# Gefahrenanalyse/CCPs

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess** | **Gefahr** | **Ursache/n** | **Risiko 🡫**\*/\*\*/\*\*\* | **CCP/Lenkungspunkt** | **Massnahme/Kontrolle** | **Dokumentation** |
| Organisation Betrieb | Gesundheitsgefährdung durch verunreinigte Lebensmittel | Unsauberkeit |  | Schutz | Reinigung/DesinfektionBaulicher Unterhalt, WartungenZutrittsregelungSchulungenHACCP-SystemVerifikation System Laboranalyseninterne/externe Kontrollen | Reinigungs- und Desinfektionspläne und Kontrolllisten/VRAWartungslisten/RapporteSchulungskontrollenHACCP-konzeptLaborberichteInspektionsberichte |
| Gesundheitsgefährdung durch überlagerte/falsch gelagerte Lebensmittel | Temperatur-abweichung/Überlagerung |  | TemperaturZeit |
| Täuschung | fehlende/falsche Information/Deklaration |  | Deklaration | Rückverfolgbarkeit Deklaration | LieferantenverzeichnisLieferantenvereinbarungenAngebotskarten |
| Einkauf/Warenannahme | Verunreinigung  | mangelhafte Verpackung |  | Schutz | Zustand Gebinde/ Verpackungen | Anweisung/Kontrolllisten für die WarenannahmeLieferscheine/BegleitpapiereEtiketten |
| Verderb | Temperatur-abweichung |  | Temperatur | Kühl-/Tiefkühl-Temperaturen  |
| Verderb | Überlagerung |  | Zeit | Qualität/Datierung/ Haltbarkeit |
| Täuschung  | fehlende/falsche Deklaration |  | Deklaration | Sachbezeichnung/Zusammensetzung/Allergene/Herkunft |
| Lagerung(Kühl-, Tiefkühl-, Trockenlager) | Verunreinigung  | mangelhafte Verpackung |  | Schutz | Sauberkeit/ Trennung/Verpackungen/Schädlinge | Anweisung/Kontrolllisten für Kühl-/, Tiefkühllager, Economat |
| Verderb | Temperatur-abweichung |  | Temperatur | Temperaturen Kühlanlagen und Tiefkühler |
| Verderb | Überlagerung |  | Zeit | Qualität der Frischprodukte/Datierung/Haltbarkeit/FIFO |
| Täuschung  | fehlende/falsche Deklaration |  | Deklaration | Beschriftung/Inhaltsangaben |
|  | \*Hohes Risiko = CCP\*\*Mittleres Risiko = LP\*\*\*Geringes Risiko = LP | Laufende, tägliche Überwachungregelmässige, mindestens wöchentliche Überwachungregelmässige, mindestens monatliche Überwachung |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess** | **Gefahr** | **Ursache/n** | **Risiko 🡫**\*/\*\*/\*\*\* | **CCP/Lenkungspunkt** | **Massnahme/Kontrolle** | **Dokumentation** |
| Produktion/Fertigung | Verunreinigung  | Unsauberkeit |  | Schutz | SauberkeitTrennung/VerpackungSchöpfwerkzeuge | Anweisung/Kontrolllisten für die Produktion/Fertigung Anweisung kritische SpeisenFarbsystem Schneidebretter |
| Verderb | Temperatur-abweichungen |  | Temperatur | Auftauen/Erhitzen/Heiss-halten/Abkühlen/Zwischen-lagern |
| Verderb | Überlagerung |  | Zeit | Qualität/Datierung und Haltbarkeit, Bereithaltungszeiten |
| Täuschung  | fehlende/falsche Deklaration |  | Deklaration | Sachbezeichnung, Zusammensetzung/Rezepturen, Allergene, Herkunft |
| Transporte | Verunreinigung  | mangelhafte Verpackung |  | Schutz | Zustand Gebinde/Verpackungen | Anweisung/Kontrolllisten für Transporte |
| Verderb | Temperatur-abweichung |  | Temperatur | Kühl-/Tiefkühl-Temperaturen  |
| Verderb | Überlagerung |  | Zeit | Qualität/Datierung |
| Täuschung  | fehlende/falsche Deklaration |  | Deklaration | Sachbezeichnung/Zusammensetzung/Allergene/Herkunft |
| Abgabe/Verkauf | Verunreinigung  | mangelhafte Verpackung, Kontamination durch Personen |  | Schutz | Sauberkeit/VerpackungSchutzvorrichtungenSchöpfwerkzeug | Anweisung/Kontrolllisten für die Abgabe/VerkaufSpeise- und GetränkekartePlakat Jugendschutz Merkblatt Allergene |
| Verderb | Temperatur-abweichung |  | Temperatur | Temperatur bei Lagerung, Kühl- und Heisshaltung |
| Verderb | Überlagerung |  | Zeit | Qualität/Datierung und Haltbarkeit, Bereithaltungszeiten |
| Täuschung  | fehlende/falsche Deklaration |  | Deklaration | SachbezeichnungZusammensetzung/HerkunftAllergene, JungendschutzEichungen/MengenangabenWerbung |
|  | \*Hohes Risiko = CCP\*\*Mittleres Risiko = LP\*\*\*Geringes Risiko = LP | Laufende, tägliche Überwachungregelmässige, mindestens wöchentliche Überwachungregelmässige, mindestens monatliche Überwachung |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess** | **Gefahr** | **Ursache/n** | **Risiko 🡫**\*/\*\*/\*\*\* | **CCP/Lenkungspunkt** | **Massnahme/Kontrolle** | **Dokumentation** |
| Verwertung | Verunreinigung  | mangelhafte Verpackung |  | Schutz | Sauberkeit/Verpak-kung | Anweisung für die VerwertungKontrolllisten Lagerung |
| Verderb | Temperatur-abweichung |  | Temperatur | Temperaturen Kühlanlagen und Tiefkühler |
| Verderb | Überlagerung |  | Zeit | Datierung/Haltbarkeit/FIFO |
| Täuschung  | fehlende/falsche Deklaration |  | Deklaration | Beschriftung/Inhaltsangaben |
| Entsorgung | Verunreinigung | Kreuzkontamina-tion durch Abfälle |  |  | AbfallmanagementAbwassermanagement | Merkblatt EntsorgungListe der Abnehmer |
| Betriebshygiene | Verunreinigung  | Kreuzkontamina-tion durch verunreinigte Oberflächen, Maschinen, Werk-zeuge |  | Schutz | ReinigungskonzeptWartung/Unterhalt,SchädlingsmanagementGeschirrpflegeWäscheversorgung | Reingungspläne/ Kontrolllisten VRA (Verfahrens- und Reinigungs-anweisungen für kritische Geräte)SchädlingsrapporteWartungsverträge |
| Personalhygiene | Verunreinigung  | Kontamination durch unhygienisches Verhalten; Gefahr von Krankheitsüber-tragung |  | Schutz | Körperhygiene/Händehygiene, KleidungUmgang mit Verletzungen/Meldepflicht bei KrankheitenSchulungen | Merkblatt Mitarbeiterhygiene |
|  | \*Hohes Risiko = CCP\*\*Mittleres Risiko = LP\*\*\*Geringes Risiko = LP | Laufende, tägliche Überwachungregelmässige, mindestens wöchentliche Überwachungregelmässige, mindestens monatliche Überwachung |  |