

1. Grundsätzliches/
Organisatorisches

2. Personalhygiene

3. Einhaltung der Kühlkette

4. Gute Hygienepraxis

5. Laufende Aufgaben zur
Basishygiene

6. Gefahrenanalysen &
Kritische Kontrollpunkte

7. Prüfungen/
Untersuchungen

8. Kontinuierlicher
Verbesserungsprozess