

- 101 Grundlagen
- 102 Mikrobiologie
- **103 Konzept**
- 104 Personalhygiene
- 105 Produkthygiene
- 106 Reinigung & Desinfektion
- 107 Warenfluss

HACCP=

- H Hazard = Gefahr
- A Analysis = Analyse
- C Critical = kritisch
- C Control= lenken, steuern
- P Point = Punkt
- Alle denkbaren Gefahren analysieren
- Wahrscheinlichkeit des Eintretens und Lenkungspunkte definieren

Bevor ein HACCP Konzept erstellt werden kann sind zu tätigen:	Check
<p>I. die Angabe des beabsichtigten Zwecks</p> <p><i>Zusammenstellen eines HACCP Teams. Eine Person und eine Stellvertretung sind zu bestimmen eventuell unter Beizug einer externen Qualitätssicherungsstelle oder eines Beraterteams.</i></p>	
<p>II. die Produktbeschreibung</p> <p><i>Anforderung an das Produkt festlegen z.B. Frischegrad, Haltbarkeit, Struktur, Farbe, Aussehen, Aroma, Geschmack, Deklaration, Gebrauchshinweis, Verwendungszweck, Rezepturen.</i></p>	
<p>III. die Prozessbeschreibung und Freigabe</p> <p><i>Wie und wo wollen wir produzieren, die Prozesse sind freizugeben. Kochen auf Zeit, Produktion auf Bestellung, kalte Linie, Reinraumtechnik, à la carte, sous vide...</i></p>	

Risikoanalyse	<p>Grundsatz 1 Eine Gefahrenanalyse durchführen.</p>	Check
	<p>Grundsatz 2 Die CCP's bestimmen.</p>	
	<p>Grundsatz 3 Einen oder mehrere Grenzwerte festlegen.</p>	
	<p>Grundsatz 4 Ein System zur Überwachung festlegen.</p>	
Arbeitsanweisungen	<p>Grundsatz 5 Die Korrekturmaßnahmen festlegen die durchzuführen sind, wenn die Überwachung anzeigt, dass ein bestimmter CCP nicht mehr beherrscht wird.</p>	
	<p>Grundsatz 6 Die Verfahren zur Verifizierung festlegen, die bestätigen, dass das HACCP System erfolgreich arbeitet.</p>	
EDV	<p>Grundsatz 7 Erstellen einer Dokumentation und Führen von Aufzeichnungen</p>	
EDV	<p>Grundsatz 8 Hygieneschulungen und Ausbildung sind zu planen</p>	

Gefahren

Gefahren		Ursachen	Massnahmen
Biologisch	Mikroorganismen Bakterien, Hefen, Schimmelpilz	Kontamination durch Lagermängel	Mikrobiologische Kontrolluntersuchungen
Physikalisch	Fremdkörper Metallspäne, Steinchen, Holzspriessen, Sand, Glasscherben	Unsichere Herstellungsprozesse	Metalldetektor, Röntgengerät, Sieb
Chemisch	Rückstände Desinfektionsmittel Arznei- Pflanzen-schutzmittel, Chemie	Rohstoffbelastungen durch Chemikalien	Chemische Kontrolluntersuchung
Gesetze, Verordnungen	Vorschriften Grenz- Toleranzwerte Temperaturen, Schulung	Nichteinhalten der Vorgaben	Anpassen der Verarbeitungshygiene an gesetzliche Vorschriften

Eintretens- W ahrscheinlichkeit		w	Risikograph					
	häufig	5						
	möglich	4						
	selten	3						
	kaum vorstellbar	2						
	unwahrscheinlich	1						
Massnahmen erforderlich			1	2	3	4	5	A
Massnahmen teilweise erforderlich			unwahrscheinlich	klein, gering	mittel, spürbar	gross, kritisch	katastrophal	
Keine Massnahmen erforderlich			Schadens- A usmass					

Gefahr abschätzen dann Risiko beurteilen

H		Chemisch		Physikalisch	x	Biologisch	x	LMG
A	X	GHP		GHP	CCP		CCP	
		unwesentlich	geringfügig	spürbar		kritisch		katastrophal
C	Risiko							
C	Controlling							
P	Fehler							
	Auswirkungen							

Grenzwerte

Ein Wert der zwischen Annahme und Ablehnung unterscheidet

- Gesetze
- Richtlinien
- Verordnungen
- Normen
- Branchen-
empfehlungen
- Betriebliche
Gegebenheiten
- Erfahrung

CCP - CP oder QS

- CCP

- CP

- QS

Ausdrücke

Monitoring	Verifizierung	Revision
Prüf und überwachungs- Verfahren	Überprüfung des HACCP Plans	Durchsicht des gesamten Systems

Workshop - Systematik

Überwachtes Sicherheitssystem	Warum dieser Aufwand ...	
Produktsicherheit während der Herstellung	Im Unternehmen ...	
Gesundheitliche Unbedenklichkeit	Gesetzgeber ...	
Betriebliche Gegebenheiten	Beeinflussen ...	
Systematische Vorgehensweise	Bedingt ...	
Transparenz für alle Beteiligten	Soll erreicht werden weil...	