

HACCP-Konzept Muster: Gerüst fürs Handbuch



Zuständig: Betriebsleitung, HACCP-Verantwortliche · Zeitraum: _____

Richtwerte: Rechtsgrundlage Art. 5 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 · Grundsätze sieben, flexibel für kleine Betriebe · Typische CCP Durcherhitzen, Heißhalten, Kühlung, Abkühlen · Ergänzend Leitlinie für gute Verfahrenspraxis des Branchenverbands

Gerüst HACCP-Konzept

Nr.	Baustein	Leitfrage	Eintrag für deinen Betrieb
–	Betrieb und Team	Welche Art Betrieb, welche Speisen, wer ist verantwortlich, wer gehört zum HACCP-Team?	
–	Ablauf	Wie läuft eine Speise von der Lieferung über Lager, Zubereitung und Ausgabe bis zum Gast?	
1	Gefahrenanalyse	Welche biologischen, chemischen, physikalischen Gefahren und Allergene gibt es in jedem Schritt?	
2	Kritische Kontrollpunkte	Wo musst du eingreifen können, damit die Gefahr verschwindet?	
3	Grenzwerte	Welcher Wert gilt je Kontrollpunkt, zum Beispiel Temperatur und Zeit?	
4	Überwachung	Wer prüft was, wie, wie oft und mit welchem Gerät?	
5	Korrekturmaßnahmen	Was passiert bei Überschreitung, wer entscheidet, wie wird die Ware behandelt?	
6	Verifizierung	Wie prüfst du, ob das System wirkt: Messgeräte, Protokolle, Audits, Anpassung bei Änderungen?	
7	Dokumentation	Welche Aufzeichnungen führst du, wo liegen sie, wie lange bleiben sie?	
+	Gute Hygienepraxis	Reinigung, Schädlingskontrolle, Personalhygiene, Schulung, Lieferanten, Abfall.	

Kontrolle (Datum, Kürzel): _____

Hygienepraxis-Vorlage, keine Rechtsberatung. Es gelten die Vorgaben deines HACCP-Konzepts und deiner Lebensmittelüberwachung. · Aktualisiert am 15. Oktober 2026 · tischlein.pro/vorlagen/haccp/haccp-konzept