HACCP-Konzept für die Gastronomie

Vorlage zum Ausfüllen: Betrieb, Gefahrenanalyse mit kritischen Punkten, Überprüfung und Nachweise

Betrieb	Anschrift	Verantwortlich für das Konzept	Erstellt am	Zuletzt geprüft am

Was das Konzept leisten muss

Lebensmittelunternehmer müssen ein oder mehrere ständige Verfahren einrichten, durchführen und aufrechterhalten, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen (Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004). Dieses Konzept hält fest, wie Ihr Betrieb das tut. Die Dokumente müssen jederzeit auf dem neuesten Stand sein (Art. 5 Abs. 4).

Die sieben Grundsätze und wo sie in dieser Vorlage stehen

	Grundsatz (Art. 5 Abs. 2)	Im Betrieb	Wo
a	**Gefahren ermitteln**	Was kann bei uns schiefgehen? Keime, Fremdkörper, Allergene, Reinigungsmittel.	Seite 2, Spalte Gefahr
b	**Kritische Kontrollpunkte bestimmen**	An welchem Schritt muss kontrolliert werden, damit die Gefahr nicht durchkommt?	Seite 2, Spalte Kritisch
c	**Grenzwerte festlegen**	Eine Zahl je kritischem Punkt, die stimmen muss.	Seite 2, Spalte Grenzwert
d	**Überwachung festlegen**	Wer misst wann und womit?	Seite 2, Spalte Überwachung
e	**Korrekturmaßnahmen festlegen**	Was tun wir, wenn ein Wert nicht stimmt?	Seite 2, Spalte Maßnahme
f	**Regelmäßig überprüfen**	Funktioniert das Konzept noch? Neue Karte, neues Gerät, Umbau?	Seite 3
g	**Dokumente und Aufzeichnungen**	Passend zu Art und Größe des Betriebs: Listen, Blätter, Belehrungen.	Seite 3

Kein Rechtsrat: Diese Vorlage hilft beim Aufschreiben. Welche Schritte, Gefahren und Grenzwerte für Ihren Betrieb gelten, legen Sie selbst fest. Maßgeblich sind Ihre Abläufe und die Vorgaben Ihrer Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Beispielzeilen anpassen, nicht Zutreffendes streichen, eigene Schritte unten ergänzen

Prozessschritt	Gefahr	Kritisch?	Grenzwert (Richtwert)	Überwachung: wer, wann, womit	Maßnahme, wenn es nicht stimmt	Nachweis
Wareneingang	Kühlkette unterbrochen, Verpackung beschädigt	ja	Kühlware max. +7 °C, TK max. -15 °C kurzzeitig	bei jeder Lieferung, Annahme	zurückweisen, Lieferant informieren	Blatt Wareneingang
Lagern gekühlt	Keimwachstum	ja	max. +7 °C, Hackfleisch +2 °C, TK -18 °C	täglich, Schichtbeginn	Ware prüfen, umlagern, Gerät warten	Temperaturliste
Vorbereiten	Übertragung von roh auf fertig, Allergene	nein	getrennte Bretter und Flächen	Küchenleitung, laufend	Fläche reinigen, Ware verwerfen	Reinigungsplan
Erhitzen	Keime überleben	ja	mind. +72 °C Kern für 2 Minuten	je Charge, Einstichthermometer	weiter erhitzen	Stichprobe auf Blatt
Heißhalten	Keimwachstum	ja	mind. +65 °C	alle 2 Stunden	nachheizen oder verwerfen	Blatt Warmhaltung
Abkühlen	Keimwachstum	ja	von +65 °C auf +10 °C in höchstens 2 Stunden	je Charge	portionieren, Kühlwasserbad, verwerfen	Blatt Kühlung
Ausgabe, Buffet	Keimwachstum, Verunreinigung	ja	kalt max. +7 °C, warm mind. +65 °C	je Service	austauschen, verwerfen	Blatt Warmhaltung

Richtwerte nach DIN 10508 und gängiger Praxis. Herstellerangaben und die eigene Gefahrenanalyse gehen vor. Bei Fragen zu Grenzwerten hilft die zuständige Lebensmittelüberwachung.

Überprüfung und Nachweise

Grundsätze f und g: Funktioniert das Konzept noch, und wo liegen die Aufzeichnungen?

Was wird überprüft	Wie oft	Wer	Ergebnis, Datum, Kürzel
Werden die Listen vollständig geführt?	monatlich		
Zeigen die Thermometer richtig an? (Vergleich mit zweitem Thermometer, Eiswasser 0 °C)	vierteljährlich		
Passt das Konzept noch zu Karte, Geräten und Abläufen?	jährlich und bei jeder Änderung		
Sind alle Beschäftigten belehrt (§ 43 IfSG) und geschult?	bei Einstellung, dann alle zwei Jahre		

Wo die Aufzeichnungen liegen

Aufzeichnung	Ort (Ordner, App)	Aufbewahrung
Wareneingang		
Temperaturen Kühlung und Tiefkühlung		
Reinigung und Desinfektion		
Warmhaltung und Abkühlen		
Belehrungen und Schulungen		

Änderungen am Konzept

Datum	Was wurde geändert und warum	Kürzel