

Gefahrenanalyse (HACCP) und Selbstkontrollkonzept der Kundenmosterei

Betrieb:

Es besteht eine gesetzliche Pflicht zur Durchführung einer betriebsbezogenen Selbstkontrolle und Gefahrenanalyse.
Die Umsetzung des Selbstkontroll-Konzepts ist immer betriebsbezogen. (Lebensmittelrecht LMG, Art. 26. Selbstkontrolle)

Als Grundlage für das Selbstkontroll-Konzept dient eine exakte Skizze der aktuellen Betriebsabläufe

Sämtliche Verarbeitungsschritte von der Obstannahme, Pressen, Pasteurisieren bis zur Lagerung und Verkauf werden hinterfragt und analysiert auf die drei gesetzlichen Vorgaben:

- 1.) **Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung**
- 2.) **hygienischer Umgang**
- 3.) **Schutz vor Täuschung.**

Die Verarbeitungsschritte werden analysiert nach der Fragestellung:

- **Welche möglichen Probleme in Bezug auf** : 1.) *Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung*, 2.) *hygienischer Umgang*, 3.) *Schutz vor Täuschung* .?
- **Wer/was verursacht mögliche Probleme** (Mensch, Umgebung, Räumlichkeiten, Deklaration)?
- **Wo können Probleme auftreten** (Mostobstannahme, Verarbeitung, Lagerung, Verkauf)?
- **Die mögliche Gefahr wird bewertet** (klein, mittel gross) und eine
- **Arbeitsanweisung: wer macht was, wann, wie?** wird festgehalten.
- ➔ Wird die Gefahr als gross bewertet, ist zwingend eine Aufzeichnung, Dokumentation (z.B. Aufzeichnungen zur Temperaturkontrolle „Verschluss-Temperatur Pasteurisation“ der durchgeführten Kontrolle (Beleg, Beweismittel) erforderlich.

Kontrollpunkt CP Wer/was verursacht mögliche Probleme (Mensch, Umgebung, Räumlichkeiten, Deklaration)? Wo können Probleme auftreten?	Gefahren (HA) Die Verarbeitungsschritte werden analysiert. Probleme/Gefahren in Bezug auf: 1.) Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung, 2.) hygienischer Umgang, 3.) Schutz vor Täuschung.?	Be- wertung der Gefahr klein mittel gross (CCP)	Arbeitsanweisung wer macht was, wann, wie?	Aufzeichnung Wird die Gefahr als „gross“ bewertet, ist eine Aufzeichnung, Dokumentation der durchgeführten Kontrolle (Beweismittel) erforderlich	Datum/ Visum
Kontrollpunkt (CCP)	Gefahren (HA)	Be- wertung Gefahr	Arbeitsanweisung	Aufzeichnung	Datum/ Visum

Beispiel-Einträge → unbedingt den betrieblichen Verhältnissen anpassen !

Mostobstannahme Gebinde Gewicht	schmutziges Obst dreckig		Annahme/Kontrolle waschen Kontrolle	Annahme-Protokoll "Laufzettel"	T
Qualität Rohstoffe	Fäulnis am Obst		Aussortieren / Zurückweisen	Annahme-Protokoll	
Waschanlage "ev. Marke/Bild" Wasser	schmutziges Wasser, Fremdgeruch,		Bei Verarbeitung immer Frischwasser Wasser täglich wechseln Waschanlage täglich reinigen		

Obstmühle <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Verschmutzung Fremdgeruch Fremdkörper ➔ mech. Schaden		Reinigung täglich		
Presse <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Maische Saftrückstände Trester		Tagesreinigung täglich reinigen innen/aussen Vorreinigung, Einweichphase Wöchentliche Reinigung gemäss Reinigungsplan	Verarbeitungs-Protokoll “Laufzettel” Reinigungsprotokoll	
Saftbehandlung Klärgewinde Klärung	Verschmutzung Fremdgeruch Gärung/ Schimmel Fremd und Zusatzstoffe Täuschung		Tägliche Reinigung Dosierung Klär-Hilfsmittel gemäss Kursordner (GHP)		
Hygiene- Einrichtung	Hygiene		Handwasch-Gelegenheit Hygienische Einweg-Handtücher		
Pasteurisation <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Ungenügende Erhitzung Nicht haltbar ➔ Gärung, Schimmel		Pasteurisation mit regelmässiger Temperaturkontrolle Verschlussstemperatur regelmässig kontrollieren: - 76°C bei Ballonflaschen - 78°C bei Kleinflaschen - 78°C bei Bib Beutel	Verarbeitungsprotokoll “Laufzettel” mit Temperatur- Aufzeichnungen	

Pasteur-Gerät <i>“ev. Marke/Bild“</i> Schläuche, Armaturen	Hygiene Fremdgeruch		Kreislaufreinigung täglich gemäss Reinigungsplan Mit Sauberwasser gut spülen	Reinigungsprotokoll	
Abfüllanlage <i>“ev. Marke/Bild“</i> Füllmenge Schläuche Leitungen	Haltbarkeit (Schimmel; Gärung) Luft-Einschlüsse Täuschung zu geringe Füllmenge Beutel / Flaschen		Reinigung analog Reinigungsplan Pasteur-Gerät Eichung jährlich Füllgewicht kontrollieren	Eich-Protokoll	
Etiketten Deklaration	Täuschung		Beutel-Markierung Bag-in-Box Etikette Endgebinde mit - Sachbezeichnung - Menge - Adresse - Haltbarkeit (mind. haltbar bis)	identisch mit “Laufzettel”- Bezeichnung	
Lagerung	Überlagerung Blähung Schimmel		Visuelle Sicht-Kontrolle Lagerkontrolle		

Verkauf/Abgabe	Schimmel, Blähung		Visuelle Sichtkontrolle Beutel		
Rückverfolgbarkeit	Schimmel Produktehaftung		Verarbeitungskontrolle ev. Rückstellmuster/Charge	Verarbeitungs-Rapport "Laufzettel" chronologisch archivieren	

Stand: 20.....;