**Hygiene-konzept**

**Inhalt Hygienekonzept**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gute Verfahrens-praxis** | **SelbstkontrolleGHPHACCP in 7 Schritten** | Gesetzliche PflichtenGute Hygienepraxis | **1** |
| **BetriebOrganisationBereiche** | BetriebsbeschriebVerantwortlichkeiten | **2** |
| **WarenflussBereiche** | Gefahren und RisikenGefahrenanalyseDefinition CCPs/LPs | **3** |
| **Verifikation** | ÜberprüfungLaboranalysenAlarmplan/Gästefragebogen  | **4** |
| **Lebensmittel-Hygiene** | **Einkauf/Anlieferung** | WarenbeschaffungLieferantevereinbarungLieferantenverzeichnisMerkblatt/Checklisten | **5** |
| **Lagerung(Kühl-, Tiefkühl-, Trockenlager)** | Merkblatt/Checklisten | **6** |
| **Produktion/Fertigung/Transport/Verwertung** | Umgang mit kritischen ProduktenMerkblatt SchneidebretterMerkblätter/Checklisten | **7** |
| **Abgabe/Verkauf** | Merkblatt/ChecklistenJugendschutzLänderliste/AbkürzungenListe Allergene | **8** |
| **Betriebs-Hygiene** | **ReinigungskonzeptTrinkwasseranalysenGeschirr-/WäschepflegeSchädlingsbekämpfungAbfallmanagement** | Reinigungspläne/ChecklistenAnalysen/MerkblattMerkblattProtokolleEntsorgungskonzept | **9** |
| **Personal-Hygiene** | **HygieneregelnKleiderregelungMeldepflicht KrankheitenSchulungen** | MerkblattSchulungsnachweise | **10** |
| **Diverses** | **Inspektionen** | Interne und externe Inspektionsberichte | **11** |
| **Infomaterial** | Ablage Infomaterial  | **12** |