

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

Abkürzungen:	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

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