# Gefahrenanalyse/CCPs

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess** | **Gefahr** | **Ursache/n** | **Risiko 🡫** \*/\*\*/\*\*\* | **CCP/ Lenkungspunkt** | **Massnahme/ Kontrolle** | **Dokumentation** | |
| Organisation Betrieb | Gesundheitsgefährdung durch verunreinigte Lebensmittel | Unsauberkeit |  | Schutz | Reinigung/Desinfektion  Baulicher Unterhalt, Wartungen  Zutrittsregelung  Schulungen  HACCP-System  Verifikation System  Laboranalysen  interne/externe Kontrollen | Reinigungs- und Desinfektionspläne und Kontrolllisten/VRA  Wartungslisten/Rapporte  Schulungskontrollen  HACCP-konzept  Laborberichte  Inspektionsberichte | |
| Gesundheitsgefährdung durch überlagerte/falsch gelagerte Lebensmittel | Temperatur-abweichung/ Überlagerung |  | Temperatur  Zeit |
| Täuschung | fehlende/falsche Information/ Deklaration |  | Deklaration | Rückverfolgbarkeit  Deklaration | Lieferantenverzeichnis  Lieferantenvereinbarungen  Angebotskarten | |
| Einkauf/ Warenannahme | Verunreinigung | mangelhafte Verpackung |  | Schutz | Zustand Gebinde/ Verpackungen | Anweisung/Kontrolllisten für die Warenannahme  Lieferscheine/Begleitpapiere  Etiketten | |
| 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 Überwachung  regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung  regelmässige, mindestens monatliche Überwachung | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess** | **Gefahr** | **Ursache/n** | **Risiko 🡫** \*/\*\*/\*\*\* | **CCP/ Lenkungspunkt** | **Massnahme/Kontrolle** | **Dokumentation** | |
| Produktion/ Fertigung | Verunreinigung | Unsauberkeit |  | Schutz | Sauberkeit Trennung/Verpackung Schöpfwerkzeuge | Anweisung/Kontrolllisten für die Produktion/Fertigung  Anweisung kritische Speisen  Farbsystem 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/Verpackung  Schutzvorrichtungen Schöpfwerkzeug | Anweisung/Kontrolllisten für die Abgabe/Verkauf  Speise- und Getränkekarte  Plakat 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 | Sachbezeichnung  Zusammensetzung/Herkunft Allergene, Jungendschutz  Eichungen/Mengenangaben  Werbung |
|  | \*Hohes Risiko = CCP  \*\*Mittleres Risiko = LP  \*\*\*Geringes Risiko = LP | | | Laufende, tägliche Überwachung  regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung  regelmässige, mindestens monatliche Überwachung | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess** | **Gefahr** | **Ursache/n** | **Risiko 🡫** \*/\*\*/\*\*\* | **CCP/ Lenkungspunkt** | **Massnahme/Kontrolle** | **Dokumentation** |
| Verwertung | Verunreinigung | mangelhafte Verpackung |  | Schutz | Sauberkeit/Verpak-kung | Anweisung für die Verwertung Kontrolllisten 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 |  |  | Abfallmanagement  Abwassermanagement | Merkblatt Entsorgung Liste der Abnehmer |
| Betriebshygiene | Verunreinigung | Kreuzkontamina-tion durch verunreinigte Oberflächen, Maschinen, Werk-zeuge |  | Schutz | Reinigungskonzept  Wartung/Unterhalt,  Schädlingsmanagement  Geschirrpflege  Wäscheversorgung | Reingungspläne/ Kontrolllisten  VRA (Verfahrens- und Reinigungs-anweisungen für kritische Geräte) Schädlingsrapporte Wartungsverträge |
| Personalhygiene | Verunreinigung | Kontamination durch unhygienisches Verhalten;  Gefahr von Krankheitsüber-tragung |  | Schutz | Körperhygiene/ Händehygiene, Kleidung  Umgang mit Verletzungen/  Meldepflicht bei Krankheiten  Schulungen | Merkblatt Mitarbeiterhygiene |
|  | \*Hohes Risiko = CCP  \*\*Mittleres Risiko = LP  \*\*\*Geringes Risiko = LP | | | Laufende, tägliche Überwachung  regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung  regelmässige, mindestens monatliche Überwachung | |  |