**Gefahren und Risiken (Hazard Analysis)**

**Gefahr oder Risiko?**

Risiko  
= beeinflussbar

Gefahr  
= bestehend

Eine Bedrohung, die eintreten kann 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

* biologische
* chemische
* physikalische **Verunreinigungen von Lebensmitteln**.

Wenn wir Lebensmittel lagern, verarbeiten, zubereiten, transportieren und abgeben, können Verun-reinigungen 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.

Chemisch, biologisch und physikalisch:  
**Verunreinigung**   
durch Unsauberkeit

biologisch:

Verderb durch

**Temperaturabweichung**



Gesundheitsgefährdung durch:

**Täuschung**

biologisch:

Verderb durch

**Überlagerung**

**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.

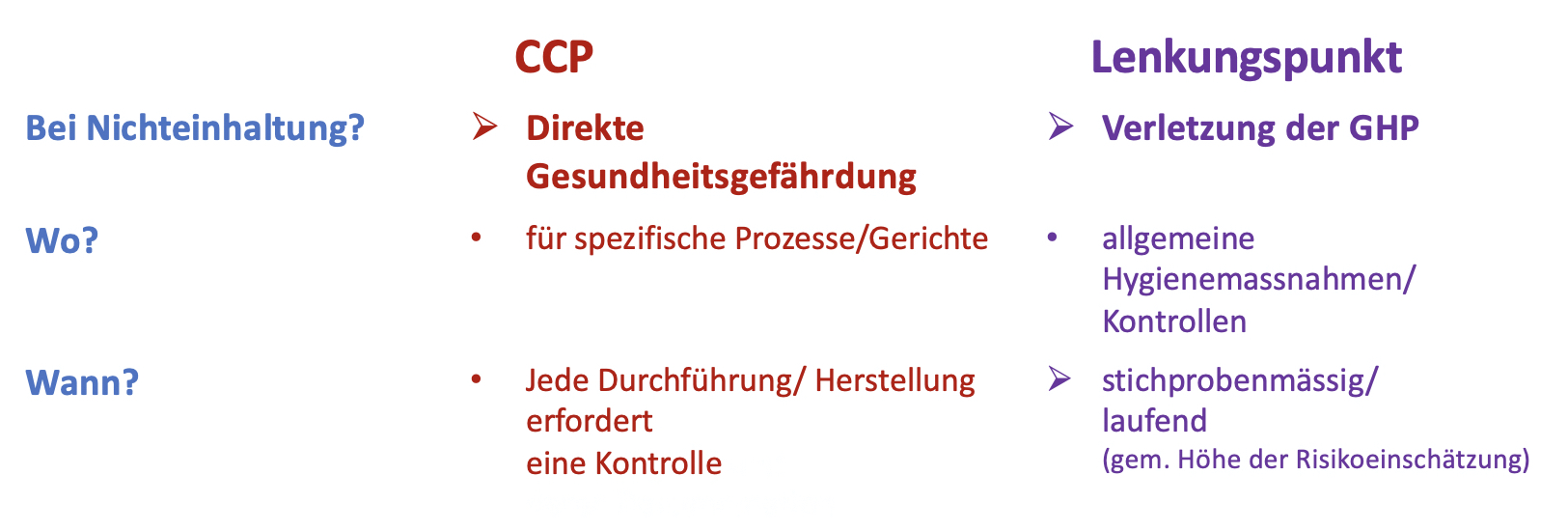
|  |  |
| --- | --- |
| \*Hohes Risiko: | Laufende, tägliche Überwachung |
| \*\*Mittleres Risiko: | regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung |
| \*\*\*Geringes Risiko: | regelmässige, mindestens monatliche Überwachung |

**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 |

**Unterscheidung kritische Kontrollpunkte (CCPs) bzw. Lenkungspunkte (LPs)**



Ein Bild, das Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung