

HACCP- und Hygienekonzept

Trattoria Bella

Marktstraße 12 · München

Feld	Angabe
Erstellt am	02. Juli 2026
Dokumentenversion	1.0
Rechtsgrundlagen	Verordnung (EG) Nr. 852/2004; Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV); Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
Nächste planmäßige Überprüfung	02. Juli 2027 (oder anlassbezogen bei wesentlichen Betriebsänderungen)

Inhaltsverzeichnis

1. Betriebsbeschreibung
2. Verantwortlichkeiten
3. Gefahrenanalyse
4. Kritische Kontrollpunkte (CCPs)
5. Wareneingangskontrolle
6. Lager-, Kühl- und Temperaturkontrolle
7. Personalhygiene und Schulung
8. Reinigungs- und Desinfektionsplan
9. Schädlingsmonitoring
10. Dokumentations- und Rückverfolgbarkeitspflichten
11. Ausfüllbare Kontroll-Tabellen (Anhang)

1. Betriebsbeschreibung

Merkmal	Beschreibung
Betriebsname	Trattoria Bella
Betriebsart	Restaurant
Anschrift	Marktstraße 12, München

Angebot	Italienische Küche: Pizza aus dem Holzofen, hausgemachte Pasta, Desserts
Sitzplätze	40
Mitarbeiter	6
Öffnungszeiten	Di–So 11:30–22:00 Uhr
Vorhandene Räume/Bereiche	Trockenlager, Kühlraum, Tiefkühlung, Holzofen, separate Spülküche
Kühl-/Tiefkühlgeräte	2 Kühlschränke, 1 Kühlraum, 1 Tiefkühltruhe
Hauptlieferanten	Metro (Frischware), Bäckerei Huber (Brot)
Schädlingsbekämpfung	Externer Dienstleister, quartalsweise Kontrolle

1.1 Produktgruppen und Prozessübersicht

Aus den genannten Angaben ergeben sich folgende Produktgruppen und Kernprozesse:

Produktgruppe	Typische Prozessschritte
Pizza (Holzofen)	Wareneingangskontrolle -> Kühlung der Beläge -> Teigherstellung (hausgemacht) -> Belegen -> Backen im Holzofen -> Ausgabe
Hausgemachte Pasta	Wareneingangskontrolle -> Kühlung (Eier, Frischware) -> Teigherstellung -> Formen/Schneiden -> Kochen -> Ausgabe
Desserts	Wareneingangskontrolle -> Kühl-/Trockenlagerung -> Zubereitung -> ggf. Kühlung -> Ausgabe
Brot (Zukauf)	Wareneingangskontrolle (Bäckerei Huber) -> Trockenlagerung -> Ausgabe

1.2 Prozessflussdiagramm (vereinfacht)

2. Verantwortlichkeiten

Funktion	Person	Aufgaben

Verantwortliche/r für Lebensmittelsicherheit	Maria Rossi	Gesamtverantwortung HACCP-System; Freigabe und Aktualisierung dieses Konzepts; Organisation der Schulungen; Ansprechperson für Behörden
Stellvertretung	Luca Rossi	Übernahme aller Aufgaben bei Abwesenheit von Maria Rossi; tägliche Kontrolle der Dokumentation
Alle Mitarbeiter (6 Personen)	–	Einhaltung der Hygiene- und Arbeitsanweisungen; Durchführung und Dokumentation der zugewiesenen Kontrollen; unverzügliche Meldung von Abweichungen an die/den Verantwortliche/n

2.1 Zuständigkeitsmatrix

Aufgabe	Durchführung	Überwachung
Wareneingangskontrolle	Annehmender Mitarbeiter	Maria Rossi / Luca Rossi
Temperaturkontrolle Kühlgeräte	Diensthabender Mitarbeiter	Maria Rossi / Luca Rossi
Erhitzungskontrolle (CCPs)	Zubereitender Koch	Maria Rossi / Luca Rossi
Reinigung und Desinfektion	Alle Mitarbeiter (nach Plan)	Maria Rossi / Luca Rossi
Schädlingsmonitoring	Externer Dienstleister	Maria Rossi
Schulungsdurchführung	Maria Rossi	Maria Rossi
Dokumentation / Archivierung	Maria Rossi / Luca Rossi	Maria Rossi

3. Gefahrenanalyse

Die Gefahrenanalyse erfolgt gemäß den HACCP-Grundsätzen nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Die Bewertung berücksichtigt die spezifischen Produktgruppen und Prozesse der Trattoria Bella.

3.1 Biologische Gefahren

Gefahr	Relevante Prozessschritte	Betroffene Produkte	Bewertung (Eintrittswahrscheinlichkeit / Schwere)	Beherrschungsmaßnahme

Salmonellen (z. B. aus rohen Eiern)	Wareneinkauf, Lagerung, Pasta-Teigherstellung, Desserts	Hausgemachte Pasta (Eier), Desserts (z. B. Tiramisu)	Mittel / Hoch	Kühlagerung max. +7 °C; ausreichende Erhitzung mind. +72 °C Kerntemperatur; bei nicht erhitzten Desserts: nur pasteurisierte Eiprodukte oder strikte Kühlkette
Listeria monocytogenes	Kühlagerung, Ausgabe	Frischware, verzehrfertige Produkte	Mittel / Hoch	Kühltemperatur max. +7 °C; Reinigung Kühlgeräte; Trennung roh/verzehrfertig
Bacillus cereus	Kochen, Warmhalten, Abkühlen	Reis, Pasta, Saucen	Mittel / Mittel	Erhitzung mind. +72 °C; Warmhalten mind. +65 °C; Abkühlen innerhalb von 90 Minuten auf max. +7 °C
Campylobacter, pathogene E. coli	Wareneinkauf, Vorbereitung	Rohes Fleisch (z. B. Geflügel für Beläge)	Mittel / Hoch	Strikte Trennung roh/gekocht; Erhitzung mind. +72 °C Kerntemperatur; Handhygiene
Schimmel/Hefen	Lagerung (Trockenlager)	Mehl, Trockenprodukte, Brot	Niedrig / Niedrig	Trockene Lagerung max. 20 °C; FIFO-Prinzip; Sichtkontrolle
Noroviren/Hepatitis A	Alle Prozessschritte mit Handkontakt	Alle Produkte	Niedrig / Hoch	Personalhygiene; Händewaschen und -desinfektion; Ausschluss erkrankter Mitarbeiter

3.2 Chemische Gefahren

Gefahr	Relevante Prozessschritte	Betroffene Produkte	Bewertung	Beherrschungsmaßnahme

Rückstände von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln	Reinigung Arbeitsflächen, Geräte, Spülküche	Alle Produkte	Niedrig / Mittel	Verwendung nur zugelassener Mittel; Einhaltung der Einwirkzeiten und Dosierung; gründliches Nachspülen mit Trinkwasser; getrennte Lagerung von Reinigungsmitteln und Lebensmitteln
Allergene (Kreuzkontamination)	Vorbereitung, Zubereitung	Alle Produkte (v. a. Gluten/Weizen, Eier, Milch, Schalenfrüchte – produktabhängig)	Mittel / Hoch	Allergenkennzeichnung gemäß LMIV (VO (EU) Nr. 1169/2011); Schulung des Personals; getrennte Arbeitsgeräte wo möglich; mündliche Information an Gäste auf Nachfrage
Rückstände aus Holzofen (PAK bei Fehlbetrieb)	Backen im Holzofen	Pizza	Niedrig / Mittel	Verwendung ausschließlich zulässiger, unbehandelter Hölzer; regelmäßige Ofenreinigung; kein direkter Flammenkontakt mit Lebensmitteln
Kontamination durch Schädlingsbekämpfungsmittel	Schädlingsbekämpfung	Alle Produkte	Niedrig / Mittel	Einsatz nur durch externen Fachbetrieb; Lebensmittel während Maßnahmen abdecken/entfernen

3.3 Physikalische Gefahren

Gefahr	Relevante Prozessschritte	Betroffene Produkte	Bewertung	Beherrschungsmaßnahme

Fremdkörper (Glas, Metall, Kunststoff, Holzsplitter, Steine)	Wareneingang, Vorbereitung, Zubereitung	Alle Produkte	Niedrig / Hoch	Sichtkontrolle bei Wareneingang; Verwendung bruchsicherer Behälter im Küchenbereich; Kontrolle auf Holzsplitter nach Ofenreinigung; keine privaten Gegenstände im Küchenbereich
Knochen-/Schalenreste	Vorbereitung	Fleisch, Meeresfrüchte	Niedrig / Mittel	Sorgfältige manuelle Kontrolle bei der Vorbereitung
Asche/Verbrennungsrückstände aus Holzofen	Backen im Holzofen	Pizza	Niedrig / Niedrig	Regelmäßiges Entfernen der Asche; Reinigung der Backfläche vor jedem Backvorgang

4. Kritische Kontrollpunkte (CCPs)

Auf Basis der Gefahrenanalyse (Abschnitt 3) werden folgende CCPs identifiziert. Die Bestimmung erfolgt nach dem Entscheidungsbaum des Codex Alimentarius.

CCP 1 – Wareneingangskontrolle (Temperatur kühlpflichtiger Ware)

Parameter	Festlegung
Gefahren	Vermehrung pathogener Keime (Salmonellen, Listerien, Campylobacter) bei Unterbrechung der Kühlkette
Überwachung	Temperaturmessung jeder kühlpflichtigen Lieferung bei Annahme mittels Einstich- oder Infrarotthermometer
Grenzwerte	Frischware: max. +7 °C ; Tiefkühlware: max. -18 °C
Toleranz	Frischware: kurzfristig bis +10 °C akzeptabel, wenn sofortige Einlagerung in Kühlung erfolgt; Tiefkühlware: kurzfristig bis -15 °C, wenn keine Antauerscheinungen erkennbar
Korrekturmaßnahme	Ware bei Grenzwertüberschreitung zurückweisen ; Lieferant informieren; Dokumentation der Beanstandung; ggf. sensorische Prüfung (Geruch, Aussehen, Konsistenz)
Dokumentation	Wareneingangs-Checkliste (-> Anhang Tabelle A)

Verantwortlich	Annehmender Mitarbeiter; Kontrolle durch Maria Rossi / Luca Rossi
-----------------------	---

CCP 2 – Kühlagerung

Parameter	Festlegung
Gefahren	Keimvermehrung bei zu hoher Lagertemperatur
Überwachung	Tägliche Temperaturkontrolle (mindestens 2x täglich: morgens vor Betriebsbeginn und abends nach Betriebsschluss) aller Kühlgeräte (2 Kühlschränke, 1 Kühlraum) und der Tiefkühltruhe
Grenzwerte	Kühlschränke/Kühlraum: max. +7 °C (Zielwert: +2 °C bis +5 °C); Tiefkühltruhe: max. -18 °C
Korrekturmaßnahme	Bei Überschreitung: Ursache prüfen (Tür offen? Defekt?); Ware umlagern in funktionierendes Gerät; bei längerem Ausfall: Ware sensorisch prüfen und ggf. verwerfen; Techniker rufen; Vorfall dokumentieren
Dokumentation	Kühltemperatur-Checkliste (-> Anhang Tabelle B)
Verantwortlich	Diensthabender Mitarbeiter; Kontrolle durch Maria Rossi / Luca Rossi

CCP 3 – Erhitzung / Garen

Parameter	Festlegung
Gefahren	Überleben pathogener Keime bei unzureichender Erhitzung (Salmonellen, Campylobacter, pathogene E. coli)
Überwachung	Stichprobenartige Kerntemperaturmessung mit desinfiziertem Einstichthermometer bei kritischen Produkten (Fleisch, Geflügel, Eierspeisen)
Grenzwerte	Kerntemperatur: mind. +72 °C für mindestens 2 Minuten (bei Geflügel empfohlen: mind. +75 °C); Pizza im Holzofen: Ofentemperatur typischerweise 300–450 °C, Garzeit produktabhängig – sensorische Kontrolle (Teig durchgebacken, Belag heiß)
Korrekturmaßnahme	Nachgaren bis Grenzwert erreicht ist; bei Nichtmachbarkeit: Produkt verwerfen
Dokumentation	Erhitzungskontroll-Checkliste (-> Anhang Tabelle C)

Verantwortlich	Zubereitender Koch; Kontrolle durch Maria Rossi / Luca Rossi
-----------------------	--

CCP 4 – Heißhalten / Warmhalten

Parameter	Festlegung
Gefahren	Keimvermehrung (insb. Bacillus cereus, Clostridium perfringens) im Temperaturbereich +10 °C bis +65 °C („Gefahrenzone“)
Überwachung	Temperaturmessung warmgehaltener Speisen mit Einstichthermometer; maximale Warmhaltezeit beachten
Grenzwerte	Warmhaltetemperatur: mind. +65 °C ; maximale Warmhaltedauer: 3 Stunden ; danach Verwerfen
Korrekturmaßnahme	Speise nacherhitzen auf mind. +72 °C Kerntemperatur (einmalig zulässig); bei Unterschreitung der Warmhaltetemperatur über längeren Zeitraum: verwerfen
Dokumentation	Im Küchenprotokoll vermerken (-> Anhang Tabelle C, Spalte „Warmhalten“)
Verantwortlich	Zubereitender Koch; Kontrolle durch Maria Rossi / Luca Rossi

CCP 5 – Abkühlung zubereiteter Speisen

Parameter	Festlegung
Gefahren	Keimvermehrung und Toxinbildung bei zu langsamem Abkühlen
Überwachung	Zeitkontrolle und Temperaturmessung beim Abkühlen
Grenzwerte	Abkühlung von mind. +65 °C auf max. +7 °C innerhalb von maximal 90 Minuten ; Abkühlung in flachen Behältern, nicht in großen Mengen
Korrekturmaßnahme	Bei Überschreitung der Abkühlzeit: Produkt verwerfen
Dokumentation	Küchenprotokoll
Verantwortlich	Zubereitender Koch

Übersicht der CCPs

CCP-Nr.	Prozessschritt	Gefahr	Grenzwert	Überwachung	Korrekturmaßnahme
1	Wareneingang	Kühlkettenunterbrechung	Frisch max. +7 °C; TK max. -18 °C	Temperaturmessung jede Lieferung	Ware zurückweisen
2	Kühlagerung	Keimvermehrung	Kühlung max. +7 °C; TK max. -18 °C	2x täglich Temperaturkontrolle	Umlagern; ggf. verwerfen; Techniker
3	Erhitzung/Garen	Überleben pathogener Keime	Kern mind. +72 °C / 2 min	Stichprobenartige Kerntemperaturmessung	Nachgaren oder verwerfen
4	Warmhalten	Keimvermehrung in Gefahrenzone	mind. +65 °C; max. 3 h	Temperaturmessung	Nacherhitzen oder verwerfen
5	Abkühlung	Keimvermehrung/Toxinbildung	Auf max. +7 °C in max. 90 min	Zeit- und Temperaturkontrolle	Verwerfen

5. Wareneingangskontrolle

5.1 Grundsätze

Jede Lieferung wird unmittelbar bei Eintreffen kontrolliert. Die Kontrolle umfasst:

1. **Identitätsprüfung:** Abgleich Lieferschein mit Bestellung (Menge, Produkt, Lieferant)
2. **Temperaturmessung:** Bei kühlpflichtiger und tiefgekühlter Ware (siehe CCP 1)
3. **Sensorische Prüfung:** Aussehen, Geruch, Konsistenz, Farbe
4. **Verpackungskontrolle:** Unversehrtheit, Sauberkeit, korrekte Kennzeichnung
5. **MHD/Verbrauchsdatum:** Prüfung auf ausreichende Restlaufzeit
6. **Dokumentation:** Eintrag in die Wareneingangs-Checkliste (Anhang Tabelle A)

5.2 Lieferantenspezifische Hinweise

Lieferant	Warengruppe	Besondere Prüfpunkte
Metro	Frischware (Fleisch, Milchprodukte, Gemüse, Eier, etc.)	Temperaturkontrolle obligatorisch; Kühlkette dokumentieren; sensorische Prüfung

Bäckerei Huber	Brot	Sensorische Prüfung (Frische, Unversehrtheit); Verpackungszustand; trockene Lagerung
----------------	------	--

5.3 Annahme- und Ablehnungskriterien

Kriterium	Annahme	Ablehnung
Temperatur Frischware	max. +7 °C	> +10 °C oder deutliche Antauerscheinungen
Temperatur Tiefkühlware	max. -18 °C	> -15 °C oder sichtbare Eiskristalle durch Antauen/Wiedereinfrieren
Verpackung	Unversehrt, sauber, korrekt gekennzeichnet	Beschädigt, verschmutzt, fehlende Kennzeichnung
MHD / Verbrauchsdatum	Ausreichende Restlaufzeit	Überschritten oder unzureichend
Sensorik	Frisch, arttypisch	Abweichender Geruch, Farbe, Konsistenz; Schimmel
Schädlingsbefall	Kein Befall erkennbar	Befall erkennbar (Fraßspuren, Insekten, Kot)

6. Lager-, Kühl- und Temperaturkontrolle

6.1 Lagerungsgrundsätze

- **FIFO-Prinzip** (First In – First Out): Ältere Ware wird zuerst verbraucht.
- **Getrennte Lagerung**: Rohe und gegarte/verzehrfertige Lebensmittel werden getrennt gelagert. Rohe Ware immer **unterhalb** verzehrfertiger Ware im Kühlgerät.
- **Keine Bodenlagerung**: Lebensmittel mindestens 20 cm über dem Boden lagern.
- **Abdeckung**: Alle offenen Lebensmittel sind abzudecken oder in geschlossenen Behältern zu lagern.
- **Beschriftung**: Angebrochene oder selbst hergestellte Produkte sind mit Produktbezeichnung und Datum des Öffnens/der Herstellung zu versehen.

6.2 Temperaturvorgaben je Lagerbereich

Lagerbereich	Gerät/Raum	Solltemperatur	Grenzwert (max.)	Kontrollhäufigkeit
Trockenlager	Lagerraum	+15 °C bis +20 °C	max. +20 °C; trocken (< 60 % rel. Feuchte)	1x täglich (Sichtkontrolle)
Kühlschrank 1	Kühlschrank	+2 °C bis +5 °C	max. +7 °C	2x täglich

Kühlschrank 2	Kühlschrank	+2 °C bis +5 °C	max. +7 °C	2x täglich
Kühlraum	Kühlraum	+2 °C bis +5 °C	max. +7 °C	2x täglich
Tiefkühltruhe	Tiefkühltruhe	-20 °C bis -18 °C	max. -18 °C	2x täglich

6.3 Auftauverfahren

- Tiefkühlware wird **im Kühlschrank/Kühlraum** bei max. +7 °C aufgetaut (nicht bei Raumtemperatur).
- Auftauflüssigkeit wird aufgefangen und entsorgt; kein Kontakt mit anderen Lebensmitteln.
- Aufgetaute Ware ist innerhalb von **24 Stunden** zu verarbeiten.
- **Wiedereinfrieren** bereits aufgetauter roher Ware ist **nicht zulässig**.

7. Personalhygiene und Schulung

7.1 Allgemeine Hygieneregeln für alle 6 Mitarbeiter

Bereich	Anforderung
Händewaschen	Vor Arbeitsbeginn, nach Toilettengang, nach Husten/Niesen, nach Umgang mit rohen Lebensmitteln, nach Abfallkontakt, nach Pausen – mit Seife und warmem Wasser, mindestens 20 Sekunden; anschließend Händedesinfektion
Arbeitskleidung	Saubere, helle Arbeitskleidung; Schürze; Kopfbedeckung in der Küche; geschlossene, rutschfeste Schuhe; täglicher Wechsel oder bei Verschmutzung
Schmuck/Uhren	Im Küchenbereich kein Schmuck, keine Uhren, keine künstlichen Fingernägel, kein Nagellack
Wunden	Offene Wunden an den Händen sind mit wasserabweisenden, farbigen Pflastern und Einweghandschuhen abzudecken
Essen/Trinken/Rauchen	Nur in dafür vorgesehenen Bereichen, nicht in Küche oder Lagerräumen
Krankheitsmeldung	Bei Durchfall, Erbrechen, Fieber, Gelbsucht, infizierten Hautwunden oder Verdacht auf gemäß § 42 IfSG relevante Erkrankungen: sofortige Meldung an Maria Rossi; Arbeitsverbot in lebensmittelverarbeitenden Bereichen

7.2 Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Anforderung	Details
-------------	---------

Erstbelehrung	Vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit: Belehrung durch das Gesundheitsamt oder durch einen beauftragten Arzt; Bescheinigung nicht älter als 3 Monate bei Tätigkeitsaufnahme
Folgebelehrung	Jährlich durch den Arbeitgeber (Maria Rossi); Dokumentation mit Datum und Unterschrift der belehrten Person
Aufbewahrung	Bescheinigungen und Schulungsnachweise werden im Betrieb aufbewahrt und auf Verlangen der Behörde vorgelegt

7.3 Hygieneschulungen gemäß Art. 5, Abs. 2 VO (EG) 852/2004 und § 4 LMHV

Schulungsaspekt	Festlegung
Häufigkeit	Mindestens 1x jährlich ; zusätzlich bei Einstellung neuer Mitarbeiter (Erstunterweisung vor Arbeitsbeginn) sowie anlassbezogen
Inhalte	Lebensmittelhygiene; HACCP-Grundsätze und betriebliche CCPs; Personalhygiene; Reinigung und Desinfektion; Allergene; Schädlingsmonitoring; Rückverfolgbarkeit; Infektionsschutzgesetz
Durchführung	Maria Rossi (intern) oder externer Schulungsanbieter
Dokumentation	Schulungsprotokoll mit Datum, Thema, Teilnehmerliste und Unterschriften (-> Anhang Tabelle F)

8. Reinigungs- und Desinfektionsplan

8.1 Grundsätze

- Es werden ausschließlich für den Lebensmittelbereich zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet.
- Die Dosierungsanleitung und Einwirkzeit des Herstellers sind strikt einzuhalten.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden **getrennt von Lebensmitteln** in einem verschlossenen Schrank aufbewahrt.
- Nach der Desinfektion erfolgt ein gründliches **Nachspülen mit Trinkwasser** (sofern nicht als rückstandsfrei deklariert).
- Reinigungstextilien (Lappen, Schwämme) werden täglich gewechselt oder desinfiziert; farbliche Trennung nach Bereichen wird empfohlen.

8.2 Detaillierter Reinigungs- und Desinfektionsplan

Was?	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Arbeitsflächen (Küche)	Nach jedem Arbeitsgang; mindestens 3x täglich	Grobe Reinigung -> Reinigungsmittel auftragen -> einwirken lassen -> abwischen -> Desinfektion -> Nachspülen mit Trinkwasser	Zugelassenes Flächenreinigungs- und -desinfektionsmittel gemäß Herstellerangabe	Zubereitender Koch
Schneidebretter, Messer, Kleingeräte	Nach jedem Gebrauch; bei Wechsel roh/gekocht	Spülen in Spülküche (mind. +65 °C Spültemperatur) oder Spülmaschine (mind. +80 °C im Nachspülgang)	Maschinenspülmittel / Handspülmittel	Zuständiger Mitarbeiter
Holzofen (Backfläche)	Vor jedem Backvorgang; Grundreinigung 1x wöchentlich	Asche entfernen; Backfläche mit feuchtem Tuch abwischen (ohne chemische Mittel); wöchentlich Ofenmund und Außenfläche reinigen	Wasser, Kupfer-/Messingbürste (keine Chemie im Brennraum)	Pizzabäcker / Koch
Herd, Gasbrenner, Grillplatten	Täglich nach Betriebschluss	Reinigungsmittel auftragen -> einwirken lassen -> abwischen	Fettlöser (lebensmittelgeeignet)	Küchenteam
Kühlschränke (2 Stk.)	1x wöchentlich innen; täglich Griffe und Dichtungen	Ausräumen -> Reinigung -> Desinfektion -> Nachspülen -> Trocknen -> Einräumen	Kühlschränkreiniger / Flächendesinfektionsmittel	Zuständiger Mitarbeiter
Kühlraum	1x wöchentlich Regale und Boden; 1x monatlich Komplettreinigung (Wände, Decke)	Ausräumen (soweit möglich) -> Reinigung -> Desinfektion -> Nachspülen -> Trocknen	Flächenreinigungs- und -desinfektionsmittel	Zuständiger Mitarbeiter
Tiefkühltruhe	1x monatlich (Abtauen und Reinigen) oder bei Bedarf	Ausräumen -> Abtauen -> Reinigen -> Trocknen -> Wiedereinräumen	Mildes Reinigungsmittel, warmes Wasser	Zuständiger Mitarbeiter

Spülküche	Täglich nach Betriebschluss; Spülmaschine: wöchentliche Grundreinigung	Flächen, Becken, Boden reinigen; Siebe und Filter der Spülmaschine reinigen	Flächenreinigungs- und -desinfektionsmittel	Spülkraft
Fußböden (Küche, Lager)	Täglich nach Betriebschluss	Fegen -> Wischen mit Reinigungslösung	Fußbodenreiniger (lebensmittelgeeignet)	Küchenteam
Trockenlager	1x wöchentlich Boden; 1x monatlich Regale	Fegen / Wischen; Regale abwischen	Allzweckreiniger	Zuständiger Mitarbeiter
Toiletten / Personalamkleiden	Täglich; bei Bedarf häufiger	Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen, Sanitärobjekte, Boden	Sanitärreiniger und -desinfektionsmittel	Zuständiger Mitarbeiter
Handwaschbecken	Täglich; Seife und Desinfektionsmittel-Spender fortlaufend auffüllen	Reinigung Becken und Umgebung	Sanitärreiniger	Zuständiger Mitarbeiter
Abfallbehälter	Täglich leeren; 1x wöchentlich Behälter reinigen	Leeren -> Reinigen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel	Allzweckreiniger	Zuständiger Mitarbeiter
Gastraum (Tische, Stühle)	Nach jedem Gastwechsel Tische; täglich Boden und Stühle	Abwischen mit feuchtem Tuch / Flächenreiniger; Boden fegen/wischen	Flächenreiniger	Servicepersonal

9. Schädlingsmonitoring

9.1 Organisation

Aspekt	Festlegung
Verantwortlich (intern)	Maria Rossi
Externer Dienstleister	Externer Dienstleister (Name und Kontaktdaten im Betrieb hinterlegt)
Kontrollintervall	Quartalsweise (4x jährlich) sowie bei Bedarf (Akutbefall)
Köderplan	Wird vom externen Dienstleister erstellt und im Betrieb aufgehängt; enthält nummerierte Köderstationen mit Lageplan

Dokumentation	Kontrollberichte des Dienstleisters werden archiviert (-> Anhang Tabelle E)
----------------------	---

9.2 Innerbetriebliche Maßnahmen (Prävention)

Maßnahme	Beschreibung
Tägliche Sichtkontrolle	Alle Mitarbeiter achten auf Anzeichen von Schädlingsbefall (Kot, Fraßspuren, lebende/tote Schädlinge, Gespinste, Nester) und melden diese sofort an Maria Rossi
Türen und Fenster	Außentüren geschlossen halten; Fenster in Küche und Lager mit Insektenschutzgittern versehen (falls vorhanden)
Abfallmanagement	Abfallbehälter mit Deckel; tägliche Entsorgung; Abfallsammelplatz sauber halten
Wareneingang	Lieferungen auf Schädlingsbefall prüfen (Kartonagen, Verpackungen)
Bauliche Maßnahmen	Ritzen, Spalten und Löcher in Wänden, Böden und an Rohrdurchführungen sind zu verschließen

9.3 Vorgehen bei Schädlingsbefall

1. Betroffene Lebensmittel sofort sperren und gesondert lagern (Kennzeichnung „gesperrt“).
2. Sofortige Meldung an Maria Rossi.
3. Externen Dienstleister unverzüglich kontaktieren.
4. Betroffene Ware nach Bewertung ggf. verwerfen.
5. Ursache ermitteln und Präventivmaßnahmen anpassen.
6. Vorfall und Maßnahmen dokumentieren.

10. Dokumentations- und Rückverfolgbarkeitspflichten

10.1 Dokumentationsgrundsätze

Gemäß Artikel 5 VO (EG) Nr. 853/2004 und § 3 LMHV sind alle hygiene relevanten Maßnahmen und Kontrollen zu dokumentieren. Es gilt:

- Dokumentation **zeitnah** (unmittelbar nach der Kontrolle, nicht rückwirkend).
- Einträge in **Kugelschreiber** (nicht mit Bleistift); Korrekturen durch Durchstreichen und Neueinschreiben (alte Einträge müssen lesbar bleiben).
- Alle Dokumente sind **mindestens 2 Jahre** aufzubewahren (empfohlen: nach Ablauf des MHD der betroffenen Ware, mindestens aber 2 Jahre).
- Aufbewahrung im Betrieb; auf Verlangen der Überwachungsbehörde jederzeit vorzulegen.

10.2 Dokumentenübersicht

Dokument	Inhalt	Häufigkeit	Aufbewahrungsfrist	Verantwortlich
Wareneingangs-Checkliste (Tabelle A)	Datum, Lieferant, Ware, Temperatur, MHD, sensorische Prüfung, Ergebnis, Unterschrift	Jede Lieferung	mind. 2 Jahre	Annehmender MA
Kühltemperatur-Checkliste (Tabelle B)	Datum, Uhrzeit, Gerät, Temperatur, Unterschrift, Bemerkungen	2x täglich	mind. 2 Jahre	Diensthabender MA
Erhitzungs-/Garkontrolle (Tabelle C)	Datum, Produkt, Kerntemperatur, Uhrzeit, Unterschrift	Stichprobenartig	mind. 2 Jahre	Koch
Reinigungs- und Desinfektionsnachweis (Tabelle D)	Datum, Bereich/Gerät, durchgeführte Maßnahme, Unterschrift	Gemäß R&D-Plan	mind. 2 Jahre	Durchführender MA
Schädlingsmonitoring-Protokoll (Tabelle E)	Datum, Prüfer, Befund, Maßnahmen	Quartalsweise + bei Bedarf	mind. 2 Jahre	Maria Rossi / ext. Dienstleister
Schulungsnachweis (Tabelle F)	Datum, Thema, Teilnehmer, Unterschriften	Jährlich + bei Einstellung	Dauer der Beschäftigung + 1 Jahr	Maria Rossi
IfSG-Behlungsnachweise	Erstbelehrung (Gesundheitsamt); jährliche Folgebelehrung	Jährlich	Dauer der Beschäftigung + 1 Jahr	Maria Rossi
Lieferscheine	Nachweis der Rückverfolgbarkeit	Jede Lieferung	mind. 2 Jahre	Maria Rossi / Luca Rossi
Korrekturmaßnahmen-Protokoll	Beschreibung des Vorfalls, Ursache, Maßnahme, Datum, Unterschrift	Bei Abweichungen	mind. 2 Jahre	Maria Rossi

10.3 Rückverfolgbarkeit gemäß Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002

Anforderung	Umsetzung im Betrieb

Stufe zurück (Lieferanten)	Für alle Lebensmittel ist dokumentiert, von welchem Lieferanten sie bezogen wurden (Lieferscheine von Metro und Bäckerei Huber). Lieferscheine werden chronologisch abgelegt und mindestens 2 Jahre aufbewahrt.
Stufe vor (Abgabe an Endverbraucher)	Da die Trattoria Bella als Restaurant direkt an Endverbraucher abgibt, entfällt die dokumentierte Rückverfolgbarkeit „Stufe vor“.
Interne Rückverfolgbarkeit	Durch datierte Beschriftung eigener Produkte (z. B. Pastateig, Saucen, Desserts) und FIFO-Prinzip sichergestellt.
Rückruf/Rücknahme	Im Falle eines Produktrückrufs eines Lieferanten: betroffene Ware sofort sperren, aussortieren, Behörde informieren, Dokumentation. Verantwortlich: Maria Rossi.

11. Ausfüllbare Kontroll-Tabellen (Anhang)

Hinweis: Die folgenden Tabellen sind als Vorlagen zu verstehen. Ausdrucken, pro Blatt einen Zeitraum (z. B. eine Woche oder einen Monat) dokumentieren, nach Gebrauch chronologisch abheften.

Tabelle A – Wareneingangs-Checkliste

Datum	Uhrzeit	Lieferant	Ware / Produkt	Menge	MHD / Verbrauchsdatum	Temperatur (°C)	Sensorik i.O.? (ja/nein)	Verpackung i.O.? (ja/nein)	Angenommen? (ja/nein)	Bemerkung / Korrekturmaßnahme	Unterschrift
.- _____	:				.- _____	, °C	ja nein	ja nein	ja nein		
.- _____	:				.- _____	, °C	ja nein	ja nein	ja nein		
.- _____	:				.- _____	, °C	ja nein	ja nein	ja nein		
.- _____	:				.- _____	, °C	ja nein	ja nein	ja nein		
.- _____	:				.- _____	, °C	ja nein	ja nein	ja nein		

Tabelle B – Kühltemperatur-Checkliste (Wochenblatt)

Woche vom ..__ bis ..__

Tag	Uhrzeit (morgens)	KS 1 (°C)	KS 2 (°C)	Kühlraum (°C)	TK-Truhe (°C)	Uhrzeit (abends)	KS 1 (°C)	KS 2 (°C)	Kühlraum (°C)	TK-Truhe (°C)	Bemerkung / Korrekturmaßnahme	Unterschrift
Di	:					:						
Mi	:					:						
Do	:					:						
Fr	:					:						
Sa	:					:						
So	:					:						

Grenzwerte: KS 1, KS 2, Kühlraum: max. +7 °C TK-Truhe: max. -18 °C

Kontrolliert durch: _____ Geprüft durch (Verantwortliche/r): _____

Tabelle C – Erhitzungs- und Warmhaltekontrolle

Datum	Uhrzeit	Produkt	Kern-temperatur Erhitzung (°C)	Grenzwert erreicht? (mind. 72 °C)	Warmhalte-temperatur (°C)	Warmhalte-beginn (Uhrzeit)	Warmhalte-ende / Aus-gabe (Uhrzeit)	Warmhalte-dauer max. 3 h?	Bemerkung / Korrekturmaßnahme	Unterschrift
.- _____	:		, °C	ja nein	, °C	:	:	ja nein		
.- _____	:		, °C	ja nein	, °C	:	:	ja nein		
.- _____	:		, °C	ja nein	, °C	:	:	ja nein		
.- _____	:		, °C	ja nein	, °C	:	:	ja nein		
.- _____	:		, °C	ja nein	, °C	:	:	ja nein		

Tabelle D – Reinigungs- und Desinfektionsnachweis

Monat / Jahr: _____

Datum	Bereich / Gerät	Reinigung durchgeführt	Desinfektion durchgeführt	Verwendetes Mittel	Bemerkung	Unterschrift
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			
.._____		ja	ja			

Tabelle E – Schädlingsmonitoring-Protokoll

Datum	Kontrolliert durch (intern/extern)	Befund (kein Befall / Befall – Art:)	Betroffener Bereich	Maßnahme	Nächster Termin	Unterschrift
.._____		kein Befall Befall: _____			.._____	
.._____		kein Befall Befall: _____			.._____	
.._____		kein Befall Befall: _____			.._____	

.._____	kein Befall Befall: _____	.._____
---------	------------------------------	---------

Tabelle F – Schulungsnachweis

Datum	Thema der Schulung	Schulungsleiter/in	Name Teilnehmer/in	Unterschrift Teilnehmer/in
.._____				
.._____				
.._____				
.._____				
.._____				
.._____				

Tabelle G – Korrekturmaßnahmen-Protokoll

Datum	Uhrzeit	Festgestellte Abweichung	Betroffener CCP / Bereich	Sofortmaßnahme	Ursachenanalyse	Langfristige Korrekturmaßnahme	Verantwortlich	Wirksamkeitsprüfung am	Unterschrift
.._____	:							.._____	
.._____	:							.._____	
.._____	:							.._____	

Freigabe und Gültigkeit

Dieses HACCP- und Hygienekonzept tritt mit Unterzeichnung in Kraft. Es ist von allen 6 Mitarbeitern der Trattoria Bella zur Kenntnis zu nehmen. Das Konzept wird mindestens **einmal jährlich** sowie bei wesentlichen Änderungen im Betrieb (z. B. neue Produktgruppen, bauliche Veränderungen, neue Geräte, Personalwechsel) überprüft und bei Bedarf aktualisiert.

Erstellt am:	02. Juli 2026
--------------	---------------

Verantwortliche/r für Lebensmittelsicherheit:	

	Maria Rossi – Datum, Unterschrift
Stellvertretung:	

	Luca Rossi – Datum, Unterschrift

Dieses Dokument wurde auf Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sowie der HACCP-Grundsätze des Codex Alimentarius erstellt. Es ersetzt keine behördliche Beratung oder Abnahme. Die Trattoria Bella ist verpflichtet, das Konzept fortlaufend an den tatsächlichen Betriebsablauf anzupassen und auf Verlangen der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde vorzulegen.

Hinweis: Dieses Dokument ist ein anonymisiertes Beispiel für einen fiktiven Betrieb. Dein Dokument wird individuell aus deinen Angaben erstellt. KüchenKonform erstellt fachliche Arbeitsvorlagen und ersetzt keine Rechtsberatung.

Und jetzt: dein eigenes Konzept

Dieses Beispiel zeigt das Konzept der **fiktiven „Trattoria Bella“**. Dein Betrieb hat eigene Speisen, Geräte und Abläufe – genau dafür erstellt KüchenKonform dein **individuelles HACCP-Konzept samt Allergenkennzeichnung nach LMIV**.

So funktioniert es:

1. Speisekarte hochladen oder eintippen (5 Minuten)
2. Kostenlose Allergen-Vorschau ansehen
3. Vollzugriff freischalten – dein Konzept kommt sofort als PDF per E-Mail

Was du bekommst:

- Vollständiges HACCP-Konzept mit CCPs für deine Geräte und Abläufe
- Reinigungsplan, Temperatur-Checklisten, Schulungsnachweise
- Allergenkennzeichnung nach LMIV für alle deine Gerichte
- Druckfertige PDFs – sofort einsetzbar

Einmalig 39 Euro. Kein Abo. 14 Tage Geld-zurück-Garantie.

Zum Vergleich: Hygieneberater kosten ab 500 Euro, Bußgelder bei fehlender Dokumentation bis 50.000 Euro.

www.kuechenkonform.de/tool

Fragen? support@kuechenkonform.de