|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.04.4 |
| Musteranalyse Gefährdungsanalyse HACCP | | |

Hinweise zur Befüllung:

Dieses Formular dient der Gefahrenanalyse. In diesem Formular kann das HACCP-Team zunächst Gefahren zu den einzelnen Prozessschritten sammeln und sich darüber im Klaren sein, welche Kontrollmechanismen zu den erkannten Gefahren bereits umgesetzt werden, oder umgesetzt werden müssen. Zusätzlich dazu muss dann noch eine Risikobewertung (HACCP.04.3) erfolgen. Diese Analyse muss für alle zu verarbeitende Verarbeitungsvorgänge mit Lebensmittel umgesetzt werden.

Verarbeitungsvorgang: **Herstellung Toastbrot**

Nummer HACCP Ablage: **1**

Datum: **01.02.2020**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prozess**  **Einzelschritte**  Annahme  Verarbeitung  Lagerung  Reinigung | **Material**  (nur bei Annahme)  Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**  Gluten  Allergene  Lactose | **Chemische**  **Gefahr Kontrollen**  Deklaration Liste  Trinkwasser | **Biologische**  **Gefahr**  Salmonellen  Keimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**  Trinkwasser-untersuchung  Backprozesse  Schulung | **Physikalische Gefahr**  Fremdkörper  Schäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**  Kontrollen  Schulung  Werkzeuge nutzen |
| Warenannahme | Weizenmehl | Gluten Allergen | Deklaration in Zutatenliste | X | X | Fremdkörper | Siebe |
| Warenannahme | Milchpulver | Lactose Allergen | Deklaration in Zutatenliste | Salmonellen | Warenkontrolle, Backprozess | Fremdkörper | Siebe |
| Warenannahme | Salz | X | X | X | X | Fremdkörper | Siebe |
| Warenannahme | Zucker | X | X | X | X | Fremdkörper | Siebe |
| Warenannahme | Hefe (gekühlte Lagerung) | X | X | X | X | X | X |
| Warenannahme | Sonnenblumenöl | Freie Fettsäuren | Warenkontrolle | X | X | Fremdkörper | Siebe |
| **Prozess**  **Einzelschritte**  Annahme  Verarbeitung  Lagerung  Reinigung | **Material**  (nur bei Annahme)  Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**  Gluten  Allergene  Lactose | **Chemische**  **Gefahr Kontrollen**  Deklaration Liste  Trinkwasser | **Biologische**  **Gefahr**  Salmonellen  Keimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**  Trinkwasser-untersuchung  Backprozesse  Schulung | **Physikalische Gefahr**  Fremdkörper  Schäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**  Kontrollen  Schulung  Werkzeuge nutzen |
| Warenannahme | Wasser | Chemische Kontamination | Trinkwasser-untersuchung | Erhöhte Keimbelastung | Trinkwasser-untersuchung | X | X |
| Warenannahme | PE Beutel | X | X | X | X | X | X |
| Warenannahme | Clips | X | X | X | X | X | X |
| Warenannahme | Kartons | X | X | X | X | X | X |
| Warenannahme | Etiketten | X | X | X | X | X | X |
| Warenannahme | Druckluft | Verunreinigung mit Kompressorenöl | Verwendung von lebensmittel-tauglichem Kompressorenöl | X | X | Fremdkörper | Sieb in der Druckluftleitung |
| Sackware aufschütten (manuell) | X | X | X | Salmonellen | Mitarbeiter Schulung, GMP | Fremdkörper | Siebe, tägliche Kontrolle der Messer auf Integrität |
| Sieb | X | X | X | X | X | Fremdkörper | Tägliche Kontrolle des Siebes |
| Wassermischgerät | X | X | X | X | X | X | X |
| Automatische Verwiegung | X | X | X | X | X | X | X |
| Manuelle Verwiegung | X | X | X | Salmonellen | Mitarbeiter Schulung, GMP | Fremdkörper | Mitarbeiter-schulung, GMP |
| **Prozess**  **Einzelschritte**  Annahme  Verarbeitung  Lagerung  Reinigung | **Material**  (nur bei Annahme)  Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**  Gluten  Allergene  Lactose | **Chemische**  **Gefahr Kontrollen**  Deklaration Liste  Trinkwasser | **Biologische**  **Gefahr**  Salmonellen  Keimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**  Trinkwasser-untersuchung  Backprozesse  Schulung | **Physikalische Gefahr**  Fremdkörper  Schäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**  Kontrollen  Schulung  Werkzeuge nutzen |
| Kneten | X | X | X | X | X | Fremdkörper | CCP Metalldetektion |
| Teigruhe | X | X | X | X | X | Fremdkörper | Teigkessel abdecken |
| Teigteiler | X | Chemische Kontaminanten | Verwendung von lebensmittel-tauglichem Trennöl | X | X | X | X |
| Wiegen | X | X | X | X | X | X | X |
| Rundwirken | X | X | X | X | X | Fremdkörper (beschädigte Beschichtung) | Tägliche Kontrolle, vorbeugende Instandhaltung |
| Zwischengären | X | X | X | X | X | X | X |
| Langwirken | X | X | X | X | X | Fremdkörper (beschädigte Transport-bänder) | Tägliche Kontrolle, vorbeugende Instandhaltung |
| Formen | X | X | X | X | X | Fremdkörper (beschädigte Beschichtung der Formen, Rückstände in der Form) | Tägliche Kontrolle, vorbeugende Instandhaltung; Ausblasen der Formen mit Druckluft |
| Gären | X | X | X | X | X | X | X |
| **Prozess**  **Einzelschritte**  Annahme  Verarbeitung  Lagerung  Reinigung | **Material**  (nur bei Annahme)  Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**  Gluten  Allergene  Lactose | **Chemische**  **Gefahr Kontrollen**  Deklaration Liste  Trinkwasser | **Biologische**  **Gefahr**  Salmonellen  Keimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**  Trinkwasser-untersuchung  Backprozesse  Schulung | **Physikalische Gefahr**  Fremdkörper  Schäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**  Kontrollen  Schulung  Werkzeuge nutzen |
| Kapseln | X | X | X | X | X | X | X |
| Backen | X | Acrylamid | Einhaltung der max. Backtemperatur | Pathogene | Einhaltung der Backtemperatur, vorbeugende Instandhaltung Öfen | X | X |
| Aus der Form nehmen | X | X | X | Salmonellen | Mitarbeiter Schulung, GMP | X | X |
| Reinigung der Form mit Druckluft | X | X | X | X | X | X | X |
| Kühlen | X | X | X | Mikro-organismen | Luftkeimmessung | X | X |
| Schneiden | X | X | X | Mikro-organismen | Luftkeimmessung | Fremdkörper (beschädigtes Messer) | CCP Metalldetektor |
| Verpackung | X | X | X | X | X | X | X |
| Metalldetektion | X | X | X | X | X | Fremdkörper (bei Nichtfunktion des Metall-detektors) | CCP Metalldetektor, regelmäßige Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Metall-detektors |
| Waage | X | X | X | X | X | X | X |
| **Prozess**  **Einzelschritte**  Annahme  Verarbeitung  Lagerung  Reinigung | **Material**  (nur bei Annahme)  Rezeptzutaten | **Chemische Gefahr**  Gluten  Allergene  Lactose | **Chemische**  **Gefahr Kontrollen**  Deklaration Liste  Trinkwasser | **Biologische**  **Gefahr**  Salmonellen  Keimbelastung | **Biologische Gefahr Kontrollen**  Trinkwasser-untersuchung  Backprozesse  Schulung | **Physikalische Gefahr**  Fremdkörper  Schäden | **Physikalische Gefahr Kontrollen**  Kontrollen  Schulung  Werkzeuge nutzen |
| Verpacken in Kartons | X | X | X | X | X | X | X |
| Etikettierung | X | X | X | X | X | X | X |
| Lager | X | X | X | X | X | X | X |
| Kommissionierung | X | X | X | X | X | X | X |
| Versand | X | X | X | X | X | X | X |
| Reinigung & Desinfektion | X | Rückstände von Reinigungs-material | Schulung der Mitarbeiter, Reiniguns- anweisungen | Mikro- organismen Wachstum | Schulung der Mitarbeiter, Reinigungspläne und -anweisungen, Abklatsch- untersuchungen | X | X |