HACCP-Konzept · Beispiel Catering

Betriebsangaben, Basishygiene und Überprüfungen nach Art. 5 VO (EG) Nr. 852/2004

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: **Beispiel Partyservice**

Verantwortliche Person: **Inhaber/in**

Erstellt am:

Tätigkeiten, Speisen und Produkte: **Warme und kalte Speisen in der eigenen Küche zubereiten, Komponenten im Cook & Chill vorbereiten, im Thermobehälter zur Veranstaltung liefern und als Buffet ausgeben.**

Basishygiene

Nachweis	vorhanden	Zuständig	Ort der Ablage
Wareneingangskontrolle	ja	Küchenleitung	App HACCP Nachweis
Temperaturliste für Kühlschrank und Tiefkühler	ja	Küchenleitung	App HACCP Nachweis
Kerntemperatur beim Erhitzen	ja	Koch / Köchin	App HACCP Nachweis
Ausgabetemperatur und Heißhalten	ja	Ausgabe	App HACCP Nachweis
Reinigungs- und Desinfektionsplan	ja	Küchenleitung	App HACCP Nachweis
Personalschulung und Belehrung nach § 43 IfSG	ja	Inhaber/in	App HACCP Nachweis
Schädlingsbekämpfung	ja	Inhaber/in	App HACCP Nachweis
Allergenliste	ja	Küchenleitung	Ordner, Kopie beim Buffet
Rückstellproben (empfohlen)	ja	Küchenleitung	Tiefkühler, Probenliste im Ordner

Überprüfungen

Datum	Anlass, z. B. regelmäßige Durchsicht der Aufzeichnungen, Änderung an Produkt, Herstellungsprozess oder Arbeitsschritt	Unterschrift
	Erstellung des HACCP-Konzepts	
	Regelmäßige Durchsicht der Aufzeichnungen und Kontrolle der Thermometer	

Beispiel: Speisen, Geräte, Abläufe und Zuständigkeiten an den eigenen Betrieb anpassen. Das HACCP-Konzept bei jeder Änderung an der Herstellung überprüfen und anpassen. Nachweise der Basishygiene aufbewahren, bis die Lebensmittel, auf die sie sich beziehen, abgelaufen sind, empfohlen mindestens ein Jahr. Vorlagen für die Nachweise: haccp-nachweis.de/vorlagen

Die Nachweise der Basishygiene digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____

HACCP-Plan · Beispiel Catering

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte, eine Zeile je Prozessstufe und Gefahr

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: **Beispiel Partyservice** Stand: Seite: von

Prozessstufe	Gefahr (biologisch, chemisch, physikalisch)	Lenkungsmaßnahme	CCP	Grenzwert	Überwachung (wie, wie oft, wer)	Korrekturmaßnahme	Verifizierung
Wareneingang	Vermehrung von Keimen bei unterbrochener Kühlkette	Temperatur, Verpackung und Haltbarkeit prüfen	**nein**	Geflügel +4 °C, frisches Fleisch +7 °C, Tiefgefrorenes –18 °C	jede Lieferung, Thermometer, Küchenleitung	Ware zurückweisen	Durchsicht der Aufzeichnungen
Kühllagerung	Vermehrung von Keimen	Lagerung nach DIN 10508	**nein**	Höchsttemperaturen nach DIN 10508	täglich, Temperaturliste, Küchenleitung	Ware umlagern, Gerät reparieren lassen	Thermometer jährlich prüfen
Speisen mit rohen Eiern	Salmonellen	pasteurisierte Eiprodukte bevorzugen	**nein**	kalt in 2 Std. auf höchstens +7 °C, Abgabe innerhalb von 24 Std.	jede Charge, Koch / Köchin	entsorgen	Durchsicht der Aufzeichnungen
Garen	Überleben von Krankheitserregern, z. B. Salmonellen	durcherhitzen	**ja**	Kerntemperatur +72 °C für mind. 2 Min.	jede Charge, Einstechthermometer, Koch / Köchin	nachgaren	Thermometer jährlich prüfen
Schnellkühlen (Cook & Chill)	Vermehrung von Keimen und Sporenbildnern	Schnellkühler	**nein**	von +60 °C auf unter +4 °C in 90 Min.	nach 90 Min. messen, Koch / Köchin	entsorgen	Durchsicht der Aufzeichnungen
Regenerieren	Überleben von Krankheitserregern	erneut durcherhitzen	**ja**	Kerntemperatur +72 °C für mind. 2 Min.	jede Charge, Einstechthermometer, Koch / Köchin	weiter erhitzen	Thermometer jährlich prüfen
Transport und Heißhalten	Vermehrung von Keimen bei zu niedriger Temperatur	aktiv heiß halten	**nein**	mind. +60 °C an allen Stellen, höchstens 3 Std. inkl. Transport	bei Abfahrt und Ausgabe messen, Ausgabe	entsorgen	Durchsicht der Aufzeichnungen
Kaltes Buffet	Vermehrung von Keimen	gekühlt bis zur Abgabe, nur Bedarf für wenige Stunden aufstellen	**nein**	höchstens +7 °C	bei Aufbau und während der Ausgabe messen, Ausgabe	Reste nicht wieder anbieten	Durchsicht der Aufzeichnungen

Jeden Arbeitsschritt vom Wareneingang bis zur Ausgabe eintragen, die Gefahr genau benennen, z. B. Salmonellen oder Glassplitter. CCP „ja" nur, wenn hier die Gefahr gezielt beseitigt oder verringert wird (z. B. durch Erhitzen), ein Grenzwert rechtzeitig geprüft wird und feststeht, was bei einer Abweichung zu tun ist. Der Grenzwert kann eine Beobachtung sein, z. B. sichtbares Kochen. Alle anderen Gefahren über die Basishygiene beherrschen.

Die Nachweise der Basishygiene digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____

HACCP-Konzept · Beispiel Imbiss

Betriebsangaben, Basishygiene und Überprüfungen nach Art. 5 VO (EG) Nr. 852/2004

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: **Beispiel Imbiss**

Verantwortliche Person: **Inhaber/in**

Erstellt am:

Tätigkeiten, Speisen und Produkte: **Döner vom tiefgekühlt gelieferten Spieß, Pommes frites aus der Fritteuse, Bratwurst und Burger vom Grill, Abgabe zum Mitnehmen und am Stand.**

Basishygiene

Nachweis	vorhanden	Zuständig	Ort der Ablage
Wareneingangskontrolle	ja	Inhaber/in	App HACCP Nachweis
Temperaturliste für Kühlschrank und Tiefkühler	ja	Inhaber/in	App HACCP Nachweis
Kerntemperatur beim Erhitzen	ja	Inhaber/in	App HACCP Nachweis
Ausgabetemperatur und Heißhalten	ja	Mitarbeiter/in am Stand	App HACCP Nachweis
Reinigungs- und Desinfektionsplan	ja	Inhaber/in	App HACCP Nachweis
Personalschulung und Belehrung nach § 43 IfSG	ja	Inhaber/in	App HACCP Nachweis
Schädlingsbekämpfung	ja	Inhaber/in	App HACCP Nachweis
Allergenliste	ja	Inhaber/in	Aushang am Stand
Frittiertemperatur und Fettwechsel	ja	Mitarbeiter/in am Stand	Ordner am Stand

Überprüfungen

Datum	Anlass, z. B. regelmäßige Durchsicht der Aufzeichnungen, Änderung an Produkt, Herstellungsprozess oder Arbeitsschritt	Unterschrift
	Erstellung des HACCP-Konzepts	
	Regelmäßige Durchsicht der Aufzeichnungen und Kontrolle der Thermometer	

Beispiel: Speisen, Geräte, Abläufe und Zuständigkeiten an den eigenen Betrieb anpassen. Das HACCP-Konzept bei jeder Änderung an der Herstellung überprüfen und anpassen. Nachweise der Basishygiene aufbewahren, bis die Lebensmittel, auf die sie sich beziehen, abgelaufen sind, empfohlen mindestens ein Jahr. Vorlagen für die Nachweise: haccp-nachweis.de/vorlagen

Die Nachweise der Basishygiene digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____

HACCP-Plan · Beispiel Imbiss

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte, eine Zeile je Prozessstufe und Gefahr

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: **Beispiel Imbiss** Stand: Seite: von

Prozessstufe	Gefahr (biologisch, chemisch, physikalisch)	Lenkungsmaßnahme	CCP	Grenzwert	Überwachung (wie, wie oft, wer)	Korrekturmaßnahme	Verifizierung
Wareneingang	Vermehrung von Keimen bei unterbrochener Kühlkette	Temperatur und Haltbarkeit prüfen	**nein**	Geflügel und Hackfleisch +4 °C, Fleisch +7 °C, Tiefgefrorenes –18 °C	jede Lieferung, Thermometer, Inhaber/in	Ware zurückweisen	Durchsicht der Aufzeichnungen
Lagerung Dönerspieß	Vermehrung von Keimen	tiefgekühlt lagern, vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum verbrauchen	**nein**	–18 °C oder kälter	täglich, Anzeige oder Thermometer im Gerät, Temperaturliste	Gerät reparieren lassen, Ware umlagern	Thermometer jährlich prüfen
Dönerspieß grillen und abschneiden	Überleben von Krankheitserregern in nicht durchgegartem Fleisch	nur durchgegartes Fleisch abgeben	**ja**	durchgegart (Sichtprüfung)	jede Portion, Mitarbeiter/in am Spieß	weitergrillen	Beaufsichtigung des Personals
Pausen und Betriebsende	Vermehrung von Keimen im angegrillten Spieß	in Pausen kühlen, Rest am Abend vollständig abbraten oder entsorgen, nicht wieder einfrieren	**nein**	in Pausen unter +7 °C	täglich, Mitarbeiter/in am Spieß	Restspieß entsorgen	Beaufsichtigung des Personals
Frittieren	Acrylamid, verdorbenes Fett	Temperatur begrenzen, Farbkarte, Öl abschöpfen, Fett regelmäßig wechseln	**nein**	höchstens +175 °C, Fettwechsel bei 24 % polaren Anteilen	täglich Thermometer oder Teststreifen, Mitarbeiter/in	Temperatur senken, Fett wechseln	Thermostat mit Thermometer prüfen
Bratwurst und Burger grillen	Überleben von Krankheitserregern	durcherhitzen	**ja**	durcherhitzt (Anschneiden)	jede Portion, Mitarbeiter/in am Grill	weitergrillen	Beaufsichtigung des Personals
Heißhalten	Vermehrung von Keimen bei zu niedriger Temperatur	warm halten	**nein**	mind. +60 °C, höchstens 3 Std.	Stichproben, Ausgabetemperatur, Mitarbeiter/in	entsorgen	Durchsicht der Aufzeichnungen

Jeden Arbeitsschritt vom Wareneingang bis zur Ausgabe eintragen, die Gefahr genau benennen, z. B. Salmonellen oder Glassplitter. CCP „ja" nur, wenn hier die Gefahr gezielt beseitigt oder verringert wird (z. B. durch Erhitzen), ein Grenzwert rechtzeitig geprüft wird und feststeht, was bei einer Abweichung zu tun ist. Der Grenzwert kann eine Beobachtung sein, z. B. sichtbares Kochen. Alle anderen Gefahren über die Basishygiene beherrschen.

Die Nachweise der Basishygiene digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____