

1. Ziele

- Ein System zu entwickeln um hygienisch einwandfreie Ware in den Umlauf zu bringen.
- Gesetzliche Vorschriften einhalten.
- Gefahrenpunkte ausschließen.
- Gute Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten.
- Um gleichbleibende Hygiene zu erreichen.

1.1. Zielerreichung / gewünschtes Ergebnis

- Hygienepläne erstellen und in jedem Raum aushängen.
- Genaueste Abstimmung nach gesetzlichen Vorschriften.
- Kontrolllisten benutzen um Gefahrenpunkte auszuschließen.
- Eingangskontrollen durchführen.
- Protokollieren der einzelnen Schritte von der Anlieferung bis zum Verzehr.
- Von zwei Wochen Essensproben zurückhalten.
- Regelmäßige Hygieneschulungen abhalten.

2. Geltungsbereich

Diese VA ist verbindlich für die Küchenleitung der Evang. Altenhilfe Ludwigshafen und allen Küchenmitarbeitern.

3. Begriffe

Eingangskontrolle	=	Kontrollieren der Ware bei Anlieferung
HACCP	=	Festlegen der kritischen Kontrollpunkte
Protokollieren	=	Schriftlich festhalten
Hygiene	=	Sauberkeit des Betriebes, der Lebensmittel und des Personals


<i>Abkürzungen:</i>	KL =	Küchenleitung
	MA =	Mitarbeiter
	HL =	Heimleitung
	ZE =	Zentraleinkauf
	HB =	Hygienebeauftragte
	LM =	Lebensmittel

4. Ablauf

4.1. Rahmenbedingungen

- Hygienepläne für jeden einsehbar in allen Räumen aushängen.
- Reinigungsnachweis führen
- Kühlhaustemperaturen dokumentieren
- Kontrollen durchführen bei Anlieferung der Ware
- Jeden Arbeitsschritt des Lebensmittels von der Anlieferung bis zum Verzehr mit Temperatur und Zeitangabe dokumentieren
- Täglich im Zeitrahmen von zwei Wochen Lebensmittelproben zurückhalten und einfrieren (Probebecher).
- einmal jährlich eine Hygieneschulung abhalten

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	Oktober 2025	Seite 1 von 2

 <p>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein gemeinnützige Vermögensverwaltung mbH ... sicher und geborgen</p>	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. D.2.1.1.1
	Verfahrensweisung Hygienerichtlinien/ HACCP	

5. **Zuständigkeiten**

-entfällt-

6. **Mitgeltende Unterlagen**

Lebensmittelhygienerecht, HACCP - Vorschriften, Hygieneplan

7. **Anlagen**

Formular für Anlieferungskontrolle, Kühlhauskontrolle, Reinigungsnachweis,
Fliesschema für Produktion, Personalkontrolle,
Temperaturüberwachung der Spülmaschine, Hygieneeinweisung für Praktikanten

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	Oktober 2025	Seite 2 von 2