

Eigenkontrollkonzept (HACCP)

Restaurant / Gaststätte

Betrieb:

Anschrift:

Verantwortliche Person:

Version: 1

Stand:

Arbeitsvorlage zum Ausfüllen und Anpassen an Ihren Betrieb. Für sich genommen ist dieses Dokument kein Eigenkontrollkonzept: Es gibt die übliche Gliederung wieder, damit Sie Ihr eigenes erstellen können.

Inhalt

Gute Hygienepaxis

HACCP-Konzept

Rückverfolgbarkeit und Umgang mit Abweichungen

1. Gute Hygienepaxis

1.1 Personal

Beschreiben Sie die Hygieneschulung des Teams, die Arbeitskleidung und ihre Reinigung, das Verfahren zur Händehygiene sowie die Regeln zu Eignung und Gesundheit des Personals.

[illegible]

1.2 Räume, Anlagen und Geräte

Beschreiben Sie die Raumaufteilung und die Trennung reiner und unreiner Arbeitsgänge, den Zustand und die Instandhaltung der Oberflächen sowie die Wartung der Kälte- und Kochgeräte.

[illegible]

1.3 Reinigungs- und Desinfektionsplan

Geben Sie für jeden Bereich und jedes Gerät an: verwendetes Mittel, Dosierung, Häufigkeit, verantwortliche Person und Art der Überprüfung. Legen Sie die technischen Merkblätter bei.

[illegible]

1.4 Schädlingsbekämpfung

Beschreiben Sie die vorbeugenden Maßnahmen, den Fallen- und Köderplan, gegebenenfalls den beauftragten Dienstleister und die Besuchshäufigkeit. Bewahren Sie die Einsatzberichte auf.

[illegible]

1.5 Wasserversorgung

Geben Sie die Herkunft des verwendeten Wassers an und gegebenenfalls die durchgeführten Behandlungen und Kontrollen (Eis, Prozesswasser).

```
=====
```

1.6 Abfallentsorgung

Beschreiben Sie Lagerung, Trennung und Abtransport der Abfälle sowie den Umgang mit Altspeisefetten und Bioabfällen.

.....

.....

.....

.....

1.7 Temperaturüberwachung

Kühl- und Gefrierereinheiten des Betriebs und die festgelegten Grenzwerte. Die Messungen werden auf dem beigefügten Temperaturprotokoll festgehalten.

Einheit	Grenzwerte	Messhäufigkeit	Verantwortlich
Kühlraum	0 bis 4 °C		
Kühlschrank	0 bis 4 °C		
Gefrierschrank	≤ -18 °C		

Beschreiben Sie das Vorgehen bei einer Überschreitung (Umlagern der Ware, Eingriff, Entsorgung) und wie die Korrekturmaßnahme dokumentiert wird.

.....

.....

.....

.....

2. HACCP-Konzept

HACCP-Methode (Codex Alimentarius), angewandt auf die Gefahren Ihres Betriebs. Füllen Sie jeden Grundsatz aus; die Temperaturüberwachung wird unter 1.7 behandelt.

Grundsatz	Was er abdecken muss	Ihre Angaben
1. Gefahrenanalyse	Biologische, chemische, physikalische und allergene Gefahren Ihres Betriebs.	
2. Kritische Kontrollpunkte (CCP)	Schritte, an denen die Beherrschung unverzichtbar ist: Garen, Abkühlen, Kühlagerung.	
3. Kritische Grenzwerte	Messbarer Wert, der an jedem CCP nicht überschritten werden darf (Temperatur, Dauer).	
4. Überwachung	Wer misst, womit, wie oft und wo der Messwert festgehalten wird.	
5. Korrekturmaßnahmen	Was geschieht, wenn ein Grenzwert überschritten wird, und was mit der betroffenen Ware passiert.	
6. Verifizierung	Regelmäßige Kontrollen, die bestätigen, dass das System funktioniert (Analysen, interne Audits).	
7. Dokumentation	Aufbewahrte Aufzeichnungen und die festgelegte Aufbewahrungsdauer.	

2.1 Tabelle der kritischen Kontrollpunkte

Eine Zeile je ermitteltem CCP (Garen, Schnellabkühlung, Kühllagerung, Warmhalten ...).

[illegible]

3. Rückverfolgbarkeit und Umgang mit Abweichungen

3.1 Vorgelagerte Rückverfolgbarkeit (Wareneingang)

Beschreiben Sie die Wareneingangskontrolle (Temperatur, Aussehen, Verbrauchsdatum, Zustand der Verpackungen), die Erfassung der Chargen und die Aufbewahrung von Lieferscheinen und Etiketten.

3.2 Interne und nachgelagerte Rückverfolgbarkeit

Beschreiben Sie die Kennzeichnung umgefüllter Ware (sekundäres Verbrauchsdatum), den Umgang mit Resten und, falls Sie ausliefern, die Kennzeichnung der ausgehenden Chargen.

3.3 Umgang mit nicht konformer Ware, Rücknahme und Rückruf

Beschreiben Sie die Absonderung nicht konformer Ware, das Verfahren für Rücknahme und Rückruf, die zu alarmierenden Personen und die Information der zuständigen Behörde.