

Information über die wichtigsten CCP's beim Hold-o-maten

| (CCP) Kritischer Kontrollpunkt | Gefahr | Massnahmen | Parameter | Korrektur | Bemerkungen |
|-------------------------------------|--|---|---|--|--|
| Bedienung | <ul style="list-style-type: none"> Produkt ist qualitativ nicht gut Apparat geht kaputt | <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. 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 (0)848 400 900 |
| Reinigung | <ul style="list-style-type: none"> Schlechte Geschmacksübertragung aufs Fleisch | <ul style="list-style-type: none"> Nach jedem Gebrauch feucht ausreiben 1 x täglich mit viel Wasser auswaschen | <ul style="list-style-type: none"> Sauberes und gut riechendes Gerät Keine Speiseresten im Gerät | <ul style="list-style-type: none"> Schulung der Mitarbeiter Reinigungsplan Ausführliche Instruktion durch den Lieferanten ermöglichen | <ul style="list-style-type: none"> Zusätzliche Flüssigdesinfizierung ist zu empfehlen |
| Reinigung | <ul style="list-style-type: none"> Bakterienherde bleiben im Raum und können Lebensmittel kontaminieren | <ul style="list-style-type: none"> Regelmässige Reinigung Bei 120 °C sterilisieren | <ul style="list-style-type: none"> Sauberes Gerät, keine verdeckten Schmutzecken Nach jeder Grobreinigung, min. 1 x wöchentlich | <ul style="list-style-type: none"> Reinigungsmassnahmen einhalten | <ul style="list-style-type: none"> Türe über Nacht offen lassen |
| Zu tiefe Temperatur | <ul style="list-style-type: none"> Warmhalten im gefährlichen Temperaturbereich unter 65 °C | <ul style="list-style-type: none"> Maximale Warmhaltezeiten festlegen Richtlinien des Herstellers beachten | <ul style="list-style-type: none"> Optimaler Garpunkt des Produktes Rezepte und Kerntemperaturen einhalten | <ul style="list-style-type: none"> Bedienungsanleitung beachten Gesetzesvorschriften einhalten Temperatur höher einstellen (angepasst auf Kerntemperatur) | <ul style="list-style-type: none"> Unter 65 °C sollte die Raumtemperatur nie eingestellt werden |
| Falsche Zeit | <ul style="list-style-type: none"> Produkt übergart Temperatur ist unter dem gesetzlichen Grenzwert | <ul style="list-style-type: none"> Im Zweifelsfall 2-3 °C über der gewünschten Temperatur arbeiten | <ul style="list-style-type: none"> Zufriedene Gäste Keine optische Veränderung | <ul style="list-style-type: none"> Schulung der Mitarbeiter Genaue Instruktion des Lieferanten | <ul style="list-style-type: none"> Einhalten der optimalen Temperatur bedeutet gleichbleibende Qualität |
| Warmhaltezeit | <ul style="list-style-type: none"> Zu langes Warmhalten Reifegrad des Fleisches verändert sich | <ul style="list-style-type: none"> Empfehlung der Bedienungsanleitung und der Gesetzgebung beachten | <ul style="list-style-type: none"> Frisch aussehendes Produkt | <ul style="list-style-type: none"> Gemäss Gesetzgebung max. 3 Std. über 65 °C | <ul style="list-style-type: none"> Was in drei Stunden nicht verkauft ist, wurde falsch vorproduziert und ist nicht mehr zu verwenden |
| Hold-o-mat richtig einsetzen | <ul style="list-style-type: none"> Zu lange im kritischen Temperaturbereich durch: Produkt aufwärmen Falsche Garung | <ul style="list-style-type: none"> Experimente mit Lieferanten vorbesprechen Genaue Zeit und Temperatur festlegen | <ul style="list-style-type: none"> Produkte vorgängig auf 65 °C erhitzen (Ausnahme: Fleisch mit tieferer Kerntemperatur als 65 °C) | <ul style="list-style-type: none"> Bedienungsanleitung studieren Gespräch mit der Küchenleitung | <ul style="list-style-type: none"> Jedes Gerät für den geeigneten Zweck einsetzen |

Für betriebsspezifische HACCP-Lösungen nehmen Sie doch bitte mit uns Kontakt auf, wir unterstützen Sie gerne, Tel. +41 (0)848 400 900.