



Gesamtinhaltsverzeichnis: HACCP – Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis

HACCP - Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis

- Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise zur Verwendung dieser CD-ROM

- Hinweise zum Gebrauch der CD-ROM
- Haftungsausschluss

News und Services

Aktuelle Informationen

- News
- Editorial - Begrüßung durch die Herausgeberin
- Herausgeber und Autoren - Vita

Services

- Kundenservice - Kontaktmöglichkeit
- Formular für Anfragen

Umsetzung des Hygienepakets

- Einführung und praktische Vorgehensweise
- Checkliste Entsorgung
- Checkliste Reinigung Getränkeschankanlagen
- Checkliste Schädlingsbekämpfung
- Checkliste Überproduktion
- Formular 1 - Beschreibung des Produktes
- Formular 2 - Zutaten, Zusatzstoffe, zugekauftes Material
- Formular 3 - Fließdiagramm eines Produktablaufes
- Formular 4 - Raumplan
- Formular 5 - Biologische Gefahren
- Formular 6 - Chemische Gefahren
- Formular 7 - Physikalische Gefahren
- Formular 8a - Risikobewertung
- Formular 8b - CCP-Bestimmung
- Formular 9 - Nicht gelenkte Gefahren
- Formular 10 - HACCP-Plan
- Formular Fehlermeldung
- Übersicht Arbeitsanweisungen
- Vorlage Artikelliste
- Vorlage HACCP-Dokumentation Küche
- Vorlage HACCP-Dokumentation Küche (Muster)

Verarbeitungshygiene

- Arbeitsanweisung Rückstellprobe
- Arbeitsanweisung Speisenausgabe

- Durchführung von Korrekturmaßnahmen
- Einfacher Produktpass
- Erweiterter Produktpass
- Hygiene-QS-Kreislauf
- Kontinuierliche Verbesserung der Hygienemaßnahmen
- Kontrolle Frittierfett
- Kontrolle Kerntemperatur Fleisch
- Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen
- Meldeformular nach § 40 LFGB
- Nachweis Speiseausgabetemperaturen
- Nachweis Temperaturen Erhitzung
- Prozessbeschreibung Hygieneplanung
- Rezeptur mit Allergenen

Personalhygiene

- Aufgaben eines Hygienebeauftragten
- Belehrung nach IfSG
- Checkliste Personalhygiene
- Einweisung neuer Mitarbeiter
- Einweisungsnachweis neuer Mitarbeiter
- Nachweis Hygieneschulung
- Personalübersicht
- Vordruck Belehrungsnachweis nach IfSG

Betriebshygiene

Sanitärhygiene

- Checkliste Kontrolle Personal Toilettenräume
- Merkblatt Sanitärreinigung
- Merkblatt Toilettenhygiene
- Reinigungsnachweis Toiletten Sanitäräume

Schädlingsbekämpfung

- Bekämpfungsplan
- Checkliste Beurteilung externer Schädlingsbekämpfer
- Checkliste interne Maßnahmen
- Checkliste Räumlichkeiten des Betriebes
- Gesetzliche Vorschriften für die Schädlingsbekämpfung
- Hygienbestätigung externe Firmen
- Merkblatt Merkmale bei Schädlingsbefall
- Protokoll Schädlingsbekämpfung und vorbeugende Kontrollen
- Wareneingangskontrolle Schädlinge

Schankanlagen

- Anlagenbeschreibung
- Ausfüllhinweise für die Dokumentation
- Personalliste Getränkeauschank
- Reinigungsnachweis für Bierleitungen
- Reinigungsplan
- Unterweisungsnachweis
- Arbeitsanweisung 5-W-Reinigung (Muster)
- Arbeitsanweisung Glasbruch
- Arbeitsanweisung Reinigung der Toiletten

- Checkliste Monatsinspektion (Küche)
- Checkliste Monatsinspektion (Produktion)
- Formblatt Liste verwendeter Reiniger
- Inventarliste Glas
- Vorlage Arbeitsanweisung 5-W-Reinigung
- Vorlage detaillierter Wartungsplan Küchengeräte
- Vorlage Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Vorlage Wartungsplan Küchengeräte
- Vorlage Zeitplan Reinigung Desinfektion
- Wartungsplan Küchengeräte (Muster)
- To-Do-Liste Hygienemaßnahmen

Lagerung und Lagerkontrolle

- Checkliste Kühllager Anforderungen
- Checkliste Lieferantenbewertung
- Checkliste Lieferantenreklamation
- Formblattkatalog KMU
- Formblatt Lagertemperaturen KMU
- Kühl-/Gefrier-Thermometerkontrolle
- Nachweis Wareneingangstemperatur
- Nachweis Kühllager Anforderungen
- Temperaturkontrolle Lagerräume
- Temperaturkontrolle Wareneingang
- Wareneingangskontrolle Allgemein
- Wareneingangskontrolle Gastronomie
- Wareneingangskontrolle Lkw
- Wareneingangskontrolle - Ungekühlte Produkte

Personalschulungsunterlagen

- Folgebelehrung nach IFSG
- Hygienetest nach IFS
- Mitarbeiterschulung nach IFS
- Schulung "Die HACCP-Analyse"
- Schulungsdokumentation
- Schulungsdokumentation Vorgesetzter
- Tipps Vorbereitung Mitarbeiterschulung

Arbeitsschutz im Umgang mit Lebensmitteln

Hautschutz

- Handschuhplan
- Hautschutzquiz Fragen
- Hautschutzquiz Lösungen
- Lieferanten Hautschutzmittel
- Merkblatt Fehler Händedesinfektion

Lebensmittelvergiftungen

- Merkblatt Maßnahmen Durchfallerkrankung
- Merkblatt Vermeidung Lebensmittelvergiftung
- Salmonellenmerkblatt RKI
- Übersicht Lebensmittelinfektionen
- Alarmplan

- Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschinen
- Betriebsanweisung Flüssiggasanlagen
- Betriebsanweisung Hautschutz
- Betriebsanweisung Kühl- und Tiefkühlraum
- Checkliste der Zumutbarkeit von Ersatzlösungen
- Checkliste Fluchtwege ASR A2.3
- Gefährdungsbeurteilung Küche
- Gefahrstofffassungsbogen
- Gefahrstoffverzeichnis
- Gesundheitsschutzprotokoll
- Hautschutzplan
- Hygieneplan
- Reinigungsplan
- Schutzstufen
- Sicherheitsanweisung elektrische Betriebsmittel
- Unterweisungsnachweis
- Verbandbuch

Branchenspezifische Vorlagen

Bäckereibetrieb

- Beanstandungsformular
- Betriebsanweisung Backöfen
- Betriebsanweisung Brötchenstanze
- Betriebsanweisung Brotschneidemaschine
- Betriebsanweisung Brottheken
- Betriebsanweisung Gebäckschneidemaschine
- Betriebsanweisung Knetmaschine
- Betriebsanweisung Teigausrollmaschine
- Betriebsanweisung Teigteil-/Wirkmaschine
- Checkliste Abfallentsorgung
- Checkliste Arbeitsflächen
- Checkliste Arbeitsräume
- Checkliste Auftauen
- Checkliste Brot
- Checkliste feine Backwaren
- Checkliste Fertigprodukte
- Checkliste Fettgebäck
- Checkliste kritische Produkte
- Checkliste Kühl-/Tiefkühlager
- Checkliste Nagetiere
- Checkliste nicht verkaufte Waren
- Checkliste Personalhygiene
- Checkliste Reinigung Desinfektion
- Checkliste Schlagsahne
- Checkliste Schockfrostten
- Checkliste Speisenerhitzung
- Checkliste Trinkwasser
- Checkliste Trockenlager
- Checkliste Verarbeitungsmaschinen
- Checkliste Warenanlieferung
- Checkliste Zutaten

- Direktvermarktung - Checkliste Lagerkontrolle
- Direktvermarktung - Checkliste Vor- und Nachteile
- Direktvermarktung - Checkliste Zubereitungstemperatur
- Direktvermarktung - Gefahrenanalyse leicht verderbliche Lebensmittel
- Direktvermarktung - Produktionsprotokoll
- Direktvermarktung - Prüfliste Temperaturmessung
- HACCP-Formular 1 - Auflistung der Gefahren
- HACCP-Formular 2 - Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe, zugekauftes Material
- HACCP-Formular 3 - CCP-Bestimmung
- HACCP-Formular 4 - Fließdiagramm der wichtigsten Abläufe mit kritischen Punkten
- Hygienecheckliste Primärproduktion
- Merkblatt Kennzeichnung von frischem Obst und Gemüse

Festwirtschaft

- Arbeitsanweisungen Festwirtschaft
- Checkliste Säuberungs- und Temperaturkontrolle
- Gefahrenanalyseprotokoll Festwirtschaft
- Muster Speisekarte Festwirtschaft

Fischhygiene

- Anforderung an das Umsetzen lebender Muscheln
- Anforderungen an Anlieferung und Großmärkte
- Anforderungen an Betriebe
- Anforderungen an die Ernte
- Anforderungen an die Herstellung
- Anforderungen an Erzeugungsgebiete
- Anforderungen an Fabrikschiffe
- Anforderungen an Fischereifahrzeuge
- Anforderungen an lebende Muscheln
- Anforderungen an Versand und Reinigungszentren und das Personal
- Beförderung vom Versandzentrum
- Leitfaden Binnenfischerei
- Probennahme und Untersuchung bei lebenden Muscheln
- Verpackung Lagerung und Beförderung
- Warenuntersuchung und Laboruntersuchung bei der Einfuhr

Fleischerei

- Gefahrenanalyse und Bewertung Hackfleisch und Fleischzubereitung
- Gefahrenanalyse und Bewertung Schlachtbetriebe
- Gefahrenanalyse und Bewertung Verarbeitung
- Gefahrenanalyse und Bewertung Zerlegungsbetriebe
- Produktionsablauf Brühwurst-Herstellung
- Produktionsablauf Fleischzubereitungen
- Produktionsablauf Hackfleisch
- Produktionsablauf Kochpökelware-Herstellung
- Produktionsablauf Kochwurst-Herstellung
- Produktionsablauf Konserven-Herstellung
- Produktionsablauf Rinder und Kälberschlachtung
- Produktionsablauf Rohschinken-Herstellung
- Produktionsablauf Rohwurst-Herstellung
- Produktionsablauf Schweineschlachtung
- Produktionsablauf Zerlegung Schweine und Rinder
- Raumanforderung Hackfleisch
- Raumanforderung Schlachtung

Gastgewerbe

Kundenzufriedenheit

- Kundenumfrage allgemein
- Kundenumfrage Catering
- Kundenumfrage Filialbetrieb
- Kundenzufriedenheit Telefon

Hygiene bei öffentlichen Veranstaltungen

- Arbeitsanweisung Erst- und Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Arbeitsanweisung Speisenausgabe
- Aushang Jugendschutz
- Betriebsanweisung Betreiben von Fettbackgeräten und Friteusen
- Betriebsanweisung Brot- und Wursttheken
- Checkliste bauliche Voraussetzungen
- Checkliste Kontrolle Warmhaltetemperatur
- Checkliste sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln - Ess-, Koch- und Trinkgeschirr
- Checkliste sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln - Getränke
- Checkliste sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln - Grundsätze
- Checkliste sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln - leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel
- Checkliste sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln - Speisenabgabe in Selbstbedienung
- Informationsblatt für Veranstalter
- Informationsblatt Kennzeichnung von Zusatzstoffen
- Unterrichtsnachweis Erst- und Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Kindertageseinrichtungen und Schulen

- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Besonderheiten
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Dokumentation
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Grundsätze
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Küchenhygiene
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Lagerhaltung
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Monatliche Reinigung
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Personalhygiene
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Tägliche Reinigung
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Wareneingang
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Wöchentliche Reinigung
- Checkliste Lebensmittelhygiene in KiTa und Schule - Zubereitungstemperatur
- Hygieneplan KiTa und Schule - Küche
- Hygieneplan KiTa und Schule - Prophylaxe von Infektionen
- Hygieneplan KiTa und Schule - Raumhygiene
- Hygieneplan KiTa und Schule - Wasserhygiene

Speiseeis

- Checkliste Behältnisse Speiseeis
- Checkliste Betriebsablauf Eigenkontrollen Speiseeis
- Checkliste Eismaschine und Thermometer Milchspeiseeis
- Checkliste Personal Milchspeiseeis
- Checkliste Räume Speiseeis
- Checkliste Speiseeisdokumentationstabelle
- Checkliste Zutaten Speiseeis

Transport und Logistik

- Checkliste Anforderungen an den Lebensmitteltransport
- Checkliste Kriterien für Transport und Weiterverladung
- Checkliste Transportauftrag

- Erläuterungen zur Risikobewertung beim Lebensmitteltransport - Einstufung
- Erläuterungen zur Risikobewertung beim Lebensmitteltransport - Lagerung
- Erläuterungen zur Risikobewertung beim Lebensmitteltransport - Transportvorgang
- Formular 1 - Art des eingelagerten Produktes
- Formular 2 - Verpackungsmaterialien
- Formular 3 - Fließdiagramm der Lager-/Transport-/Vertriebsprozesse
- Formular 4 - Raumpläne
- Formular 5 - Biologische Gefahren (Lager / Transport / Vertrieb)
- Formular 6 - Chemische Gefahren (Lager / Transport / Vertrieb)
- Formular 7 - Physikalische Gefahren (Lager / Transport / Vertrieb)
- Formular 8a - CCP-Risikobewertung (Lager / Transport / Vertrieb)
- Formular 8b - CCP-Bestimmung (Lager / Transport / Vertrieb)
- Formular 9 - Nicht gelenkte Gefahren (Lager / Transport / Vertrieb)
- Formular 10 - HACCP-Plan (Lager / Transport / Vertrieb)
- Reinigung und Transportreihenfolge für BIO

Lebensmittelkennzeichnung

Allergene

- Allergen-Fragebogen
- Erklärung Verwendung ALBA-Allergene
- Erklärung Verwendung GVO und Allergene
- Erklärung Verwendung GVO und Allergene Englisch
- Kenntlichmachung allergener Zutaten
- Formblatt ALBA Datenbank deutsch
- Formblatt ALBA Datenbank englisch

Health Claims

- Tabelle zur Übermittlung an BVL
- Ausfüllhinweise zur Tabelle

Konformitätserklärungen

- Konformitätserklärung
- Konformitätserklärung Verpackung
- Kennzeichnung in Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegung - Allergene
- Kennzeichnung in Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegung - GVO
- Kennzeichnung in Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegung - Weinkennzeichnung
- Kennzeichnung in Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegung - Zusatzstoffe
- Kennzeichnung Nahrungsergänzungsmittel
- Übersicht Zusatzstoffe

Gesetze und Verordnungen

Deutschland

Aushangpflichtige Gesetze

- Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz
- Arbeitsgerichtsgesetz
- Arbeitszeitgesetz
- Bürgerliches Gesetzbuch
- Jugendarbeitsschutzgesetz
- Jugendarbeitsschutzuntersuchungsverordnung
- Ladenschlussgesetz
- Mutterschutzgesetz

- Leitlinie Erfrischungsgetränke-Industrie
- Leitlinie Krankenhaushygiene
- Leitlinie Watercooler-Unternehmen
- Aromenverordnung
- Arbeitsschutzgesetz
- Arbeitssicherheitsgesetz
- Arbeitsstättenrichtlinie Umkleieräume ASR 34/1-5
- Arbeitsstättenverordnung
- Bedarfsgegenständeverordnung
- Betriebssicherheitsverordnung
- Bezugsquellen für Leitlinientexte
- Biostoffverordnung
- Diätverordnung
- Fischseuchenverordnung
- Fleischgesetz
- Futtermittelverordnung
- Gefahrstoffverordnung
- Geräte- und Produktsicherheitsgesetz
- Gesetz zum Elterngeld und zur Elternzeit
- Hinweis zum BGB und ArbGG
- Hopfengesetz
- Infektionsschutzgesetz-IfSG
- Kinderarbeitsschutzverordnung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- Legehennenbetriebsregistergesetz
- Lebensmitteleinfuhrverordnung
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Nachweisgesetz
- Nahrungsergänzungsmittelverordnung
- RL 94/35/EG
- RL 94/36/EG
- RL 95/2/EG
- Rückstandshöchstmengenverordnung
- Technische Hilfsstoffverordnung
- Tier-Lebensmittelhygieneverordnung
- Tier-Lebensmittelüberwachungsverordnung
- Übersicht nationale Leitlinien
- Unfallverhütungsvorschrift - Arbeitsmedizinische Vorsorge
- Unfallverhütungsvorschrift - Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit
- Unfallverhütungsvorschrift - Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
- Unfallverhütungsvorschrift - Grundsätze der Prävention
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
- Verbraucherinformationsgesetz
- VO (EG) 178/2002
- VO (EG) 1924/2006
- VO EG 852/2004
- VO EG 853/2004
- VO EG 854/2004
- Weinverordnung
- Zoonoseverordnung
- Zusatzstoff-Verkehrsverordnung
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

- Fleischuntersuchungsverordnung
- Geflügelhygieneverordnung
- Geflügelpest-Verordnung
- Geschirrverordnung
- Kosmetik - Analysenverordnung
- Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung
- Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung
- Lebensmittelgutachterverordnung
- Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung - LMKV
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG
- LMSVG-AbgabenV
- LMSVG-Kontrollgebührenverordnung - LMSVG - KoGeV
- Mineralwasser- und Quellwasserverordnung
- Nahrungsergänzungsmittelverordnung - NEMV
- Nährwertkennzeichnung - NWKV
- Oberflächen-Trinkwasserverordnung
- Rohmilchverordnung
- Tierseuchen-Untersuchungspflichtverordnung
- Verordnung - Höchstgehalt von Mykotoxinen
- Verordnung - Kontrollmassnahmen kosmetische Mittel
- Verordnung - tiefgefrorene Lebensmittel
- Verordnung - Übernahme von amtlichen Proben
- Zuckerverordnung
- Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung
- Übersicht Richtlinien und Verordnungen EU