

Information über die wichtigsten CCP's beim

Drucksteamer

(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 - Bei Brigadenwechsel Nachinstruktion anfordern 	<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) 0848 400 900
Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> - Schlechter Geschmack - Bakterienbildung 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach jedem Gebrauch feucht ausreiben - Sporadisch mit 119 °C heissem Dampf sterilisieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Frischer Geruch im Garraum - Keine Speisenreste im Garraum 	<ul style="list-style-type: none"> - Schulung der Mitarbeiter - Reinigungsplan inkl. -Anleitung erstellen und kontrollieren - Verantwortung an Mitarbeiter übertragen 	<ul style="list-style-type: none"> - Zusätzliche Flüssigdesinfizierung ist zu empfehlen
Service / Wartung	<ul style="list-style-type: none"> - Unkontrollierte Druckabgabe - Gerät ist falsch montiert 	<ul style="list-style-type: none"> - Montage nur durch Fach-personal - Regelmässige Wartung - Montageanweisungen vom Hersteller einhalten 	<ul style="list-style-type: none"> - Einwandfrei funktionierendes Gerät 	<ul style="list-style-type: none"> - Inbetriebnahmeprotokoll erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Steamer arbeitet im Druckbereich, Vorsicht vor Dampf- & anderen Brandverletzungen - Regelmässige Wartung = hohe Lebensdauer
Produktionsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> - Unregelmässigkeit in der Produktion - Unbefriedigende Resultate 	<ul style="list-style-type: none"> - Produktionsabläufe bekannt geben und kontrollieren - Instruktion 	<ul style="list-style-type: none"> - Produkte entsprechen den Rezepten des Betriebes 	<ul style="list-style-type: none"> - Produktionsabläufe erstellen - Schulung der Mitarbeiter - Rezepte überarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Regelmässiger Produktionsablauf ist der erste Schritt zur Qualitätssicherung - Konstanz in der Küche sichert die Gästezufriedenheit
Systemabläufe	<ul style="list-style-type: none"> - Verzeigung durch amtliches Kontrollorgan - Unzufriedene Gäste - Qualitätsschwankungen 	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Richtlinien (Garzeiten) arbeiten - Optimierung von Anlieferung, Rüsten, Kühlen, Produzieren, Schnellkühlen - Aufbereiten, Ausgabe etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zufriedene Gäste - Optische Kontrolle der Produkte - Produktionsmengen festlegen 	<ul style="list-style-type: none"> - Stichproben - Nachkalkulation der Produktionsmengen 	<ul style="list-style-type: none"> - Optimierung der Betriebs-abläufe bedeutet gute Auslastung der Geräte

Für betriebsspezifische 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.