

Ich habe Gäste zum Essen eingeladen.

Mein Ziel: Gäste sollen das Essen positiv (nach) erleben!

(Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (abgekürzt: HACCP-Konzept oder HCCP-Konzept, deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)

(Personal-Hygiene)	(Produktions-Hygiene)	(Betriebs- Hygiene)	(Lager-Hygiene)
Wie bereite ich mich persönlich vor?	Welche Beschaffenheit haben die Produkte? Wie ist „meine Speise“?	Wie sieht der Arbeitsplatz aus? Wie sehen Abläufe aus?	Wie lagere ich die Lebensmittel und die Speisen?
Körperpflege	mangelfreies Produkt / Rohstoff	Sichtbare Reinigung	Temperatur
saubere Haare	Kontrolle der Rohmaterialien	Desinfektion	“first in / first out” Prinzip
saubere Bekleidung	Lagertemperatur	Austausch der Putztücher, Hilfstücher	Kein wiederholtes Lagern / Einfrieren
„Schutzkleidung“ Kopfbekleidung, Handschuhe etc.	“first in/ first out” Prinzip	saubere Gerätschaften	Trennung Abfall und Lebensmittel
Haare bündeln, Haargummi, Handschuhe	Mindesthaltbarkeitsdatum	Saubere Oberflächen der Schubladen	Trennung fertige Speisen und Rohkost
saubere Schuhe	Fremdkörper beachten	sauberer Boden	widerverschließbare Behältnisse
Verletzungen abdecken	Verderb	Degustieren mit sauberen Löffel	nicht offen Lagern
Entzündungen beachten	richtig einkaufen Qualität und Menge	Spritzbeutel nicht Mund aufblasen	Abkühlkurve beachten
Geruchs-Irrläufer	Liefertemperatur	verhindere Fremdkörper	Verderb
Schmuck	Kühlkette Unterbrechungen	verhindere Fremdlebewesen	tierische und pflanzliche Lebensmittel trennen
Fingernägel	Temperaturkurve abkühlen/ Temperatur erhitzen	passende Geräte	sauber Lagerflächen
		bestimmungsgerechte Geräte	RM und Lebensmittel getrennt
Darmerkrankungen		RM und Lebensmittel getrennt	Verpackung kennzeichnen
Infektionen			Kühlkette einhalten