

# 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](http://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)

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

