

Gefahrenanalyse (HACCP) und Selbstkontrollkonzept der Kundenmosterei :

Betrieb:

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 der durchgeführten Kontrolle (Beleg, Beweismittel) erforderlich. Selbstkontrolle ist immer betriebsbezogen. Es besteht eine gesetzliche Pflicht zur Durchführung einer betriebsbezogenen Selbstkontrolle und Gefahrenanalyse.

Kontrollpunkt (CCP) Wer/was verursacht mögliche Probleme (Mensch, Umgebung, Räumlichkeiten, Deklaration)? Wo können Probleme auftreten?	Gefahren (HA) Die Verarbeitungsschritte werden analysiert nach der Fragestellung: Welche möglichen Probleme/Gefahren in Bezug auf : 1.) Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung, 2.) hygienischer Umgang, 3.) Schutz vor Täuschung.?	Bewertung der Gefahr (klein, mittel, gross)	Arbeitsanweisung Wer macht was, wann, wie?	Aufzeichnung Wird die Gefahr als gross bewertet, ist eine Aufzeichnung, Dokumentation der durchgeführten Kontrolle (Beweismittel) erforderlich.	Datum Visum
Mostobstannahme	Fäulnis am Obst (Botulinus Toxin)	gross	Annahmekontrolle/Eingangskontrolle sortieren, ausschneiden, zurückweisen	Annahmeprotokoll	
	schmutziges Obst	mittel	Annahmekontrolle waschen	Annahmeprotokoll	
Waschanlage	schmutziges Wasser, Fremdgeruch Rekontamination	klein	Wasser regelmässig wechseln		
Presse					
Saftbehandlung					
Hygieneeinrichtung	Hygiene	klein	Handwaschgelegenheit, hygienische Einweg-Handtücher		

Gefahrenanalyse (HACCP) und Selbstkontrollkonzept der Kundenmosterei :

Betrieb:

Kontrollpunkt Wer/was verursacht mögliche Probleme (Mensch, Umgebung, Räumlichkeiten, Deklaration)? Wo können Probleme auftreten?	Gefahren Die Verarbeitungsschritte werden analysiert nach der Fragestellung: Welche möglichen Probleme/Gefahren in Bezug auf : 1.) <i>Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung</i> , 2.) <i>hygienischer Umgang</i> , 3.) <i>Schutz vor Täuschung</i> .?	Bewertung der Gefahr (klein, mittel, gross)	Arbeitsanweisung <i>Wer macht was, wann, wie?</i>	Aufzeichnung Wird die Gefahr als gross bewertet, ist eine Aufzeichnung, Dokumentation der durchgeführten Kontrolle (Beweismittel) erforderlich.	Datum Visum
Klärung	Täuschung Fremd- und Zusatzstoffe	klein	Dosierung Enzym, Gelatine, Ascorbinsäure nach GHP (Kursordner)	Ascorbinsäure deklarieren	
Pasteurisation	ungenügende Erhitzung, nicht haltbar, Gärung, Schimmelgeruch, gräueligout	gross	Pasteurisation mit regelmässiger Temperaturkontrolle Verschlussstemperatur regelmässig kontrollieren: <ul style="list-style-type: none"> - 75 °C bei Ballonflaschen - 78 °C bei Kleinflaschen - 75 °C BiB im Karton - 77 °C BiB offen 	Temperaturprotokoll Verarbeitungsprotokoll	
Pasteurgerät					
Verschluss					

Gefahrenanalyse (HACCP) und Selbstkontrollkonzept der Kundenmosterei :

Betrieb:

Kontrollpunkt Wer/was verursacht mögliche Probleme (Mensch, Umgebung, Räumlichkeiten, Deklaration)? Wo können Probleme auftreten?	Gefahren Die Verarbeitungsschritte werden analysiert nach der Fragestellung: Welche möglichen Probleme/Gefahren in Bezug auf : 1.) <i>Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung</i> , 2.) <i>hygienischer Umgang</i> , 3.) <i>Schutz vor Täuschung</i> ?	Bewertung der Gefahr (klein, mittel, gross)	Arbeitsanweisung <i>Wer macht was, wann, wie?</i>	Aufzeichnung Wird die Gefahr als gross bewertet, ist eine Aufzeichnung, Dokumentation der durchgeführten Kontrolle (Beweismittel) erforderlich.	Datum Visum
Lagerung - Räumlichkeiten	Ueberlagerung, Verfall Schimmel, Erwärmung, Blähung der BiB	mittel mittel	Lagerkontrolle Lüften, Temperaturkontrolle, nicht als Arbeitsraum benutzen		
Verkauf /Abgabe - BiB Schlauchbeutel - BiB - Etikette/Deklaration	Schimmel, Blähung der BiB Untermenge Täuschung	mittel klein klein	visuelle Sichtkontrolle des Beutels Füllgewicht/Füllmenge kontrollieren, jährliche Eichung der Waage Etikette mit <ul style="list-style-type: none"> - Sachbezeichnung - Zusatzstoffe (Ascorbinsäure) - Menge - Adresse - Haltbarkeitsdatum (mind. haltbar bis), wenn mit Tag, Monat, Jahr, keine Los-Nr. nötig - Preis 	Eichprotokoll	
Rückverfolgbarkeit					

Gefahrenanalyse (HACCP) und Selbstkontrollkonzept der Kundenmosterei :

Betrieb:

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 der durchgeführten Kontrolle (Beleg, Beweismittel) erforderlich. Selbstkontrolle ist immer betriebsbezogen. Es besteht eine gesetzliche Pflicht zur Durchführung einer betriebsbezogenen Selbstkontrolle und Gefahrenanalyse.

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