

HACCP-Handbuch – Inhaltsverzeichnis

0. Einführung

- 0.1 Was bedeutet HACCP?
- 0.2 Umsetzung des HACCP-Konzepts

1. Lebensmittelbeschaffung (CCP 1)

- 1.1 Durchführung Lebensmittelbeschaffung (AA-1.1-01)
- 1.2 Durchführung der Lieferantenbewertung (AA-1.2-01)
- 1.3 Lieferantenfragebogen (Selbsterklärung der Lieferanten) (FO-1.3-01)
- 1.4 Lieferantenbewertung (FO-1.4-01)
- 1.5 Lieferantenbewertung: Maßnahmen (AA-1.5-01)
- 1.6 Liste zustellender Lieferanten (FO-1.6-01)

2. Warenannahme (CCP 2)

- 2.1 Ablauf der Warenannahme (PB-2.1-01)
- 2.2 Wareneingangskontrolle (AA-2.2-01)
- 2.3 HACCP Annahmeblatt (FO-2.3-01)

3. Wareneinlagerung (CCP 3)

- 3.1 Durchführung (AA-3.1-01)
- 3.2 Kühllagerung (PB-3.2-01)
- 3.3 Gefrierlagerung (PB-3.3-01)
- 3.4 Umgang mit gesperrten Lebensmitteln (AA-3.4-01)
- 3.5 Vorgehen bei Kühlanlagenausfall (AA-3.5-01)
- 3.6 Tägliche Kontrolle der Tiefkühlschränke (FO-3.6-01)
- 3.7 Tägliche Kontrolle der Kühlhaustemperatur (FO-3.7-01)
- 3.8 Tägliche Kontrolle Obst und Gemüse im Kühlhaus (FO-3.8-01)
- 3.9 Tägliche Kontrolle Kühlhaus/TK-Lager (FO-3.9-01)

4. Vorbereitende Maßnahmen zur Speisenversorgung (CCP 4)

- 4.1 Personalhygiene (AA-4.1-01)
- 4.2 Küchenhygiene (AA-4.2-01)
- 4.3 Lebensmittelhygiene (AA-4.3-01)

5. Speisenversorgung (CCP 5)

- 5.1 Ablauf Speisenversorgung (PB-5.1-01)
- 5.2 Umgang mit rohen Hühnereiern (AA-5.2-01)
- 5.3 Umgang mit frischem und gefrorenem Fisch (AA-5.3-01)
- 5.4 Umgang mit frischem und gefrorenem Geflügel (AA-5.4-01)
- 5.5 Umgang mit frischem und gefrorenem Fleisch (AA-5.5-01)
- 5.6 Umgang mit aufgeschlagener Sahne und Cremes (AA-5.6-01)

6. Speisenzubereitung (CCP 6)

- 6.1 Generelle Maßnahmen (AA-6.1-01)
- 6.2 Warme Küche (PB-6.2-01)
- 6.3 Kalte Küche (PB-6.3-01)
- 6.4 Feinkosten/Salatherstellung (PB-6.4-01)
- 6.5 Einhaltung der Parameter der thermischen Behandlung (AA-6.5-01)
- 6.6 Einhaltung der Parameter während der Heißhaltung vor der Ausgabe (AA-6.6-01)
- 6.7 Kühllhaltung der Erzeugnisse (kalte Küche) (AA-6.7-01)

7. Speisenausgabe (CCP 7)

- 7.1 Durchführung (AA-7.1-01)
- 7.2 Einhaltung der Ausgabedauer (AA-7.2-01)
- 7.3 Temperaturkontrolle/Speisenausgabe (FO-7.3-01)

8. Speisentransport (CCP 8)

- 8.1 Durchführung (AA-8.1-01)

9. Geschirr- und Speiseresterücklauf (CCP 9)

- 9.1 Durchführung (AA-9.1-01)

10. Reinigungen (CCP 10)

- 10.1 Geschirr (AA-10.1-01)
- 10.2 Küchenmaschine (AA-10.2-01)
- 10.3 Kartoffelschälmaschine (AA-10.3-01)
- 10.4 Aufschnittmaschine (AA-10.4-01)
- 10.5 Kaffeemaschine (AA-10.5-01)
- 10.6 Fleischwolf (AA-10.6-01)
- 10.7 Spülmaschine (AA-10.7-01)
- 10.8 Reinigung/Desinfektion (AA-10.8-01)
- 10.9 Grundreinigung (AA-10.9-01)
- 10.10 Unterhaltsreinigung (AA-10.10-01)
- 10.11 Sichtreinigung (AA-10.11-01)
- 10.12 Reinigungsplan Hauptküche (AA-10.12-01)
- 10.13 Reinigungsplan Hauptküche mit Unterschrift (FO-10.13-01)
- 10.14 Reinigungsplan Hauptküche/Nebenräume (AA-10.14-01)
- 10.15 Reinigungsplan Spülküche/Topfspüle (AA-10.15-01)
- 10.16 Reinigungsplan Spülküchen/Geschirr (AA-10.16-01)
- 10.17 Reinigungsnachweis Spülküchen (FO-10.17-01)
- 10.18 Reinigungsplan Speisesaal (AA-10.18-01)
- 10.19 Wöchentlicher Reinigungs-/Desinfektionsplan (AA-10.19-01)
- 10.20 Wöchentlicher Reinigungsplan mit Unterschrift (FO-10.20-01)

11. Abfallentsorgung (CCP 11)

12. Anhang

- 12.1 Teilnehmernachweis Schulungen (FO-12.1-01)
- 12.2 Gesetze zum Lebensmittelrecht