

Schritt für Schritt zum Eigenkontrollsystem

1	Stammdaten zum Betrieb	7
FB 1.01	Zu Erledigen	1
FB 1.02	Prüfung Zulassungspflicht	3
FB 1.03	Wichtige Adressen	1
FB 1.04	Wichtige Adressen (leer)	1
2	Flussdiagramme, Abläufe	5
FB 2.01	Flussdiagramme	8
3	HACCP-System	8
FB 3.01	HACCP-Gefahrenanalyse	4
FB 3.02	HACCP-Gefahrenanalyse (Leerblatt)	1
FB 3.03	Gefahren für die Lebensmittelsicherheit	10
FB 3.04	Stammblatt CCP inkl. Muster	2
FB 3.05	Übersicht CPs	1
4	Personalhygiene	5
FB 4.01	Personalhygiene-Regeln	2
5	Schulung und Belehrung	9
FB 5.01	Gesundheitszeugnis/Erstbelehrung inkl. Muster	2
FB 5.02	Jährliche Folgebelehrungen IfSG inkl. Muster	2
FB 5.03	Hygiene-Schulung inkl. Muster	2
FB 5.04	Infektionsschutzgesetz - IfSG	2
6	Wasserversorgung, Trinkwasser	4
7	Schädlingsbekämpfung	6
FB 7.01	Dokumentation Schädlingsbefall inkl. Muster	2
8	Warenanlieferung, Einkauf und Transport	6
FB 8.01	Mängelliste Wareneingang	1
FB 8.02	Temperaturanforderungen	1
FB 8.03	Vorlage Wareneingangsstempel	1

9	Lagerung	9
FB 9.01	Liste Lagereinrichtungen inkl. Muster	2
FB 9.02	Bauliche Anforderungen an Lagerräume	1
FB 9.03	Temperaturanforderungen	1
FB 9.04	Temperaturkontrolle Tiefkühl-/Kühlager inkl. Muster	2
FB 9.05	Temperaturkontrolle Tiefkühl-/Kühlager inkl. Muster	2
FB 9.06	Liste Eingefrorenes	1
FB 9.07	Ablaufende MHD inkl. Muster	2
10	Produktion und Abgabe von Speisen	27
FB 10.01	Produktionshygiene-Regeln	2
FB 10.02	Bauliche Anforderungen an Produktionsräume	1
FB 10.03	Anforderungen an Geräte	1
FB 10.04	Temperaturliste Lebensmittel	1
FB 10.05	Temperaturliste Lebensmittel	1
FB 10.06	Dokumentation Kritische Speisen	1
FB 10.07	Fettkontrolle Fritteuse	1
11	Entsorgung von Abfällen	7
FB 11.01	Entsorgung Speisereste	1
12	Reinigung und Desinfektion	10
FB 12.01	Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. 2 Muster	3
FB 12.02	Liste Reinigungs- und Desinfektionsmittel inkl. Muster	2
FB 12.03	Dokumentation Reinigung und Desinfektion	2
13	Mikrobiologische Kriterien	3
14	Rückverfolgbarkeit, Rückstellproben	6
FB 14.01	Protokoll Abgabe außer Haus	1
FB 14.02	Festlegung Rückstellproben	1
15	Wiederkehrende Maßnahmen und Schritte	5
FB 15.01	Jahresplan Eigenkontrollen inkl. Muster	2
FB 15.02	5-Jahresplan Eigenkontrollen inkl. Muster	2
FB 15.03	Verifizierung HACCP	1