

HACCP

Erstellung einer Gefährdungsanalyse und Erfassung der kritischen Kontrollpunkte

Das EU-Lebensmittelrecht verpflichtet alle Lebensmittelunternehmer, also auch die Betreiber ambulanter Lebensmittelbetriebsstätten die HACCP-Grundsätze einzuführen, durchzuführen und aufrecht zu erhalten.

Benutzen Sie die von der Firmengruppe Borco-Höhns speziell für den ambulanten Handel erarbeiteten Checklisten.

Gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde sind Sie dann auf der sicheren Seite.

Checkliste I

Datum:

Uhrzeit:

Wareneingangskontrolle

	ja	nein
Sauberkeit von Wagen und Fahrer in Ordnung	☐	☐
Sauberkeit Verpackungsmaterial (insbesondere Kisten für Frischfleisch) in Ordnung	☐	☐
Korrekte Lieferung laut Bestellung (termingerecht/ Qualität/Kennzeichnung)	☐	☐
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ausreichend	☐	☐
Beschädigungen	☐	☐
Verschmutzungen	☐	☐
Schimmelbefall	☐	☐
Schädlingsbefall	☐	☐
Geruchsabweichungen	☐	☐
Produkttemperatur bei Anlieferung °C		
Wareneingang in Ordnung	☐	☐
Warenannahme verweigert	☐	☐

Bemerkungen:

.....
.....

.....
Unterschrift

Checkliste II

Datum:

Uhrzeit:

Täglich vor Tätigkeitsbeginn

Uhrzeit:

ja

nein

Hände- und Fingernägelreinigung

☐☐

Schutzkleidung (Mantel weiß; Kopfbedeckung weiß; ggf. Hose weiß; ggf. Schürze weiß; frisch gewaschen, sauber)

☐☐

Temperatur im Kühltresen beträgt + °C

Temperatur im Kühlschrank beträgt + °C

Temperatur im Gefrierschrank beträgt - °C

Betriebsstätte: Reinigung und Desinfektion vom Vortag geprüft

☐☐

Gerätschaften (Messer etc.) ausreichend vorhanden

☐☐

Tret-Abfalleimer gereinigt und desinfiziert

☐☐

Funktionsprüfung von Handwaschbecken/Boiler

☐☐

Wasserkarister gefüllt

☐☐

Einweg-Papierhandtücher ausreichend vorhanden

☐☐

Handwaschlotion ausreichend vorhanden

☐☐

Desinfektionsmittel ausreichend vorhanden

☐☐

Separates Arbeitsbesteck für Geflügelfleisch ausreichend vorhanden

☐☐

.....
(Unterschrift)

ggf. Benennung der HACCP-Team Mitarbeiter

Checkliste III

Datum:

Uhrzeit:

Täglich während der Arbeit

	ja	nein
Zwischenreinigung Hände	☐	☐
Zwischenreinigung Gerätschaften (Messer, Stahl, Gabeln usw.)	☐	☐
Zwischenreinigung Tresen (Einmal-Handtücher verwendet)	☐	☐
Temperaturen überprüft	☐	☐
Tresen + °C		
Kühlschrank + °C		
Gefrierschrank - °C		
Geflügelfleisch vom Rotfleisch sicher abgetrennt	☐	☐
Gerätschaften für Geflügelfleisch separat aufbewahrt	☐	☐
Behälter für Lebensmittel stehen nicht direkt auf dem Fußboden	☐	☐

.....
(Unterschrift)

ggf. Benennung der HACCP-Team Mitarbeiter

Checkliste IV

Datum:

Uhrzeit:

Täglich am Arbeitsende

Temperatur im Kühltresen beträgt + °C

Temperatur im Kühlschrank beträgt + °C

Temperatur im Gefrierschrank beträgt - °C

	ja	nein
Geräteprüfung auf Schäden von hygienischer Bedeutung	☐	☐

Strenge Kontrolle der auszulagernden Lebensmittel (ggf. Temperatur-Messungen)

☐	☐
--------------------------	--------------------------

Sachgerechte Reinigung und Desinfektion

Vorreinigung (trocken)	☐	☐
------------------------	--------------------------	--------------------------

Mechanische Reinigung mit Reinigungsmitteln	☐	☐
---	--------------------------	--------------------------

Desinfektion	☐	☐
--------------	--------------------------	--------------------------

Abspülen (nur H ² O)	☐	☐
---------------------------------	--------------------------	--------------------------

ggf. Nachtrocknen mit Einmaltüchern	☐	☐
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------

Gerätschaften wie Messer, Wurstgabeln insbesondere Aufschnittmaschine gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert	☐	☐
---	--------------------------	--------------------------

Kühlhaus aufgeräumt - sauber	☐	☐
------------------------------	--------------------------	--------------------------

Kühlhaustemperatur beträgt + °C	☐	☐
--------------------------------------	--------------------------	--------------------------

Lebensmittelbehältnisse hygienisch einwandfrei ggf. geschlossen	☐	☐
---	--------------------------	--------------------------

Lebensmittelbehältnisse stehen nicht direkt auf dem Fußboden	☐	☐
--	--------------------------	--------------------------

Getrennte Lagerung von unverpackten und verpackten Lebensmitteln	☐	☐
--	--------------------------	--------------------------

.....
(Unterschrift)

ggf. Benennung der HACCP-Team Mitarbeiter

Checkliste V

Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel

Frischfleisch	(P + 7°C)
Geflügelfleisch, frisch	(P + 4°C)
Haarwild, frisch, erlegt	(P + 7°C)
Hasen, Wild- und Hauskaninchen	(P + 7°C)
Federwild	(P + 4°C)
Hackfleisch- und Hackfleisch-Erzeugnisse bei Lagerung	(L + 4°C)
bei Verkaufsvorgang	(L + 7°C)
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	(P + 3°C)
Fleischzubereitungen	(P + 7°C)
Geflügelfleisch-Zubereitungen	(P + 4°C)
Feinkost-Salate u. a.	(L + 7°C)
Butter, Frischkäse, Konsummilch, pasteurisiert, Milcherzeugnisse, leicht verderblich	(P + 10°C)
Weich- und Schnittkäse	(L + 10°C)
Vorzugsmilch	(P + 8°C)
Muscheln, lebend	(L + 10°C)
Fischerei-Erzeugnisse	(L + 2°C oder in schmelzendem Eis)
Roheihaltige Lebensmittel	(P + 7°C)
Eiprodukte (vorbehandelt oder ohne vorbehandelt)	(P + 4°C)

Lagertemperatur (L) ist die höchst zugelassene Temperatur, bei der kühlbedürftige Lebensmittel bis zur Abgabe an den Verbraucher aufbewahrt werden **müssen**.

Produkttemperatur (P) ist die höchst zulässige Temperatur, die kühlbedürftige Lebensmittel an allen Punkten einhalten **müssen**.