HACCP-Konzept Vorlage für die Küche

Betrieb: _____ **Anschrift der Betriebsstätte:** _____

Lebensmittelunternehmer: _____ **Leitung HACCP-Team:** _____

Art des Betriebs: _____ **Version:** _____ **Datum des Konzepts:** _____ **Nächste Überprüfung:** _____

Das Konzept folgt den sieben HACCP-Grundsätzen: Gefahren auflisten, kritische Kontrollpunkte bestimmen, Grenzwerte festlegen, Überwachung festlegen, Korrekturmaßnahmen festlegen, die Wirksamkeit überprüfen und Aufzeichnungen führen. Beschreibe deine eigene Speisekarte, deine Abläufe und Räume; ein kopiertes Konzept zeigt nicht, dass deine Küche beherrscht ist. Überprüfe das Konzept bei jeder Änderung von Gericht, Rezept, Lieferant, Gerät oder Ablauf (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 5).

1. HACCP-Team

Name	Funktion	Hygieneschulung (Kurs, Datum)	Unterschrift

2. Produkte und Geltungsbereich

Erfasste Speisengruppen und Produkte:

Wer isst die Speisen und wie werden sie abgegeben (vor Ort, zum Mitnehmen, Lieferung, empfindliche Gruppen):

Genutzte Prozessschritte: ☐ Wareneingang ☐ Kühllagerung ☐ Tiefkühllagerung ☐ Trockenlager ☐ Auftauen ☐ Rohware vorbereiten ☐ Verzehrfertige Speisen zubereiten ☐ Garen ☐ Abkühlen ☐ Wiedererhitzen ☐ Heißhalten ☐ Kühle Auslage ☐ Ausgabe ☐ Verpacken ☐ Transport ☐ Sonstiges:

3. Basishygiene (Präventivprogramme)

Die Basishygiene umfasst die grundlegenden Hygieneregeln, die in der ganzen Küche gelten. Trage ein, wo die schriftliche Anweisung liegt und welches Protokoll ihre Einhaltung belegt.

Programm	Schriftliche Anweisung (wo abgelegt)	Nachweis, Protokoll	Verantwortlich	Zuletzt geprüft
Reinigung und Desinfektion				
Schädlingsbekämpfung				
Personalhygiene, Gesundheit und Schulung				
Lieferantenauswahl und Wareneingang				
Temperaturführung und Thermometerprüfung				
Allergenmanagement				
Wasserversorgung				
Abfall				
Instandhaltung von Räumen und Geräten				
Rückverfolgbarkeit und Rückruf				

4. Prozessablauf

Schritt	Prozessschritt	Was geschieht (Gerät, Zeit, Temperatur)	Speisen oder Speisengruppen
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

5. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Eine Zeile pro Gefahr und Schritt. Gefahrenart: B biologisch, C chemisch, P physikalisch, A Allergen. Ein Schritt ist ein kritischer Kontrollpunkt (CCP), wenn die Beherrschung dort unerlässlich ist und kein späterer Schritt die Gefahr beseitigt. Für einen CCP Grenzwert, Überwachung, Korrekturmaßnahme und Verifizierung ausfüllen; für andere Schritte das Präventivprogramm nennen, das die Gefahr beherrscht.

Prozessschritt	Gefahr (B, C, P, A)	Maßnahme zur Beherrschung	CCP? (J/N)	Kritischer Grenzwert	Überwachung (was, wie)	Wie oft	Korrekturmaßnahme	Verifizierung	Nachweis, Protokoll	Zuständig

HACCP-Konzept Vorlage für die Küche

Prozessschritt	**Gefahr** (B, C, P, A)	**Maßnahme zur Beherrschung**	**CCP?** (J/N)	**Kritischer Grenzwert**	**Überwachung** (was, wie)	**Wie oft**	**Korrekturmaßnahme**	**Verifizierung**	**Nachweis, Protokoll**	**Zuständig**

6. Verifizierung und Überprüfung

Datum	**Was wurde geprüft oder überprüft** (Protokolle, Konzept, Kontrolle, Probe)	**Ergebnis**	**Änderungen am Konzept**	**Name, Unterschrift**

Freigegeben vom Lebensmittelunternehmer (Name, Unterschrift)

Datum