

## Information über die wichtigsten CCP's beim

# Schnellkühler

(CCP) KRITISCHER KONTROLLPUNKT	GEFAHR	MASSNAHMEN	PARAMETER	KORREKTUR	BEMERKUNGEN
Bedienung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Falsche Anwendung:</li> <li>- Produkt ist qualitativ nicht gut</li> <li>- Apparat geht defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedienungsanleitung lesen und begreifen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anwendung funktioniert gut</li> <li>- Keine Unsicherheiten</li> <li>- Gute Herstellungspraxis, d.h. die Erfüllung der gesetzlichen Lebensmittelvorlagen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenn nicht vorhanden, bei der Firma Hugentobler eine aktuelle Bedienungsanleitung anfordern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hotline für Bedienungsanleitung oder Nachinstruktion:  (++41) 0848 400 900</li> </ul>
Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bakterienübertragung auf Produkt</li> <li>- Geschmacksübertragung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- UV-Lampe einsetzen</li> <li>- Regelmässig reinigen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauberes Gerät</li> <li>- Keine Lebensmittelrückstände</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Richtiges Reinigungsmittel verwenden</li> <li>- Gerät über Nacht offen lassen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flüssigdesinfektion ist sinnvoll</li> </ul>
Abkühlzeiten (zu kurz oder zu lang)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farbverlust</li> <li>- Erhöhte Keimzahl</li> <li>- Übermassige Auslastung des Gerätes</li> <li>- Zu kurze Abkühlzeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Möglichst flach gefüllte Schalen bis max. 65 mm Tiefe</li> <li>- Richtiges Schnellkühlverfahren wählen (Soft-/Hard Chill)</li> <li>- Wenn möglich nicht zudecken</li> <li>- Überprüfen der Kerntemperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Optisch schön und 'saftige' Farbe</li> <li>- Gewünschte Haltbarkeit</li> <li>- In max. 90 Minuten auf 3°C Kerntemperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schalenfüllung beachten</li> <li>- Genügend Schalenmaterial zur Verfügung halten</li> <li>- Richtige Gerätegrösse auswählen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kerntemperaturmesssonde muss im Zentrum des Produktes stecken</li> </ul>
Abkühltemperatur (zu hoch oder zu tief)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkt friert an</li> <li>- Strukturzerstörung an Oberfläche (Eiskristalle)</li> <li>- Schlechte Aufbereitungsergebnisse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soft-Chill ist ideal, da während dem Kühlprozess immer über 0°C gearbeitet wird</li> <li>- Hard-Chill nur ganz bewusst einsetzen (Temperatur ist kurzfristig unter 0 °C)</li> <li>- Möglichst immer mit Kerntemperaturmesser arbeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Optisch schön und 'saftige' Farbe</li> <li>- Haltbarkeit festlegen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stichprobe</li> <li>- Schulung der Mitarbeiter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nur ein Schnellkühlgerät einsetzen, welches mit 0°C Verdampfungstemperatur arbeitet</li> <li>- Beim Einfrieren auf Schockfrostern schalten; damit wird gewährleistet mit -40°C eine Mikro-Kristallisation zu erhalten (bessere Qualität)</li> </ul>
Endverbrauch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verderb durch zu lange Lagerung</li> <li>- Verzeigung durch Kontrollinstanz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dem Betrieb angepasste Vorproduktion</li> <li>- Richtiger Einkauf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieferscheinkontrolle</li> <li>- Gästefrequenz</li> <li>- Stichprobe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktionsmenge dem Verbrauch anpassen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotation von einigen wenigen Tagen ist sinnvoll</li> <li>- Informationsfluss von Gästereservationsstelle zu Küche muss stimmen</li> </ul>
Protokollierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beweismöglichkeit fehlt</li> <li>- Protokollierung wird nicht gemacht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP-Drucker installieren</li> <li>- Checkliste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollstreifen</li> <li>- Stichprobe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausdruckjournal kontrollieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Protokollierung: Ein Thema der Zukunft!!</li> <li>- Siehe Artikel 11 der Hygieneverordnung</li> </ul>

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.