

Modul

Verzehr vor Ort: Kettenproduktion, Speisenausgabe in den Einheiten und Büffets





Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Wie ist dieses Modul anzuwenden?	5
2.	Gute Hygienepraktiken	6
3.	Ablaufdiagramme für Prozesse	9
4.	Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte	10

1. Einleitung


Dieses Modul stellt eine Ergänzung zum praktischen Handbuch zur Eigenkontrolle für den B2C Sektor dar. Anbieter, die in den Anwendungsbereich von diesem Modul fallen und von Lockerungen in Sachen HACCP profitieren möchten, sind verpflichtet, neben dem praktischen Handbuch ebenfalls dieses Modul anzuwenden.

1.1 Anwendungsbereich


Dieses Modul wird auf Anbieter aus dem Horeca und den Großküchen angewendet, die:

- ein Kühlkettensystem für die Mahlzeitzubereitung verwenden und bei der die Portionierung nicht direkt nach der Zubereitung stattfindet;
- die Mahlzeiten in den Einheiten (wie im Krankenhaus, eine Institution...) verteilen;
- die Mahlzeiten über Buffets mit Speisenausgabe oder mit Self-Service verteilen.

1.2 Wie ist dieses Modul anzuwenden?

- ⇒ Wenden Sie die gute Hygienepraxis (GHP) korrekt auf die in diesem Modul beschriebene Weise an;
 - ⇒ Die nützlichen Verfahrensdigramme auswählen, sodass alle Ihre Produktionsabläufe genauestens dargestellt werden können;
-  Es ist möglich, dass ein Diagramm Ihrem Produktionsprozess nicht hundertprozentig entspricht. In diesem Fall müssen Sie das Diagramm (durch Hinzufügen oder Auslassen von Schritten) anpassen. Die Abänderungen gut aufbewahren (entweder in elektronischer Form oder auf Papier);
- ⇒ Entnehmen Sie die Gefahren, kritischen Punkte (CCP und AP), kritischen Schwellenwerte und Korrekturhandlungen so, wie diese in diesem Modul dargestellt werden. Auch hier ist es möglich, dass bestimmte Gefahren nicht auf Ihren speziellen Produktionsprozess zutreffen, oder dass Sie andere Schwellenwerte anwenden oder die Korrekturhandlungen anpassen möchten. Eine Abweichung von den Werten und vorgeschlagenen Handlungen ist unter der Bedingung erlaubt, dass Ihre Entscheidung ordnungsgemäß begründet wird: Sie sollten alle erforderlichen Unterlagen zur Hand haben (z.B. die Gefahrenanalyse, wissenschaftliche Studien, Angaben aus der Fachliteratur, Laboranalysen...).

In den Diagrammen werden die Schritte im Prozess, bei denen der Nahrungsmittelsicherheit besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden muss, mithilfe kritischer Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP, Point of attention) angegeben. Es handelt sich um diejenigen Schritte, bei denen die Anwendung der GHP nicht ausreicht. Für jeden der in den Diagrammen aufgeführten AP und CCP ist eine zusätzliche Kontrolle erforderlich, damit am Ende des Prozesses ein sicheres Endprodukt erzielt wird:

-  ⇒ Kontrollieren Sie (durch Überprüfen, Messen, Wiegen usw.) nach den angegebenen Überwachungsmethoden und in der vorgeschriebenen Häufigkeit, ob die Normen und kritischen Schwellenwerte richtig eingehalten werden.
- ⇒ Führen Sie die erforderlichen Korrekturhandlungen und -maßnahmen durch, wenn die Normen oder Schwellenwerte nicht eingehalten werden und zeichnen Sie dies auf, wobei Sie auch die Anomalie/Abweichung erwähnen. Die Korrekturhandlungen und -maßnahmen müssen entsprechend der festgestellten Abweichung gewählt werden.

Vergessen Sie nicht, die CCP und AP zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, wenn Sie die vorhergehenden Schritte des Prozessdiagramms geändert haben!

Für den Fall, dass Sie nicht von Lockerungen profitieren können, müssen Sie **alle** Kontrollen registrieren und nicht nur die Regelwidrigkeiten.

2. Gute Hygienepraktiken

Herstellung in Kühl- der Wärmekette

Die Portionierung findet sofort nach der Zubereitung in der Wärmekette statt. Die Verteilung begrenzt sich nach dem internen Transport strikt auf die Verteilung von Lebensmitteln an den Endverbraucher (Verbraucher, Bewohner, Patient...)

Während der Herstellung in der Kühlkette folgt die warme Portionierung oder nicht auf die Regeneration der gekühlten und lose gelagerten Bestandteile.


Warme Portionierung:

Befolgen Sie beim System der Wärmekette für die warme Portionierung folgende Punkte:

- **Anfang:** Achten Sie darauf, dass die Portionierung der Mahlzeiten spätestens vor dem Beladen der Transportwagen stattfindet;
- Achten Sie darauf, eine effiziente **Portionierungsmethode** anzuwenden, unter Berücksichtigung der Schnelle der Durchführung (Abkühlen verhindern!) und der Hygiene;
- **Temperaturüberwachung:** es besteht ein Risiko von Temperaturverlust während des (internen) Transports und der späteren Verteilung vom Essen;
 - Dafür Sorge tragen, dass die Temperatur der Mahlzeiten 10 Grad höher ist als die Temperatur die für die Buffetverteilung;
 - Arbeiten Sie stets mit vorgewärmten Tellern.
- Alle Bestandteile und Mahlzeiten mit einem Deckel oder einem Tablett **abdecken**, um jegliche Verunreinigung und Abkühlen zu verhindern.

Kalte Portionierung:

Befolgen Sie beim System der Kühlkette für die kalte Portionierung folgende Punkte:

- **Anfang:** die Produkte pro Los aus der Kühlkammer herausnehmen;
-  Kontrollieren Sie, ob die Mahlzeiten weiterhin eine **Temperatur** unter 7°C während der kalten Portionierung aufweisen;
- Das Aufwärmen von kalt proportionierten Mahlzeiten kann umgehend in der Zentralküche oder in den Transportwagen stattfinden oder während der Ankunft in einer „Kücheneinheit“. Im letzteren Fall darauf achten, dass die Portionierung nicht auf Geschirr stattfindet, dass gerade erst aus der Spülmaschine kommt. Das Geschirr könnte noch warm sein und folglich die Mahlzeit erhitzen;
- Werden die kalt proportionierten Mahlzeiten nicht sofort aufgewärmt, sondern noch einige Zeit in der Zentralküche oder der Kücheneinheit gelagert, wird empfohlen, dass sie auf Tellern/in Behältern bei 2°- 3°C, maximal 7°C portioniert werden.



Speisenausgabe in Pflege(einheiten) und Unternehmensrestaurants

Die KÜcheneinheit in einem Krankenhaus, einer Institution oder einem Unternehmensrestaurant muss wie eine Großküche alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Es muss möglich sein, auf hygienische und effiziente Art und Weise Lebensmittel zu regenerieren sowie diese zu verteilen und eventuell zu lagern.

Pflegeaufgaben (im Krankenhaus oder eine Institution bspw.) immer von der Verteilung von Mahlzeiten trennen.

Decken Sie die Nahrungsmittel bis zur Ankunft beim Verbraucher ab. Falls der Verbraucher seine Mahlzeit nicht sofort verzehren kann, müssen Sie darauf achten, dass die Mahlzeit bis zum Zeitpunkt des Verzehrs korrekt aufbewahrt wird.

Büfett

Beim Beliefern eines Buffets (Self-Service), vor allem wenn das Buffet „im Ortswechsel“ stattfindet, müssen Sie strenge Vorsichtsmaßnahmen einhalten. In einer temporären oder mobilen Küche sind die Arbeitsbedingungen nicht immer optimal. Darüber hinaus wird oft zusätzliches Personal eingestellt, sowohl für die Zubereitung als auch für die Speisenausgabe, das keine Erfahrung hat, in der Küche zu arbeiten.

Treffen Sie folgende zusätzlichen Vorsichtsmaßnahmen im Falle vom (Self-)Service mit Büffets:

- Kontrollieren Sie, ob die Beilagen und/oder Dekorationen nicht irgendeine Verunreinigung auslösen können. Echte Pflanzen müssen abgesondert werden. Ausschließlich eine **abwaschbare Dekoration** kann gebraucht werden;



- Die Büfettische müssen sauber sein. Werden die Lebensmittel auf dem Tresen ausgelegt, muss dieser Tresen vor Gebrauch gereinigt werden;



- Halten Sie die vorgeschriebenen **Temperaturnormen** (siehe Tabelle im praktischen Handbuch) ein. Falls diese Normen nicht eingehalten werden können, kann davon abgewichen werden, aber nur für eine kurze Dauer. Überladen Sie die Büffets nicht. Füllen Sie die Büffets in regelmäßigen Abständen auf, damit die vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden können;
- Niemals warme Gericht in ein Kühlbuffet stellen oder in eine Kühltheke;
- Lebensmittel unterschiedlicher Art und Zusammenstellung (z.B.: rohe Produkte und erhitzte Produkte trennen) voneinander getrennt aufbewahren;
- Nicht lebende Meeresfrüchte immer auf Eis legen;
- Sie müssen darauf achten, dass während dem Transport bis zum Büfett alles abgedeckt wird und dass die Temperatur der Gerichte aufrechterhalten bleibt;
- Gebrauchen Sie dort, wo es erforderlich ist, Kühlelemente;
- **Decken** Sie Lebensmittel so gut wie möglich ab und so lange wie möglich;
- Bereiten Sie das Buffet so spät wie möglich zu;
- Verwenden Sie niemals Büfettreste;
- Führen Sie niemals eine Zwischenreinigung (mit Reinigungsprodukten) durch, falls das Büfett aufgefüllt ist;
- Die Lebensmittel dürfen nicht unbegrenzt lange in einem Büfett aufbewahrt werden. Wir raten an, eine **maximale Dauer** festzulegen;
- Sehen Sie immer für den (Self-)service unterschiedliches Material für die verschiedenen Teile vom Büfett vor;
- Beim Self-Service für den Kunden immer ausreichend hygienisches Service-Material (Zangen, Löffel...) vorsehen und auf einen maximalen Schutz von Tellern in den Vitrinen achten.

Rückstellproben

In Flandern sind die Krankenhäuser dazu verpflichtet **eine Rückstellprobe oder eine Probe der Mahlzeiten aufzubewahren**. Den Pflegeheimen oder Großküchen wird das ebenfalls stark empfohlen. Die Proben der Mahlzeiten können sehr wichtig sein im Fall eines Verdachts einer Lebensmittelvergiftung, für die Eigenkontrolle, die interne Rückverfolgbarkeit und die Meldepflicht.

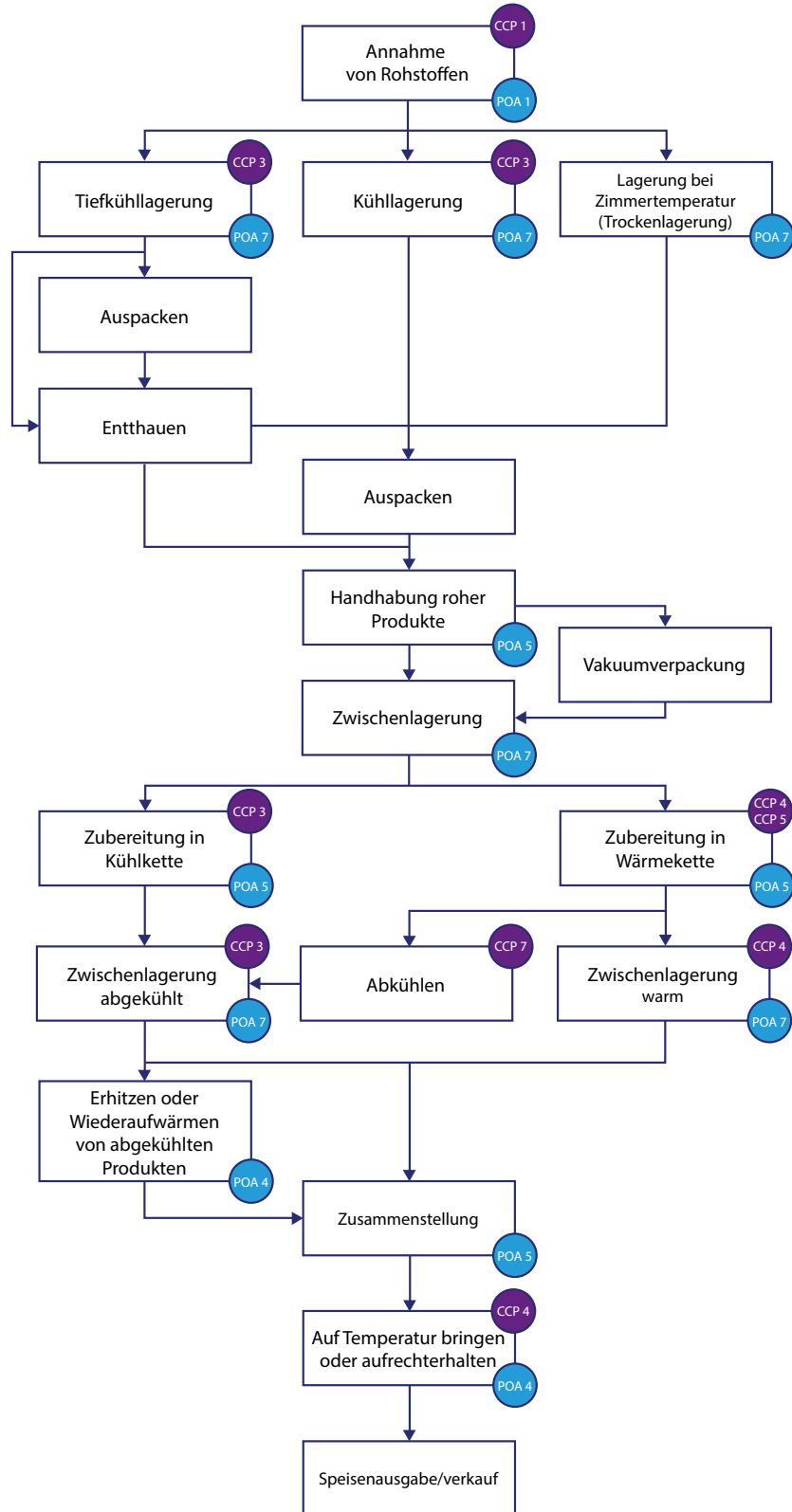
Gehen Sie vor wie folgt:

- Entnehmen Sie umgehend nach der Zubereitung der Mahlzeit oder am Ende der Verteilung der Mahlzeiten eine kleine Menge (mindestens 50g) von allen zubereiten Gerichten. Benutzen Sie zu diesem Zweck immer sauberes Besteck und einen sauberen Behälter der korrekt abgeschlossen werden kann (z.B.: Plastischüsseln oder Plastiksäcke)!
- Schreiben Sie den Namen des Gerichtes oder einen Code, der auf das Gericht verweist, sowie das Verbrauchsdatum auf den Behälter.
- Bewahren Sie die Rückstellproben während 72 Stunden im Kühlschrank auf.
- Indem Sie selber wählen, die Rückstellproben länger aufzubewahren (dies ist keine Verpflichtung), können Sie diese einfrieren nach einem Zeitraum von 72 Stunden im Kühlschrank;
- Vergessen Sie nicht, die Rückstellproben zu entfernen und zu vernichten nach 72 Stunden oder nach einem längeren Zeitraum.



3. Ablaufdiagramme für Prozesse

Kühl- und Wärmekette





4. Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)

Verzehr vor Ort: Kettenproduktion, Speisenausgabe in den Einheiten und Buffets

CCP 1 - Eingang				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Eingang	X M: zu hohe Temperatur	X M: zu hohe Temperatur Festgelegte Höchsttemperatur in Tabelle 1 des praktischen Handbuchs; eine kurze Schwankung nach oben um 3 °C ist zulässig T° im Kern, vom Produzenten angegeben und auf dem Etikett erwähnt Tiefkühlprodukte: T° max. -18 °C; eine kurze Schwankung nach oben bis -15 °C ist zulässig.	Stichprobenartige Temperaturkontrolle der Waren beim Eingang	Abweichungen eintragen Produkte bei der Lieferung zurückweisen Abweichungen dem Lieferanten mitteilen Den Lieferanten fragen, welche Handlungen er unternommen hat, um zu vermeiden, dass sich das Problem wiederholt Kontrollieren der Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Handlungen, z. B. durch häufigere Eingangskontrolle beim betroffenen Lieferanten Schnellere Lagerung der Produkte an einem angepassten Ort und bei einer geeigneten Temperatur Produkte möglichst schnell verarbeiten, um Risiken auszuschließen, oder auf geeignete Weise vernichten Personal dahingehend schulen, dass die maximale Wartezeit eingehalten wird

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr

CCP 3 - Temperatur von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln während dem Lagern, der Essensausgabe und dem Service

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur von tiefgekühlten Lebensmitteln (Kühlraum, Kühlmöbel, Buffets)	X M: zu hohe Temperatur	<p>Normen:</p> <p>Festgelegte Höchsttemperatur in Tabelle 1 des praktischen Handbuchs; eine kurzweilige Schwankung nach oben von 3°C ist erlaubt.</p> <p>Kerntemperatur durch den Hersteller und auf dem Etikett vermerkt</p>	<p>Tägliche Kontrolle der Temperaturen der Kühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Temperatureinstellung ändern.</p> <p>Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion der Kühlmöbel (t°, Wasserstand usw.) beim Beginn des Servierens</p> <p>Temperaturkontrolle im Kern der Produkte während und am Ende des Servierens z. B. bei Büfetttheken, durch Probenentnahme</p>	<p>Ermitteln und Aussondern betroffener Produkte</p> <p>Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten</p> <p>Lagerung: Produkte verarbeiten, um Risiko auszuschließen, oder auf geeignete Weise vernichten</p> <p>Verteilung von Mahlzeiten und kaltes Servieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkte mit zu hoher Temperatur müssen entfernt werden • bessere Steuerung der Temperatur zum Servieren der Produkte • Produkte mit kürzerem Zeitabstand zum Beginn des Servierens zubereiten <p>Im Fall einer Panne den Kältetechniker verständigen</p> <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen</p>
Temperatur tiefgekühlter Lebensmittel (Gefriertruhe)	X M: zu hohe Temperatur	<p>Norm:</p> <p>Höchstst. -18°C</p>	<p>Tägliche Kontrolle der Temperaturen der Tiefkühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Temperatureinstellung ändern.</p>	<p>Die betroffenen Produkte isolieren und identifizieren.</p> <p>Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten Aufgetaute Produkte umgehend verarbeiten oder zerstören, verpflichtend innerhalb von 24 Stunden¹.</p> <p>Nicht wieder einfrieren!</p> <p>Bei Maschinendefekt, den Kältetechniker benachrichtigen</p> <p>Zusatzausbildung von Personal: Überwachungsmaßnahmen</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr

¹ Abweichung von verpflichtendem Zeitfenster für aufgetaute Produkte möglich, falls Gefahrenanalyse beweist, dass kein Risiko für den Verbraucher besteht.



CCP 4 - Temperatur von warmen Lebensmitteln während Zubereitung, Erwärmen, Aufbewahrung, Essensausgabe und dem Service

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur von warmen Produkten	X M: zu niedrige Temperatur	<p>Norm in Bezug auf Lebensmittel: minimale Kerntemperatur 60 °C</p> <p>Backwaren und gewürzte Snacks: Produkt wird vollständig gegart</p> <p>Gefährdete Produkte (bspw. Hamburger, Hühnerfleisch): ausreichend bis ins Innere erhitzen</p>	<p>Tägliche Temperaturkontrolle von warmen Produkten</p> <p>Kontrolle: gute Funktionsweise von Ofen mindestens einmal pro Jahr und nach technischer Wartung (z.B. Temperatur-Ofen-Sonde oder die Programmeneinstellungen Zeit/Temperatur)</p> <p>Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion der Heizelemente (z. B. Buffets, Wagen zum Warmhalten der Produkte usw.) durch Probenentnahme</p> <p>Temperaturkontrolle im Kern der Produkte während und am Ende des Servierens z. B. bei Büfetttheken, durch Probenentnahme</p>	<p>Ermitteln betroffener Produkte</p> <p>Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten</p> <p>Produkte mit einer Temperatur zwischen 55 °C und 60°C erneut erhitzen. Diese Produkte können in keinem Fall aufbewahrt werden.</p> <p>Die Wartezeit verkürzen, um die warmen Produkte zu servieren oder zu verkaufen</p> <p>Warme Speisenausgabe:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Heizelemente bei anormalen Kerntemperaturen erneut korrekt einstellen. Produkte, die nicht bis zu 60°C wieder aufgewärmt werden können, müssen so schnell wie möglich serviert werden und danach bis zu 7°C erneut abgekühlt werden. <p>Bei Defekt von Heizelementen, einen Techniker benachrichtigen</p> <p>Zusatzausbildung von Personal: Überwachungsmaßnahmen</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr

² Eine Ausnahmeregelung sieht vor, dass Blutwurst und Brathähnchen am Spieß maximal 2 Stunden nach der Produktion bei Raumtemperatur angeboten werden dürfen. Anschließend müssen sie so schnell wie möglich gekühlt werden (< 7 °C).



CCP 5 - Temperatur und Qualität von Fett oder Frittierfett

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur und Qualität von Fett oder Frittierfett	+ C: zu hohe Temperatur + C: zeitlicher Abstand zu lange zwischen Öl/-oder Fettwechsel	Temperatur von Frittierfett/-öl: gesetzliche festgelegte Höchsttemperatur 180°C, empfohlene Höchsttemperatur 175°C Einhalten der vorgesehenen Häufigkeit zum Erneuern des Frittierfetts bzw. Frittieröls	Regelmäßig die Temperatur von Frittierfett/-öl messen. Kontrolle der Temperatur von Frittierfett/-öl bei jeder Verwendung, falls die Fritteuse nicht täglich gebraucht wird. Halten Sie die festgelegte Häufigkeit ein, innerhalb derer das Fett/Frittieröl ersetzt werden muss.	Falls die Fritteuse nicht defekt ist: <ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur einstellen und falls verfügbar Öl/Fett mit einem Schnelltest testen. Falls der Anteil an polaren Bestandteilen zu hoch ist (GPF (Gesamtpolarfraktion) > 25%), muss das Öl/Fett ausgetauscht werden. Fett/Öl austauschen Produkte, die in schlechtem Fett/Öl gegart wurden Bei defekter Fritteuse: einen Techniker verständigen. Nach Reparatur muss die Fritteuse gereinigt werden, bevor sie erneut gebraucht wird. Zusatzausbildung von Personal: Überwachungsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



CCP 7 – Abkühlung von heißen Lebensmitteln vor der gekühlten Lagerung

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Zeit und Temperatur bei der Abkühlung von heißen Lebensmitteln vor der gekühlten Lagerung	x M: zu langsame Abkühlung X M: zu hohe Temperatur	Abkühlung von 60 °C auf 10 °C (Kerntemperatur) in maximal 2 Stunden Nach 24 Stunden: T° max. definiert in Tabelle 1 des praktischen Handbuchs	Stichprobenartige Kontrolle der erforderlichen Zeit zur ausreichenden Abkühlung der Produkte, besonders bei risikobehafteten Produkten oder schwierig abzukühlenden Produkten (z. B. mit großem Volumen)	Ermitteln betroffener Produkte Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten Anpassen der Abkühlungsmethode derart, dass die Produkte schneller abgekühlt werden können: z. B. je nach Art der Produkte, indem sie unter fließendes Wasser oder in Eiswasser gelegt, in kleinere Portionen aufgeteilt, gut gemischt werden usw. Einen Schnellkühler installieren Verringern Sie die Aufbewahrungsdauer des Produkts, indem Sie beispielsweise die betroffenen Produkte schneller verarbeiten Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Anwendung geeigneter Produktionsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 1 - Eingang				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Eingang	+ CPM: beschädigte Verpackung + M: Kreuzkontamination x M: Überschreitung der Aufbewahrungsdauer	Verpackung sauber und nicht beschädigt Produkte frisch Produkte haben ihr Haltbarkeitsdatum nicht überschritten	Stichprobenartige Sichtkontrolle der Verpackung beim Eingang Stichprobenartige Frischekontrolle der Produkte beim Eingang Stichprobenartige Kontrolle des Haltbarkeitsdatums der Produkte beim Eingang	Produkte bei der Lieferung zurückweisen Abweichungen dem Lieferanten mitteilen Den Lieferanten fragen, welche Handlungen er unternommen hat, um zu vermeiden, dass sich das Problem wiederholt Kontrollieren der Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Handlungen, z. B. durch häufigere Eingangskontrolle beim betroffenen Lieferanten

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C : Chemische Gefahr/P : Physikalische Gefahr/M : Mikrobiologische Gefahr



AP 4 – Aufwärmen oder regenerieren der Produkte				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Zeiten und Temperatur beim Aufwärmen oder der Regenerierung der Produkte	x M: réchauffement trop lent x M: température trop basse	Réchauffer au minimum à 60°C pendant 1 heure maximum	Stichprobenartige Kontrolle der erforderlichen Zeit zur ausreichenden Aufwärmung der Produkte, besonders bei risikobehafteten Produkten oder schwierig aufzuwärmenden Produkten	Erhöhen der Temperatur des zum Aufwärmen verwendeten Geräts, Verlängern der Aufwärmzeit oder Verringern der Mengen Falls am zum Aufwärmen verwendeten Gerät ein Defekt auftritt: einen Techniker verständigen Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Anwendung geeigneter Produktionsmethoden.

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C : Chemische Gefahr/P : Physikalische Gefahr/M : Mikrobiologische Gefahr



AP 5 - Verunreinigung von Rohstoffen durch Allergene während der Lagerung oder der Herstellung

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Verunreinigung von Rohstoffen durch Allergene während der Lagerung oder der Herstellung	+ C: Kreuzkontamination Allergene	Abwesenheit von Allergenen, die keine Zutaten sind	Ständige Aufmerksamkeit für eine mögliche Kreuzkontamination von Allergenen während der Lagerung oder der Herstellung	<p>Falls eine Kreuzkontamination nicht zu vermeiden ist, potenziell kontaminierte Produkte kennzeichnen und den Verbraucher darüber informieren</p> <p>Vermeiden der Kreuzkontamination durch:</p> <p>Revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen der Verfahren in Verbindung mit der Reinigung der Arbeitsgeräte • Überprüfen der Produktionsabfolge, damit die Kontamination durch restliche Allergene vermieden wird • ... <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Arbeitsanweisungen (Wichtigkeit, Reihenfolge der Produkte usw.) und das Reinigungsverfahren</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 7 – Aufbewahrungsdauer von verderblichen Produkten während der Lagerung und dem Verkauf				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Überschreiten der Aufbewahrungsdauer von leicht verderblichen Produkten	x M: Überschreitung der Aufbewahrungsdauer	<p>Produkte, die ihre Haltbarkeitsdauer nicht überschritten haben</p> <p>Kalte Backwaren: Für „frische“ Backwaren möglichst Halbfertigerzeugnisse verwenden, die am Produktionstag zubereitet wurden (z. B. saure Sahne)</p> <p>Gekühlte Lagerung von Rohmilch bei 6 °C: Für die Zubereitung von Rohmilcherzeugnissen: maximal 48 Stunden</p> <p>Für die Zubereitung von wärmebehandelten Erzeugnissen: maximal 72 Stunden</p> <p>Lagerung von frischen Eiern aus Ihrer eigenen Produktion: zu verwenden bis maximal 28 Tage nach dem Legedatum</p> <p>Hackfleisch</p> <p>Fleischstücke innerhalb von 24 Std. verarbeiten. Vakuumverpacktes Fleisch innerhalb von 10 Tagen oder nach dem Öffnen der Verpackung innerhalb von 24 Std. verarbeiten: innerhalb von 48 Stunden nach der Herstellung verkaufen</p>	Tägliche Kontrolle von Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum der Produkte	<p>Produkte, deren Verbrauchsdatum abgelaufen ist, zusammen mit dem Abfall entsorgen</p> <p>Zusatzausbildung von Personal: Überwachungsmaßnahmen</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C : Chemische Gefahr/P : Physikalische Gefahr/M : Mikrobiologische Gefahr





