**Hygiene-konzept**

**Inhalt Hygienekonzept**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gute Verfahrens-praxis** | **Selbstkontrolle GHP HACCP in 7 Schritten** | Gesetzliche Pflichten Gute Hygienepraxis | **1** |
| **Betrieb Organisation Bereiche** | Betriebsbeschrieb  Verantwortlichkeiten | **2** |
| **Warenfluss Bereiche** | Gefahren und Risiken Gefahrenanalyse Definition CCPs/LPs | **3** |
| **Verifikation** | Überprüfung Laboranalysen Alarmplan/Gästefragebogen | **4** |
| **Lebensmittel-Hygiene** | **Einkauf/ Anlieferung** | Warenbeschaffung Lieferantevereinbarung Lieferantenverzeichnis Merkblatt/Checklisten | **5** |
| **Lagerung (Kühl-, Tiefkühl-, Trockenlager)** | Merkblatt/Checklisten | **6** |
| **Produktion/ Fertigung/ Transport/ Verwertung** | Umgang mit kritischen Produkten Merkblatt Schneidebretter Merkblätter/Checklisten | **7** |
| **Abgabe/Verkauf** | Merkblatt/Checklisten Jugendschutz Länderliste/Abkürzungen Liste Allergene | **8** |
| **Betriebs- Hygiene** | **Reinigungskonzept Trinkwasseranalysen Geschirr-/Wäschepflege Schädlingsbekämpfung Abfallmanagement** | Reinigungspläne/Checklisten Analysen/Merkblatt Merkblatt Protokolle Entsorgungskonzept | **9** |
| **Personal- Hygiene** | **Hygieneregeln Kleiderregelung Meldepflicht Krankheiten Schulungen** | Merkblatt  Schulungsnachweise | **10** |
| **Diverses** | **Inspektionen** | Interne und externe Inspektionsberichte | **11** |
| **Infomaterial** | Ablage Infomaterial | **12** |