

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](#)). In der [Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung LGV, Art. 73-85](#) sind die Einzelheiten dazu geregelt.

Als Grundlage für das Selbstkontroll-Konzept dient eine **exakte Skizze der aktuellen Betriebsabläufe**. Es ist eine **verantwortliche Person** für den betreffenden Verarbeitungs-Bereich zu **bezeichnen** ([LGV, Art. 73](#)).

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**. ([Hygiene-Verordnung, Art. 26, Absatz 4, Buchstabe b](#))

Kontrollpunkt CP Wer/was verursacht mögliche Probleme (Mensch, Umgebung, Räumlichkeiten, Deklaration)? Wo können Probleme auftreten?	Gefahren (HA) Die Verarbeitungsschritte werden analysiert. Probleme/Gefahren in Bezug auf: 1.) Schutz vor gesundheitlicher Gefährdung, 2.) hygienischer Umgang, 3.) Schutz vor Täuschung.?	Be- wertung der Gefahr klein mittel gross (CCP)	Arbeitsanweisung wer macht was, wann, wie?	Aufzeichnung Wird die Gefahr als „gross“ bewertet, ist eine Aufzeichnung, Dokumentation der durchgeführten Kontrolle (Beweismittel) erforderlich	Datum/ Visum verantw. Person
Kontrollpunkt (CCP)	Gefahren (HA)	Be- wertung Gefahr	Arbeitsanweisung	Aufzeichnung	Datum/ Visum
Räumlichkeiten	Verschmutzung von Decke, Wänden, Boden, Beleuchtung		Decken-/Wand-Verkleidung, Bodenbelag, Entwässerung		
Hygiene-Einrichtungen	Ungenügende Produktions- und Personen-Hygiene		Hygiene-Vorschriften Personal und Produktion) erlassen und umsetzen Hygiene-Einrichtungen einbauen		
Installationen	Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen		Spröde Oberflächen, schwer zu reinigende Bauteile ersetzen		
Mostobst-Annahme Gebinde, Gewicht Qualität Rohstoffe	schmutziges Obst dreckig Fäulnis am Obst		Annahme/Kontrolle waschen Ergebnis-Kontrolle Aussortieren / Zurückweisen	Annahme-Protokoll "Laufzettel" Annahme-Protokoll	
Waschanlage "ev. Marke/Bild" Wasser	schmutziges Wasser, Fremdgeruch,		Bei Verarbeitung immer Frischwasser Wasser täglich wechseln Waschanlage täglich reinigen		

Kontrollpunkt (CCP)	Gefahren (HA)	Be-wertung Gefahr	Arbeitsanweisung	Aufzeichnung	Datum/ Visum
Obstmühle <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Verschmutzung Fremdgeruch Fremdkörper → mech. Schaden		Reinigung täglich Wöchentliche Reinigung gemäss Reinigungsplan	Reinigungs-Protokoll	
Presse <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Maische Saft-Rückstände Trester		Tagesreinigung täglich reinigen innen/aussen Vorreinigung, Einweichphase Wöchentliche Reinigung gemäss Reinigungsplan	Mengenerfassung auf Verarbeitungs-Protokoll “Laufzettel” Reinigungsprotokoll	
Saftbehandlung Klärgewinde Klärung/Schönung/ ev. Filtration	Verschmutzung Fremdgeruch ⇒ Mikrobieller Verderb (Gärung/ Schimmel) Fremd- und Zusatzstoffe Täuschung		Tägliche Reinigung Dosierung Klär-Hilfsmittel gemäss Kursordner (GHP)	Deklaration Zusatz- Stoffe (z.B. Ascorbin- Säure)	
Pasteurisation <i>“ev. Marke/Bild“</i>	Ungenügende Erhitzung ⇒ Mikrobieller Verderb ⇒ Ungenügende Haltbarkeit → mikrobieller Verderb (z.B. Gärung, Schimmel)		Pasteurisation mit regelmässiger Temperaturkontrolle Verschlusstemperatur regelmässig kontrollieren: - 76°C bei Ballonflaschen - 78°C bei Kleinflaschen - 78°C bei BiB Beutel	Verarbeitungsprotokoll “Laufzettel” mit Temperatur- Aufzeichnungen (gem. HyV, Art. 26, Abs. 2, Bst. b)	

Kontrollpunkt (CCP)	Gefahren (HA)	Be-wertung Gefahr	Arbeitsanweisung	Aufzeichnung	Datum/ Visum
Pasteur-Gerät <i>“ev. Marke/Bild“</i> Schläuche, Armaturen	Hygiene Fremdgeruch		Kreislaufreinigung täglich gemäss Reinigungsplan Mit Sauberwasser gut spülen	Reinigungsprotokoll	
Abfüllanlage <i>“ev. Marke/Bild“</i> Füllmenge Schläuche Leitungen	Ungenügende Haltbarkeit ⇒ Mikrobieller Verderb (Schimmel; Gärung) Luft-Einschlüsse Täuschung zu geringe Füllmenge Beutel / Flaschen		Reinigung analog Reinigungsplan Pasteur-Gerät Eichung jährlich Füllgewicht kontrollieren (<u>Fehlmengen-Regelung beachten</u>)	Eich-Protokoll (<u>vgl. MeaV, Art. 19</u>)	
Etiketten Deklaration gem. <u>LIV, Art. 3ff</u>) vgl. LIV, Art. 21-28, resp. <u>Art. 21, Abs. 1</u> resp. <u>Anhang 9, Pt. 19</u>) vgl. <u>LIV, Art. 18</u>	Täuschung durch fehlende oder unkorrekte Angaben		Beutel-Markierung Bag-in-Box Etikette Endgebinde mit - Sachbezeichnung - Menge - Adresse - Haltbarkeit (mind. haltbar bis) - Nährwert-Tabelle, sofern «handwerklich nicht mehr zutrifft» - %vol Angaben, ab 1.2%vol	identisch mit “Laufzettel”- Bezeichnung	

Kontrollpunkt (CCP)	Gefahren (HA)	Be-wertung Gefahr	Arbeitsanweisung	Aufzeichnung	Datum/ Visum
Lagerung	Überlagerung ⇒ Mikrobieller Verderb (Gärung/Blähung, Schimmel)		Visuelle Sicht-Kontrolle vor Verpackung in Karton-Gebinde Lagerkontrolle		
Verkauf/Abgabe	Mikrobieller Verderb (Schimmel, Gärung/Blähung)		Visuelle Kontrolle Beutel (gegen starke Lichtquelle)		
Rückverfolgbarkeit	Mikrobieller Verderb (Schimmel, Gärung/Blähung) Produkte-Haftung		Kontrolle Verarbeitungsabläufe ev. Rückstellmuster/Charge Rücknahme, Rückruf (gem. LMG, Art. 84)	Verarbeitungs-Rapport "Laufzettel" chronologisch archivieren	

Stand: 20.....;