

Information über die wichtigsten CCP's beim

Schnellkühler

(CCP) KRITISCHER KONTROLLPUNKT	GEFAHR	MASSNAHMEN	PARAMETER	KORREKTUR	BEMERKUNGEN
Bedienung	<ul style="list-style-type: none"> - Falsche Anwendung: - Produkt ist qualitativ nicht gut - Apparat geht defekt 	<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"> - Bakterienübertragung auf Produkt - Geschmacksübertragung 	<ul style="list-style-type: none"> - UV-Lampe einsetzen - Regelmässig reinigen 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauberes Gerät - Keine Lebensmittelrückstände 	<ul style="list-style-type: none"> - Richtiges Reinigungsmittel verwenden - Gerät über Nacht offen lassen 	<ul style="list-style-type: none"> - Flüssigdesinfektion ist sinnvoll
Abkühlzeiten (zu kurz oder zu lang)	<ul style="list-style-type: none"> - Farbverlust - Erhöhte Keimzahl - Übermassige Auslastung des Gerätes - Zu kurze Abkühlzeit 	<ul style="list-style-type: none"> - Möglichst flach gefüllte Schalen bis max. 65 mm Tiefe - Richtiges Schnellkühlverfahren wählen (Soft-/Hard Chill) - Wenn möglich nicht zudecken - Überprüfen der Kerntemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> - Optisch schön und 'saftige' Farbe - Gewünschte Haltbarkeit - In max. 90 Minuten auf 3°C Kerntemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> - Schalenfüllung beachten - Genügend Schalenmaterial zur Verfügung halten - Richtige Gerätegrösse auswählen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kerntemperaturmesssonde muss im Zentrum des Produktes stecken
Abkühltemperatur (zu hoch oder zu tief)	<ul style="list-style-type: none"> - Produkt friert an - Strukturzerstörung an Oberfläche (Eiskristalle) - Schlechte Aufbereitungsergebnisse 	<ul style="list-style-type: none"> - Soft-Chill ist ideal, da während dem Kühlprozess immer über 0°C gearbeitet wird - Hard-Chill nur ganz bewusst einsetzen (Temperatur ist kurzfristig unter 0 °C) - Möglichst immer mit Kerntemperaturmesser arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Optisch schön und 'saftige' Farbe - Haltbarkeit festlegen 	<ul style="list-style-type: none"> - Stichprobe - Schulung der Mitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> - Nur ein Schnellkühlgerät einsetzen, welches mit 0°C Verdampfungstemperatur arbeitet - Beim Einfrieren auf Schockfrostern schalten; damit wird gewährleistet mit -40°C eine Mikro-Kristallisation zu erhalten (bessere Qualität)
Endverbrauch	<ul style="list-style-type: none"> - Verderb durch zu lange Lagerung - Verzeigung durch Kontrollinstanz 	<ul style="list-style-type: none"> - Dem Betrieb angepasste Vorproduktion - Richtiger Einkauf 	<ul style="list-style-type: none"> - Lieferscheinkontrolle - Gästefrequenz - Stichprobe 	<ul style="list-style-type: none"> - Produktionsmenge dem Verbrauch anpassen 	<ul style="list-style-type: none"> - Rotation von einigen wenigen Tagen ist sinnvoll - Informationsfluss von Gästereservationsstelle zu Küche muss stimmen
Protokollierung	<ul style="list-style-type: none"> - Beweismöglichkeit fehlt - Protokollierung wird nicht gemacht 	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP-Drucker installieren - Checkliste 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrollstreifen - Stichprobe 	<ul style="list-style-type: none"> - Ausdruckjournal kontrollieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Protokollierung: Ein Thema der Zukunft!! - Siehe Artikel 11 der Hygieneverordnung

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.