

# Gefahrenanalyse (HACCP) und Selbstkontrollkonzept der Kundenmosterei

Betrieb: .....

Es besteht eine gesetzliche Pflicht zur Durchführung einer betriebsbezogenen Selbstkontrolle und Gefahrenanalyse.  
Die Umsetzung des Selbstkontroll-Konzepts ist immer betriebsbezogen. (Lebensmittelrecht LMG, Art. 26. Selbstkontrolle)

Als Grundlage für das Selbstkontroll-Konzept dient eine exakte Skizze der aktuellen Betriebsabläufe

Sämtliche Verarbeitungsschritte von der Obstannahme, Pressen, Pasteurisieren bis zur Lagerung und Verkauf werden hinterfragt und analysiert auf die drei gesetzlichen Vorgaben:

- 1.) **Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung**
- 2.) **hygienischer Umgang**
- 3.) **Schutz vor Täuschung.**

Die Verarbeitungsschritte werden analysiert nach der Fragestellung:

- **Welche möglichen Probleme in Bezug auf** : 1.) *Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung*, 2.) *hygienischer Umgang*, 3.) *Schutz vor Täuschung* .?
- **Wer/was verursacht mögliche Probleme** (Mensch, Umgebung, Räumlichkeiten, Deklaration)?
- **Wo können Probleme auftreten** (Mostobstannahme, Verarbeitung, Lagerung, Verkauf)?
- **Die mögliche Gefahr wird bewertet** (klein, mittel gross) und eine
- **Arbeitsanweisung: wer macht was, wann, wie?** wird festgehalten.
- ➔ Wird die Gefahr als gross bewertet, ist zwingend eine Aufzeichnung, Dokumentation (z.B. Aufzeichnungen zur Temperaturkontrolle „Verschluss-Temperatur Pasteurisation“ der durchgeführten Kontrolle (Beleg, Beweismittel) erforderlich.

<b>Kontrollpunkt CP</b> Wer/was verursacht mögliche Probleme (Mensch, Umgebung, Räumlichkeiten, Deklaration)? Wo können Probleme auftreten?	<b>Gefahren (HA)</b> Die Verarbeitungsschritte werden analysiert. Probleme/Gefahren in Bezug auf: 1.) Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung, 2.) hygienischer Umgang, 3.) Schutz vor Täuschung.?	<b>Be- wertung der Gefahr</b>  klein mittel gross <b>(CCP)</b>	<b>Arbeitsanweisung</b> wer macht was, wann, wie?	<b>Aufzeichnung</b> Wird die Gefahr als „gross“ bewertet, ist eine Aufzeichnung, Dokumentation der durchgeführten Kontrolle (Beweismittel) erforderlich	<b>Datum/ Visum</b>
<b>Kontrollpunkt (CCP)</b>	<b>Gefahren (HA)</b>	<b>Be- wertung Gefahr</b>	<b>Arbeitsanweisung</b>	<b>Aufzeichnung</b>	<b>Datum/ Visum</b>

*Beispiel-Einträge → unbedingt den betrieblichen Verhältnissen anpassen !*

<b>Mostobstannahme</b> Gebinde Gewicht	schmutziges Obst dreckig		Annahme/Kontrolle waschen Kontrolle	Annahme-Protokoll "Laufzettel"	T
Qualität Rohstoffe	Fäulnis am Obst		Aussortieren / Zurückweisen	Annahme-Protokoll	
<b>Waschanlage</b>  "ev. Marke/Bild"  Wasser	schmutziges Wasser, Fremdgeruch,		Bei Verarbeitung immer Frischwasser  Wasser täglich wechseln Waschanlage täglich reinigen		

<b>Obstmühle</b>  <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Verschmutzung Fremdgeruch  Fremdkörper ➔ mech. Schaden		Reinigung täglich		
<b>Presse</b>  <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Maische Saftrückstände  Trester		Tagesreinigung täglich reinigen innen/aussen Vorreinigung, Einweichphase  Wöchentliche Reinigung gemäss Reinigungsplan	Verarbeitungs-Protokoll “Laufzettel”  Reinigungsprotokoll	
<b>Saftbehandlung</b> Klärgewinde Klärung	Verschmutzung Fremdgeruch Gärung/ Schimmel  Fremd und Zusatzstoffe Täuschung		Tägliche Reinigung  Dosierung Klär-Hilfsmittel gemäss Kursordner (GHP)		
<b>Hygiene- Einrichtung</b>	Hygiene		Handwasch-Gelegenheit Hygienische Einweg-Handtücher		
<b>Pasteurisation</b>  <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Ungenügende Erhitzung Nicht haltbar  ➔ Gärung, Schimmel		Pasteurisation mit regelmässiger Temperaturkontrolle <b>Verschluss-temperatur</b> regelmässig kontrollieren: - 76°C bei Ballonflaschen - 78°C bei Kleinflaschen - 78°C bei Bib Beutel	Verarbeitungsprotokoll “Laufzettel”  mit Temperatur- Aufzeichnungen	

<b>Pasteur-Gerät</b>  <i>“ev. Marke/Bild“</i>  Schläuche, Armaturen	Hygiene Fremdgeruch		Kreislaufreinigung täglich gemäss Reinigungsplan  Mit Sauberwasser gut spülen	Reinigungsprotokoll	
<b>Abfüllanlage</b>  <i>“ev. Marke/Bild“</i>  Füllmenge Schläuche Leitungen	Haltbarkeit (Schimmel; Gärung)  Luft-Einschlüsse  Täuschung zu geringe Füllmenge Beutel / Flaschen		Reinigung analog Reinigungsplan  Pasteur-Gerät  Eichung jährlich Füllgewicht kontrollieren	Eich-Protokoll	
<b>Etiketten  Deklaration</b>	Täuschung		Beutel-Markierung Bag-in-Box  Etikette Endgebinde mit - Sachbezeichnung - Menge - Adresse - Haltbarkeit (mind. haltbar bis)	identisch mit “Laufzettel”- Bezeichnung	
<b>Lagerung</b>	Überlagerung Blähung Schimmel		Visuelle Sicht-Kontrolle Lagerkontrolle		

<b>Verkauf/Abgabe</b>	Schimmel, Blähung		Visuelle Sichtkontrolle Beutel		
<b>Rückverfolgbarkeit</b>	Schimmel Produktehaftung		Verarbeitungskontrolle ev. Rückstellmuster/Charge	Verarbeitungs-Rapport "Laufzettel" chronologisch archivieren	

Stand: ..... 20.....;