Dokumentation in Großküchen

Einsatzfertige Formulare und Checklisten zum optimalen Nachweis Ihrer Hygienekontrollen

Bearbeitet von
Jürgen Mayer, Rainer Nuss, Detlef Uhde

Loseblattwerk mit Aktualisierungen 2016. Loseblatt. Rund 850 S. Mit CD-ROM. In 2 Ordnern
ISBN 978 3 89947 079 6
Format (B x L): 21,0 x 29,7 cm
Gewicht: 6000 g

schnell und portofrei erhältlich bei

beck-shop.de
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

1.1 Inhaltsverzeichnis

1 Inhalt und Verzeichnisse

1.1 Inhaltsverzeichnis

1.2 Vorwort und Herausgeber

1.3 Informationen zur Benutzung der CD-ROM

2 Benutzerinformationen

2.1 Aufbau des Werkes

2.1.1 Verfahrensanweisungen
2.1.2 Checklisten
2.1.3 Formblätter

2.2 Dokumentation – Was ist neu?

2.2.1 Dokumentation ab 01.01.2006
2.2.2 Produkthaftungsgesetz
2.2.3 Wie viel Dokumentation muss sein?

2.3 Verfahrensanweisung Korrekturmaßnahmen

2.3.F1 Korrekturmaßnahmen

3 Mikrobiologie

3.1 Verfahrensanweisung Mikrobiologische Hygienestatuskontrollen

3.1.F1 Festlegung der Hygienestatuskontrollen
3.1.F2 Protokoll Hygienestatuskontrollen

3.2 Verfahrensanweisung Lebensmittelproben

3.2.F1 Festlegung der Lebensmittelproben
3.2.F2 Protokoll der Lebensmittelproben

3.3 Verfahrensanweisung zur Auswahl eines Labors

3.3.C1 Auswahl Labor
3.3.F1 Labor für Lebensmittel- und Oberflächenuntersuchungen

© Behr's Verlag, Hamburg

4 Rechtliche Grundlagen

4.1 Verfahrensanweisung Rechtliche Grundlagen

4.1.F1 Rechtsgrundlagen
4.1.C1 Rechtsgrundlagen

4.2 Verfahrensanweisung Prüfung auf Zulassungsverpflichtung

4.2.C1 Prüfung Zulassungspflicht
4.2.F1 Prüfung Zulassungspflicht

4.3 Verfahrensanweisung EU-Zulassungsverfahren für Großküchen

4.3.F1 Antrag auf Zulassung
4.3.F2 Selbstauskunft
4.3.F3 Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)
4.3.F4 Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel
4.3.F5 Übersicht Betriebspläne
4.3.F6 Übersicht Eigenkontrollen

4.4 Verfahrensanweisung Überprüfung der Anforderungen und Dokumentationen zum EU-Zulassungsverfahren für Großküchen

4.4.C1 Vollständigkeit der Zulassungsunterlagen
4.4.C2 Prüfliste Großküche
4.4.C3 Prüfliste Eigenkontrollen

4.5 Verfahrensanweisung Änderungsmeldung zur EU-Zulassung für Großküchen

4.5.F1 Änderungsmeldung zur EU-Zulassung

5 Beschaffung und Anlieferung

5.1 Verfahrensanweisung Hygienekontrolle Warenanlieferungsbereich

5.1.C1 Hygienekontrolle Warenanlieferungsbereich

5.2 Verfahrensanweisung Wareneingangskontrolle

5.2.C1 Kontrolle Warenanlieferung (I)
5.2.C2 Kontrolle Warenanlieferung (II)
5.2.C3 Wareneingangsstempel
5.2.F1 Maßnahmen und Reklamationen Wareneingang
5.2.F2 Mängelliste Wareneingang

5.3 Verfahrensanweisung Wareneingangstemperaturen

5.3.F1 Wareneingangstemperaturen

© Behr's Verlag, Hamburg

5.4 Verfahrensanweisung Lieferantenmanagement

5.4.F1 Lieferantenbeurteilung
5.4.F2 Liste zugelassener Lieferanten
5.4.F3 Lieferantenbewertung
5.4.F4 Lieferantengespräch
5.4.F5 Lieferanten-Begehung

5.5 Verfahrensanweisung Flussdiagramme Warenanlieferung

5.5.F1 Flussdiagramm Warenanlieferung

6 Lagerhaltung

6.1 Verfahrensanweisung Tiefkühl-/Kühltemperaturen

6.1.C1 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühllager (I)
6.1.C2 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühllager (II)
6.1.C3 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühllager (III)
6.1.C4 Temperaturkontrollen Tiefkühl-/Kühllager (IV)

6.1.1 Verfahrensanweisung Temperaturanzeige – Prüfmittelüberwachung

6.1.1.C1 Temperaturanzeige – Prüfmittelübewachung

6.2 Verfahrensanweisung Lagerhygiene Tiefkühl-/Kühllager

6.2.C1 Lagerhygiene Tiefkühl-/Kühllager
6.2.F1 Lagerorganisation Tiefkühl-/Kühllager
6.2.F2 Verantwortlichkeiten Tiefkühl-/Kühllager

6.3 Verfahrensanweisung Kühlraumschilder

6.3.F1 Kühlraumschilder

6.4 Verfahrensanweisung Lagerhygiene Trockenlager

6.4.C1 Lagerhygiene Trockenlager

6.5 Verfahrensanweisung Lagerhygiene Bedarfsgegenstände-Lager

6.5.C1 Lagerhygiene Bedarfsgegenstände-Lager

6.6 Verfahrensanweisung Lagerhygiene Getränkelager

6.6.C1 Lagerhygiene Getränkelager

6.7 Verfahrensanweisung Lagerhygiene Abfalllager

6.7.C1 Lagerhygiene Abfalllager

© Behr's Verlag, Hamburg

6.8 Verfahrensanweisung Flussdiagramme Lagerhaltung

6.8.F1 Flussdiagramm Trockenlagerung
6.8.F2 Flussdiagramm Kühllagerung
6.8.F3 Flussdiagramm Tiefkühllagerung

7 Zubereitung/Produktion

7.1 Verfahrensanweisung Temperaturkontrollen Produktion

7.1.C1 Temperaturkontrolle Produktion und Ausgabe
7.1.C2 Temperaturkontrolle Produktion Warmspeisen
7.1.C3 Temperaturkontrolle Produktion Kalte Küche
7.1.C4 Temperaturverläufe Speisen
7.1.C5 Temperaturkontrolle Produktion und Rückkühlung
7.1.C6 Temperaturkontrolle Kühlen und Endgaren (Regenerieren)
7.1.C7 Temperaturverläufe nicht durchgegarte Speisen

7.2 Verfahrensanweisung Flussdiagramme Vorbereitung/Produktion/Rückkühlen

7.2.F1 Flussdiagramm Vorbereitung Gemüse
7.2.F2 Flussdiagramm Vorbereitung Fleisch
7.2.F3 Flussdiagramm Produktion durchgegarter Warmspeisen
7.2.F4 Flussdiagramm Produktion Kaltspeisen
7.2.F5 Flussdiagramm Rückkühlung von Warmspeisen

7.3 Verfahrensanweisung Allgemeine Produktionshygiene

7.3.C1 Allgemeine Produktionshygiene
7.3.C2 Fettqualität
7.3.F1 Einfrieren/Auftauen
7.3.F2 Rückkühlung
7.3.F3 Verwendung Überproduktion

7.4 Verfahrensanweisung Organisation Rückstellproben

7.4.C1 Rückstellproben
7.4.F1 Organisation Rückstellproben

7.5 Verfahrensanweisung Umgang mit Allergenen

7.5.C1 Liste der verwendeten Allergene in der Küche
7.5.C2 Allergene Risiken

© Behr's Verlag, Hamburg

8 Speisenausgabe und Speisentransport

8.1 Verfahrensanweisung Temperaturkontrolle Speisenausgabe

8.1.C1 Temperaturkontrolle Produktion und Ausgabe
8.1.C2 Temperaturkontrolle Ausgabe Warmspeisen
8.1.C3 Temperaturkontrolle Ausgabe Kaltspeisen
8.1.C4 Temperaturverläufe Speisen
8.1.C5 Temperaturkontrolle Salatbüfett

8.2 Verfahrensanweisung Speisentransporte

8.2.C1 Transporthygiene
8.2.C2 Temperaturkontrolle Speisentransport
8.2.C3 Temperaturverläufe Speisen
8.2.F1 Transporttemperaturen

8.3 Verfahrensanweisung Büfetts und Konferenzservice

8.3.F1 Anforderungen Büfetts und Konferenzservice
8.3.C1 Kontrolle Büfetts und Konferenzservice

8.4 Verfahrensanweisung Vereins- und Straßenfeste

8.4.F1 Anforderungen Vereins- und Straßenfeste
8.4.C1 Kontrolle Vereins- und Straßenfeste

8.5 Verfahrensanweisung Flussdiagramme Speisenausgabe/ Speisentransport

8.5.F1 Flussdiagramm Speisenausgabe Warmspeisen I
8.5.F2 Flussdiagramm Speisenausgabe Warmspeisen II
8.5.F3 Flussdiagramm Speisenausgabe Kaltspeisen
8.5.F4 Flussdiagramm Transport Warmspeisen
8.5.F5 Flussdiagramm Transport Kaltspeisen

8.6 Verfahrensanweisung Kennzeichnung von Allergenen

8.6.F1 Speiseplan mit Allergenkennzeichnung

9 Reinigung und Desinfektion

9.1 Verfahrensanweisung Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

9.1.F1 Reinigung und Desinfektion – Räume und Geräte
9.1.F2 Reinigungs- und Desinfektionsplan
9.1.C1 Reinigung und Desinfektion – Räume und Gerät

© Behr's Verlag, Hamburg

9.2 Verfahrensanweisung Reinigung und Desinfektion von Spülküchen und Betrieb von gewerblichen Spülmaschinen

9.2.C1 Reinigung und Desinfektion Spülküche
9.2.F1 Betriebsbuch Mehrtankspülmaschine
9.2.F2 Betriebsbuch Eintankgeschirrspülmaschine
9.2.F3 Betriebsbuch Gläserspülmaschine

9.3 Verfahrensanweisung Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen

9.3.F1 Reinigungsnachweis für Bierleitungen und Bauteile
9.3.F2 Tägliche Schankanlagenreinigung
9.3.F3 Unterweisungsnachweis Schankanlage
9.3.C1 Hygieneplan Schankanlage/Getränkestation
9.3.C2 Reinigung/Reinigungsserfolg – Schankanlage
9.3.C3 Schankanlagenreiniger – Bewertung

10 Personalhygiene

10.1 Verfahrensanweisung Personalhygiene

10.1.C1 Personalhygiene
10.1.C2 Händehygiene
10.1.F1 Meldung infektiöser Erkrankungen

10.2 Verfahrensanweisung Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) 852/2004

10.2.C1 Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

10.3 Verfahrensanweisung Abteilungsfremde Personen

10.3.C1 Abteilungsfremde Personen und Instandhaltung
10.3.F1 Belehrung abteilungsfremder Personen

11 Räume, Geräte und sonstige Bedarfsgegenstände

11.1 Verfahrensanweisung Hygienekontrollen Räume und Geräte

11.1.C1 Hygienekontrolle Gemüsevorbereitung
11.1.C2 Hygienekontrolle Fleischvorbereitung
11.1.C3 Hygienekontrolle Kalte Küche
11.1.C4 Hygienekontrolle Hauptküche
11.1.C5 Hygienekontrolle Speisenausgabe
11.1.C6 Hygienekontrolle Spülküche
11.1.C7 Hygienekontrolle Sanitärräume
11.1.C8 Hygienekontrolle Toiletten
11.1.C9 Hygienekontrolle Dessertvorbereitung

© Behr's Verlag, Hamburg

11.1.C10 Hygienekontrolle Automatenstation
11.1.C11 Hygienekontrolle Gästepantry
11.1.C12 Hygienekontrolle Gästeküche
11.1.C13 Hygienekontrolle Relaisküche
11.1.C14 Hygienekontrolle Kiosk

11.2 Verfahrensanweisung für den Betrieb von Schankanlagen

11.2.C1 Betriebsbuch Schankanlagen

12 Entsorgung

12.1 Verfahrensanweisung Organisation der Entsorgung

12.1.F1 Speiseabfälle
12.1.F2 Aufzeichnungen (Register) nach Tierischem Nebenprodukte-Beseitigungsrecht
12.1.F3 Entsorgung von Speiseresten
12.1.C1 Organisation der Entsorgung

12.2 Verfahrensanweisung Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) 852/2004

12.2.C1 Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

13 Schädlingsbekämpfung

13.1 Verfahrensanweisung Schädlingsvorbeugung

13.1.C1 Schädlingsvorbeugung – Bauliche Faktoren
13.1.C2 Schädlingsvorbeugung – Sonstige Faktoren

13.2 Verfahrensanweisung Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) 852/2004

13.2.C1 Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

13.3 Verfahrensanweisung Schädlingsmonitoring

13.3.F1 Inhaltsverzeichnis – Ordner Schädlingsbekämpfung/-monitoring
13.3.F2 Schädlingsmonitoringsplan
13.3.F3 Fallen- und Köderaufstellplan
13.3.F4 Protokoll für Korrekturmaßnahmen
13.3.F5 Schild – Kontrollpunkt
13.3.C1 Schädlingskontrollen – Fallen- und Köderkontrolle
13.3.C2 Schädlingskontrollen – Sichtprüfung

© Behr's Verlag, Hamburg

14 Managementsysteme

14.1 HACCP-Konzept

14.1.1 Verfahrensanweisung Einführung eines HACCP-Systems
14.1.1.C1 Einführung HACCP-System

14.1.2 Verfahrensanweisung Gefahrenanalyse und Kritische Kontrollpunkte
14.1.2.F1 Festlegung Kritischer Kontrollpunkte
14.1.2.F2 HACCP-Plan
14.1.2.F3 Erstellung von Flussdiagrammen
14.1.2.F4 Kritischer Kontrollpunkt
14.1.2.F5 Hygiene-Kontrollpunkt
14.1.2.F6 Übersicht Kritische Kontrollpunkte
14.1.2.F7 Übersicht Hygiene-Kontrollpunkte

14.2 Systemaudit

14.2.1 Verfahrensanweisung Gesetzliche Grundlagen
14.2.1.F1 Überprüfung Zusammenstellung Rechtliche Grundlagen

14.2.2 Verfahrensanweisung Systemprüfung Warenanlieferung
14.2.2.C1 Systemprüfung Warenanlieferung

14.2.3 Verfahrensanweisung Systemprüfung Trockenlager
14.2.3.C1 Systemprüfung Trockenlager

14.2.4 Verfahrenanweisung Systemprüfung Tiefkühl-/Kühllager
14.2.4.C1 Systemprüfung Tiefkühl-/Kühllager

14.2.5 Verfahrensanweisung Systemprüfung Betriebsstätten
14.2.5.C1 Systemprüfung Betriebsstätten

14.2.6 Verfahrensanweisung Systemprüfung Verpackung und Transport von Lebensmitteln
14.2.6.C1 Systemprüfung Verpackung und Transport von Lebensmitteln

14.2.7 Verfahrensanweisung Systemprüfung Arbeitskleidung
14.2.7.C1 Systemprüfung Arbeitskleidung

14.3 Hygienekontrolle

14.3.1 Verfahrensanweisung Hygienekontrolle
14.3.1.C1 Hygienekontrolle Warme Küche
14.3.1.C2 Hygienekontrolle Gästeküche
14.3.1.C3 Hygienekontrolle Gemüsevorbereitung
14.3.1.C4 Hygienekontrolle Fleischvorbereitung
14.3.1.C5 Hygienekontrolle Kalte Küche
14.3.1.C6 Hygienekontrolle Speisenausgabe
14.3.1.C7 Hygienekontrolle Kiosk
14.3.1.C8 Hygienekontrolle Automaten
14.3.1.C9 Hygienekontrolle Spülküche
14.3.1.C10 Hygienekontrolle Topfspüle
14.3.1.C11 Hygienekontrolle Sanitärräume

© Behr's Verlag, Hamburg

14.3.1.C12 Hygienekontrolle Trockenlager
14.3.1.C13 Hygienekontrolle Kühlraum
14.3.1.C14 Hygienekontrolle Tiefkühlraum
14.3.1.C15 Hygienekontrolle Tiefkühl-Kühlgeräte
14.3.1.C16 Hygienekontrolle Warenanlieferung
14.3.1.C17 Hygienekontrolle Behandlung von Lebensmitteln
14.3.1.C18 Hygienekontrolle Personalhygiene
14.3.1.C19 Hygienekontrolle Abfallentsorgung
14.3.1.C20 Hygienekontrolle Gesamtauswertung
14.3.1.C21 Hygienekontrolle Leeres Formular

14.4 Verfahrensanweisung zum Krisenmanagement bei Verdacht auf lebensmittelbedingte Erkrankungen oder andere Risiken

14.4.F1 Zuständige Ansprechpartner im Krisenfall
14.4.C1 Vorgehen im Krisenfall

14.5 Verfahrensanweisung Überprüfung des Hygienemanagements bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern

14.5.C1 Überprüfung des Hygienemanagements bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern

14.6 Verfahrensanweisung Planung Büfetts und Konferenzservice

14.6.F1 Planung Büfetts und Konferenzservice

14.7 Verfahrensanweisung Schulverpflegung

14.7.F1 Anmeldeformular für Lebensmittelunternehmen
14.7.F2 Tagesplan Essensausgabe Schulküche

15 Schulung und Weiterbildung

15.1 Verfahrensanweisung Schulungen

15.1.F1 Ermittlung Schulungsbedarf
15.1.F2 Schulungsplan für das Jahr ...
15.1.F3 Schulungsplan für gesetzliche Schulungen für das Jahr ...
15.1.F4 Schulungsnachweis
15.1.F5 Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz – Einzelnachweis
15.1.F6 Erstbelehrungen nach Infektionsschutzgesetz – Sammelnachweis
15.1.F7 Belehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz
15.1.F8 Schulungen nach § 4 LMHV
15.1.F9 Schulungsplan
15.1.F10 Teilnehmerliste Schulung
15.1.F11 Schulungsnachweis: HACCP-Schulung

© Behr's Verlag, Hamburg

15.2 Verfahrensanweisung Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der VO (EG) 852/2004

15.2.C1 Überprüfung der Anforderungen des Anhangs II der V (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

15.3 Verfahrensanweisung Überprüfung der Anforderungen des § 4 LMHV

15.3.C1 Checkliste Überprüfung der Anforderungen des § 4 LMHV

15.4 Verfahrensanweisung Arbeitsunterweisung

15.4.F1 Arbeitsunterweisung Leerformular 1
15.4.F2 Arbeitsunterweisung Leerformular 2
15.4.F3 Arbeitsunterweisung Umgang mit belegten Broten, Brötchen und Baguettes (unbelegt geliefert)
15.4.F4 Arbeitsunterweisung Umgang mit belegten Broten, Brötchen und Baguettes (belegt geliefert)
15.4.F5 Arbeitsunterweisung Umgang mit Desserts
15.4.F6 Arbeitsunterweisung Umgang mit Konditoreierzeugnissen mit nicht durchgebackenen Füllungen“
15.4.F7 Arbeitsunterweisung Angebot eines kalten Buffets
15.4.F8 Arbeitsunterweisung Umgang mit Hähnchenkeulen
15.4.F9 Arbeitsunterweisung Umgang mit Bratwurst
15.4.F10 Arbeitsunterweisung Dezentrale Speisenausgabe
15.4.F11 Arbeitsunterweisung Reinigung Getränkeschankanlage (Getränke-/Grundstoffleitungen)
15.4.F12 Arbeitsunterweisung Reinigung Getränkeschankanlage (ohne Leitungen)
15.4.F13 Arbeitsunterweisung Personalhygiene

© Behr’s Verlag, Hamburg