, MHD, Charge

Datum der Lieferung

