

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

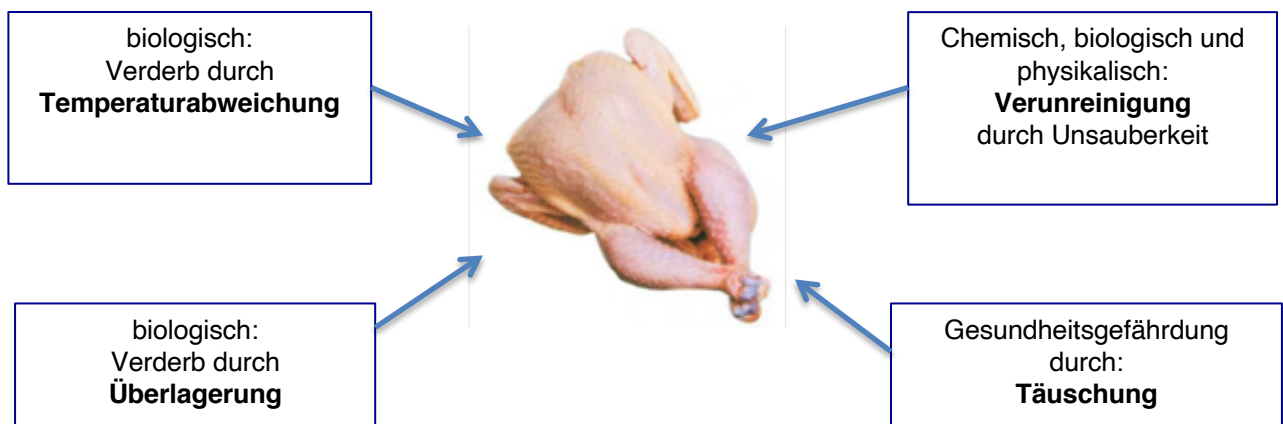
Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln

Die Gefahr für die Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten droht durch

- 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 |

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

| | CCP | Lenkungspunkt |
|-----------------------------|---|---|
| Bei Nichteinhaltung? | ➤ Direkte Gesundheitsgefährdung | ➤ Verletzung der GHP |
| Wo? | • für spezifische Prozesse/Gerichte | • allgemeine Hygienemassnahmen/ Kontrollen |
| Wann? | • Jede Durchführung/ Herstellung erfordert eine Kontrolle | ➤ stichprobenmässig/ laufend (gem. Höhe der Risikoeinschätzung) |

ENTSCHEIDUNGSBAUM (BEISPIEL)

| Prozess | Gefahrenart | | Ursache | Risiko | | | Ergebnis | | Kontrolle: |
|--------------|--|-------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| | | | | hoch | mittel | tief | CCP | LP | |
| Warenannahme | biologisch | Verderb | Temperaturabweichung | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Temperatur – Kühlung/Tiefkühlung |
| | biologisch | Verderb | Überlagerung | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Zeit – Qualität (sensorisch) MH-Datum, V-Datum |
| | biologisch chemisch physikalisch | Verunreinigung | Unsauberkeit | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Schutz – optische Sauberkeit – Zustand Verpackung – LM-echtes Material – keine Schädlingsspuren |
| | allg. | mangelhafte Auskunft | Täuschung | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Deklaration – Sachbezeichnung – Tierart/Herkunft, Produktionsland/-art – Zutaten/Allergene – Hinweise LDV – Warenlos |