

Das 4-Farbensystem

Für ideale Reinigung nach hygienischem Standard



HACCP
4 FARBEN SYSTEM
HYGIENE KONZEPT

Sanitärebereich
Urinale / WC Becken /
angrenzende Flächen



HACCP
4 FARBEN SYSTEM
HYGIENE KONZEPT

Sanitärebereich
Oberflächen / Amaturen /
Waschbecken / Spülbecken



HACCP
4 FARBEN SYSTEM
HYGIENE KONZEPT

Bürobereich
alle abwischbaren
Oberflächen / Fussböden



HACCP
4 FARBEN SYSTEM
HYGIENE KONZEPT

Küche
Wischpflege / Oberflächen
Desinfektion

Das 4 Farben-System wurde eingeführt, um die Hygiene bei der Reinigung zu gewährleisten. Die zu reinigenden Bereiche/Flächen werden in Hygienebereiche eingeteilt und den vier Farben rot, gelb, grün und blau zugeordnet. In Krankenhäusern und Restaurants wird das 4-Farben-System bei der Reinigung schon länger genutzt.

Viele Hygiene-Produkte von GASTUNDGEBER.COM sind auf das 4 Farben-System eingestellt und helfen z.B in der Gastronomie, ein HACCP-Konzept umzusetzen (www.GUGSHOP.DE).

Reinigung: Reinigungsmittel, Müllbeutel, Reinigungstücher, Handtücher, Mikrofaser-tücher
Schutzkleidung: Handschuhe, Masken, Hauben, Kittel, Schürzen, Ärmelschoner, Überschuhe



Das HACCP-Konzept steht für "Hazard Analysis and Critical Control Points" und ist ein systematischer Ansatz zur Identifizierung, Bewertung und Kontrolle von potenziellen Gefahren in der Lebensmittelproduktion. Es basiert auf sieben Grundsätzen, die dazu dienen, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Diese Grundsätze umfassen die Durchführung einer Gefahrenanalyse, die Festlegung von kritischen Kontrollpunkten, die Festlegung von Grenzwerten, die Überwachung der Kontrollpunkte, die Festlegung von Korrekturmaßnahmen, die Durchführung von Verifizierungsmaßnahmen und die Dokumentation aller Schritte. Das HACCP-Konzept ist ein wichtiger Bestandteil der Lebensmittelindustrie, um sicherzustellen, dass Lebensmittel sicher und hygienisch hergestellt werden.

Beispiel: Wareneingangskontrolle bei Lieferung - Critical Control Points (CCP)

DOKUMENTATION WARENEINGANG- UND TEMPERATURENPROTOKOLL	VORBEREITUNG	Schritt 1 Risiko- bewertung v v	Risiken beim Lebensmittelverzehr? >> Lebensmittelvergiftung aufgrund von Bakterien
		Schritt 2 CCP v v	Welcher Punkt im Prozess ist relevant um Risiko abzuschätzen? > CCP hier: Anlieferung der Lebensmittel
		Schritt 3 Grenzwert v v	Welche Indikatoren geben Hinweis auf Qualität ? > Aussehen, Geruch & Temperatur bei Wareneingang > Grenzwert wird festgelegt
	AKTIVE UMSETZUNG	Schritt 4 Über- wachung v v	Verantwortlicher Mitarbeiter prüft Wareneingang > Entscheidung treffen ob Lebensmittel weiterverarbeitet werden darf
		Schritt 5 Korrektur- maßnahme v v	Temperatur liegt bei Anlieferung über Grenzwert > Maßnahme: Ware ablehnen/vernichten, damit kein Risiko besteht
		Schritt 6 Verifi- zierung	Mitarbeiter schulen und anweisen, damit alle Risiken abgefangen werden können > regelmäßige Prüfung, ob alle Maßnahmen sachgerecht durchgeführt werden

