

Information über die wichtigsten CCP's bei

GreenVac

(CCP) KRITISCHER KONTROLLPUNKT	GEFAHR	MASSNAHMEN	PARAMETER	KORREKTUR	BEMERKUNGEN
Bedienung	<ul style="list-style-type: none"> - Falsche Anwendung: - Produkt ist qualitativ nicht gut - Vakuumpumpe geht defekt - Nur für den Bestimmungszweck einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bedienungsanleitung lesen und begreifen 	<ul style="list-style-type: none"> - Anwendung funktioniert gut - Keine Unsicherheiten - Gute Herstellungspraxis, d.h. die Erfüllung der gesetzlichen Lebensmittelvorlagen 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn nicht vorhanden, bei der Firma Hugentobler eine aktuelle Bedienungsanleitung anfordern 	<ul style="list-style-type: none"> - Hotline für Bedienungsanleitung oder Nachinstruktion: (++41) 0848 400 900
Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> - Eiweiss verklebt - Reinigungsmittelrückstände - Speiseresterückstände 	<ul style="list-style-type: none"> - Kalt vorspülen - Dichtung von Deckel regelmässig entfernen und reinigen - Maschinenreinigung = Ideal 	<ul style="list-style-type: none"> - Visuelle Kontrolle - Kontrollblick vor dem Einfüllen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bei Produktwechsel neue Schale benützen - Deckel auch zwischendurch reinigen 	<ul style="list-style-type: none"> - Gereinigte Schalen möglichst sauber und fettfrei lagern
Abpacktemperatur	<ul style="list-style-type: none"> - Speisen oder Schale zu warm (über 5°C) - Wenn das Vakuum nicht optimal ist, verdirbt das Produkt schneller 	<ul style="list-style-type: none"> - Schalen vorkühlen - Speisen direkt in der Schale runterkühlen - Schnellkühler benützen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Feuchtigkeitsbeschlag - Wenig Saftverlust - Gutes Endprodukt 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperaturkontrolle im Kern - Lange genug runterkühlen - Kerntemperatur ist relevant, nicht die Oberflächentemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> - Maximales Vakuum erreichen wir nur bei einer Kerntemperatur von 2°C und tiefer (5°C bei Früchten, Gemüsen, Salaten)
Handling	<ul style="list-style-type: none"> - Vakuumverlust - Bakterienbefall - Kein optimales Vakuum 	<ul style="list-style-type: none"> - Deckeldichtung auf guten Sitz kontrollieren - Einlageböden verwenden - Betriebsanleitung beachten - Abpacktemperatur beachten 	<ul style="list-style-type: none"> - Deckel ist auch nach längerer Lagerung gut verschlossen - Produkt ist frisch gehalten - Ganze, intakte Dichtungen 	<ul style="list-style-type: none"> - Richtige Schalengrösse - Gute Instruktion - Gesunder Menschenverstand 	<ul style="list-style-type: none"> - GreenVac-Erfolg ist lernbar und hängt vom richtigen und bewussten Handling ab
Vakuum	<ul style="list-style-type: none"> - Zu schwaches Vakuum - Zu starkes Vakuum - Vakuumverlust - Verderb der Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> - Vakuum dem Produkt gemäss der Bedienungsanleitung anpassen - Handling-Punkte beachten 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenig Flüssigkeitsverlust bei Salaten, Gemüsen, Früchten etc. - Kein Verderb bei Fleisch, Fisch etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgaben des Herstellers einhalten - Schulung, Instruktion, Ausbildung 	<ul style="list-style-type: none"> - Der Erfolg von GreenVac ist vom punktuell richtigen Vakuum abhängig
Zweckentfremdung	<ul style="list-style-type: none"> - Nicht einhalten der Kühlkette - Einsatz im warmen Bereich (Für warmen Einsatz nicht geeignet) 	<ul style="list-style-type: none"> - Kühlkette muss trotz GreenVac immer eingehalten werden 	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Feuchtigkeitsbeschlag - Häufiger Ölwechsel bei der Pumpe 	<ul style="list-style-type: none"> - Zuhilfenahme von isothermischen Transportbehälter - Nur kalte Produkte vakuumieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Ist bei Ihnen GreenVac am richtigen Ort und für den richtigen Zweck eingesetzt???
Endverbrauch	<ul style="list-style-type: none"> - Zu langes Lagern der Produkte 	<ul style="list-style-type: none"> - GreenVac-Lagerzeit entspricht der Lagerzeit wie im Vakuumbeutel und nicht länger 	<ul style="list-style-type: none"> - Siehe Artikel 23 und 25 der Lebensmittelverordnung - Ausgezeichnete Qualität der Speisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Endverbraucherdaten neu festlegen (Produktionsdaten und Lagerungstemperaturen) 	<ul style="list-style-type: none"> - Rotation von einigen wenigen Tagen ist sinnvoll - Nicht zu grossen Vorrat produzieren

Für betriebspezifische HACCP- Lösungen nehmen Sie doch bitte mit uns Kontakt auf, wir helfen Ihnen gerne. Tel. (++41) 0848 400 900

Diese CCP-Liste wurde durch die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG erstellt und soll ein wichtiges Hilfsmittel zur Einhaltung der HACCP- Richtlinien sowie des aktuellen Lebensmittelgesetzes sein, erhebt aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit.