



- 1. Betriebsbeschreibung und Einleitung HACCP 2
 - Vollmacht zum Verantwortlichen des Lebensmittelbetriebes 3
 - Mitarbeiter/innen mit Funktionen und Verantwortlichkeiten 3
 - Mitarbeiter/innen mit Funktionen und Verantwortlichkeiten 5
 - Protokoll zur Kontrolle des Gesundheitszustandes 7
 - Risikoanalyse/Gefahrenidentifikation 9
 - Arbeitsschrittbezogene Gefahren 9
 - Zusammenfassung der individuellen kritischen Kontrollpunkte (CCP) 10
 - Laufende Überwachung und Dokumentation des Systems 11
 - Massnahmenkatalog zur guten Herstellungspraxis 12
 - Massnahmenkatalog für die gute Hygienepraxis: 12
 - Ergänzende Hinweise zu möglichen Risiken bei verschiedenen Arbeitsschritten bzw. Rohstoffen 13
- 2. HACCP Konzept 14
 - „Monitoring“ Darstellung der CCP's 14
 - 2.1 Lieferant/Warenannahme 15
 - 2.1.2 Lieferant/Warenannahme 16
 - 2.2.1 Lagerung 17
 - 2.2.2 Lagerung 18
 - Merkblatt: Lagertemperaturen 19
 - Maximale Transport – und Lagertemperaturen von Lebensmitteln 19
 - Merkblatt: Lagerdauer von Lebensmitteln 20
 - Kühlraum: Fleischkühlhaus 20
 - Kühlraum: Patisseriekühlhaus 21
 - Kühlraum: Vorfertigungskühlhaus 22
 - Kühlraum: Salatkühlhaus/Milchkühlhaus 23
 - Kühlraum: Tiefkühler 24
 - Kühlraum: Gemüse Kühlhaus/Kühlhaus hinten 25
 - 2.3.1 Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln 26
 - 2.3.2 Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln 27
 - Auftauen von verzehrfertigen Speisen 27
 - 2.4.1 Bearbeitung von Lebensmitteln 28
 - 2.4.2 Bearbeitung von Lebensmitteln 29
 - 2.4.3 Bearbeitung von Lebensmitteln 30
 - Merkblatt - Produktanalyse 31
 - 2.5 Garen von Lebensmitteln 32
 - Massnahmen für eine sichere Produktion von vorgekochten Teigwaren/Reis 33
 - 2.6 Kühlung 34
 - 2.7 Wiedererhitzen und Warmhalten von Speisen 34
 - 2.8.1 Service/Catering 35
 - 2.8.2 Service/Catering 36
 - 2.9 Restenverwertung 36
 - 2.10 Entsorgung 37
 - 2.11 Casserolle 37
- 3. Reinigung und Desinfektion 38
- 4. Mitarbeiterschulung 38
- 7. Gästrekclamationen 39
- 8. Lieferantenvereinbarung 41
 - Richtlinien für Lebensmittellieferanten 41
- 9 Konzessionskopien (Speisereste, Altöl) 42
- 10 Inspektionsberichte (Kanton/Eurofins) 42
 - Kanton 43
 - Eurofins 43
 - Ecolab 43
- 11 Verschiedenes / Gesetze / Merkblätter 43

[#Inhaltsverzeichnis](#)



1. Betriebsbeschreibung und Einleitung HACCP

Betrieb	Mövenpick Hotel Egerkingen
Verantwortliche Person, Direktor
	Mövenpick Hotel Egerkingen Höhenstrasse 12 4622 Egerkingen
Datum der Betriebsangaben	10. Mai 2011
Telefon Geschäft	+41 (62) 3891919
Fax Geschäft	+41 (62) 3891929

Ansprechperson seitens der Stadt/Kanton	Name, Vorname Kantonale Lebensmittelkontrolle Musterstrasse 2 0000 Musterstadt Tel. +41 (00) 0000000 Fax +41 (00) 0000000 Kanton Solothurn Lebensmittelkontrolle
---	--

Hygieneberatung	Labor/Firma - Geschäftsführer- Berater für Lebensmittelsicherheit Musterstrasse, Postfach 0000 Musterstadt Link online... Phone: +41 (00) 0000000 Fax: +41 (00) 0000000 Mobile: +41 (00) 0000000
-----------------	---

Angebot	Mövenpick Restaurant: Mövenpick Spezialitäten und internationale Küche Ciao Restaurant: Spaghetti und Pasta Gerichte Carlsberg Bar: Cocktails, Drinks, Snacks Bankett/Seminar: Essen und Getränke nach Absprache
Kundensegment	Gäste aus der Region sowie Seminar-Hotelgäste des Hauses.

[#Inhaltsverzeichnis](#)



Vollmacht zum Verantwortlichen des Lebensmittelbetriebes

Der Verantwortliche Herr/Frau....., geboren in

am 00.00.00, wohnhaft in

Inhaber/in – rechtlicher Vertreter des Lebensmittelbetriebes
Mövenpick Hotel Egerkingen, 4622 Egerkingen, Höhenstrasse 12,

BEVOLLMÄCHTIGT

Mitarbeiter/innen mit Funktionen und Verantwortlichkeiten

nachstehend auf Blatt 4 und 5 des HACCP Konzept

die Aufgaben, welcher der/die Verantwortliche des Lebensmittelbetriebes laut den geltenden gesetzlichen Bestimmungen innehat, im obgenannten Betrieb wahrzunehmen.

Man erklärt, dass die Bevollmächtigten

- a) darüber in Kenntnis ist, dass er für die hygienisch einwandfreie Abwicklung der Arbeitsabläufe im Lebensmittelbereich garantieren muss;
- b) verpflichtet ist, die Dokumentation betreffend die Eigenkontrolle gemäß Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes zu erstellen, diese fortlaufend zu führen und den Überwachungsorganen zur Einsicht zur Verfügung zu halten;
- c) über eine bereichsbezogene Führungs- und Entscheidungsautonomie (auch in finanzieller Hinsicht) verfügt;
- d) über seine/ihre Aufgaben und die diesbezügliche Verantwortung informiert ist;
- e) darüber informiert ist, dass er/sie als Verantwortliche/r für Hygiene und Durchführung der Eigenkontrolle im Betrieb rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

Im Falle von Verwaltungsübertretungen haftet der Betriebsinhaber solidarisch mit dem Bevollmächtigten.

Prozessmanagement

HACCP Konzept.docx



[#Inhaltsverzeichnis](#)



Mitarbeiter/innen mit Funktionen und Verantwortlichkeiten

		Datum
Mövenpick Hotel Egerkingen Höhenstrasse 12 4622 Egerkingen		
Warenannahme Food Küche Gebinde Datierung Frische/Qualität/Zustand Kühllhaltung	Küchenchef
Warenannahme Food Economat Gebinde Datierung Qualität/Zustand	Einkäufer
Warenannahme Non Food/Beverage Gebinde Datierung Zustand	Einkäufer
Temperaturkontrolle Küche Kühlhäuser Kühlschränke Tiefkühler	Küchenchef
Temperaturkontrolle Büffet/Restaurant Kühlschränke Eistruhe	Restaurantleiter
Temperaturkontrolle Seminar/Bankett Kühlschränke	Frontleiter
Temperaturkontrolle Einkauf Abfallfrigor	Einkäufer
Fleischdeklaration Aushang Restaurant	Küchenchef
Karte	F&B
Speisereste/Müllentsorgung Küche	Küchenchef
Einkauf /Gekühlte Abfälle	Einkäufer

[#Inhaltsverzeichnis](#)



		Datum
<p>Reinigung Küche/Stewarding Küchenchef</p> <p>Einhaltung/Kontrolle Reinigungspläne Vollständigkeit der Checklisten Durchführung der festgelegten Massnahmen</p>		<p>.....</p>
<p>Reinigung Büffet/Restaurant Restaurantleiter</p> <p>Einhaltung/Kontrolle Reinigungspläne Vollständigkeit der Checklisten Durchführung der festgelegten Massnahmen</p>		<p>.....</p>
<p>Reinigung Seminar/Bankett Frontleiter</p> <p>Einhaltung/Kontrolle Reinigungspläne Vollständigkeit der Checklisten Durchführung der festgelegten Massnahmen</p>		<p>.....</p>
<p>Reinigung Einkauf Einkäufer</p> <p>Einhaltung/Kontrolle Reinigungspläne Vollständigkeit der Checklisten Durchführung der festgelegten Massnahmen</p>		<p>.....</p>
<p>Verfahrens- und Kontrollanweisungen Qualitäts Manager</p> <p>Verantwortung Ordnerkontrolle Datenblätter</p>		<p>.....</p>
<p>Technischer Unterhalt Unterhaltschef</p> <p>Instandhaltung der Fugen und Dichtungen Sauberkeit der Technik und Geräte Einhaltung der Arbeitssicherheit Schweinefutter/Abholungskonzession</p>		<p>.....</p>
<p>Alle Unterschriebenen haben zur Kenntnis genommen:</p> <p>a) dass sie für die hygienisch einwandfreie Abwicklung der Arbeitsabläufe im Lebensmittelbereich garantieren müssen;</p> <p>b) verpflichtet, die Dokumentation betreffend die Eigenkontrolle gemäß Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes zu erstellen, diese fortlaufend zu führen und den Überwachungsorganen zur Einsicht zur Verfügung zu halten;</p> <p>c) über eine bereichsbezogene Führungs- und Entscheidungsautonomie (auch in finanzieller Hinsicht) verfügt;</p> <p>d) über ihre Aufgaben und die diesbezügliche Verantwortung informiert sind;</p> <p>e) darüber informiert sind, dass sie als Verantwortliche für Hygiene und Durchführung der Eigenkontrolle im Betrieb rechtlich zur Verantwortung gezogen werden können.</p> <p>Im Falle von Verwaltungsübertretungen haftet der Betriebsinhaber solidarisch mit den Verantwortlichen.</p>		

[#Inhaltsverzeichnis](#)



Protokoll zur Kontrolle des Gesundheitszustandes

des/der Inhabers/in des Gesundheitsausweises

Der Inhaber des Gesundheitsausweises, Herr/Frau _____,

geboren am _____ in _____

erklärt sich hiermit bereit, dem Verantwortlichen für die Eigenkontrolle mitzuteilen, sollte er Anzeichen von Krankheiten, welche über Lebensmittel übertragen werden können, aufweisen (z.B. infizierte Wunden, Abszesse, Durchfall, Infektionen der Atemwege).

Datum _____

Unterschrift des Inhabers des Gesundheitsausweises _____

Im Falle obengenannter Mitteilungen verpflichtet sich der Verantwortliche für die Eigen

kontrolle, Herr/Frau _____,

geboren am _____ in _____

geeignete Maßnahmen zur Vermeidung einer Übertragung von Krankheitserregern über die Lebensmittel zu treffen.

Derartige Maßnahmen können sein:

- a) Entfernung des Bediensteten vom Arbeitsplatz, wo er eine Ansteckungsgefahr darstellen kann;
- b) eventuelle Zuweisung eines Aufgabenbereiches ohne Infektionsrisiko;
- c) Festlegung einiger Kriterien zur Wiedereinsetzung des Bediensteten am ursprünglichen Arbeitsplatz.

Datum _____

Unterschrift des/der Verantwortlichen für die Eigenkontrolle _____

[#Inhaltsverzeichnis](#)



HACCP – Konzept

Das HACCP Konzept sieht vor allem vor, dass die Betriebe verpflichtet sind, eigene betriebsinterne Kontrollen zur Überwachung der Qualität der dort hergestellten oder verwendeten Lebensmittel vorzunehmen. Des weiteren sollen diese Kontrollen dazu dienen, eine eventuelle Gefährdung der Lebensmittel durch Verunreinigungen zu verhindern.

Die Begriffe, deren Anfangsbuchstaben als Kürzel für HACCP verwendet werden, haben folgende Bedeutung:

H = Hazard steht für eine Gefährdung bzw. die Gefahr, die Gesundheit betreffend

A = Analysis. Dies steht dafür, dass Gefährdungen nicht nur erkannt sondern auch analysiert werden sollen.

C = Critical bedeutet übersetzt: kritisch. Er geht hier um kritische Umstände, die die Beherrschung der Lage beeinträchtigen können.

C = Control. Das zweite C in der Abkürzung steht für Kontrolle, Lenkung und Überwachung. Dies betrifft vor allem die Bedingungen, die in dem Unternehmen herrschen.

P = Point, also übersetzt: Punkt. Es geht hier um die einzelnen Stellen im gesamten Verarbeitungs- bzw. Herstellungsverfahren.

Am Anfang der Selbstkontrolle steht die Analyse und Identifizierung von möglichen Gefahrenquellen, die die Qualität des Lebensmittels beeinträchtigen können. Hierbei werden sämtliche Punkte, von der Anlieferung der Rohmaterialien über die Verarbeitung oder Herstellung bis hin zum Versand genau untersucht und durchleuchtet. Besonderes Augenmerk wird hier auf eventuelle gesundheitsgefährdende Faktoren wie biologische oder physikalische Einflüsse gelegt. Aber auch chemische Gefahren werden hier nicht außer Acht gelassen.

Als weiterer Punkt im HACCP Konzept werden nun die Stellen festgehalten, bei denen eine Gefährdung möglich ist. Hierzu zählt auch die Festlegung von Höchstwerten sowie kritischen Grenzwerten, sofern eine Belastung bzw. Gefährdung erkennbar ist. Sind diese identifiziert, werden geeignete Sicherheitsmaßnahmen sowie Kontrollmechanismen festgelegt, um eine Gefährdung weitestgehend ausschließen zu können. Abschließend erfolgt eine nochmalige Überprüfung der vorab festgelegten Vorgehensweise um sicherzustellen, dass diese nun allen Anforderungen entspricht. Zwar ist eine Dokumentation der Umsetzung des HACCP Konzeptes nicht zwingend vorgeschrieben, wird hier aber dringend empfohlen, da nach dem Lebensmittel Bedarfsgegenstandesgesetz (LMBG) diese Verpflichtung wiederum besteht, wonach Maßnahmen, die zur Eigenkontrolle vorgenommen werden, nachgewiesen werden müssen.



[#Inhaltsverzeichnis](#)

Risikoanalyse/Gefahrenidentifikation

Arbeitsschrittbezogene Gefahren

(Beurteilung des Vorhandenseins eines kritischen Kontrollpunktes – CCP- und Vorbeugemassnahme)

Arbeitsschritt	Gefahren	Vorbeugemassnahme	CCP
Wareneingang	Die angelieferten Lebensmittel können mit verschiedenen mikrobiologischen (z.B. Krankheitskeime), chemischen (z.B. Schimmelpilzgifte) und physikalischen Gefahren (z.B. Fremdkörper) behaftet sein	Auswahl von zuverlässigen Lieferanten Sporadische Überprüfung bei der Warenannahme in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"> Lagerbedingungen im Transportfahrzeug Zustand der Produkte Verfalls- und Mindesthaltbarkeitsdaten 	Prozess
Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln und Speisen (z.B: Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Muscheln, und ähnliches, Eier, vorgekochte Speisen, leicht verderbliche Konditoreiwaren)	Vermehrung von Krankheits- und Verderbskeimen und Bildung von Giftstoffen Verderb durch zeitliche Überlagerung Verunreinigung der Lebensmittel mit Krankheitskeimen durch unsachgemäße Lagerung	Kühlung von 0 bis +4 °C Kontrolle der Verfalls- und Mindesthaltbarkeitsdaten. Zuerst die Ware verbrauchen, die früher verfällt Getrennte Lagerung von rohen und verarbeiteten Speisen sowie deren Abdeckung	Prozess
Lagerung von Tiefkühlprodukten	Verderb durch unsachgemäße Lagertemperatur	Tiefkühlager bei mindestens -18 C	Prozess
Lagerung von haltbaren Lebensmitteln (z.B: Trockenprodukte/Teigwaren, Konserven, Getränke)	Verderb bei zeitlicher Überlagerung Schimmelpilzbildung durch feuchte Lagerräume Verunreinigung der Lebensmittel durch Vorratsschädlinge	Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten, Unversehrtheit der Verpackung Trockene und kühle Lagerbedingungen Geeignete Maßnahmen gegen das Eindringen von Vorratsschädlingen und evtl. Bekämpfung derselben	Prozess
Zubereitung von Speisen	Verunreinigung durch Personal, Arbeitsflächen und -geräte mit <ul style="list-style-type: none"> Krankheitskeimen Fremdkörpern Rückständen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln 	Personalhygiene, gute Herstellungspraxis, Reinigung und Desinfektion Regelmäßige Wartung der Maschinen und Arbeitsgeräte Sachgemäße Durchführung der Reinigung und Desinfektion	Prozess
Erhitzen Kochen und Braten von z. B. Fleisch, Geflügel, Fisch, Hackbraten	Überleben von Krankheitskeimen aufgrund unzureichender Gartemperatur bzw. Garzeit	Erreichen einer ausreichenden Gartemperatur und Garzeit	Prozess
Frittieren	Bildung von krebserregenden Stoffen durch den Verderb des Frittierfettes	Regelmäßige Überwachung der Qualität des Frittierfettes (mittels Schnelltest) Regelmäßige Überwachung des Frittiergerätes (Temperatur von 180° soll nicht überschritten werden)	Prozess
Abkühlen von Speisen	Vermehrung von Krankheitskeimen Bildung von Giftstoffen	Rasches Abkühlen der Speisen mit anschließender Kühlung bei max. +4 °C	Prozess
Warmhalten von Speisen	Vermehrung von Krankheitskeimen und Bildung von Giftstoffen bei Warmhalten von Speisen für länger als 2 Stunden	Warmhalten der Speisen bei Temperaturen von über +65°C wenn 2 Stunden überschritten werden	Prozess
Auftauen von Tiefkühlprodukten	Vermehrung von Krankheitskeimen	im Kühlschrank bei max. +4 °C auftauen rasches Auftauen (z. B. Mikrowelle oder fließendes kaltes Wasser)	Prozess

[#Inhaltsverzeichnis](#)



**Zusammenfassung der individuellen kritischen Kontrollpunkte (CCP)
Zur besseren Übersicht für den Betrieb**

Arbeitsschritt	CCP
Wareneingang	Prozess
Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln und Speisen	Prozess
Lagerung von Tiefkühlprodukten	Prozess
Lagerung von haltbaren Lebensmitteln	Prozess
Zubereitung von Speisen	Prozess
Erhitzen Kochen und Braten von Fleisch	Prozess
Fritieren	Prozess
Abkühlen von Speisen	Prozess
Warmhalten von Speisen	Prozess
Auftauen von Tiefkühlprodukten	Prozess

[#Inhaltsverzeichnis](#)



Laufende Überwachung und Dokumentation des Systems

Es werden zwei Begriffe unterschieden: „Monitoring“ und „Verifikation“.

„Monitoring“

bedeutet eine ständige Überwachung des CCP-Prüfverfahrens, welche, soweit als möglich, während der Produktion auf Fehler hinweist. Korrekturen und Massnahmen können sofort eingeleitet werden.

Das Monitoring-System ist dann ausreichend, wenn eine sichere Überwachung der festgelegten CCP-Massnahmen sicher gestellt und fortlaufend dokumentiert wird.

„Verifikation“

bedeutet, dass alle Massnahmen, Erhebungen oder Laboruntersuchungen, mit denen eine Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des HACCP-Konzeptes ermöglicht wird, zusammengefasst werden.

[#Inhaltsverzeichnis](#)



Massnahmenkatalog zur guten Herstellungspraxis

- es sollen qualitativ hochwertige und frische Rohstoffe von vertrauenswürdigen Produzenten verwendet werden;
- die Transportbedingungen für das Liefergut sollten stichprobenartig überprüft werden (Wareneingangskontrolle);
- gelagerte Lebensmittel sollten vor Verwendung auf Verfallsdatum und eventuelle Verderberscheinungen überprüft werden;
- Lebensmittel dürfen nicht direkt am Boden gelagert werden;
- Reinigungsmittel, Desinfiziermittel, Medikamente und Insektenvertilgungsmittel müssen von Lebensmitteln, Arbeitsgeräten und Verpackungsmaterialien strikt getrennt aufbewahrt werden;
- offene Lebensmittel müssen in geschlossenen Behältern, welche als „lebensmittelecht“ erlaubt sind, aufbewahrt werden;
- kühlpflichtige, leicht verderbliche Lebensmittel müssen rasch in die entsprechenden Kühlanlagen eingeordnet werden;
- in den Kühlanlagen müssen bereits gekochte und konsumfertige Speisen klar von rohen Lebensmitteln getrennt werden, um eine erneute Verunreinigung derselben zu vermeiden; vor allem Eier und Geflügelfleisch können krankmachende Keime enthalten;
- tiefgekühlte Lebensmittel müssen entweder schnell (Mikrowelle) oder im Kühlschrank aufgetaut werden; dabei darf die Auftauflüssigkeit nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen;
- bei der Herstellung von Speisen auf Ei-Basis, welche keinem ausreichenden Erhitzungsprozess unterzogen werden können, sollten pasteurisierte Eier verwendet werden;
- ausgehend von der Art des Lebensmittels, sollen für dessen Zubereitung verschiedene Arbeitsflächen bzw. Arbeitsgeräte verwendet werden (Beispiel: rohes Geflügel und Salat auf getrennten Flächen verarbeiten).

[Ergänzende Hinweise zu möglichen Risiken bei verschiedenen Arbeitsschritten bzw. Rohstoffen](#)

Massnahmenkatalog für die gute Hygienep Praxis:

Wichtige Bereiche stellen die Betriebshygiene und die Personalhygiene dar.

- Reinigung und Desinfektion der Betriebsräume, der Anlagen und der Gebrauchsgegenstände sind erforderlich, um mögliche Infektionsquellen im Betrieb zu beseitigen; durch die Reinigung wird der Schmutz entfernt und somit den Mikroorganismen ihr Nährsubstrat entzogen; durch die anschließende Desinfektion hingegen werden auch die schädlichen Mikroorganismen abgetötet;
- während der Zubereitung und der Verarbeitung der Lebensmittel muss auf die Personalhygiene geachtet werden. Darunter versteht man saubere, helle Arbeitskleidung (Schürze, Kopfbedeckung, Schuhwerk), saubere Hände und Fingernägel, Abdecken von Wunden und Entzündungen an den Händen durch wasserundurchlässigen Verband, Händewaschen nach Aufsuchen des WC's, um eine eventuelle Verschleppung von Keimen in den Küchenbetrieben zu vermeiden. Des Weiteren wird darauf hingewiesen, dass die kontinuierliche Schulung der im Lebensmittelbereich tätigen Personen gesetzlich vorgeschrieben ist.

[#Inhaltsverzeichnis](#)



Ergänzende Hinweise zu möglichen Risiken bei verschiedenen Arbeitsschritten bzw. Rohstoffen

Braten von Fleisch und Geflügel:

Bei Muskelfleisch ist die Gefahr des Überlebens von Krankheitserregern durch unzureichende Gartemperaturen eher gering, da dieses, sofern es von gesunden Tieren stammt, in der Regel keimfrei ist.

Bei Hackbraten hat man aufgrund der vergrößerten Oberfläche und der erfolgten Verarbeitung ein größeres Risiko. Es ist daher wichtig, eine Kerntemperatur von mind. +65 °C zu erreichen, was mittels Kerntemperaturmessung festgestellt werden kann.

Bei Geflügel ist es ebenso erforderlich, eine Kerntemperatur von +65 °C zu erreichen, da Krankheitserreger bei unzureichendem Garen meist in unmittelbarer Nähe von Knochen überleben können.

Zubereitung von Speisen:

Bei der Zubereitung von Speisen sollte darauf geachtet werden, dass die Arbeitsflächen/Utensilien, wo rohes Fleisch, rohes Geflügel und roher Fisch verarbeitet werden, von jenen wo Salate, Desserts oder ähnliche Lebensmittel verarbeitet werden, welche keinem anschließenden Erhitzungsprozess unterzogen werden, getrennt sind.

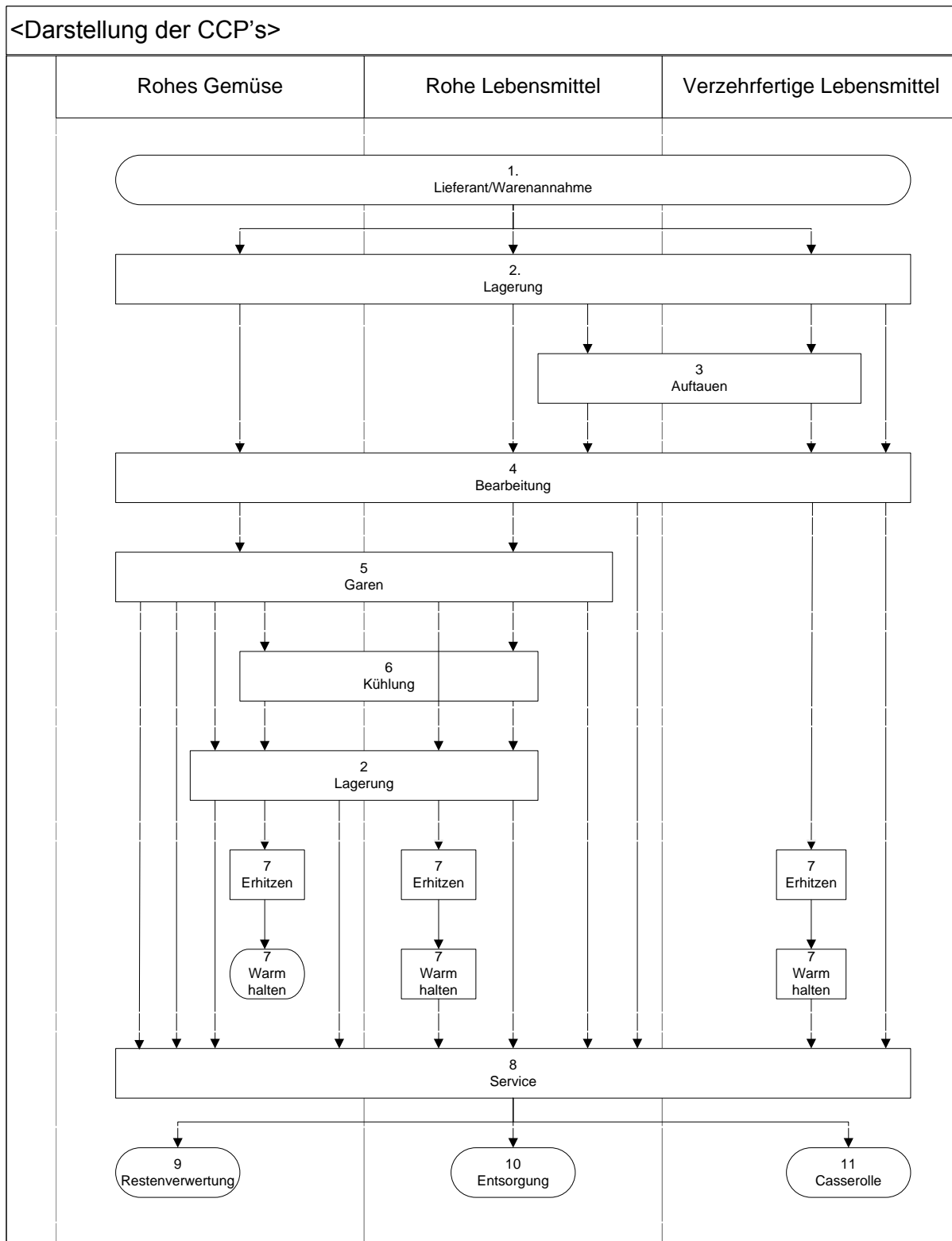
Herstellung von Speisen auf Ei-Basis, welche keinem ausreichenden Erhitzungsprozess unterzogen werden können:

Bei der Herstellung verschiedener Desserts wie „Halbgefrorenem“, „Schokoladenmousse“, „Tiramisù“ oder ähnlichem können die Eimassen nicht auf eine ausreichende Temperatur erhitzt werden. Dasselbe gilt für verschiedene andere Speisen wie Carbonara, Majonäsen, Salatsößen auf Eibasis. Um auch bei diesen Speisen eine ausreichende Sicherheit zu erzielen, ist es zielführend, pasteurisierte Eier zu verwenden.

[#Inhaltsverzeichnis](#)

2. HACCP Konzept

„Monitoring“ Darstellung der CCP's



[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.1 Lieferant/Warenannahme			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Anlieferung während der Einkaufs-öffnungszeiten 07.00 – 12.00 Uhr	Die Vertragslieferanten erhalten eine Lieferantenvereinbarung	Lieferantenvereinbarung HACCP\Lieferantenvereinbarungen	Checkliste HACCP\Lieferantenvereinbarungen
Wareneingang rohes Gemüse und Früchte	Der Gemüselieferant stellt die Waren in den Einkauf vor das Fenster. Diese werden innerhalb einer halben Stunde von Mitarbeitern des Einkaufs in den Gemüsefrigor verräumt. Umpacken in gekennzeichnete, gereinigte Gebinde vom Betrieb	Zeiteintrag Lieferung bei Wareneingangsstempel Zeiteintrag Verräumung der Ware Regel Wareneingang I.pdf	Verifikation Allgemein.doc Verifikation Einkauf.doc
Wareneingang rohe Lebensmittel (Fleisch und Fisch)	Die Lieferanten von Fleisch- und Fischwaren (Bianchi, Bell) müssen ihre Produkte in der unreinen Zone der Hauptküche abgeben.	Mündliche Vereinbarung Lieferschein wird sonst nicht Unterschrieben	Verifikation Allgemein.doc
Tiefkühlwaren	Die Lieferanten von Tiefkühlwaren (Deliciel, Hiestand etc.) müssen ihre Produkte in den Tiefkühler abstellen	Mündliche Vereinbarung Lieferschein wird sonst nicht Unterschrieben Lieferantenvereinbarungen Regel Wareneingang I.pdf	Verifikation Einkauf.doc
Kolonialwaren	Die Kolonialwaren (Howeg) werden im Einkauf abgegeben. Diese Lieferungen werden innerhalb einer halben Stunde im Economat verräumt.	Mündliche Vereinbarung Zeiteintrag Lieferung bei WE-Stempel Zeiteintrag Verräumung der Ware Lieferantenvereinbarungen Regel Wareneingang I.pdf	Verifikation Einkauf.doc
CCP's Flow chart #Inhaltsverzeichnis			



2.1.2 Lieferant/Warenannahme

Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Schmutzige Verpackung	Waren werden wenn nötig in betriebseigene Gebinde umgeräumt (gekennzeichnete Gebinde)	Teilweise umpacken der Ware Betriebsgebäude Wareneingangsbeschreibung Regel Wareneingang I.pdf	Verifikation Kühlhäuser Tiefkühler.doc
Warentemperatur bei der Anlieferung	Die Temperatur (Fleisch, Fisch und Tiefkühlprodukte) wird mit einem Digitalthermometer gemessen und in eine Liste täglich eingetragen. Bei Abweichungen der Temperatur wird der Lieferant darauf aufmerksam gemacht und die Ware wird retour gegeben. Die Annahme wird verweigert, siehe Lieferantenvereinbarung	Wareneingangsstempel Regel Wareneingang I.pdf	
Produktions- Abpack- und Haltbarkeitsdatum	Wir führen regelmässig einen sporadischen Check bei der Warenannahme durch und kontrollieren dabei das Produktions-, Abpack- und Haltbarkeitsdatum. Diese Checks werden schriftlich festgehalten. Bei Ablauf des Datums wird der Lieferant darauf Aufmerksam gemacht und die Ware wird retour gegeben	Bewirtschaftungskontrollliste Regel Wareneingang I.pdf	Verifikation Allgemein.doc Verifikation Einkauf.doc
Zustand der Verpackung	Die Verpackungen werden bei der Warenannahme kontrolliert. Defekte Verpackungen werden nicht angenommen.	Wareneingangsstempel Regel Wareneingang I.pdf	Verifikation Allgemein.doc Verifikation Einkauf.doc

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.2.1 Lagerung

Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Lagertemperatur	Die Temperaturen werden täglich mit Thermometer gemessen und in der Liste Temperaturkontrolle eingetragen. Bei überschreiten der Sollwerte informiert die Küche automatisch den Technischen Dienst. Die Ware muss ausgeräumt und wieder bei richtiger Temperatur gelagert werden. Jeder Kühlraum und Kühlschrank ist mit Thermometer ausgestattet. Merkblatt: Lagertemperaturen Lagerdauer von Lebensmitteln	Temperaturkontrolllisten HACCP\Temperatur	HACCP\Verifikation
Lagern von rohen und gekochten Produkten	Wir trennen rohe, gewaschene und gekochte Produkte. In der Küche unterscheiden wir zwischen dem Milchfrigor, Salat Frigor, Gemüsefrigor, ½ Fertigfrigor und Fleischfrigor, Patisseriefrigor.	Schulung Monatlich Schulung Tägl. Kontrolle durch Küchenchef oder Chef de partie	HACCP\Verifikation
Fremdgerüche	Alle ½ Fertig- und Fertigprodukte werden abgedeckt oder in Vakuumbbeutel versiegelt. Mit Produktionsdatum versehen	Schulung Monatlich Schulung Tägl. Kontrolle durch Küchenchef oder Chef de partie	HACCP\Verifikation
Feuchtigkeit	Wir lagern alle Produkte auf Gestellen, Gitterroste oder Wagen (wenn nötig mit Abtropfschalen). Keine Produkte werden auf dem Boden gelagert.	Schulung Monatlich Schulung Massnahmenkatalog zur guten Herstellungspraxis Tägl. Kontrolle durch Küchenchef oder CdP Klebeetikette Etiketten Produkte.doc	HACCP\Verifikation
Gefrierbrand und Überlagerung	Alle Produkte werden mit Produktions-, Haltbarkeits-, und bei TK Einfrierdatum beschriften und sachgerecht verpackt. Wir frieren nur frische und einwandfreie Produkte ein.	Klebeetikette Etiketten Produkte.doc Schulung Monatlich Schulung Tägl. Kontrolle durch Küchenchef oder Chef de partie	HACCP\Verifikation

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.2.2 Lagerung			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Überlagerung im Allgemeinen	First in, first out Wir räumen unsere Produkte nach Fifo ein.	Täglicher Check durch Küchenchef oder CdP HACCP/Bewirtschaftung	HACCP/Verifikation
Fehlende Bezeichnung der Produkte	Alle ½ Fertig- und Fertigprodukte werden mit der genauen Sachbezeichnung beschriftet.	Klebeetikette Küchenchef oder CdP Etiketten Produkte.doc	HACCP/Verifikation
Produktions- Abpack-, Haltbarkeits-, Tiefkühl- und Auftaudatum	Um die einwandfreie Verfolgbarkeit unserer Produkte zu gewährleisten, halten wir uns an folgendes Vorgehen: <ul style="list-style-type: none"> • Sporadische Checks beim Wareneingang auf das Haltbarkeitsdatum • Alle Produkte, die wir bearbeiten, werden mit dem Produktionsdatum beschriftet. • Werden Produkte portioniert und abgepackt wird zusätzlich das Abpackdatum gekennzeichnet. • Werden Produkte tiefgekühlt, beschriften wir diese mit dem Tiefkühldatum. • Produkte, die wir auftauen, werden mit dem Auftaudatum versehen. 	Wöchentlicher Check Küchenchef oder CdP Etiketten Produkte.doc HACCP/Bewirtschaftung Merkblatt: Lagertemperaturen Merkblatt: Lagerdauer von Lebensmitteln	HACCP/Verifikation
Schädlinge	Schädlingsüberwachung in allen Bereichen der Küche findet Quartalsmässig statt.	Fremdfirma Quartal Aufbewahrung Unterhalt Schädlingsüberwachung.doc	Rundgang mit letzdem Hygienecheck Verifikation Allgemein.doc
CCP's Flow chart #Inhaltsverzeichnis			

Merkblatt: Lagertemperaturen			
Maximale Transport – und Lagertemperaturen von Lebensmitteln:			
Produkt	Transport	Lagerung	Verkauf
Domestizierte Huftiere, Zuchtreptilien, Wild	+ 2° C.	+ 2° C.	+ 2° C.
Hausgeflügel, Laufvögel, Haus- und Wildkaninchen, Wildvögel, Hase, Murmeltier, Nutria	+ 2° C.	+ 2° C.	+ 2° C.
Hackfleisch, rohe Hackfleischwaren Geschnetzeltes	+ 2° C.	+ 2° C.	+ 2° C.
Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Blut)	+ 2° C.	+ 2° C.	+ 2° C.
Übrige Fleischerzeugnisse	+ 2° C.	+ 2° C.	+ 2° C.
Fische, Krebstiere, Weichtiere, Stachelhäuter (ganz oder in Teilen)	+ 2° C.	+ 2° C.	+ 2° C.
Milchprodukte, Eier	+ 5° C.	+ 5° C.	+ 5° C.
Pâtisserie	+ 5° C.	+ 5° C.	+ 5° C.
Gemüse, Obst	-	+ 7° C.	+ 7° C.
Tiefkühlprodukte	- 18° C.	- 18° C.	- 18° C.
Speiseeis	- 18° C.	- 18° C.	- 12° C.

Diese maximale Transport- und Lagertemperaturen von Lebensmitteln richten sich nach der Lebensmittelverordnung.

Diese Merkblatt ist bei dem Einkauf vorhanden, um eine vollständige und korrekte Kontrolle der Waren durchzuführen.

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



Merkblatt: Lagerdauer von Lebensmitteln			
Lagerdauer bei den richtigen Lagertemperaturen/Verbrauchsfristen Verfalldatum der Originalverpackung beachten			
Kühlraum: Fleischkühlhaus			
Produkt	Kühltemperatur	Lagerdauer nicht vakuumiert	Lagerdauer vakuumiert
Die Lebensmittel sind nicht mit Antibiotika (laut Verpackungsetiketten), versetzt.			
Fleisch			
Fleisch, roh, portioniert	< + 2° C	2 Tage	bis 7 Tage
Fleisch gekocht	< + 2° C	<3 Tage	bis 5 Tage
Fleisch mariniert	< + 2° C	3-5 Tage	bis 8 Tage
Hackfleisch	< + 2° C	<1 Tag	bis 2 Tage
Tatarwürste	< + 2° C	<3 Tage	
2 Tage Auftauen gewährleistet, (3 Tage dürfen nicht überschritten werden)			
Innereien	< + 2° C	<1 Tag	bis 2 Tage
Brühwurst (roh Kühlschrank)	< + 2° C	<1 Tag	bis 2 Tage
Schinken gekocht	< + 2° C	2-3 Tage	bis 5 Tage
Schinken geräuchert	< + 2° C	4-5 Tage	bis 10 Tage
Geflügel	< + 2° C	2 Tage	bis 4 Tage
Wild	< + 2° C	3 Tage	bis 6 Tage
Achtung! Bei + 5° C sollte das Fleisch max. für den Tagesbedarf aufbewahrt werden			
Gegartes Fleisch			
Roastbeef	< + 2° C	<1 Tag	3 Tage
Leberwurst	< + 2° C	<1 Tag	3 Tage
Speck (geräuchert)	< + 2° C	3 Tage	bis 10 Tage
Salami	< + 2° C	3 Tage	bis 10 Tage
Aufschnitt	< + 2° C	<1 Tag	<2 Tage
Schinken	< + 2° C	2 Tage	<5 Tage



Merkblatt: Lagerdauer von Lebensmitteln			
Lagerdauer bei den richtigen Lagertemperaturen/Verbrauchsfristen			
Kühlraum: Patisseriekühlhaus			
Produkt	Kühltemperatur	Lagerdauer nicht vakuumiert	Lagerdauer vakuumiert
Birchermüsli	< + 5° C	4 Tage	
Fruchtsalat	< + 5° C	3 Tage	
Panna Cotta	< + 5° C	4 Tage	
Cremetorten	< + 5° C	2 Tage	
Trockene Kuchen	< + 5° C	4 Tage	
Tirami Su	< + 5° C	3 Tage	
Fruchttorten	< + 5° C	2 Tage	
Dessertcreme	< + 5° C	3 Tage	
Toppings aufgetaut	< + 5° C	< 5 Tage	
Früchte gekocht	< + 5° C	3 Tage	



Merkblatt: Lagerdauer von Lebensmitteln			
Lagerdauer bei den richtigen Lagertemperaturen/ Verbrauchsfristen			
Kühlraum: Vorfertigungskühlhaus			
Produkt	Kühltemperatur	Lagerdauer nicht vakuumiert	Lagerdauer vakuumiert
Teigwaren gekocht	< + 5° C	< 3 Tage	
Reis	< + 5° C	< 3 Tage	
Kartoffelgratin	< + 5° C	< 4 Tage	
Rahmsaucen	< + 5° C	< 3 Tage	5 Tage
Grundsaucen o. Rahm	< + 5° C	< 3 Tage	5 Tage
Gemüse gegart	< + 5° C	< 2 Tag	5 Tage
Rösti	< + 5° C	Achtung: Verfalldatum	
Pommes frites (keine TK Ware)	< + 5° C	Achtung: Verfalldatum	
Fisch/Krustentiere	bei + 2° C	Bis 5 Tage auf ICE Bedeckt Achtung: Frostbrand	



Merkblatt: Lagerdauer von Lebensmitteln			
Lagerdauer bei den richtigen Lagertemperaturen/Verbrauchsfristen Verfalldatum auf der Verpackung beachten			
Kühlraum: Salatkühlhaus/Milchkühlhaus			
Produkt	Kühltemperatur	Lagerdauer nicht vakuumiert	Lagerdauer vakuumiert
Blattsalate	< + 5° C	2 Tag	
angemachte Salate o. Mayonaise	< + 5° C	3 Tage	
angemachte Salate m. Mayonaise	< + 5° C	3 Tage	
Salatsaucen angebrochen	< + 5° C	3 Tage	
Fleischsalate	< + 5° C	3 Tage	
Butter, Margarine	< + 5° C	4-6 Wochen	
Salatsaucen	< + 5° C	Siehe Verpackung	
Gemüse- und Obstkonserven geöffnet	< + 5° C	2-3 Tage bedeckt	
Räucherfisch	< + 5° C	3 Tage	5 Tage
Milch pasteurisiert	< + 5° C	3-4 Tage	
Joghurt geöffnet	< + 5° C	3-4 Tage	
Weich- und Frischkäse	< + 5° C	3-4 Tage	
Hartkäse bzw. Scheibenkäse	< + 5° C	8-10 Tage	

Merkblatt: Lagerdauer von Lebensmitteln
Lagerdauer bei den richtigen Lagertemperaturen Die nachstehenden Angaben können nur Richtlinien sein. Die Haltbarkeitsdauer kann je nach Temperatur, Feuchtigkeitsgehalt und Qualität der Nahrungsmittel unterschiedlich sein. Auf jeden Fall immer das Verfalldatum auf der Verpackung kontrollieren



Kühlraum: Tiefkühler			
Produkt	Kühltemperatur	Lagerdauer nicht vakuumiert	Lagerdauer vakuumiert
Brot und Broterzeugnisse	min -18°C	2-3 Monate	
Fisch	min -18°C	2-3 Monate	
Fertiggerichte	min -18°C	2-3 Monate	
Kuchen / Torten	min -18°C	4-6 Monate	
Gemüse	min -18°C	8-12 Monate	
Fleisch je nach Fettgehalt	min -18°C	3-12 Monate	
Obst	min -18°C	8-12 Monate	



Merkblatt: Lagerdauer von Lebensmitteln			
Lagerdauer bei den richtigen Lagertemperaturen/ Verbrauchsfristen			
Kühlraum: Gemüsekühlhaus			
Produkt	Kühltemperatur	Lagerdauer nicht vakuumiert	Lagerdauer vakuumiert
Beeren	< + 7° C	2-3 Tage	
Kernobst	< + 7° C	4-5 Tage	
Exotische Früchte	< + 7° C	2-3 Tage	
Zitrusfrüchte reif	< + 7° C	8- 10 Tage	
Blattgemüse Salat, Spinat Paprika Tomaten Auberginen Salatgurken Gründe Bohnen Erbsen	< + 7° C	1-2 Tage	
Rösti	< + 5° C	Achtung: Keine Lagerung in diesem Kühlhaus	
Pomes frites	< + 5° C	Achtung: Keine Lagerung in diesem Kühlhaus	
Eier	< + 7° C	Achtung Legedatum + max. 10 Tage	

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.3.1 Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln

Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
<p>Verderb von Lebensmittel</p> <p>Auftautemperatur</p>	<p>Auftauen von rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft</p> <ul style="list-style-type: none"> Der Auftauvorgang: <p>Das Auftaugut wird in ein Secco platziert.</p> <p>Fleisch wird im Fleischfrigor aufgetaut.</p> <p>Fisch wird im Fleischfrigor aufgetaut.</p> <p>Durch das Auftauen in Kühlräumen übersteigt die Lebensmittel-temperatur +10°C nicht.</p> <p>Der Auftauvorgang muss vor dem Kochen abgeschlossen sein. Es gibt keine Ausnahme.</p> <p>Das Lebensmittel kann in Ausnahmefällen auch unter kaltem, fließendem Wasser aufgetaut werden. Das Produkt muss jedoch in einem wasserdichten Material verpackt sein.</p> <p>Rohe Lebensmittel werden in Seccos mit Tropfgitter gelagert, dass keine anderen Lebensmittel durch Tropfen oder Berührung kontaminiert werden.</p> <p>Rohes Poulet- und Geflügelfleisch wird in Seccos mit Tropfgitter auf unterstem Regal gelagert, dass keine anderen Lebensmittel durch Tropfen oder Berührung kontaminiert werden.</p>	<p>HACCP\Bewirtschaftung</p>	<p>Verifikation\Küche</p>

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.3.2 Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln

Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Verderb von Lebensmittel Auftautemperatur	<p>Auftauen von verzehrfertigen Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> Der Auftauvorgang: <p>Das Auftaugut wird in ein Secco platziert.</p> <p>½ Fertig und Fertigprodukte werden im ½ Fertigfrigor aufgetaut.</p> <p>Durch das Auftauen in Kühlräumen übersteigt die Lebensmittelltemperatur +5°C nicht.</p> <p>Die Lebensmittel können unter fliessendem, kaltem Wasser aufgetaut werden, sofern das Lebensmittel in wasserundurchlässigem Material eingepackt wurde.</p>	HACCP\Bewirtschaftung	Verifikation\Küche

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.4.1 Bearbeitung von Lebensmitteln

Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Kontakt von rohen und verzehrfertigen Speisen.	Die Waren müssen im Einkauf in saubere, gewaschene Kisten umgepackt werden. Danach ist erst die Auslieferung erlaubt. In die Küche auf einer Plastikpalette	Schulung Schulung Deswegen ist durch eine vermehrt Aufmerksamkeit darauf zu achten, dass diese nicht zusammen kommen und die Arbeitsplätze kontinuierlich gereinigt werden.	Protokollkontrolle ..\Protokolle\Küche
Mangelhafte Reinigung der Lebensmittel	Gemüse wird unter fließendem Wasser gewaschen, bevor es zur Weiterverarbeitung gelangt.	Schulung Schulung	Protokollkontrolle ..\Protokolle\Küche
Verschmutztes Geschirr und Maschinen	Nach Gebrauch sofort reinigen, regelmässig desinfizieren und sachgerecht lagern.	Reinigung\Küche	
Mikrobiologische Verunreinigungen (Salmonellen) bei rohem Geflügel	Zum Bearbeiten von Geflügel benutzen der gelben Schneidebretter. Alle Utensilien werden sofort nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert.	Schulung Schulung	Protokollkontrolle ..\Protokolle\Küche
Wunden und Verletzungen	Persönliche Hygiene des MA MitarbeiterInnen im Küchenbereich, welche an einer Hautinfektion (Furunkel, eiternde Wunden, schwere Verbrennungen, Ekzeme etc.) leiden, dürfen nicht ungeschützt in Kontakt mit unverpackten Lebensmitteln kommen. MitarbeiterInnen, die an einer vom Arzt diagnostizierten Darmerkrankung leiden, dürfen erst nach ärztlicher Bescheinigung wieder mit Lebensmitteln in Berührung kommen.	Merkblatt persönliche Hygiene ist integrierter Bestandteil des Arbeitsvertrages Hygieneformular Deutsch.doc Massnahmenkatalog für die gute Hygienepraxis Protokoll zur Kontrolle des Gesundheitszustandes	Verifikation\HR Protokoll zur Kontrolle des Gesundheitszustandes

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.4.2 Bearbeitung von Lebensmitteln

Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Mangelnde Händehygiene	<p>Hände sollten so oft wie möglich gewaschen werden insbesondere bei folgenden Gelegenheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bei Arbeitsbeginn und bei Arbeitsunterbrüchen Nach der Verarbeitung von Lebensmitteln Nach der Toilettenbenutzung <p>Die Hände müssen mit warmem Wasser und Flüssigseife gewaschen werden. Hierzu verwenden wir die antimikrobielle Handwaschlotion „Manipur“ der Firma Ecolab. Danach mit einem Papiertuch trocknen.</p>	<p>Schulung</p> <p>Schulung</p> <p>Arbeitsanweisung Küchenmitarbeiter.doc</p> <p>Massnahmenkatalog für die gute Hygienepraxis</p>	<p>Protokollkontrolle</p> <p>_Protokolle\Küche</p> <p>Verifikation\HR</p>
Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> MitarbeiterInnen dürfen nur saubere Arbeitskleidung und Schuhe tragen. Lange Haare müssen zusammengebunden werden. Im Küchenbereich wird eine Kopfbedeckung getragen. Torchons und Schürzen werden täglich gewechselt. Schmuck und Uhren dürfen im Küchenbereich nicht getragen werden („mit Ausnahme des Eherings und Ohringe). <p>Es versteht sich von selbst, dass im gesamten Bereich der Küche absolutes Rauchverbot gilt.</p>	<p>Merkblatt persönliche Hygiene ist integrierter Bestandteil des Arbeitsvertrages</p> <p>Hygieneformular Deutsch.doc</p> <p>Massnahmenkatalog für die gute Hygienepraxis</p>	<p>Verifikation\HR</p>

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.4.3 Bearbeitung von Lebensmitteln

Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Temperatur in der Bearbeitungsphase	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittel müssen vor der Zubereitung gut gekühlt (<+5°C) sein. Falls Produkte, welche normalerweise nicht gekühlt aufbewahrt werden, in grossen Mengen mit potentiell gefährdeten Lebensmitteln vermengt werden, so kühlen wir diese Produkte unter +5°C bevor sie bearbeitet werden. Wir planen die Zubereitung, so dass die Lebensmitteltemperatur in der Zubereitungsphase bis zur gekühlten Lagerung unter +10°C bleibt. 	Schulung Schulung Aushang Massnahmenkatalog zur guten Herstellungspraxis Merkblatt - Produktanalyse	Protokollkontrolle ..\Protokolle\Küche

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



Merkblatt - Produktemanalyse				
Rohstoffe	Gefahren			Vorbeugemassnahmen
	Biologische	Chemische	Physikalische	
Rohes Fleisch	Krankheitskeime (z. B. Salmonellen besonders bei Geflügel)	Giftige Abbauprodukte durch den Verderb		<ul style="list-style-type: none"> • Auf Frische achten, Lagerung bei max. +5°C (hemmt die Keimvermehrung), getrennte Arbeitsutensilien, ausreichende Erhitzung (tötet Krankheitskeime ab) • Personalhygiene z. B. Hände waschen nach Berührung
Rohe Eier	Krankheitskeime (z. B. Salmonellen)			<ul style="list-style-type: none"> • Auf Frische achten, Lagerung bei max. +5°C (hemmt die Keimvermehrung), getrennte Arbeitsutensilien, ausreichende Erhitzung (tötet Krankheitskeime ab); ist eine ausreichende Erhitzung aus küchentechnischen Gründen nicht möglich (z. B. bei bestimmten Desserts), sollten unbedingt pasteurisierte Eimassen verwendet werden • Personalhygiene z. B. Hände waschen nach Berührung
Roher Fisch	Krankheitskeime Parasiten	Giftige Abbauprodukte durch den Verderb		<ul style="list-style-type: none"> • Auf Frische achten, auf Eis kühlen, kurze Lagerzeiten, getrennte Arbeitsutensilien, ausreichende Erhitzung • Personalhygiene z. B. Hände waschen nach Berührung
Rohe Milch und frische Rohmilchprodukte	Krankheitskeime			<ul style="list-style-type: none"> • Auf Frische achten, kühle Lagerung, kurze Lagerzeiten (Lagerung von Rohmilch bei +4 °C max. 8 Stunden), eventuell ausreichende Erhitzung, falls Erhitzung küchentechnisch vorgesehen • Personalhygiene z. B. Händewaschen nach Berührung
Pasteurisierte Milch und deren Produkte	Sporenbildende Keime			Lagerung bei max. +5 °C
Getreideprodukte (z. B. Mehle)	Sporenbildende Keime Schimmelpilze Parasiten			<ul style="list-style-type: none"> • Trockene und kühle Lagerbedingungen
Getrocknete Produkte (z. B. Paniermehl, HülsenObst)	Sporenbildende Keime Schimmelpilze Parasiten			Trockene und kühle Lagerbedingungen
Gewürze	Sporenbildende Keime Schimmelpilze			<ul style="list-style-type: none"> • Trockene und kühle Lagerbedingungen
Gemüse (z. B. Salate) und Obst	Krankheitskeime Parasiten		Fremdkörper (z.B.Steinchen)	<ul style="list-style-type: none"> • Kühle Lagerbedingung, sorgfältiges Waschen, Schälen
Vorverpackte haltbare Produkte	Verschiedene			<ul style="list-style-type: none"> • Sichtkontrolle vor Verwendung auf eventuelle Auffälligkeiten (z. B. aufgeblähte Konserven, Kontrolle der Verfallsdaten, Unversehrtheit der Verpackung)
Frische, nicht gezüchtete Pilze	Sporenbildner Parasiten	Pilzgifte		Amtlich kontrollierte Pilze verwenden. Sichtkontrolle vor Verwendung auf Verderbniserscheinungen. Ausreichende Erhitzung (15 bis 20minütiges Braten oder Kochen)

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.5 Garen von Lebensmitteln			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Ungenügende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> • Rohe Lebensmitteln werden mindestens bis eine Kerntemperatur von +65°C erhitzt. (Je heisser die Produkte erhitzt werden, desto grösser ist die Lebensmittelsicherheit des gekochten Produktes.) • Rohes Geflügel oder Speisen, welche rohes Geflügel beinhalten, erhitzen wir immer auf eine Kerntemperatur von mindestens +65°C. • Gehacktes Fleisch wird ebenfalls bei einer Kerntemperatur von mindestens +65°C gegart. 	Schulung Schulung Temperaturkontrolle Reinmare.doc Massnahmenkatalog zur guten Herstellungspraxis	Protokollkontrolle \Protokolle\Küche
Unreines Kochgeschirr	Gründliche Reinigung und sachgerechte Lagerung der Utensilien.	Reinigungskontrolle Küche Allgemein.doc Massnahmenkatalog zur guten Herstellungspraxis	Verifikation\Küche
CCP's Flow chart #Inhaltsverzeichnis			



Massnahmen für eine sichere Produktion von vorgekochten Teigwaren/Reis

Vorgang	Gefahr	Massnahme
KOCHEN	-	-
ABSCHÜTTEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> • unsaubere Waschbecken • Rückstau aus Ablaufrohr • Spritzwasser (im Becken, oder auf dem Bodenablaufgitter) • Unsaubere Geräte, zum Beispiel Löcherbecken 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> • saubere Infrastruktur • Gefäss nicht direkt in das Waschbecken stellen, sondern immer erhöht • Saubere Geräte direkt aus Waschmaschine benützen
ABKÜHLEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> • zu langsames Abkühlen • zu grosse Schichthöhe • Waschlappen über Wasserhahn, Tropfen von Schmutzwasser in das Lebensmittel 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> • Sofortiges und genügend langes Abkühlen • Schichthöhe max. handbreit • Keine Waschlappen in Reichweite • Vorsicht mit allen Gummischläuchen und unsauberen Brausern
evtl. MISCHEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> • unsaubere Geräte, zum Beispiel Kellen, Löffel etc. • unsaubere Hände!!!! 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> • saubere Geräte direkt aus Waschmaschine benützen • Händekontakt nur wen Hände frisch gewaschen oder mit neuen Handschuhen versehen sind!!
UMFÜLLEN	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> • unsaubere Geräte, zum Beispiel Kellen, Löffel etc. • unsaubere Hände!!!! 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> • saubere Geräte direkt aus Waschmaschine benützen • Händekontakt nur wen Hände frisch gewaschen oder mit neuen Handschuhen versehen sind!!
LAGERUNG	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> • zu hohe Temperaturen • Lebensmittel nicht bedeckt • Lebensmittel nicht datiert Überlagerung (keine Kontrolle dese Datums) 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturkontrolle= max. +5°C • Lebensmittel bedeckt und datiert lagern (Empfehlung max. 2 Tage) Regelmässige Datumskontrolle
PORTIONIEREN <i>mise en place</i>	Kontamination durch: <ul style="list-style-type: none"> • Zu hohe Temperaturen • Portionieren von Hand!! • Überlagerung (zu lange aufbewahrt, kein Datum) 	Risiko-Reduktion durch: <ul style="list-style-type: none"> • Portionieren mit Gabel, Löffel oder Zange, nicht von Hand!!! • Temperaturkontrolle = max. +5°C • Lebensmittel bedeckt und datiert lagern • Regelmässige Datumskontrolle
CCP's Flow chart #Inhaltsverzeichnis		



2.6 Kühlung			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Ungenügende Lebensmittelkühlung	Nach dem Kochprozess kühlen wir die Lebensmittel so schnell wie möglich auf maximal +5°C (innerhalb von maximal 90 Minuten). Schockfroster ist ein MUST	Schulung Schulung	Protokollkontrolle _Protokolle/Küche

2.7 Widererhitzen und Warmhalten von Speisen			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Wasserreste auf Teller	Richtiges Erhitzen Einstellung Spülmaschine	Schulung Schulung	
Verunreinigung der Lebensmittel	Sauberes Geschirr verwenden. Apparate und Geräte regelmässig reinigen.	Schulung Schulung Massnahmenkatalog zur guten Herstellungspraxis	HACCP/Verifikation
Lebensmittelbeeinträchtigung durch lange Warmhaltezeiten bei ungeeigneten Temperaturen.	Die Produkte-temperatur beträgt während der Wärmelagerung mindestens +65°C. Die Lagerdauer bei 65°C beträgt maximal drei Stunden.	Schulung Schulung Temperaturkontrolle Beimate.doc Merktblatt Produkdanalyse	Verifikation Allgemein.doc

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.8.1 Service/Catering

Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Verunreinigung während Transport, Fremdgerüche, Fremdgegenstände	Richtiges Erhitzen, abdecken, optische Kontrolle	Schulung Schulung	..\Protokolle\Küche
Temperaturschwankungen	Sauberes Geschirr verwenden. Apparate und Geräte regelmässig reinigen auf Funktion überprüfen	Schulung Schulung	..\Protokolle\Küche Verifikation\Küche
Mangelnde Deklaration	<p>Kennzeichnungspflicht für Fleisch und Fleischerzeugnisse im Offenverkauf: Das Produktionsland von Fleisch von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a und b LMV sowie von Fleischerzeugnissen aus solchem Fleisch ist auch im Offenverkauf schriftlich anzugeben.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wir weisen unsere Gäste in dem Aushang im Restaurant auf die Fleischherkunft hin. <p>Kennzeichnung gemäss der Verordnung über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wir weisen unsere Gäste in dem Aushang im Restaurant auf allfällige in der Schweiz verbotene landwirtschaftliche Erzeugnisse hin. 	Fleischdeklaration.doc	Verifikation Allgemein.doc

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



2.8.2 Service/Catering			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Verunreinigung während Transport, Fremdgerüche, Fremdgegenstände	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirr wird in den Geschirrtransportwagen inklusive Plastikabdeckung transportiert. • Glass und Besteck wird abgedeckt bzw. mit Plastikfolie eingepackt transportiert. • Alle Esswaren werden abgedeckt im Kühltransporter transportiert – das Kühlaggregat der Hebebühne wird mindestens 1 Stunde vor Abfahrt eingestellt. 	Schulung Schulung	..Protokolle/Küche
Temperaturschwankungen	<ul style="list-style-type: none"> • Wir halten die Temperaturen und CCP's ein, indem die Esswaren zu jederzeit bis zur Aufbereitung gekühlt werden (im Kühltransporter). 	Schulung HACCP/Temperatur Schulung	..Protokolle/Küche
Verunreinigte Schneidebretter	<ul style="list-style-type: none"> • Farbschema zur Benutzung der verschiedenfarbigen Schneidebretter 		

2.9 Restenverwertung			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Ungenügende Produktthygiene von wiederverwerteten Lebensmitteln	<p>Es werden lediglich Produkte wiederverwertet, welche den vorangegangenen CCP's genügen. Alle übrigen Lebensmittel werden fach- und sachgerecht entsorgt.</p>	Schulung Schulung HACCP/Bewirtschaftung	..Protokolle/Küche
<p>CCP's Flow chart #Inhaltsverzeichnis</p>			



2.10 Entsorgung			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Offene Behälter für die Abfälle	Die Abfallbehälter werden immer verschlossen. Ausnahmen bilden die Hauptservicezeiten.	Schulung Schulung	..Protokolle\Küche
Ungenügende Entsorgung der Abfälle	Die Abfallbehälter werden regelmässig nach der Küchenreinigung entleert, gespült und periodisch desinfiziert. Konzessionskopien von Abnehmern sind unter Punkt 9 enthalten.	Verantwortung Küchenchef	..Protokolle\Küche

2.11 Casserolle			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Kontamination durch verschmutztes Wasser	<ul style="list-style-type: none"> Wasserqualität des Reinigungswassers wird ständig überprüft und mit der Spülmaschine und der Seifendosierung angepasst (wird von Ecolab durchgeführt). Geschirr und Geräte werden zuerst vorgespült. Die Schneidebretter werden nach der Reinigung desinfiziert. 	Reinigungs- und Desinfektionsplan Reinigungskontrolle Küche Allgemein.doc	HACCP\Verifikation
Keimvermehrung durch Feuchtigkeit und durch Verschleppung durch Reinigungslappen.	<ul style="list-style-type: none"> Das gereinigte Material wird nach dem Abtropfen mit den entsprechenden Poliertuch trocken gerieben (Gläser, Besteck). Im Casserollenbereich werden die Geschirrablagen, die Wände und die Abtropfmatten regelmässig gründlich gereinigt und desinfiziert. Reinigungslappen werden in blauen Eimern mit Wasser aufbewahrt Anweisung Ecolab 	Reinigungskontrolle Küche Allgemein.doc	HACCP\Verifikation

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



3. Reinigung und Desinfektion			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Mangelhafte Reinigung von Einrichtungen, Geräten und Werkzeugen	<ul style="list-style-type: none"> Die Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Reinigungsanleitung geben Auskunft über: Was, Wann, Wie, Womit, Wer. Für kritische Geräte wie die Eiswürfelmaschine und Rahmdispenser besteht eine separate Kontrollliste. 	HACCP\Reinigung HACCP\Herkul Ecobab	HACCP\Verifikation
Unreine oder falsche Reinigungs-utensilien	Nur saubere, intakte Reinigungsutensilien verwenden.	Schulung Schulung	..\Protokolle\Küche

4. Mitarbeiterschulung			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Defizit bei der Mitarbeiterschulung	Die Mitarbeiter werden Monatlich 2. Mal geschult. Schulungsplan, Schulungskontrollblatt, Schulungsprotokoll Anwesenheitsliste	Dokumente\Schulung ..\Protokolle\Küche\2006	..\Protokolle\Küche

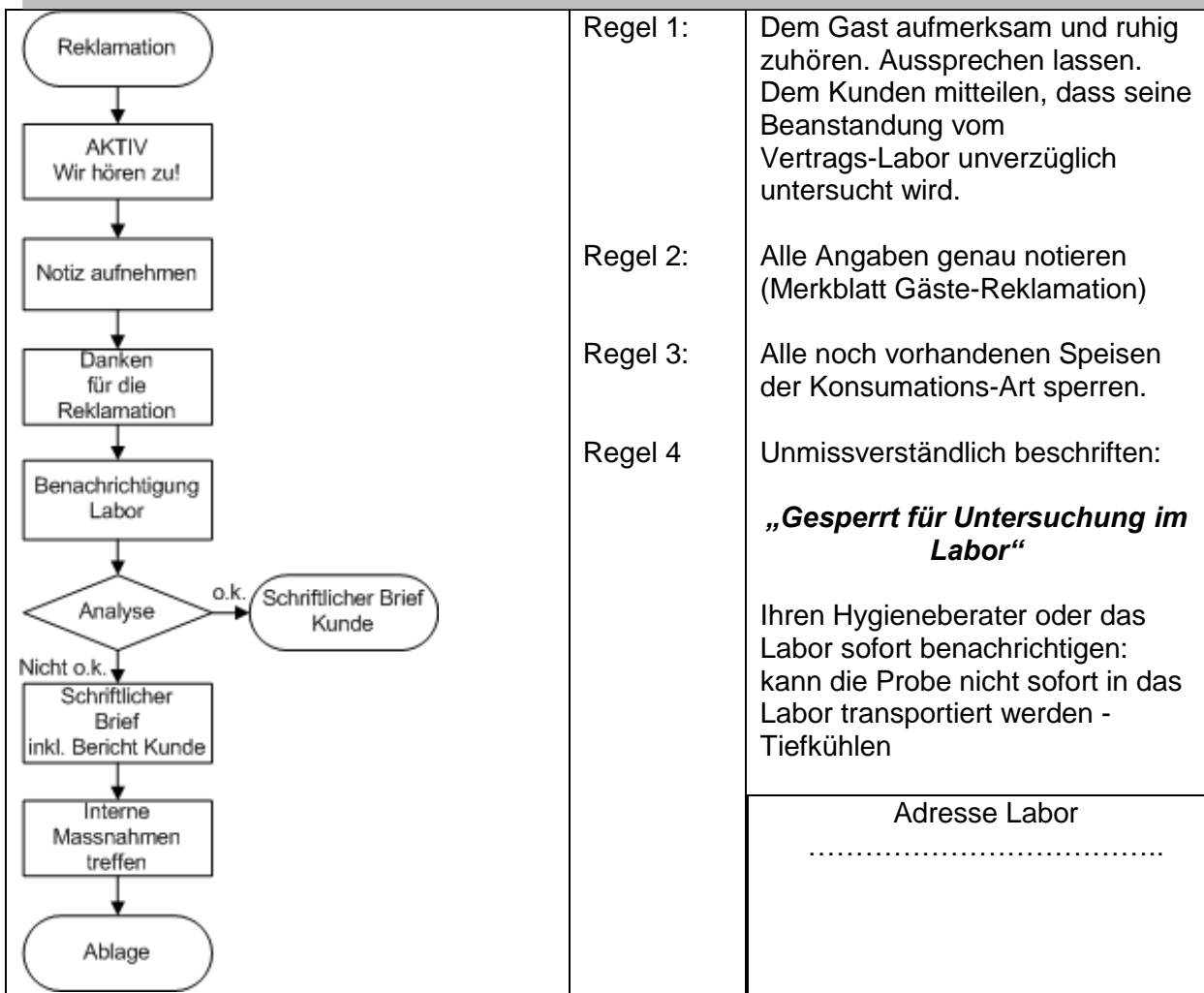
6. Hygieneverifizierung			
Risiko	Massnahme	CCP	Verifikation
Vernachlässigung der verschiedenen Massnahmen, Gleichgültigkeit, Gewissenlosigkeit, Fahrlässigkeit (Die „Hygieneverifizierung“ stellt eine Kontrolle des gesamten Konzeptes dar.)	Die definierten Kontrollpunkte werden regelmässig durch Mitarbeiter als „Hygieneverifizierung“ im Bereich Lebensmittel durch Kontroll-Listen zusätzlich überprüft.	HACCP\Verifikation	HACCP\Verifikation

[CCP's Flow chart](#)
[#Inhaltsverzeichnis](#)



7. Gästreklamationen

**Merkblatt:
Wie verhalte ich mich bei Gäste-Reklamationen?**



[#Inhaltsverzeichnis](#)



Merkblatt:
Wie verhalte ich mich bei Gäste-Reklamationen?

Was wurde konsumiert?

Wann wurde konsumiert?

Wie oft wurde das gleiche Gericht serviert?.....

Gibt es noch weitere Reklamationen?

Wann ging die Reklamation ein?

Name und Adresse des Gastes?

Welche Symptome traten auf?

Wann traten sie auf? (Inkubationszeit)

Wurde ein Arzt aufgesucht?

Name und Anschrift des Arztes

Was hat der Arzt diagnostiziert?

Liegt dem Arzt ein Laborresultat vor?

[#Inhaltsverzeichnis](#)



Die Kühlkette wird ausnahmslos bis zur unserer Warenannahme eingehalten.

Herkunftsort:

Wir werden über den Herkunftsort bzw. den Produktionsort der Ware unterrichtet.

Herstellungsart:

Es dürfen uns nur auf natürliche Weise produzierte Waren geliefert werden. Auf Anfrage werden wir über die Herstellungsart der Ware informiert.

Hors-Sol-Produkte sind entsprechend zu deklarieren. Die Zusammensetzung (Fleischwaren) muss auf einem separaten Blatt angegeben werden

Verpackung:

Die Lieferung von Frischprodukten erfolgt ausschliesslich in sauberen Mehrweggebinden. Können keine Mehrweggebinde verwendet werden, muss die Verpackung vom Lieferanten zurückgenommen werden.

Der unterzeichnende Lieferant bestätigt, dass er unsere Einkaufsbedingungen zur Kenntnis genommen hat und sich bei der Leistungserbringung ausnahmslos daran hält. Bei evtl. unumgänglichen Abweichungen werden wir frühzeitig entsprechend informiert:

Ort und Datum:

Stempel und Unterschrift des Lieferanten

9 Konzessionskopien (Speisereste, Altöl)

[#Inhaltsverzeichnis](#)

10 Inspektionsberichte (Kanton/Eurofins)



Kanton	HACCP\Berichte	
Eurofins		
Ecolab		

11 Verschiedenes / Gesetzes / Merkblätter

[Dokumentenmatrix Lebensmittelverordnung.doc](#)

[#Inhaltsverzeichnis](#)