

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

## Ordner 1

| Kapitel  | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Seite                                                                                               |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Hinweise</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Inhaltsverzeichnis</li> <li>– Hinweise zur Benutzung des Handbuchs</li> <li>– Bedeutung der Symbole</li> <li>– Das Autoren-Team</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1/I–1/XII<br>2<br>3<br>4–6                                                                          |
| <b>2</b> | <b>Begriffe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1–23                                                                                                |
| <b>3</b> | <b>Gesetze/Verordnungen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wortlaut der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)</li> <li>– Zusammenfassung: LMHV</li> <li>– Hygieneanforderungen</li> <li>– Rechtliche Anforderungen</li> <li>– Infektionsschutzgesetz (Auszug)</li> <li>– Infektionsschutzgesetz – Kommentar</li> <li>– Arbeitsstättenverordnung</li> <li>– Checkliste: Betriebsbegehung auf Grundlage der Arbeitsstättenverordnung</li> <li>– Verordnung zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln</li> <li>– Gründe für die Verordnung zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln</li> <li>– Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene</li> </ul>     | 1–13<br>14–20<br>21–22<br>23–31<br>32–51<br>52–65<br>66–71<br>72–88<br>89–107<br>108–109<br>110–154 |
| <b>4</b> | <b>Normen/Empfehlungen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Empfehlungen zur LMHV-Umsetzung</li> <li>– Ablaufschema: Inhalt der Dokumente</li> <li>– Betriebliche Voraussetzungen für betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen</li> <li>– Formblatt: Aufgabenverteilung von Hygienemaßnahmen</li> <li>– Formblatt: Systembewertung durch Betriebsbegehung</li> <li>– Temperaturanforderungen und -empfehlungen</li> <li>– Allgemeine Informationen für die Erarbeitung von betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen</li> <li>– Ablaufschema: Organisation der Dokumente</li> <li>– Ablauf einer Eigenkontroll-Studie</li> <li>– Einbindung der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen in ein Qualitätsmanagementsystem</li> <li>– Fließdiagramm: Organisation von Dokumenten</li> </ul> | 1<br>2<br>3<br>4<br>5<br>6–14<br>15<br>16<br>17<br>18–19<br>20                                      |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel  | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Seite |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>4</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiene-Leitfaden 21–38</li> <li>– Formblatt: Tägliche Aufgaben des Hygiene-Beauftragten 39</li> <li>– Zusammenfassung der wichtigsten DIN-Normen für die Lebensmittelwirtschaft: 40 <ul style="list-style-type: none"> <li>– DIN 10500: Verkaufsfahrzeuge für leicht verderbliche Lebensmittel 40</li> <li>– DIN 10503: Lebensmittelhygiene 42</li> <li>– DIN 10504: Lampen für die Beleuchtung von Fleisch und Fleischerzeugnissen 42</li> <li>– DIN 10505: Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten 43</li> <li>– DIN 10506: Außer-Haus-Verpflegung – Betriebsstätten 43</li> <li>– DIN 10507: Sahneaufschlagmaschinen 44</li> <li>– DIN 10508: Temperaturen für Lebensmittel 44</li> <li>– DIN 10510: Gewerbliche Geschirrspüler 45</li> <li>– DIN 10511: Gewerbliche Gläserspülmaschinen 46</li> <li>– DIN 10512: Eintank-Geschirrspülmaschinen 48</li> <li>– DIN 10514: Hygieneschulung 49</li> <li>– DIN 10516: Reinigung und Desinfektion 49</li> <li>– DIN 10518: Maschinen zur Herstellung und unmittelbaren Abgabe von Speiseeis an Verbraucher 50</li> <li>– DIN EN 1672-2: Nahrungsmittelmaschinen 51–52</li> </ul> </li> <li>– Weitere DIN-Normen als Empfehlung 52a</li> <li>– Leitlinien für eine gute Hygienepaxis 53–56</li> <li>– Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion 57–61</li> <li>– Hinweise für Reisende in tropische und subtropische Länder zur Vorbeugung lebensmittelbedingter Erkrankungen 62–65</li> <li>– Empfehlungen zur mikrobiologischen Beurteilung von Speiseeis 66–67</li> <li>– Leitfaden „Das neue Infektionsschutzgesetz“ 68–99</li> <li>– Durchführung von Hygieneaudits 100–109</li> </ul> |       |
| <b>5</b> | <b>Personalhygiene</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ablaufschema: Personalhygiene 1–1a</li> <li>– Händehygiene 2</li> <li>– Betriebsbegehung: Sozialräume 3</li> <li>– Fragenkatalog Personalhygiene 4–5</li> <li>– Formblatt: Personalhygiene 6</li> <li>– Prüfpunkte Toilettenräume 7</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel  | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Seite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fragenkatalog Arbeitskleidung</li> <li>– Anweisungen Personalhygiene</li> <li>– Formblatt: Hygieneregeln für Fremdbeschäftigte und Besucher</li> <li>– Die Bedeutung des Personals in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb</li> <li>– Körperhygiene               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Allgemeine Anforderungen</li> <li>– Anforderungen an die persönliche Hygiene</li> <li>– Anforderungen an die Händehygiene</li> </ul> </li> <li>– Stellungnahme des BgVV zu Vinyl-Einweghandschuhen im Kontakt mit Lebensmitteln</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>8–9</li> <li>10</li> <li>11–12</li> <li>13–16</li> <li>17</li> <li>18–19</li> <li>20–27</li> <li>28–30</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
| <b>6</b> | <b>Reinigung/Desinfektion</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigung/Desinfektion – Übersicht</li> <li>– Grundlagen der Reinigung</li> <li>– Welche Reinigungsverfahren sind geeignet?</li> <li>– Spezielle Hinweise</li> <li>– Grundlagen der Desinfektion</li> <li>– Desinfektionsverfahren</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan</li> <li>– Formblatt: Reinigung- und Desinfektion</li> <li>– Standardarbeitsanweisung</li> <li>– Formblatt: Standardarbeitsanweisung</li> <li>– Routinekontrollplan</li> <li>– Wichtige Hygieneregeln</li> <li>– Rhythmus der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten in Lebensmittelbetrieben</li> <li>– Reinigung und Desinfektion für die Gastronomie               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Warenannahme und Kühlräume</li> <li>– Formblatt: Warenannahme</li> <li>– Formblatt: Kühlräume</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Vorbereitung unreiner Bereich</li> <li>– Formblatt: Vorbereitung unreiner Bereich</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Kochküche</li> <li>– Formblatt: Kochküche</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Kalte Küche</li> <li>– Formblatt: Kalte Küche</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>1</li> <li>2–3</li> <li>4–7</li> <li>8–9</li> <li>10</li> <li>11–13</li> <li>14–15</li> <li>16</li> <li>17</li> <li>18</li> <li>19</li> <li>20</li> <li>21</li> <li>22</li> <li>23</li> <li>24</li> <li>25</li> <li>26</li> <li>27–28</li> <li>29</li> <li>30</li> <li>31</li> </ul> |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel  | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Seite |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>6</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Standardarbeitsanweisung: Reinigung und Desinfektion der Sahneaufschlagmaschine 32</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Ausgabe 33–34</li> <li>– Formblatt: Ausgabe 35</li> <li>– Formblatt: Routinekontrolle Eintank-Geschirr- und Topfspülmaschinen 36</li> <li>– Formblatt: Erweiterte Kontrollen Eintank-Geschirr- und Topfspülmaschinen 37</li> <li>– Formblatt: Routinekontrolle für Mehrtank-Transport-Geschirrspülmaschinen (MZ-GSM) 38</li> <li>– Formblatt: Erweiterte Kontrollen für Mehrtank-Transport-Geschirrspülmaschinen (MT-GSM) 39</li> <li>– Reinigung und Desinfektion für die Metzgerei/Fleischerei <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Fleischvorbereitung 40–41</li> <li>– Formblatt: Fleischvorbereitung 42</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Bratstraße – Konvektomat 43</li> <li>– Formblatt: Bratstraße – Konvektomat 44</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Flächen, Umfeld, Vorratsräume 45–46</li> <li>– Formblatt: Flächen, Umfeld, Vorratsräume 47–48</li> <li>– Formblatt: Routinekontrolle für Metzgerei-Spülmaschinen 49</li> <li>– Formblatt: Erweiterte Kontrollen für Metzgerei-Spülmaschinen 50</li> </ul> </li> <li>– Reinigung und Desinfektion für Bäckerei, Konditorei, Café <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Gastraum, Verkaufsraum 51</li> <li>– Formblatt: Gastraum, Verkaufsraum 52</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Produktion 53</li> <li>– Formblatt: Produktion 54</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Teigherstellung und Aufarbeitung 55</li> <li>– Formblatt: Teigherstellung und Aufarbeitung 56</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Backbereiche 57</li> <li>– Formblatt: Backbereiche 58</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Gärraum und Öfen 59</li> <li>– Formblatt: Gärraum und Öfen 60</li> <li>– Reinigungs- und Desinfektionsplan: Spülraum 61</li> <li>– Formblatt: Spülraum 62</li> <li>– Formblatt: Routinekontrolle für Bäckerei-Spülmaschinen 63</li> <li>– Formblatt: Erweiterte Kontrollen für Bäckerei-Spülmaschinen 64</li> </ul> </li> </ul> |       |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel  | Inhalt                                             | Seite |
|----------|----------------------------------------------------|-------|
| <b>7</b> | <b>Schädlingsbekämpfung</b>                        |       |
|          | – Vorwort                                          | 1–5   |
|          | – Allgemeine Informationen                         | 6–7   |
|          | – Gefahrenanalyse                                  | 8     |
|          | – Schädlinge in Lebensmittelbetrieben              | 9     |
|          | – Formblatt: Gefahrenanalyse                       | 10    |
|          | – Übertragung von Mikroorganismen auf den Menschen | 11    |
|          | – Kritische Kontrollpunkte                         | 12    |
|          | – Prüfblatt: Betriebsinspektion                    | 13    |
|          | – Formblatt: Kritische Kontrollpunkte              | 14    |
|          | – Formblatt: Begutachtung Rohstofflager            | 15    |
|          | – Formblatt: Bestandsaufnahme Befall               | 16    |
|          | – Formblatt: Grenzwerte                            | 17    |
|          | – Formblatt: Monitoring                            | 18    |
|          | – Formblatt: Korrekturmaßnahmen                    | 19    |
|          | – Ablaufschema: Bekämpfung tierischer Schädlinge   | 20    |
|          | – Checkliste: Schädlingsbekämpfung                 | 21    |
|          | – Formblatt: Hinweis                               | 22    |
|          | – Formblatt: Freigabe                              | 23    |
|          | – Formblatt: Protokoll durchgeführte Maßnahme      | 24    |
|          | – Checkliste: Verfahren der Nachprüfung            | 25    |
|          | – Formblatt: Dokumentation                         | 26    |
| <b>8</b> | <b>Abfallentsorgung</b>                            |       |
|          | – Betriebsbegehung Abfallentsorgung                | 1     |
|          | – Formblatt: Abfallentsorgung von Lebensmitteln    | 2     |
|          | – Hygieneanforderungen zur Abfallentsorgung        | 3     |
|          | – Abfallentsorgung Grundlagen                      | 4     |
|          | – Hinweise zu einzelnen Abfallarten                | 5–6   |
|          | – Abfallkonzept Verpflegungsbetrieb                | 7     |
|          | – Formblatt: Abfallkonzept Verpflegungsbetrieb     | 8     |
|          | – Checkliste: Abfallager                           | 9     |
|          | – Checkliste: Entsorgung                           | 10    |
|          | – Rahmenbedingungen                                |       |
|          | – Allgemeine Anforderungen                         | 11    |
|          | – Anforderungen an die Abfallvermeidung            | 12–14 |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel  | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Seite |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>8</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Abfallarten <ul style="list-style-type: none"> <li>– Allgemeine Anforderungen 15</li> <li>– Anforderungen an organisatorischen Fest- und Nassabfall 16</li> <li>– Anforderungen an Flüssigabfall 17</li> <li>– Anforderungen an Verpackungsabfall 18</li> <li>– Anforderungen an Restmüll 19</li> <li>– Anforderungen an Gefahrstoffe 20–21</li> </ul> </li> <li>– Abfallsammlung und -aufbewahrung <ul style="list-style-type: none"> <li>– Allgemeine Anforderungen 22</li> <li>– Anforderungen an die Abfallsammlung 23</li> <li>– Anforderungen an die Abfallaufbewahrung 24</li> </ul> </li> <li>– Abfallbehältnisse <ul style="list-style-type: none"> <li>– Allgemeine Anforderungen 25–28</li> <li>– Anforderungen an Mehrfachbehältnisse 29–31</li> <li>– Anforderungen an Einmalbehältnisse 32</li> <li>– Anforderungen an Behältnisse für Altfette und -öle 33</li> <li>– Anforderungen an Behältnisse für Flüssigabfall 34</li> <li>– Anforderungen an Behältnisse für Verpackungen 35</li> <li>– Anforderungen an Behältnisse für Restmüll 36</li> </ul> </li> </ul> |       |
| <b>9</b> | <b>Bauliche Anforderungen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verbesserungsmaßnahmen: Baulicher Zustand 1</li> <li>– Formblatt: Baulicher Zustand 2</li> <li>– Formblatt: Umfeldhygiene 3</li> <li>– Formblatt: Wartungsplan Geräte und Maschinen 4–5</li> <li>– Betriebsbegehung 6</li> <li>– Ablaufschema: Vorbeugende Wartung 7</li> <li>– Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte 8</li> <li>– Anforderungen an Marktstände, Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufszelte 9</li> <li>– Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen 10</li> <li>– Formblatt: Allgemeine Arbeitsraumüberprüfung 11</li> <li>– Formblatt: Bestandsaufnahme Betriebshygiene 12–13</li> <li>– Formblatt: Bestandsaufnahme Betriebsstätte 14–15</li> <li>– Formblatt: Anforderungen an Marktstände und Verkaufsfahrzeuge 16</li> <li>– Formblatt: Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte 17–19</li> <li>– Audit Betriebshygiene 20–38</li> </ul>                                                                                                                                                                       |       |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel   | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Seite                                                                                                                                                                             |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>9</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfprotokoll: Audit Bauliche Maßnahmen</li> <li>– Prüfprotokoll: Audit Personalhygiene</li> <li>– Prüfprotokoll: Audit Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 39–41<br>42–43<br>44                                                                                                                                                              |
| <b>10</b> | <b>Schulung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ablaufschema: Schulung</li> <li>– Vorschlag für ein Schulungskonzept</li> <li>– Informationen zur Durchführung einer Schulung</li> <li>– Grundkenntnisse der Mikrobiologie</li> <li>– Typen von Mikroorganismen</li> <li>– Nützliche und schädliche Mikroorganismen</li> <li>– Wirkungsweise krankheitserregender Mikroorganismen</li> <li>– Lebensräume der Mikroorganismen</li> <li>– Mikroorganismen und ihr Wachstum</li> <li>– Formblatt: Schulung Jahresplan</li> <li>– Formblatt: Dokumentation über durchgeführte Schulung</li> <li>– Didaktische und methodische Grundlagen für den Einsatz von Schulungsunterlagen</li> <li>– Schulungsnachweis</li> <li>– Formblatt: Schulungsnachweis</li> <li>– Maßnahmen zur Ausarbeitung einer Hygieneschulung</li> <li>– Verbesserung der Lernprozesse durch didaktische Fragestellungen</li> <li>– Gezielte Schulungsplanung durch Lernziele</li> <li>– Ablaufschema: Schulungsanweisung</li> <li>– Kriterien für einen geeigneten Schulungsraum</li> <li>– Formblatt: Prüfkriterien Schulungsraum</li> <li>– Ankündigung einer Hygieneschulung</li> <li>– Allgemeine Hinweise zur Vorführung von Videofilmen</li> <li>– Besondere Hinweise zum Einsatz des Behr's Videos „Hygiene-Schulung im Betrieb“</li> <li>– Ergänzungen zum Schulungstext des Behr's Videos „Hygiene-Schulung im Betrieb“</li> <li>– Empfehlung zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)</li> </ul> | 1<br>2–3<br>4–6<br>7<br>8<br>9<br>10<br>11<br>12–15<br>16<br>17<br>18–23<br>24–25<br>26<br>27<br>28<br>29–31<br>32–33<br>34<br>35–37<br>38–41<br>42–46<br>47–48<br>49–52<br>53–62 |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

## Ordner 2

| Kapitel   | Inhalt                                                       | Seite |
|-----------|--------------------------------------------------------------|-------|
| <b>11</b> | <b>Produkthygiene</b>                                        |       |
|           | – Formblatt: Produkthygiene                                  | 1     |
|           | – Anweisungen zum Umgang mit frischen Eiern                  | 2–3   |
|           | – Anweisungen zum Umgang mit Rohsahne                        | 4     |
|           | – Ablaufschema: Produktüberwachung                           | 5–6   |
|           | – Ablaufschema: Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen          | 7     |
|           | – Maßnahmen zur Produkthygiene von Gemüse                    | 8     |
|           | – Formblatt: Hygiene-Blatt für Menükomponenten               | 9     |
|           | – Cook & Chill                                               |       |
|           | – Vorteile Cook & Chill                                      | 10–11 |
|           | – Nachteile Cook & Chill                                     | 12    |
|           | – Arbeitsvorbereitung Cook & Chill                           | 13    |
|           | – Projektkonzept Cook & Chill                                | 13    |
|           | – Projektpräsentation Cook & Chill – Ziele                   | 14    |
|           | – Projektpräsentation Cook & Chill – Bewertung               | 15    |
|           | – Produktions- und Fertigungsverfahren Cook & Chill          |       |
|           | – Durchführung                                               | 16–17 |
|           | – Produktions- und Fertigungsverfahren Cook & Chill – Ablauf | 17–18 |
|           | – Voraussetzungen Cook & Chill                               | 19    |
|           | – Betriebsmittel                                             |       |
|           | – Vorbemerkungen                                             | 20–24 |
|           | – Arbeitsgeräte zur Behandlung von Lebensmitteln             |       |
|           | – Messer und andere Küchenkleingeräte                        | 25–28 |
|           | – Aufschnittschneidemaschinen                                | 29–31 |
|           | – Geräte zum Kochen, Backen und Garen                        |       |
|           | – Heißluftgeräte, Heißluftdämpfer                            | 32–34 |
|           | – Friteusen und Fettbackgeräte                               | 35–38 |
|           | – Prüfprotokoll: Betriebsbegehung Produkthygiene             | 39–40 |
|           | – Bedeutung und Einsatz von Produktspezifikationen           | 41–50 |
| <b>12</b> | <b>Produktionsabläufe</b>                                    |       |
|           | – Fließdiagramme zur Herstellung                             | 1–11  |
| <b>13</b> | <b>Gefahrenanalyse/HACCP</b>                                 |       |
|           | – Entscheidungsbaum                                          | 1     |
|           | – Formblatt: Gefahrenanalyse                                 | 2     |
|           | – Formblatt: HACCP-Studie                                    | 3     |
|           | – Formblatt: Fehlerprotokoll                                 | 4     |
|           | – HACCP-Studien im Prozeßablauf                              | 5–8   |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel   | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Seite |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>13</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Durchführung von Gefährdungsanalysen: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bsp.: Belegtes Lachsbrötchen 9–12</li> <li>– Bsp.: Kartoffelsalat 13–16, 24–25</li> <li>– Bsp.: Rinderbraten mit Soße 17–18</li> <li>– Bsp.: Hühnerfrikassee 19–21</li> <li>– Bsp.: Erdbeerkaltschale 22–23</li> <li>– Bsp.: Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 26–27</li> <li>– Bsp.: Lasagne mit Fleisch-/Tomatensauce 28–29</li> </ul> </li> <li>– Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen für: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Betriebsräume 30</li> <li>– Rohstofflagerung 31</li> <li>– Verpackungen und Vertrieb 32</li> </ul> </li> <li>– Durchführung von Gefährdungsanalysen: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bsp.: Menü – Hauptgericht 33–40</li> <li>– Bsp.: Fleischsalat 41–45</li> <li>– Bsp.: Katenrauchwurst 46–50</li> <li>– Bsp.: Fleischwurst 51–56</li> <li>– Bsp.: Pfirsich-Melba-Sahne-Torte 57–64</li> <li>– Bsp.: Kartoffelsalat zur Ausgabe im Seniorenheim 65–69</li> <li>– Bsp.: Lasagne zur Ausgabe in der Kantine 70–74</li> </ul> </li> <li>– Das betriebliche Eigenkontrollsystem 75–89 <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gefahrenanalyse Fisch 90–91</li> <li>– Gefahrenanalyse Dessert, kalt 92–93</li> <li>– Schulungsdokumentation 94</li> <li>– Dokumentation Wareneingang 95</li> <li>– Dokumentation Kühleinheiten 96–103</li> <li>– Dokumentation Produktion/Ausgabe 104</li> <li>– Dokumentation Wochenbericht der CPs 105</li> <li>– Festlegung der Systemverifizierung 106</li> </ul> </li> <li>– Durchführung von Gefährdungsanalysen: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bsp.: Hirtensalat 107–111</li> <li>– Bsp.: Bratengulasch 112–116</li> <li>– Bsp.: Putengeschnetzeltes 117–121</li> <li>– Bsp.: Schweinskopfsülze 122–128</li> </ul> </li> <li>– Verifizierung: Betriebsbegehung/Audit 129–130</li> <li>– Verifizierung: Prüfverfahren zur Verifizierung 131</li> <li>– Prüfprotokoll: Audit – Prüfung der CCPs 132</li> <li>– Hinweise für Verbraucher zum Botulismus durch Lebensmittel 133–135</li> <li>– Chemikalien 136–137</li> </ul> |       |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel   | Inhalt                                                 | Seite |
|-----------|--------------------------------------------------------|-------|
| <b>14</b> | <b>Wareneingang</b>                                    |       |
|           | – Ablaufschema: Wareneingang                           | 1     |
|           | – Formblatt: Zugelassene Lieferanten                   | 2–6a  |
|           | – Formblatt: Fehlerprotokoll Wareneingang              | 7     |
|           | – Formblatt: Wareneingangskontrolle                    | 8     |
|           | – Anweisung Wareneingangsprüfung                       | 9–10  |
|           | – Formblatt: Prüfpunkte Wareneingangsanforderungen     | 11–12 |
|           | – Überwachungspunkte bei der Wareneingangskontrolle    | 13    |
|           | – Formblatt: Anlieferung von Lebensmitteln             | 14    |
|           | – Formblatt: Wareneingangskontrolle                    | 15    |
|           | – Lieferanten                                          |       |
|           | – Allgemeine Anforderungen                             | 16    |
|           | – Was gehört zu den allgemeinen Lieferqualitäten?      | 17–20 |
|           | – Warenannahme                                         |       |
|           | – Allgemeine Anforderungen                             | 21–23 |
|           | – Formblatt: Lieferanten-Bewertung                     | 24–25 |
| <b>15</b> | <b>Lagerung</b>                                        |       |
|           | – Ablaufschema: Lagerhaltung                           | 1     |
|           | – Betriebshygiene Lagerung                             | 2     |
|           | – Lagertypen                                           | 3–4   |
|           | – Betriebsbegehung Lagerung                            | 5     |
|           | – Formblatt: Betriebsbegehung Lagerung                 | 6     |
|           | – Formblatt: Plan Betriebsbegehung                     | 7     |
|           | – Lagerbedingungen für leichtverderbliche Lebensmittel | 8     |
|           | – Formblatt: Temperaturkontrolle                       | 9–15  |
|           | – Kontrolle der Lagertemperaturen                      | 16–17 |
|           | – Hygiene-Anforderungen an Lagerräume                  | 18–19 |
|           | – Lagerung von frischen Eiern und Eiprodukten          | 20    |
|           | – Lagerung von Milch, Milchprodukten und Sahne         | 21    |
|           | – Formblatt: Prüfpunkte für eine Lagerkontrolle        | 22–24 |
|           | – Bestandsaufnahme: Betriebshygiene Lagerung           | 25–26 |
|           | – Besonderheiten der Lagerung                          | 27    |
|           | – Formblatt: Bestandsaufnahme Lagerhaltung             | 28–29 |
|           | – Formblatt: Nachweis zur Lagerhaltung                 | 30    |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel   | Inhalt                                                                     | Seite |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>16</b> | <b>Verarbeitung</b>                                                        |       |
|           | – Produktionshygiene                                                       | 1     |
|           | – Ablaufschema: Vorbereitung Tiefkühlprodukte                              | 2     |
|           | – Ablaufschema: Vorbereitung Obst und Gemüse                               | 3     |
|           | – Ablaufschema: Warme Küche                                                | 4     |
|           | – Ablaufschema: Kalte Küche                                                | 5     |
|           | – Fehler und Maßnahmen Betriebsbegehung                                    | 6     |
|           | – Temperatur-Grenzwerte                                                    | 7     |
|           | – Garverfahren und Temperaturen                                            | 8     |
|           | – Formblatt: Überprüfung der Grenzwerte                                    | 9–10  |
|           | – Formblatt: Lebensmittelprotokoll                                         | 11    |
|           | – Formblatt: Verarbeitung von Fleisch und Fisch                            | 12–13 |
|           | – Formblatt: Fehlerprotokoll Hygiene                                       | 14    |
|           | – Formblatt: Produktionshygiene                                            | 15    |
|           | – Ablaufschema: Vorbereitung Fleisch und Fisch                             | 16    |
|           | – Anweisungen für eine sichere Lebensmittelzubereitung                     | 17–18 |
|           | – Ablaufschema: Anweisungen Prozeßprüfung                                  | 19    |
|           | – Formblatt: Besprechungsprotokoll Prozeßprüfung                           | 20    |
| <b>17</b> | <b>Ausgabe/Verkauf</b>                                                     |       |
|           | – Ablaufschema: Speisenausgabe                                             | 1     |
|           | – Betriebsbegehung: Speisenausgabe                                         | 2     |
|           | – Hygienechecks für die Ausgabe                                            | 3     |
|           | – Ablaufschema: Überproduktion                                             | 4     |
|           | – Formblatt: Temperaturverlaufsmessung Ausgabe                             | 5     |
|           | – Anweisung: Verkauf                                                       | 6–7   |
|           | – Formblatt: Temperaturkontrolle Speisenausgabe                            | 8     |
|           | – Anweisungen: Ausgabe, Transport, Überproduktion von Speisen              | 9–10  |
|           | – Formblatt: Fritierfettkontrolle                                          | 11    |
|           | – Formblatt: Heißausgabetemperatur                                         | 12    |
|           | – Formblatt: Kaltausgabetemperatur                                         | 13    |
|           | – Formblatt: Nachweis zur Heißausgabetemperatur                            | 14    |
|           | – Formblatt: Temperatur-Kontrolliste                                       | 15–16 |
|           | – Temperaturangaben: Leichtverderbliche Backwaren                          | 17    |
| <b>18</b> | <b>Lebensmittelüberwachung</b>                                             |       |
|           | – Beispiele für Beanstandungen                                             | 1–2   |
|           | – Die neue Europäische Lebensmittelbehörde und die Zukunft der Überwachung | 3–8   |

## Inhaltsverzeichnis HACCP-Handbuch

| Kapitel   | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Seite |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>19</b> | <b>Adressen/Literatur</b><br>(in Vorbereitung)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
| <b>20</b> | <b>Schulungsunterlagen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 1. Allgemeine Hygiene-Informationen</li><li>– 2. Grundlagen Mikrobiologie und Hygiene</li><li>– 3. Personalhygiene</li><li>– 4. Betriebshygiene</li><li>– 5. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen (HACCP)</li><li>– 6. Fragen und Antworten</li><li>– 7. Mikrobiologische Untersuchungsergebnisse</li><li>– 8. Basiswissen Infektionsschutzgesetz (IfSG)</li></ul> |       |

## Inhaltsverzeichnis Dokumentations-Ordner

| Kapitel  | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Seite                                                                              |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Hinweise</b><br>– Inhaltsverzeichnis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1/XIII–1/XVII                                                                      |
| <b>2</b> | <b>Begriffe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |
| <b>3</b> | <b>Gesetze/Verordnungen</b><br>– Checkliste: Betriebsbegehung auf Grundlage der Arbeitsstättenverordnung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 72–88                                                                              |
| <b>4</b> | <b>Normen/Empfehlungen</b><br>– Formblatt: Aufgabenverteilung von Hygienemaßnahmen<br>– Formblatt: Systembewertung durch Betriebsbegehung<br>– Formblatt: Tägliche Aufgaben des Hygiene-Beauftragten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4<br>5<br>39                                                                       |
| <b>5</b> | <b>Personalhygiene</b><br>– Fragenkatalog Personalhygiene<br>– Formblatt: Personalhygiene<br>– Formblatt: Hygieneregeln für Fremdbeschäftigte und Besucher                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4–5<br>6<br>11–12                                                                  |
| <b>6</b> | <b>Reinigung/Desinfektion</b><br>– Reinigungs- und Desinfektionsplan<br>– Formblatt: Reinigung- und Desinfektion<br>– Formblatt: Standardarbeitsanweisung<br>– Reinigung und Desinfektion für die Gastronomie<br>– Formblatt: Warenannahme<br>– Formblatt: Kühlräume<br>– Formblatt: Vorbereitung unreiner Bereich<br>– Formblatt: Kochküche<br>– Formblatt: Kalte Küche<br>– Formblatt: Ausgabe<br>– Formblatt: Routinekontrolle Eintank-Geschirr- und Topfspülmaschinen<br>– Formblatt: Erweiterte Kontrollen Eintank-Geschirr- und Topfspülmaschinen<br>– Formblatt: Routinekontrolle für Mehrtank-Transport-Geschirrspülmaschinen (MZ-GSM)<br>– Formblatt: Erweiterte Kontrollen für Mehrtank-Transport-Geschirrspülmaschinen (MT-GSM) | 15<br>16<br>18<br><br>23<br>24<br>26<br>29<br>31<br>35<br><br>36<br>37<br>38<br>39 |

## Inhaltsverzeichnis Dokumentations-Ordner

| Kapitel  | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Seite |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>6</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigung und Desinfektion für die Metzgerei/Fleischerei</li> <li>– Formblatt: Fleischvorbereitung 42</li> <li>– Formblatt: Bratstraße – Konvektomat 44</li> <li>– Formblatt: Flächen, Umfeld, Vorratsräume 47–48</li> <li>– Formblatt: Routinekontrolle für Metzgerei-Spülmaschinen 49</li> <li>– Formblatt: Erweiterte Kontrollen für Metzgerei-Spülmaschinen 50</li> <li>– Reinigung und Desinfektion für Bäckerei, Konditorei, Café</li> <li>– Formblatt: Gastraum, Verkaufsraum 52</li> <li>– Formblatt: Produktion 54</li> <li>– Formblatt: Teigherstellung und Aufarbeitung 56</li> <li>– Formblatt: Backbereiche 58</li> <li>– Formblatt: Gärraum und Öfen 60</li> <li>– Formblatt: Spülraum 62</li> <li>– Formblatt: Routinekontrolle für Bäckerei-Spülmaschinen 63</li> <li>– Formblatt: Erweiterte Kontrollen für Bäckerei-Spülmaschinen 64</li> </ul> |       |
| <b>7</b> | <b>Schädlingsbekämpfung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Formblatt: Gefahrenanalyse 10</li> <li>– Prüfblatt: Betriebsinspektion 13</li> <li>– Formblatt: Kritische Kontrollpunkte 14</li> <li>– Formblatt: Begutachtung Rohstofflager 15</li> <li>– Formblatt: Bestandsaufnahme Befall 16</li> <li>– Formblatt: Grenzwerte 17</li> <li>– Formblatt: Monitoring 18</li> <li>– Formblatt: Korrekturmaßnahmen 19</li> <li>– Ablaufschema: Bekämpfung tierischer Schädlinge 20</li> <li>– Checkliste: Schädlingsbekämpfung 21</li> <li>– Formblatt: Hinweis 22</li> <li>– Formblatt: Freigabe 23</li> <li>– Formblatt: Protokoll durchgeführte Maßnahme 24</li> <li>– Checkliste: Verfahren der Nachprüfung 25</li> <li>– Formblatt: Dokumentation 26</li> </ul>                                                                                                                                   |       |
| <b>8</b> | <b>Abfallentsorgung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Formblatt: Abfallentsorgung von Lebensmitteln 2</li> <li>– Formblatt: Abfallkonzept Verpflegungsbetrieb 8</li> <li>– Checkliste: Abfallager 9</li> <li>– Checkliste: Entsorgung 10</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |

## Inhaltsverzeichnis Dokumentations-Ordner

| Kapitel   | Inhalt                                                                  | Seite   |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>9</b>  | <b>Bauliche Anforderungen</b>                                           |         |
|           | – Formblatt: Allgemeine Arbeitsraumüberprüfung                          | 11      |
|           | – Formblatt: Bestandsaufnahme Betriebshygiene                           | 12–13   |
|           | – Formblatt: Bestandsaufnahme Betriebsstätte                            | 14–15   |
|           | – Formblatt: Anforderungen an Marktstände und Verkaufsfahrzeuge         | 16      |
|           | – Formblatt: Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte           | 17–19   |
|           | – Audit Betriebshygiene                                                 | 20–38   |
|           | – Prüfprotokoll: Audit Bauliche Maßnahmen                               | 39–41   |
|           | – Prüfprotokoll: Audit Personalhygiene                                  | 42–43   |
|           | – Prüfprotokoll: Audit Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung | 44      |
| <b>10</b> | <b>Schulung</b>                                                         |         |
|           | – Formblatt: Jahresplan Schulung                                        | 16      |
|           | – Formblatt: Durchgeführte Schulung                                     | 17      |
|           | – Formblatt: Schulungsnachweis                                          | 26      |
|           | – Formblatt: Prüfkriterien Schulungsraum                                | 35–37   |
| <b>11</b> | <b>Produkthygiene</b>                                                   |         |
|           | – Formblatt: Produkthygiene                                             | 1       |
|           | – Formblatt: Hygiene-Blatt für Menükomponenten                          | 9       |
|           | – Prüfprotokoll: Betriebsbegehung Produkthygiene                        | 39–40   |
| <b>12</b> | <b>Produktionsabläufe</b>                                               |         |
| <b>13</b> | <b>Gefahrenanalyse/HACCP</b>                                            |         |
|           | – Formblatt: Gefahrenanalyse                                            | 2       |
|           | – Formblatt: HACCP-Studie                                               | 3       |
|           | – Formblatt: Fehlerprotokoll                                            | 4       |
|           | – Formblatt: Schulungsdokumentation                                     | 94      |
|           | – Formblatt: Dokumentation Wareneingang                                 | 95      |
|           | – Formblatt: Dokumentation Kühlräume                                    | 96–97   |
|           | – Formblatt: Dokumentation Kühlschränke                                 | 98–99   |
|           | – Formblatt: Dokumentation TK-Räume                                     | 100–101 |
|           | – Formblatt: Dokumentation TK-Truhen                                    | 102–103 |
|           | – Formblatt: Dokumentation Produktion/Ausgabe                           | 104     |
|           | – Formblatt: Dokumentation Wochenbericht der CPs                        | 105     |
|           | – Prüfprotokoll: Audit – Prüfung der CCPs                               | 132     |

## Inhaltsverzeichnis Dokumentations-Ordner

| Kapitel   | Inhalt                                           | Seite   |
|-----------|--------------------------------------------------|---------|
| <b>14</b> | <b>Wareneingang</b>                              |         |
|           | – Formblatt: Zugelassene Lieferanten             | 2–6a    |
|           | – Formblatt: Fehlerprotokoll Wareneingang        | 7       |
|           | – Formblatt: Wareneingangskontrolle              | 8       |
|           | – Formblatt: Wareneingangsanforderungen          | 11–12   |
|           | – Formblatt: Anlieferung von Lebensmitteln       | 14      |
|           | – Formblatt: Wareneingangskontrolle              | 15      |
|           | – Formblatt: Lieferanten-Bewertung               | 24–25   |
| <b>15</b> | <b>Lagerung</b>                                  |         |
|           | – Formblatt: Betriebsbegehung Lagerung           | 6       |
|           | – Formblatt: Plan Betriebsbegehung               | 7       |
|           | – Formblatt: Temperaturkontrolle Tiefkühlraum    | 9       |
|           | – Formblatt: Temperaturkontrolle für Speisen     | 11a–11c |
|           | – Formblatt: Temperaturkontrolle Kühlschrank     | 12–13   |
|           | – Formblatt: Temperaturkontrolle Kühltheke       | 14–15   |
|           | – Formblatt: Lagerkontrolle                      | 22–24   |
|           | – Bestandsaufnahme: Betriebshygiene Lagerung     | 25–26   |
|           | – Formblatt: Bestandsaufnahme: Lagerhaltung      | 28–29   |
|           | – Formblatt: Nachweis zur Lagerhaltung           | 30      |
| <b>16</b> | <b>Verarbeitung</b>                              |         |
|           | – Formblatt: Besprechungsprotokoll Prozeßprüfung | 20      |
| <b>17</b> | <b>Ausgabe/Verkauf</b>                           |         |
|           | – Formblatt: Temperaturverlaufsmessung Ausgabe   | 5       |
|           | – Formblatt: Temperaturkontrolle Speisenausgabe  | 8       |
|           | – Formblatt: Fritierfettkontrolle                | 11      |
|           | – Formblatt: Heißausgabetemperatur               | 12      |
|           | – Formblatt: Kaltausgabetemperatur               | 13      |
|           | – Formblatt: Nachweis Heißausgabetemperatur      | 14      |
|           | – Formblatt: Temperatur-Kontrolliste             | 15–16   |
| <b>18</b> | <b>Lebensmittelüberwachung</b>                   |         |

## Inhaltsverzeichnis Dokumentations-Ordner

| Kapitel | Inhalt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Seite |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 19      | Adressen/Literatur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
| 20      | <b>Schulungsunterlagen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 1. Allgemeine Hygiene-Informationen</li><li>– 2. Grundlagen Mikrobiologie und Hygiene</li><li>– 3. Personalhygiene</li><li>– 4. Betriebshygiene</li><li>– 5. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen (HACCP)</li><li>– 6. Fragen und Antworten</li><li>– 7. Mikrobiologische Untersuchungsergebnisse</li><li>– 8. Basiswissen Infektionsschutzgesetz (IfSG)</li></ul> |       |

## Hinweise zur Benutzung der HACCP-CD-ROM

### Die vorliegenden Hinweise sollen die Nutzung der HACCP-CD-ROM erleichtern:

- Die HACCP-CD-ROM ist in mehrere Kapitel, welche den Forderungen und der Systematik der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) entsprechen, eingeteilt.
- Bestimmte Symbole geben an, wie die Unterlage bearbeitet werden soll.
- Die einzelnen Kapitel behandeln die Bereiche umfassend.
- Die CD-ROM enthält alle Unterlagen, die für ein betriebliches Eigenkontrollsystem notwendig sind.

### Die 20 Kapitel lassen sich in nachfolgende Gruppen zusammenfassen:

#### Kapitel 1–4

- Hinweise und rechtliche Informationen als Grundlage für das betriebliche Eigenkontrollsystem.

#### Kapitel 5–9

- Allgemeine Hygieneanforderungen als Voraussetzung für die betriebliche Eigenkontrolle.

#### Kapitel 10

- Organisation und Durchführung von Schulungen für eine erfolgreiche Hygienepaxis.

#### Kapitel 11–13

- Beispielhafte Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung mit Gefahrenanalysen als Informationsquelle für die HACCP-Studie.

#### Kapitel 14–17

- Abläufe und Prozesse, die im Betrieb regelmäßig wiederholt werden.

#### Kapitel 18–20

- Ergänzungen zur CD-ROM mit Hinweisen der Lebensmittelüberwachung, Adressen, Literatur und Anlagen.

## Bedeutung der Symbole



- Das Symbol „Paragraph“ kündigt Rechtsgrundlagen an, die für alle verbindlich sind.



- Das Symbol „Ausrufezeichen“ faßt die wichtigen Kriterien, Vorgehensweisen und Richtwerte, wie z.B. Temperaturen, in kurzer sowie übersichtlicher Form zusammen.
- Dabei handelt es sich um eine Umsetzung der Rechtsgrundlage in konkreten Handlungsanweisungen.
- Diese Seiten bilden die Verbindung zwischen der Rechtsgrundlage und den Dokumenten.



- Das Symbol „Ordner“ signalisiert, welche Seiten ausgefüllt und im Dokumentenordner abgeheftet werden müssen.
- In den Formblättern werden die aufgenommenen Daten dokumentiert.
- Die ausgewerteten und geprüften Formulare werden im Dokumentenordner abgeheftet und können somit der Lebensmittelüberwachung zusammenhängend vorgelegt werden.



- Das Symbol „Stift“ erinnert an die Unterschrift und markiert Stellen, die ausgefüllt werden müssen.

## Koordination

**Maria Revermann**

## Autoren-Team

### Prof. Dr. Burkhard Ahlert

Nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie und Mikrobiologie war Herr Prof. Dr. Ahlert Ausbilder von Berufsschullehrern für das Ernährungsgewerbe. Er hat Hygieneuntersuchungen sowie Beratungen durchgeführt. Seit 1983 ist Herr Ahlert Professor für Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelmikrobiologie an der FH in Fulda.

### Dipl.-Ing. Carsten Dogs

Herr Dogs beendete sein Studium der Biotechnologie mit einer Diplomarbeit über Qualitätssicherung und ist seit 1997 als Mitarbeiter der Chemischen Fabrik Dr. Weigert in der Abteilung Mikrobiologie und Hygiene tätig.

### Jörg Gallinat

Herr Jörg Gallinat ist diätetisch geschulter Koch (DGE), Küchenmeister (IHK Dortmund) und staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt (Hotelfachschule Hannover). Als Food-Bereichsleiter waren seine Schwerpunkte die Entwicklung von Convenience-Produkten sowie Aufbau und Leitung von Optimierungsprozessen im Bereich Catering. In seiner Unternehmensberatung für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung erweitert er diese Schwerpunkte mit Projektleitungen im Dienstleistungssektor.

### Dietrich Gorny

Nach dem Studium der Rechtswissenschaften in Berlin, Freiburg und Hamburg war Herr Gorny Syndikus in der Wirtschaft, davon 20 Jahre bei Ferrero oH GmbH als Chef-Syndikus. Seit 1989 ist Herr Gorny als selbständiger Rechtsanwalt und vereidigter Buchprüfer, Anwaltskanzlei Gorny, Frankfurt am Main, mit den Schwerpunkten Lebensmittel-, Qualitätssicherungs-, Umwelt-, Wirtschafts- und Wettbewerbsrecht sowie gewerblicher Rechtsschutz tätig.

### Jutta Kantelberg

Nach dem Studium der Lebensmittelchemie in Dresden war Frau Kantelberg in verschiedenen Unternehmen der Getränkewirtschaft tätig. Seit 1994 ist sie Gesellschafterin der Dilly und Kantelberg Management-System Training, Hamburg/Berlin. Als DGQ-Dozentin und DGS-Auditorin begleitet Frau Kantelberg verschiedene Projekte im Bereich Qualitätsmanagement und HACCP in Betrieben der Lebensmittelindustrie.

## Autoren-Team

### Dr. Harald Kolb

Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV).

### Dr. Ilse Kjer

Nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie war Frau Dr. Kjer in der Lebensmittelmikrobiologie tätig. Sie hat fundierte Kenntnisse der Qualitätssicherung im Ernährungsbereich und verfügt über praktische Erfahrung.

### Sigrid Krüger

Nach dem Studium der Chemie und Mikrobiologie übernahm Frau Krüger die Leitung des Labors für Anwendungstechnik, Qualitätskontrolle und Produktentwicklung bei der Chemischen Fabrik Dr. Weigert, Hamburg. Seit 1980 leitet sie die wissenschaftliche Abteilung Mikrobiologie und Hygiene und arbeitet in mehreren deutschen sowie europäischen Normungsprojekten.

### Dipl. oec. troph. Beate Laumeyer

Nach dem Studium der Oecotrophologie mit der Fachrichtung Reinigungstechnologie ist Frau Laumeyer bei der Chemischen Fabrik Dr. Weigert in der Abteilung Mikrobiologie und Hygiene tätig. Seit 1992 bearbeitet sie Aufgaben im Bereich der Mitarbeiterfortbildung.

### Dr.-Ing. H.-J. Niefind

Nach dem Studium der Brauerei- und Getränketechnologie war Herr Dr. Niefind für mehrere Jahre in einer italienischen Getränkegruppe für Qualitätssicherung, Forschung und Entwicklung zuständig. In gleicher Funktion wechselte er 1978 zur Wicküler-Gruppe nach Wuppertal und war dort u.a. Geschäftsführer der Wicküler Nahrungsmittel GmbH. Er war mehrere Jahre Dozent für das Fachgebiet Getränketechnologie an der Gesamthochschule Wuppertal. Herr Dr. Niefind ist seit 1994 selbständiger Unternehmensberater.

### Maria Revermann

Seit dem lebensmittelwissenschaftlichen Studium führt Frau Revermann Schulungen und Beratungen von Betrieben und Verbänden in Hygiene sowie Qualitätsmanagement durch. Seit 1995 ist Frau Revermann Leiterin der Fortbildung „Qualitätsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft“ und Dozentin in verschiedenen Einrichtungen der Aus- und Weiterbildung.

## Autoren-Team

### Petra Marie Zörb

Nach der Berufsausbildung und mehrjähriger Praxiserfahrung in verschiedenen Bäckereien wechselte Frau Zörb als Trainerin in die Aus- und Weiterbildungsabteilung der Fa. Rewe Bad Homburg. Seit mehreren Jahren ist sie Geschäftsführerin der Bäckerei Zörb GmbH und selbständige Verkaufstrainerin für Bäckereifachgeschäfte.

### Dipl.-Biol. Regina Zschaler

Nach dem Studium der Biologie, Fachrichtung Mikrobiologie, war Frau Zschaler in der Unilever-Forschung als Sektionsleiterin für Mikrobiologie tätig. Seit 1987 ist Frau Zschaler Leiterin der Hauptabteilung Mikrobiologie und seit 1996 Geschäftsführerin der NATEC, Institut für naturwissenschaftlich-technische Dienste GmbH, Hamburg.