

Gefahrenanalyse (HACCP) und Selbstkontrollkonzept der Kundenmosterei :

Rötliberger Fritz, Kundenmosterei, 5722 Musterlingen

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 <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
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		
Elevator mit Mühle	Bakterien- und Schimmelvermehrung	mittel	tägliche Reinigung gemäss Reinigungsplan		
Presse - Leitblech - Wanne - Beschicker - Kugelhahn im Saftkreislauf - Schläuche	Verschmutzung Verschmutzung, Rekontamination Fremdgeruch Verschmutzung, Schimmel, Rekontamination Schimmel	klein klein mittel mittel mittel	zum reinigen demontieren regelmässig ausspülen Kontrollgriff nach Reinigung beidseitig spülen wenn halb offen Kreislaufreinigung, alle 3 Jahre ersetzen		
Saftbehandlung - Klärgebände - Schläuche - Räumlichkeiten - Hygieneeinrichtung	Verschmutzung, Fremdgeruch Schimmel Verschmutzung, Dreck von Decke, Essigfliegen Hygiene	klein mittel mittel klein	tägliche Reinigung, wöchentlich mit Reinigungsmittel gemäss Kursordner Obstverarbeitung Kreislaufreinigung, alle 3 Jahre ersetzen regelmässige Reinigung, Deckenverkleidung streichen Handwaschgelegenheit, hygienische Einweg- Handtücher		
Klärung	Täuschung Fremd- und Zusatzstoffe	klein	Dosierung Enzym, Gelatine, Ascorbinsäure nach GHP (Kursordner)	Ascorbinsäure deklarieren	

Gefahrenanalyse (HACCP) und Selbstkontrollkonzept der Kundenmosterei :

Rötliberger Fritz, Kundenmosterei, 5722 Musterlingen

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
Pasteurisation	ungenügende Erhitzung, nicht haltbar, Gärung, Schimmelgeruch, gräueligout	gross	Pasteurisation mit regelmässiger Temperaturkontrolle	Temperaturprotokoll	
Pasteurgerät	Hygiene	mittel	Kreislaufreinigung täglich		
Abfüllanlage	Haltbarkeit, Schimmel, Gärung	gross	Verschluss temperatur regelmässig kontrollieren: - 75 °C bei Ballonflaschen - 78 °C bei Kleinflaschen - 75 °C BiB im Karton - 77 °C BiB offen	Temperaturprotokoll Verarbeitungsprotokoll	
- Thermostat - Verschluss	Haltbarkeit, Entkeimung, Schimmel Rekontamination, Verderb	mittel mittel	Eichung jährlich Verschluss entkeimen in schwefliger Säure/kochend heissem Wasser	Eichprotokoll	
- Füllmenge - Schläuche/Leitungen	Täuschung Schimmel	mittel mittel	Eichung jährlich Kreislaufreinigung, alle 3 Jahre ersetzen	Eichprotokoll	
- Kugelhahn	Verschmutzung, Schimmel, Rekontamination, Fremdgeruch	mittel	beidseitig spülen wenn halb offen		
Lagerung - Räumlichkeiten	Ueberlagerung, Verfall Schimmel, Erwärmung, Blähung der BiB	mittel mittel	Lagerkontrolle Lüften, Temperaturkontrolle, nicht als Arbeitsraum benutzen		
Verkauf /Abgabe - BiB Schlauchbeutel - BiB	Schimmel, Blähung der BiB Untermenge	mittel klein	visuelle Sichtkontrolle des Beutels Füllgewicht/Füllmenge kontrollieren, jährliche Eichung der Waage	Eichprotokoll	
- Etikette/Deklaration	Täuschung	klein	Etikette mit - Sachbezeichnung - Zusatzstoffe (Ascorbinsäure) - Menge - Adresse - Haltbarkeitsdatum (mind. haltbar bis), wenn mit Tag, Monat, Jahr, keine Los-Nr. nötig - Preis		
Rückverfolgbarkeit	Schimmel, Produktheftung	mittel	Verarbeitungskontrolle	Verarbeitungsrapport	