

Gefahren und Risiken (Hazard Analysis)

Gefahr oder Risiko?

Gefahr
= bestehend

Eine Bedrohung, die eintreten kann

Risiko
= beeinflussbar

Die Wahrscheinlichkeit, dass die Bedrohung eintritt, kann abgeschätzt und beeinflusst werden.

Dabei helfen:

- Kenntnis und Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften
- Instruktionen/Schulungen
- Anweisungen
- Checklisten
- Kontrollen
- Einwandfreies Material

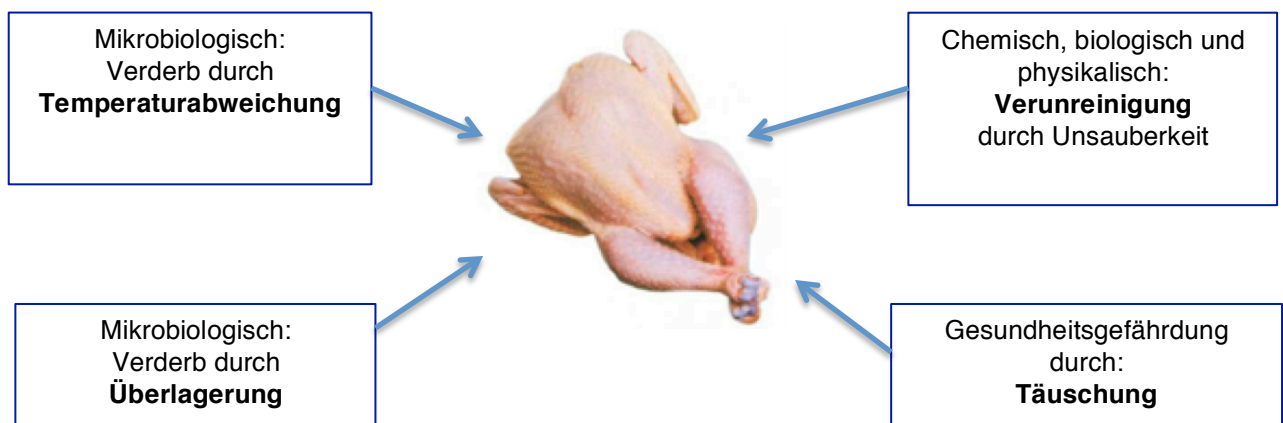
Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln

Die Gefahr für die Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten droht durch

- (mikro-) biologische
- chemische
- physikalische **Verunreinigungen von Lebensmitteln.**

Wenn wir Lebensmittel lagern, verarbeiten, zubereiten, transportieren und abgeben, können Verunreinigungen in jedem Prozessschritt auftreten. Es gilt, entlang der Herstellungskette die Gefahr und deren Ursachen zu identifizieren und aufzulisten.

Aber auch **unsachgemässe Information und Täuschung** kann die Gesundheit der Konsumenten gefährden.



Risiko bewerten

Für jeden Prozessschritt, den ein Lebensmittel durchläuft, ist die Höhe des Risikos festzulegen, d.h., die Wahrscheinlichkeit, dass die Gefahr eintreten und dadurch eine Gesundheitsgefährdung darstellen kann.

- *Hohes Risiko: Laufende, tägliche Überwachung
- **Mittleres Risiko: regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung
- ***Geringes Risiko: regelmässige, mindestens monatliche Überwachung

Kritische Kontroll- bzw. Lenkungspunkte bestimmen (CCP/LP)

Überall dort, wo das Risiko besteht, dass eine Gefahr eintreten kann, ist zu definieren, welche Massnahmen zu treffen sind, um das Eintreten einer potentiellen Gefahr zu verhindern oder zumindest auf ein akzeptables Minimum zu reduzieren.

Gefahr	CCP/LP	Massnahmen (Beispiele)
Verunreinigung durch Unsauberkeit	Schutz	Mitarbeiterhygiene Betriebshygiene (Infrastruktur, Reinigung) Prozesse: Verpackung/Trennung/ Schutzvorrichtungen
Verderb durch Temperaturabweichungen	Temperatur	Prozesse: Kühl- und Tiefkühl- temperaturen Auftauen, Erhitzen, Heisshalten, Abkühlen
Verderb durch Überlagerung	Zeit	Prozesse: Qualitäts- und Lagerkontrollen Haltbarkeitsangaben/Dateirungen Fifo (First in-first out)
Täuschung durch fehlende/falsche Information	Deklaration	Lieferscheine/Etiketten Rezepturen/Verzeichnis Allergene Speise- und Getränkekarte Eichungen Plakat Jugendschutz