

# Hygienekonzept

unter Berücksichtigung erweiterter Schutzmaßnahmen  
im Rahmen von Pandemien (SARS-CoV-2)



BERATUNG & COACHING

**JUGENDBUDDY ®**

Beratung & Coaching

Postfach 6009  
D-59026 Hamm

**Betreut und erstellt von:**



**Zentrum für Qualitätssicherung u. Management im Lebensmittelbereich**

## 0.1 Inhaltsverzeichnis

Göring Hygiene Beratung GmbH • Reginenstrasse 16 • 59069 Hamm

Telefon: 0 23 85 / 92256 0 • Telefax: 0 23 85 / 92256-10

www.goering-hygiene.de • [info@goering-hygiene.de](mailto:info@goering-hygiene.de)

Nr.	Bezeichnung	Revision	Stand
	Deckblatt	00	08/20
	Inhaltsverzeichnis	00	08/20
<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>		
1.1	Organigramm	00	08/20
1.2	Qualitätsphilosophie	00	08/20
1.3	Kennzahlen	00	08/20
1.4	Checkliste		
<b>2</b>	<b>HACCP- Konzept</b>		
2.1	Erläuterungen zur HACCP- Studie	00	08/20
2.2	HACCP – Prozessbeschreibung	00	08/20
2.3	HACCP – Ablauf	00	08/20
2.4	HACCP – Plan	00	08/20
<b>3</b>	<b>Arbeitsanweisungen</b>		
3.1	Eingangskontrolle	00	08/20
3.2	Personalhygiene	00	08/20
3.3	Hygieneregeln Klienten	00	08/20
3.4	Anforderungen des IfSG, Grundlagen Hygiene	00	08/20
3.5	Krisenmanagement	00	08/20
3.5.1	Krisenplan bei Pandemien	00	08/20
<b>4</b>	<b>Formblätter</b>		
4.1.1	Kontaktliste Büro	00	08/20
4.1.2	Kontaktliste Außerhaus-Besuche	00	08/20
4.1.3	Kontaktliste Turnhalle	00	08/20
4.1.4	Kontaktliste Seminare	00	08/20
4.2.1	Reinigungs- Desinfektionsnachweise Büro	00	08/20
4.2.2	Reinigungs- Desinfektionsnachweise Sanitärbereich	00	08/20

Stand 08/20  
Revision 00

**Allgemeines**



**0.1 Inhaltsverzeichnis**

Seite 3 von 3

Nr.	Bezeichnung	Revision	Stand
4.3	Kenntnis Hygieneregeln	00	08/20
4.4	Korrekturmaßnahme	00	08/20
4.5	Schulungsplan	00	08/20
4.2	Schulungsnachweise (Verhaltensregeln)	00	08/20
4.3	Einarbeitungsnachweis	00	08/20

**5 Mitgeltende Unterlagen**

- Fragenkatalog Corona Klienten
- Fragenkatalog Corona Mitarbeiter

Erstellt / geändert		Geprüft		Freigegeben	
Datum	Unterschrift	Datum	Unterschrift	Datum	Unterschrift