

Modul

Herstellung von belegten Brötchen





Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Wie wendet man das Modul an?	5
2.	Gute Hygienepraktiken	6
3.	Ablaufdiagramme für Prozesse	7
4.	Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)	8


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 die Herstellung von belegten Brötchen. Die Tätigkeit besteht aus dem Bestreichen von Brötchen, Schnittbrötchen, Sandwiches, Baguette, usw. mit einfachen Zutaten wie Butter, Streichfetten, Gemüse, Früchte, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fisch oder Fischereiprodukten, zubereiteten Salaten, Eiern, ...

1.2 Wie wendet man das Modul an?

- ⇒ Wenden Sie die gute Hygienepraxis (GHP) korrekt auf die in diesem Modul beschriebene Weise an.
- ⇒ Die nützlichen Verfahrensdigramme 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 Gefahren, kritischen Punkte (CCP und AP), kritischen Schwellenwerte und Korrekturhandlungen so, wie diese in diesem Modul dargestellt werden. Auch hier ist es möglich, dass bestimmte Gefahren 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 Sie (durch Überprüfen, Messen, Wiegen usw.) nach den angegebenen Überwachungsmethoden und in der vorgeschriebenen Häufigkeit, ob die Normen und kritischen Schwellenwerte richtig eingehalten werden.
- ⇒ Führen Sie die erforderlichen Korrekturhandlungen und -maßnahmen durch, wenn die Normen oder Schwellenwerte nicht eingehalten werden und zeichnen Sie dies auf, wobei Sie auch die Anomalie/Abweichung erwähnen. Die Korrekturhandlungen und -maßnahmen müssen entsprechend der festgestellten Abweichung gewählt werden.

Vergessen Sie nicht, die CCP und AP zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, wenn Sie die vorhergehenden Schritte des Prozessdiagramms geändert haben!

Falls Sie nicht von den Lockerungen profitieren können, müssen Sie **alle** Kontrollen und nicht nur die Abweichungen aufzeichnen.

2. Gute Hygienepraktiken

 Die Aufbewahrungsdauer von belegten Brötchen ist auf einen Tag begrenzt. Berücksichtigen Sie während der Zubereitung von belegten Brötchen folgende Temperaturanforderungen:

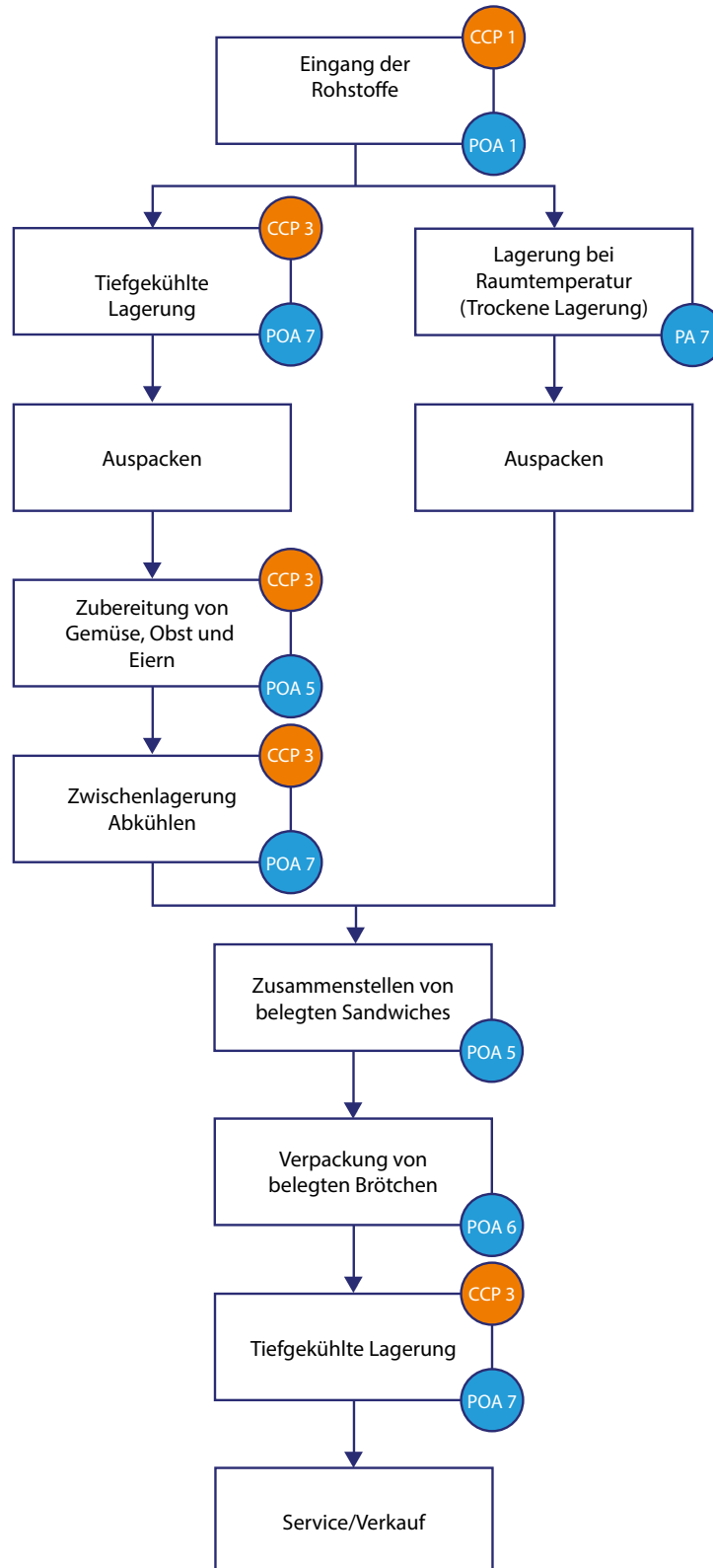
- Bewahren Sie die Zutaten bei der gesetzlich zulässigen Temperatur auf (siehe praktisches Handbuch);
- Die vorgeschriebene Aufbewahrungsdauer von belegten Brötchen wird durch die Zutat bestimmt, **deren erforderliche Aufbewahrungstemperatur am niedrigsten ist**. Im Allgemeinen bezieht sich dies auf eine maximale Temperatur von 4 oder 7°C, abhängig vom Aufstrich;
- Aufgrund von eventuellen Verlusten der organoleptischen Qualität während der gekühlten Aufbewahrung von belegten Brötchen, können diese **während höchstens 3 Stunden bei einer Höchsttemperatur von 13°C** aufbewahrt werden, unter der Bedingung, dass der Verbraucher diese noch während höchstens 4 Stunden aufbewahrt, bei Zimmertemperatur. Achtung, diese Abweichung von der gesetzlich zulässigen Aufbewahrungstemperatur gilt nicht für belegte Brötchen mit Frischfleisch und Fleischzubereitungen (z.B. Carpaccio, Hackfleisch, Filet Américain, usw.) oder frischer Fisch!

¹ Avis 10/2015 : Evaluation des risques microbiologiques d'une conservation non réfrigérée des sandwichs garnis



3. Ablaufdiagramme für Prozesse

Zubereitung und Verkauf von belegten Brötchen





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

CCP 1 – Eingang				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
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: Multiplikation/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	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur gekühlter Lebensmittel (Kühlraum, Kühlmöbel, Büfettheke)	X M: zu hohe Temperatur	<p>Normen:</p> <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>Tägliche Temperaturkontrolle bei den Kühlräumen und bei Abweichung Nachregeln der Temperatur</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 Büfettheken, durch Probenentnahme</p>	<p>Ermitteln und Aussondern betroffener Produkte</p> <p>Abweichungen eintragen</p> <p>Lagerung: Produkte verarbeiten, um Risiko auszuschließen, oder auf geeignete Weise vernichten</p> <p>Verteilung von Mahzeiten und kaltes Servieren:</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>Höchstst. -18°C</p>	<p>Tägliche Temperaturkontrolle bei den Kühltruhen und bei Abweichung Nachregeln der Temperatur</p>	<p>Ermitteln und Aussondern betroffener Produkte</p> <p>Abweichungen eintragen</p> <p>Aufgetaute Produkte unmittelbar zubereiten oder vernichten; auf jeden Fall innerhalb von ²⁴ Stunden². Auf keinen Fall erneut einfrieren!</p> <p>Im Fall einer Panne den Kältetechniker verständigen</p> <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die 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



AP 1 - Eingang				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Eingang	+ CPM: beschädigte Verpackung + M: Kreuzkontamination x M: Überschreitung der Aufbewahrungsdauer	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
Kontaminierung von Rohstoffen durch Allergene bei der Lagerung oder der Produktion	+ C: Kreuzkontamination durch 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) und das Reinigungsverfahren</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

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



AP 6 – Verpackung und Etikettierung von vorverpackten Produkten (aus eigener Erzeugung), die zum Verkauf bestimmt sind

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Verpackung und Etikettierung von vorverpackten Produkten (aus eigener Erzeugung), die zum Verkauf bestimmt sind	x M: Datum oder Aufbewahrungsbedingungen fehlen / Datum oder Aufbewahrungsbedingungen sind falsch + CPM: Verpackung beschädigt + C: Verschmutzung durch das Verpackungsmaterial + C: Allergene auf dem Etikett nicht angegeben	Angaben korrekt Verpackung intakt, angepasst und in gutem Zustand Verpackung ausreichend dicht verschlossen	Ständige Aufmerksamkeit auf die Etikettierung Bei Bedarf Untersuchungen über die Haltbarkeitsdauer anstellen Visuelle Kontrolle der Produkte beim Verkauf Kontrolle des Verpackungsmaterials bei dessen Empfang	Produkte mit beschädigter Verpackung mit dem Abfall entsorgen Produkte mit falscher Etikettierung entfernen und neu etikettieren Die Ursache für das Problem untersuchen und vermeiden, dass es sich wiederholt: <ul style="list-style-type: none"> • Funktionsfähigkeit der verwendeten Geräte kontrollieren • andere Verpackungsmaterialien verwenden Schulung des Personals

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 Aufbewahrungsdauer	Produkte, die ihr Verbrauchsdatum nicht überschritten haben Lagerung von frischen Eiern aus Ihrer eigenen Produktion: zu verwenden bis maximal 28 Tage nach dem Legedatum	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



