# HACCP-Konzept Vorlage für die Küche

**Betrieb:** Beispiel-Bistro **Anschrift der Betriebsstätte:**

**Lebensmittelunternehmer:** Beispiel-Bistro GmbH **Leitung HACCP-Team:** Lena Schmidt

**Art des Betriebs:** Restaurant, 60 Plätze **Version:** 2 **Datum des Konzepts:** 02.11.2026 **Nächste Überprüfung:** 02.11.2027

Das Konzept folgt den sieben HACCP-Grundsätzen: Gefahren auflisten, kritische Kontrollpunkte bestimmen, Grenzwerte festlegen, Überwachung festlegen, Korrekturmaßnahmen festlegen, die Wirksamkeit überprüfen und Aufzeichnungen führen. Beschreibe deine eigene Speisekarte, deine Abläufe und Räume; ein kopiertes Konzept zeigt nicht, dass deine Küche beherrscht ist. Überprüfe das Konzept bei jeder Änderung von Gericht, Rezept, Lieferant, Gerät oder Ablauf (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 5).

## 1. HACCP-Team

| Name | Funktion | Hygieneschulung (Kurs, Datum) | Unterschrift |
|---|---|---|---|
| Lena Schmidt | Küchenchefin, HACCP-Verantwortliche | HACCP-Schulung, 03/2025 | Lena Schmidt |
| Jonas Weber | Koch | Hygieneschulung, 01/2026 | Jonas Weber |
| Mia Fischer | Leitung Service | Hygieneschulung, 01/2026 | Mia Fischer |
| | | | |
| | | | |

## 2. Produkte und Geltungsbereich

**Erfasste Speisengruppen und Produkte:**

Suppen, Hauptgerichte, Pasta, Grill, Salate, Desserts

**Wer isst die Speisen und wie werden sie abgegeben (vor Ort, zum Mitnehmen, Lieferung, empfindliche Gruppen):**

Gäste im Haus und außer Haus; keine Lieferung an Heime oder Schulen

**Genutzte Prozessschritte:**

- [x] Wareneingang
- [x] Kühllagerung
- [x] Tiefkühllagerung
- [x] Trockenlager
- [x] Auftauen
- [x] Rohware vorbereiten
- [x] Verzehrfertige Speisen zubereiten
- [x] Garen
- [x] Abkühlen
- [x] Wiedererhitzen
- [x] Heißhalten
- [ ] Kühle Auslage
- [x] Ausgabe
- [ ] Verpacken
- [ ] Transport
- [ ] Sonstiges:

## 3. Basishygiene (Präventivprogramme)

Die Basishygiene umfasst die grundlegenden Hygieneregeln, die in der ganzen Küche gelten. Trage ein, wo die schriftliche Anweisung liegt und welches Protokoll ihre Einhaltung belegt.

| Programm | Schriftliche Anweisung (wo abgelegt) | Nachweis, Protokoll | Verantwortlich | Zuletzt geprüft |
|---|---|---|---|---|
| Reinigung und Desinfektion | Küchenordner, Teil 2 | Reinigungsprotokoll | Lena Schmidt | 02.11.2026 |
| Schädlingsbekämpfung | Vertrag Schädlingsbekämpfer | Schädlingsprotokoll | Lena Schmidt | 02.11.2026 |
| Personalhygiene, Gesundheit und Schulung | Küchenordner, Teil 3 | Schulungsnachweis | Lena Schmidt | 02.11.2026 |
| Lieferantenauswahl und Wareneingang | Lieferantenliste | Wareneingangsprotokoll | Lena Schmidt | 02.11.2026 |
| Temperaturführung und Thermometerprüfung | Küchenordner, Teil 4 | Temperaturprotokolle | Lena Schmidt | 02.11.2026 |
| Allergenmanagement | | | | |
| Wasserversorgung | | | | |
| Abfall | | | | |
| Instandhaltung von Räumen und Geräten | | | | |
| Rückverfolgbarkeit und Rückruf | | | | |

## 4. Prozessablauf

| Schritt | Prozessschritt | Was geschieht (Gerät, Zeit, Temperatur) | Speisen oder Speisengruppen |
|---|---|---|---|
| 1 | Wareneingang | Kühlware ≤ 5 °C, Sichtprüfung | Alle Zutaten |
| 2 | Kühllagerung | Kühlschränke 0–5 °C | Fleisch, Milchprodukte, Salat |
| 3 | Garen | Herd und Ofen, Kern ≥ 75 °C | Hauptgerichte, Suppen |
| 4 | Heißhalten | Theke, ≥ 65 °C, max. 3 h | Tagesgericht |
| 5 | Wiedererwärmen | Einmal, Kern ≥ 75 °C | Suppen, Eintöpfe |
| 6 | | | |
| 7 | | | |

## 5. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Eine Zeile pro Gefahr und Schritt. Gefahrenart: B biologisch, C chemisch, P physikalisch, A Allergen. Ein Schritt ist ein kritischer Kontrollpunkt (CCP), wenn die Beherrschung dort unerlässlich ist und kein späterer Schritt die Gefahr beseitigt. Für einen CCP Grenzwert, Überwachung, Korrekturmaßnahme und Verifizierung ausfüllen; für andere Schritte das Präventivprogramm nennen, das die Gefahr beherrscht.

| Prozessschritt | Gefahr (B, C, P, A) | Maßnahme zur Beherrschung | CCP? (J/N) | Kritischer Grenzwert | Überwachung (was, wie) | Wie oft | Korrekturmaßnahme | Verifizierung | Nachweis, Protokoll | Zuständig |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Wareneingang Kühlware | B | Geprüfte Lieferanten, Messung bei Anlieferung | J | ≤ 5 °C | Kerntemperatur einer Packung je Kühllieferung messen | Täglich | Ware zurückweisen, Lieferanten informieren | Wöchentliche Durchsicht des Protokolls | Wareneingang | Lena Schmidt |
| Kühllagerung | B | Kühlschrank ≤ 5 °C | J | 0–5 °C | Thermometer im Kühlschrank ablesen | Jede Schicht | Ware umlagern, Service rufen | Thermometer monatlich prüfen | Kühlprotokoll | Jonas Weber |
| Garen | B | Garen nach Rezept | J | Kern ≥ 75 °C | Dickste Stelle jeder Charge messen | Jede Schicht | Weitergaren, bis 75 °C erreicht sind | Wöchentliche Durchsicht des Protokolls | Garprotokoll | Mia Fischer |
| Heißhalten | B | Thekenthermostat | J | ≥ 65 °C | Speisen an der Ausgabe alle 2 Stunden messen | Jede Schicht | Auf 75 °C erhitzen oder entsorgen | Wöchentliche Durchsicht des Protokolls | Heißhalten | Lukas Wagner |
| Wiedererwärmen | B | Schnelles Erhitzen | J | Kern ≥ 75 °C | Jede erwärmte Portion messen | Jede Schicht | Weiter erhitzen, nur einmal wiedererwärmen | Wöchentliche Durchsicht des Protokolls | Aufwärmen | Hannah Becker |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

**HACCP-Konzept Vorlage für die Küche**

| Prozessschritt | Gefahr (B, C, P, A) | Maßnahme zur Beherrschung | CCP? (J/N) | Kritischer Grenzwert | Überwachung (was, wie) | Wie oft | Korrekturmaßnahme | Verifizierung | Nachweis, Protokoll | Zuständig |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

## 6. Verifizierung und Überprüfung

| Datum | Was wurde geprüft oder überprüft (Protokolle, Konzept, Kontrolle, Probe) | Ergebnis | Änderungen am Konzept | Name, Unterschrift |
|---|---|---|---|---|
| 02.11.2026 | Protokolle und HACCP-Konzept geprüft | In Ordnung | Neues Gericht: Lasagne | Lena Schmidt |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Lena Schmidt
Freigegeben vom Lebensmittelunternehmer (Name, Unterschrift)

02.11.2026
Datum