



HACCP

**Grundsätze, Reinigungs- und Desinfektionsplan,
Temperaturkontrolle, Schädlings- und
Ungezieferbekämpfungsplan**

MERKBLATT



Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP - Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

HACCP - Grundsätze

1. Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.
2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozesssture(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.
3. Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.
4. Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.
6. Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Punkten 1. - 5. entsprochen wird.
7. Erstellung von **Dokumentationen und Aufzeichnungen**, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Punkten 1. - 6. entsprochen wird.



Betrieb	
----------------	--

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Eine Unterhaltsreinigung (U) der Arbeitsgeräte und -flächen im Arbeitsbereich ist nach den einzelnen Arbeitsgängen eine Selbstverständlichkeit.

Objekt	Art Reinigung / Desinfektion			Unterschrift und Datum	Anmerkungen
	U	G	D		

Verwendete Reinigungsmittel: (für den Lebensmittelbereich geeignet)	
1.	Konzentration:
2.	Konzentration:

Verwendete Desinfektionsmittel: (für den Lebensmittelbereich geeignet, DVG-geprüft)	
1.	Konzentration:
2.	Konzentration:

U = Unterhaltsreinigung (Erhalt einer ständigen hygienischen Betriebsbereitschaft)
 G = Grundreinigung (gründliche Sonderreinigung)
 D = Desinfektion



Betrieb	
----------------	--

Schädlings- und Ungezieferbekämpfungsplan

Tierart	Bereich	Bekämpfung			Kontrolle			Namenszeichen
		Datum	Vorrichtung	Mittel	Datum	Befall	Maßnahme	
Fliegen								
Ratten								
Mäuse								
Schaben								
Ameisen								
Vögel								