

Hygiene- konzept

Inhalt Hygienekonzept

Gute Verfahrens- praxis	Selbstkontrolle GHP HACCP in 7 Schritten	Gesetzliche Pflichten Gute Hygienepraxis	1
	Betrieb Organisation Bereiche	Betriebsbeschreibung 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