

Hygieneplan

Eigenkontrollen nach HACCP für Küche, Ausschank und Lager, Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Betrieb

Verantwortlich

Stand

Bereich	Gefahr und Maßnahme	Häufigkeit	Nachweis	Wer
Wareneingang	Temperatur, Verpackung, MHD prüfen	jede Lieferung	Wareneingangsliste	
Kühlung	Kühl- und Tiefkühlgeräte ablesen	täglich	Temperaturliste	
Lagerung	roh und gegart getrennt, abgedeckt lagern	täglich	Sichtkontrolle	
Zubereitung	Kerntemperatur beim Erhitzen messen	je Charge	Temperaturliste	
Heißhalten	Speisen heiß halten, Temperatur prüfen	je Service	Temperaturliste	
Abkühlen	Gegarte Speisen schnell herunterkühlen	je Charge	Temperaturliste	
Reinigung	Flächen, Geräte, Böden nach Plan	täglich	Reinigungsplan	
Personal	Händehygiene, Kleidung, Belehrung	alle 2 Jahre	Belehrung IfSG	
Schädlinge	Befallskontrolle, Köderstellen prüfen	monatlich	Kontrollbericht	
Allergene	Liste bei jeder Rezepturänderung prüfen	laufend	Allergenliste	

Kritische Grenzwerte im Betrieb (eigene Festlegung)

Kühlung bis (°C)

Tiefkühlung bis (°C)

Kerntemperatur mind. (°C)

Heißhalten mind. (°C)

Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen

Ort, Datum

Unterschrift verantwortliche Person

Lebensmittelunternehmer richten Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen ein und dokumentieren sie (Art. 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004); in kleinen Betrieben genügt eine vereinfachte Dokumentation mit Checklisten. Ergänzend gilt die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Grenzwerte nach Herstellerangabe und Leitlinie für gute Hygienepaxis festlegen; die Lebensmittelüberwachung kann Nachweise verlangen.