

## **Inhalte eines HACCP-Konzepts**

Diese Auflistung an Themen soll Ihnen das Erstellen Ihres HACCP-Konzeptes erleichtern.

Prüfen Sie jede Position ob Sie in Ihrem Unternehmen anzuwenden ist.

### **Das HACCP-Konzept**

1. Identifizieren der Gefahren
2. CCPs – Critical Control Points, zur Kontrolle der Gefahren bestimmen
3. Festlegung aller kritischen Grenzwerte
4. Überwachungssystem einrichten und festlegen
5. Korrekturmaßnahmen bei Grenzwertüberschreitung festlegen
6. Korrekturmaßnahmen und Verbesserung des HACCP-Systems
7. Einrichtung und Durchführung einer Dokumentation

### **CCPs und Inhalte der Dokumentation**

1. Wasseruntersuchungen
  - Legionellenuntersuchung
  - Abwasseruntersuchung
2. Fettabscheider
3. Hausmüllentsorgung
4. Lagerung gefährlicher Stoffe
5. Reinigungs-und Desinfektionspläne
  - Toilette
  - Küche täglich
  - Küche wöchentlich
  - Küche monatlich
  - Service täglich
  - Service wöchentlich
  - Eiswürfelbereiter / Eismaschine
  - Housekeeping
  - Wellnessbereich

6. Fritteuse, Fettkontrolle, Austausch oder Vito-Filter
7. Temperaturkontrolle
  - Küche
  - Service
  - Keller / Lager
8. Wareneingangskontrolle
9. Erhitzungstemperaturen bei Speisenzubereitung
10. Ausgabetemperatur bei Speisenlieferung
11. Schädlingsbekämpfung und Monitoring
12. Schornsteinfeger; Dunstabzugshaube
13. Abtrittserklärung , Haftungsausschluss für:
  - Von Gästen eingebrachte Speisen/Kuchen
  - mitgenommene Speisen (z.B.: Reste von Buffets)
14. Speisereste-Entsorgung

Einige der Dokumentationsvorlagen finden Sie als kostenlosen Download auf meiner Internetseite:

<http://www.gastro-themen-blog.de>

Mit herzlichen Grüßen



Ihr Uwe Plappert