

Modul

Dönerfleisch





Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Wie ist dieses Modul anzuwenden?	5
2.	Gute Hygienepraktiken	6
3.	Ablaufdiagramme für Prozesse	9
4.	Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)	10

1. Einleitung

Dieses Modul stellt eine Ergänzung zum praktischen Handbuch zur Eigenkontrolle für den B2C Sektor dar. Anbieter, die in den Anwendungsbereich von diesem Modul fallen und von Lockerungen in Sachen HACCP profitieren möchten, sind verpflichtet, neben dem praktischen Handbuch ebenfalls dieses Modul anzuwenden.

1.1 Anwendungsbereich

Dieses Modul wird angewendet auf Betreiber die Dönerfleisch zubereiten und verkaufen¹.

1.2 Wie ist dieses Modul anzuwenden?

- ⇒ Wenden Sie die gute Hygienepraxis (GHP) korrekt auf die in diesem Modul beschriebene Weise an.
- ⇒ Die nützlichen Verfahrensdiagramme auswählen, sodass alle Ihre Produktionsabläufe genauestens dargestellt werden können;
- ⇒ Es ist möglich, dass ein Diagramm Ihrem Produktionsprozess nicht hundertprozentig entspricht. In diesem Fall müssen Sie das Diagramm (durch Hinzufügen oder Auslassen von Schritten) anpassen. Die Abänderungen gut aufbewahren (entweder in elektronischer Form oder auf Papier);
- ⇒ Entnehmen Sie die Gefährdungen, kritischen Punkte (CCP und AP), kritischen Schwellenwerte und Korrekturhandlungen so, wie diese in diesem Modul dargestellt werden. Auch hier ist es möglich, dass bestimmte Gefährdungen nicht auf Ihren speziellen Produktionsprozess zutreffen, oder dass Sie andere Schwellenwerte anwenden oder die Korrekturhandlungen anpassen möchten. Es ist zulässig, von den vorgeschlagenen Werten und Handlungen abzuweichen, aber nur unter der Bedingung, dass Ihre Entscheidung ordnungsgemäß motiviert und untermauert wird: Achten Sie darauf, dass Sie über die erforderliche Dokumentation verfügen (z. B. Gefahrenanalyse, wissenschaftliche Studien, Daten aus der Literatur, Laboranalysen usw.).

In den Diagrammen werden die Schritte im Prozess, bei denen der Nahrungsmittelsicherheit besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden muss, mithilfe kritischer Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP) angegeben. Es handelt sich um diejenigen Schritte, bei denen die Anwendung der GHP nicht ausreicht. Für jeden der in den Diagrammen aufgeführten AP und CCP ist eine zusätzliche Kontrolle erforderlich, damit am Ende des Prozesses ein sicheres Endprodukt erzielt wird:



- ⇒ Kontrollieren (überprüfen, messen, wiegen, ...), ob die Normen und kritischen Grenzwerte laut angegebener Überwachungsmethode und verpflichtender Häufigkeit eingehalten werden;
- ⇒ Die Nicht-Einhaltung von Normen oder kritischen Grenzwerten registrieren mit der Angabe Anomalie/Regelwidrigkeit und die erforderlichen Korrektur-handlungen oder -Maßnahmen ergreifen. Die Korrektur-handlungen und -Maßnahmen müssen je nach festgestellter Regelwidrigkeit ausgewählt werden.

Nicht vergessen, die CCP und AP zu überprüfen und anzupassen, falls sie die vorherigen Etappen des Verfahrensdiagramms verändert haben!

Für den Fall, dass Sie nicht von Lockerungen profitieren können, müssen Sie **alle** Kontrollen registrieren und nicht nur die Regelwidrigkeiten.

¹ Miteinbegriffen sind Döner Kebab, Falafel ,...

2. Gute Hygienepraktiken

Mikrobiologische Gefahren

Salmonella ist eine krankheitserregende Bakterie, die in Dönerfleisch auftritt. Diese Bakterie kann im Verdauungstrakt von warmblütigen Tieren auftreten, aber auch im Oberflächenwasser und im Boden. Aus diesem Grund können Lebensmittel wie Dönerfleisch diese Bakterie enthalten. Bei gekühlter Aufbewahrung von Fleisch, wird die Multiplikation von Bakterien verlangsamt. Die Bakterien werden jedoch erst zerstört, wenn das Fleisch ausreichend erhitzt wurde.

Rohe Erzeugnisse oder nicht ausreichend erhitzte Erzeugnisse und die Kreuzkontamination (z.B.: wenn die gegarten Erzeugnisse mit rohen Produkten in Kontakt treten oder beim nicht korrektem Gebrauch von Material wie das Zerschneidebrett oder Messer mit denen das Fleisch zerlegt wird...) sind die Hauptgründe für eine Infektion.

Die Produkte ausreichend Erhitzen und auf hygienische Art und Weise handhaben, kann diese Art von Problemen größtenteils vorbeugen!

Um eine Verunreinigung von Produkten durch Mikroorganismen und/oder das Wachstum von Mikroorganismen zu verhindern, müssen folgende Empfehlungen eingehalten werden:

- Einkauf und Annahme von ausschließlich **qualitativ hochwertigen Produkten**;
- Achten Sie darauf, dass die Produkte während der Lagerung immer gut **abgedeckt** sind und immer bei **richtiger Temperatur** aufbewahrt werden
- Achten Sie darauf, dass eine klare **Trennung** zwischen den rohen und den gegarten Lebensmitteln sowie zwischen den verschiedenen Gruppen von Produkten wie Gemüse und Fleisch besteht, um eine Kreuzkontamination zu verhindern;
- Halten Sie eine **gute Hand- und Arbeitshygiene** ein und tragen Sie saubere Arbeitskleidung, um eine Kreuzkontamination auf diese Art und Weise zu verhindern;
- Darauf achten, dass Ihr Personal jede Krankheit meldet und dass diese Person nicht arbeitet, wenn sie Magen-Darm-Beschwerden hat;
- Darauf achten, dass Ihr Personal die detaillierten Arbeitsanweisungen kennt und einhält.

Selbst zubereitete Fleischspieße

- Falls Sie Ihren Fleischspieß (Rind-, Schafs- oder Geflügelfleisch) selbst zubereiten, ausschließlich Fleisch verwenden, das durch Lieferanten geliefert wird, die bei der zuständigen Behörde registriert sind;
- Die Marinade erst kurz vor Gebrauch zubereiten;
- Den Fleischspieß danach in einem **hygienisch sauberen Ort** herstellen (auf einer sauberen Arbeitsplatte und falls erforderlich desinfiziert);
- Kennzeichnen Sie beim Marinieren die unterschiedlichen Behälter sehr deutlich (Plastikeimer, Schalen, ...), z.B.: ein Etikett aufkleben mit dem Herstellungsdatum.

Tiefgekühlte Fleischspieße oder tiefgekühltes küchenfertiges Fleisch

- Falls Sie tiefgekühlte Fleischspieße oder tiefgekühltes küchenfertiges Fleisch eingekauft haben, stellen Sie sicher, dass dieses Fleisch unter guten Bedingungen transportiert wurde;
- Teilweise aufgetautes Fleisch in jedem Fall verweigern;



- Tauen Sie niemals Fleisch bei Zimmertemperatur auf oder in einem Warmwasserbad, sondern im Kühlbereich (Kühlkammer oder Kühlschrank);
- Vermeiden Sie beim Auftauen so gut wie möglich den Kontakt zwischen der Auftauflüssigkeit und dem Fleisch, z.B.: fangen Sie die Auftauflüssigkeit in einem separaten Behälter auf. Diese Auftauflüssigkeit kann gewiss danach nicht mehr verwendet werden und muss als Abfall entsorgt werden.

Zubereitung

- Beim Verpacken, der Reinigung und der Zubereitung von Gemüse und Fleisch, muss ganz besonders auf die **persönliche Hygiene und die während der Arbeit** geachtet werden, um Kreuzkontaminationen zu verhindern. Achten Sie darauf, zu jeder Zeit eine gute **Handhygiene** zu haben;
- Verwenden Sie unterschiedliche Schneidebretter und Schneidegegenstände, die deutlich je nach spezifischer Zubereitungstätigkeit gekennzeichnet sind (Zerlegen von Gemüse, Auspacken von Fleisch, ...);
- Entfernen Sie umgehend die Schneidebretter und das benutzte Schneidematerial, alles waschen und gegebenenfalls desinfizieren;
- Schalten Sie das Gerät für die Fleischzubereitung ein, bevor Sie mit der Zubereitung selbst vom Fleisch beginnen;
- Entnehmen Sie aus dem Kühlschrank ausschließlich die Ihren Bedürfnissen entsprechende Menge an Fleisch (die Fleischmenge muss auf der Kochplatte, dem Grill oder in der Pfanne gegart werden oder die Anzahl notwendige Fleischspieße);
- Achten Sie darauf, dass die Fleischspieße nicht überladen sind; sie müssen gut drehen können und auf homogene Art und Weise grillen (die Herstelleranweisungen des Grillgerätes müssen stets eingehalten werden);
- Die **Gartemperatur** muss ausreichend hoch sein und das Fleisch muss vor dem Garprozess vollständig aufgetaut worden sein, um eine Kerntemperatur von 60°C so schnell wie möglich zu erreichen. Der Gebrauch von Dönerfleisch, welches nicht ausreichend aufgetaut wurde, kann zur Entwicklung und dem Wachstum von Mikroorganismen im Kernbereich vom Spieß führen oder die Temperatur kann nicht schnell genug ansteigen;
- Die Wärmekette muss während dem gesamten Zeitraum der Zubereitung eingehalten werden.
- Beim Garen auf einer Kochplatte, einem Grill oder in der Pfanne, müssen Sie darauf achten, dass zwischen den aufeinanderfolgenden Garzeiten, die karamelisierten Rückstände regelmäßig entsorgt werden (die Platte abkratzen). Die karamelisierten Rückstände können krebserregende Stoffe enthalten.




Speisenausgabe


Falls Sie ein Wasserbad gebrauchen, um zubereitete Fleischportionen im Voraus aufzubewahren, müssen Sie folgende Empfehlungen einhalten:

- Das Fleisch muss zuerst eine **ausreichend hohe Kerntemperatur** (mindestens 60°C) erreicht haben, bevor es in ein Wasserbad kommt;
- Die Temperatur vom Wasserbad muss auf mindestens 85°C eingestellt sein (ein Wasserbad dient nicht dazu das Fleisch wiederaufzuwärmen!);
- Während der gesamten Speisenausgabe muss eine Mindesttemperatur von 60°C gewährleistet werden;
- Verhindern Sie es, das Wasserbad vollständig aufzufüllen, sodass die Hitze sich gleichmäßig ausbreiten kann;
- Es wird angeraten, das Fleisch **abzudecken**, um jegliches Kontaminationsrisiko zu verhindern;




-  • Reinigen Sie die Wasserbadbehälter, bevor Sie sie mit einer anderen Art von Fleisch auffüllen (z.B. nachdem Schweinefleisch serviert wird, müssen Sie die Behälter reinigen, bevor das Geflügelfleisch serviert wird).

Um die Risiken einer mikrobiologischen Multiplikation zu senken und die Frische von zubereitetem Gemüse sowie der kühlpflichtigen Aufbewahrung von „selbstgemachten“ Saucen zu gewährleisten,

-  müssen Sie folgende Empfehlungen berücksichtigen:
 - Stellen Sie das Abkühlsystem von Kühltheken auf eine ausreichend niedrige Temperatur ein, sodass die gesetzlichen Vorschriften in Sachen Temperatur von Produkten wie Gemüse und einige Saucen (7°C) tatsächlich eingehalten werden können;
 - Kontrollieren Sie diese Temperatur mindestens einmal pro Tag. Verwenden Sie dazu ein Thermometer von guter Qualität und vorzugsweise digital. Kontrollieren Sie regelmäßig die Genauigkeit dieses verwendeten Thermometers.
 - Die „selbstgemachten“ Produkte müssen deutlich im Lagerraum gekennzeichnet werden.

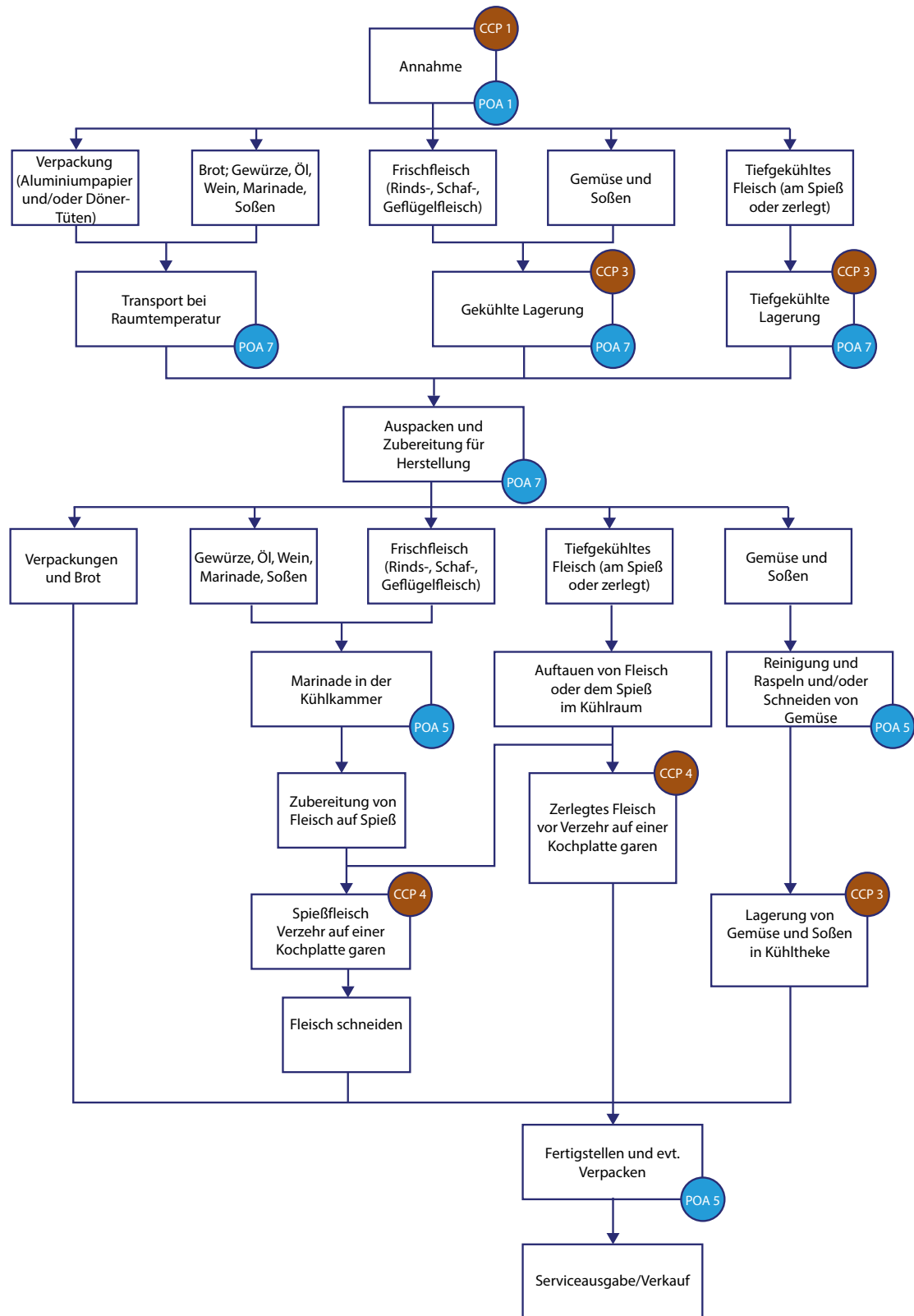
Verarbeitung von Überresten

Es wird angeraten, Fleischblöcke je nach erhofftem Verkaufsvolumen vorzubereiten oder einzukaufen. Für den Fall, dass am Tagesende noch Fleisch auf dem Fleischspieß übrig bleibt und/oder falls noch küchenfertiges Gemüse in der Kühltheke ausliegt, müssen die Überreste verarbeitet werden und dies indem insbesondere folgende Empfehlungen eingehalten werden:

-  • Schaben Sie die Fleischüberreste vom Fleischspieß ab, danach das restliche Fleisch garen und schnell abkühlen;
- Legen Sie das zerlegte Fleisch in einen hygienisch trockenen Behälter mit deutlich erkennbarer Kennzeichnung und bewahren Sie die Reste in einem Kühlraum (Kühlraum oder Kühlschrank) bei korrekter Temperatur auf (<7°C);
- Bewahren Sie die Überreste vom aufgeschnittenen Gemüse bei korrekter Temperatur (<7°C) in einem hygienischen, sauberen und deutlich gekennzeichneten Behälter im Kühlraum oder Kühlschrank auf;
- Die aufbewahrten Überreste müssen innerhalb von max. 24 Stunden verwendet werden;
- Die Fleischüberreste am folgenden Tag so schnell wie möglich aufwärmen (erforderlich, um so schnell wie möglich den gefährlichen Bereich in mikrobiologischer Hinsicht, d.h. zwischen 10°C und 55°C, zu verhindern). Bspw.: Fleischüberreste auf einer erwärmten Platte bis zu einer ausreichend erhöhten Kerntemperatur (> 60°C) erhitzen, bevor das Fleisch serviert wird. Diese Fleischüberreste nur ein einziges Mal erhitzen!

3. Ablaufdiagramme für Prozesse

Zubereitung und Verkauf von Dönerfleisch





4. Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)

CCP 1 – Eingang				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturhandlungen und Korrekturaktionen
Eingang	X M: zu hohe Temperatur	<p>T° max. definiert in Tabelle 1 des praktischen Handbuchs; eine kurze Schwankung nach oben um 3 °C ist zulässig</p> <p>T° im Kern, vom Produzenten angegeben und auf dem Etikett erwähnt</p> <p>Tiefkühlprodukte: T° max. -18 °C; eine kurze Schwankung nach oben bis -15 °C ist zulässig</p>	Stichprobenartige Temperaturkontrolle der Waren beim Eingang	<p>Abweichungen eintragen</p> <p>Produkte bei der Lieferung zurückweisen</p> <p>Abweichungen dem Lieferanten mitteilen</p> <p>Den Lieferanten fragen, welche Handlungen er unternommen hat, um zu vermeiden, dass sich das Problem wiederholt</p> <p>Kontrollieren der Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Handlungen, z. B. durch häufigere Eingangskontrolle beim betroffenen Lieferanten</p> <p>Schnellere Lagerung der Produkte an einem angepassten Ort und bei einer geeigneten Temperatur</p> <p>Produkte möglichst schnell verarbeiten, um Risiken auszuschließen, oder auf geeignete Weise vernichten</p> <p>Personal dahingehend schulen, dass die maximale Wartezeit eingehalten wird</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Vermehrung/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr

CCP 3 - Temperatur von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln während dem Lagern, der Essensausgabe und dem Service

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturhandlungen und Korrekturaktionen
Temperatur von tiefgekühlten Lebensmitteln (Kühlraum, Kühlmöbel, Büferts)	X M: zu hohe Temperatur	<p>Normen:</p> <p>Festgelegte Höchsttemperatur in Tabelle 1 des praktischen Handbuchs; eine unvermeidliche kurzweilige Schwankung nach oben von 3°C ist erlaubt.</p> <p>Kerntemperatur durch den Hersteller und auf dem Etikett vermerkt</p>	<p>Tägliche Kontrolle der Temperaturen der Kühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Temperatureinstellung ändern.</p> <p>Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion der Kühlmöbel (T°, Wasserstand usw.) beim Beginn des Servierens</p> <p>Temperaturkontrolle im Kern der Produkte während und am Ende des Servierens z. B. bei Büfettischen, durch Probenentnahme</p>	<p>Ermitteln und Aussondern betroffener Produkte</p> <p>Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten</p> <p>Lagerung: Die Produkte verarbeiten, um das Risiko zu vermeiden oder sie auf geeignete Art und Weise zu zerstören.</p> <p>Essensausgabe und Kühlbuffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkte mit zu hoher Temperatur müssen entfernt werden • beste Steuerung der Temperatur zum Servieren der Produkte • Produkte mit kürzerem Zeitabstand zum Beginn des Servierens zubereiten <p>Im Fall einer Panne den Kältetechniker verständigen</p> <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen</p>
Temperatur tiefgekühlter Lebensmittel (Gefriertruhe)	X M: zu hohe Temperatur	<p>Norm:</p> <p>Höchstt. -18°C</p>	<p>Tägliche Kontrolle der Temperaturen der Tiefkühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Temperatureinstellung ändern.</p>	<p>Ermitteln und Aussondern betroffener Produkte</p> <p>Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten</p> <p>Aufgetaute Produkte umgehend verarbeiten oder zerstören, verpflichtend innerhalb von 24 Stunden². Nicht wieder einfrieren!</p> <p>Bei Maschinendefekt, den Kältetechniker benachrichtigen</p> <p>Zusatzausbildung von Personal: Überwachungsmaßnahmen</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr

² Abweichung von verpflichtendem Zeitfenster für aufgetaute Produkte möglich, falls Gefahrenanalyse beweist, dass kein Risiko für den Verbraucher besteht.



CCP 4 – Temperatur heißer Lebensmittel bei der Zubereitung, beim Aufwärmen, bei der Verteilung der Mahlzeiten und beim Servieren

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturhandlungen und Korrekturen
Temperatur warmer Produkte	X M: zu niedrige Temperatur	Norm bezüglich von Lebensmitteln: Kerntemperatur mindestens 60°C Gefährdete Produkte (bspw. Hamburger, Hühnerfleisch): ausreichend bis ins Innere erhitzen	Temperaturkontrolle von warmen Produkten Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion des Backofens mindestens jährlich und nach einer technischen Wartung (z. B. über eine Nadel oder die Zeit-/Temperaturprogramme) Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion der Heizelemente (z. B. Büfets, Wagen zum Warmhalten der Produkte usw.) durch Probenentnahme Temperaturkontrolle im Kern der Produkte während und am Ende des Servierens z. B. bei Büfetttheken, durch Probenentnahme	Ermitteln betroffener Produkte Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten Produkte mit einer Temperatur zwischen 55 °C und 60°C erneut erhitzen. Diese Produkte können in keinem Fall aufbewahrt werden. Die Wartezeit verkürzen, um die warmen Produkte zu servieren oder zu verkaufen SWarme Speisenausgabe: <ul style="list-style-type: none"> Die Heizelemente bei anormalen Kerntemperaturen erneut korrekt einstellen. Produkte, die nicht bis zu 60°C wieder aufgewärmt werden können, müssen so schnell wie möglich serviert werden und danach bis zu 7°C erneut abgekühlt werden Bei Defekten an den Heizelementen ist ein Techniker zu verständigen Zusatzausbildung von Personal: Überwachungsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 1 - Annahme				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Annahme	+ CPM: Verpackung beschädigt + M: Kreuzkontamination x M: Überschreitung der Haltbarkeitsdauer	Saubere Verpackung und unbeschädigt Frische Produkte Produkte haben ihr Haltbarkeitsdatum nicht überschritten	Stichprobenartige Sichtkontrolle der Verpackung beim Eingang Stichprobenartige Frischekontrolle der Produkte beim Eingang Stichprobenartige Kontrolle des Haltbarkeitsdatums der Produkte beim Eingang	Produkte bei der Lieferung zurückweisen Abweichungen dem Lieferanten mitteilen Den Lieferanten fragen, welche Handlungen er unternommen hat, um zu vermeiden, dass sich das Problem wiederholt Kontrollieren der Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Handlungen, z. B. durch häufigere Eingangskontrolle beim betroffenen Lieferanten

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 5 - Verunreinigung von Rohstoffen durch Allergene während der Lagerung oder der Herstellung				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Verunreinigung von Rohstoffen durch Allergene während der Lagerung oder der Herstellung	+ C: Kreuzkontamination Allergene	Abwesenheit von Allergenen, die keine Zutaten sind	Bei Lagerung oder Produktion ständig auf mögliche Kreuzkontamination durch Allergene achten	<p>Falls eine Kreuzkontamination nicht zu vermeiden ist, potenziell kontaminierte Produkte kennzeichnen und den Verbraucher darüber informieren</p> <p>Vermeiden der Kreuzkontamination durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen der Verfahren in Verbindung mit der Reinigung der Arbeitsgeräte • Überprüfen der Produktionsabfolge, damit die Kontamination durch restliche Allergene vermieden wird • ... <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Arbeitsanweisungen (Wichtigkeit, Reihenfolge der Produkte usw.) und das Reinigungsverfahren</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 7 - Aufbewahrungsdauer von verderblichen Produkten während der Lagerung und dem Verkauf				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Überschreiten der Aufbewahrungsdauer von leicht verderblichen Produkten	x M: Überschreitung der Haltbarkeitsdauer	Produkte, die ihr Verbrauchsdatum nicht überschritten haben	Tägliche Kontrolle von Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum der Produkte	Produkte, deren Verbrauchsdatum abgelaufen ist, zusammen mit dem Abfall entsorgen Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



