|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.00 |
| **Inhaltsverzeichnis** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Organisation** | **Inhalt** | **Register** |
| HACCP.01 | Information HACCP Konzept | **1** |
| HACCP.02 | Gesetzliche Vorgaben HACCP Konzept | **2** |
| HACCP.03 | Grundsätze HACCP System | **3** |
| HACCP.04 | Gefahrenanalyse HACCP | **4** |
| HACCP.05 | Festlegen kritischer Lenkungspunkte | **5** |
| HACCP.06 | Liste der potenziellen Gefahren / Kontrollmechanismen | **6** |
| HACCP.07 | Verantwortlichkeiten HACCP Konzept | **7** |
| HACCP.08 | HACCP Team | **8** |
| HACCP.09 | Einladung und Protokolle HACCP Team | **9** |
| HACCP.10 | HACCP Team Schulung | **10** |
| HACCP.11 | Checklisten HACCP Präventivprogramm | **11** |
| HACCP.12 | HACCP Produktbeschreibung und Verwendungszweck | **12** |
| HACCP.13 | HACCP Fließdiagramm | **13** |
| HACCP.14 | Verifizierung HACCP Konzept | **14** |
| HACCP.15 | Auditcheckliste HACCP | **15** |
| HACCP.16 | Kritische Lenkungspunkte Unternehmen | **16** |
| HACCP.17 | Produkt und Produktionshygiene | **17** |
| HACCP.18 | Personalhygiene | **18** |
| HACCP.19 | Reinigung und Desinfektion | **19** |
| HACCP.20 | Schädlingsbekämpfung | **20** |
| HACCP.21 | Abfallmanagement | **21** |
| HACCP.22 | Allergenmanagement | **22** |
| HACCP.23 | Fremdkörpermanagement | **23** |
| HACCP.24 | Wartung und Instandsetzung | **24** |
| HACCP.25 | Gebäude, Einrichtungen und Versorgungseinrichtungen | **25** |
| HACCP.26 | Geeignete kompetente Mitarbeiter | **26** |
| HACCP.27 | Anlagen für Reinigung und Desinfektion | **27** |
| HACCP.28 | Management Rohware, Chemikalien, Verpackung | **28** |
| HACCP.29 | Lagerung, Lagertrennung | **29** |
| HACCP.30 | Transport von Lebensmittel | **30** |
| HACCP.31 | Kennzeichnung von Produkten | **31** |
| HACCP.32 | Lieferanten und Rohwarenmanagement | **32** |
| HACCP.33 | Basishygiene | **33** |
| HACCP.34 | Vorlagen und Formulare | **34** |
| HACCP.35 | Unterweisung und Schulung Personal | **35** |
| HACCP.36 | Arbeitsprogramm HACCP und Hygienemanagement | **36** |
| HACCP.37 | Änderungsverzeichnis | **37** |
| HACCP.38 | Ablage Schriftverkehr | **39** |