

# Information über die wichtigsten CCP's bei

# Fritteusen

(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. 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>- Nicht sauber und unregelmässig gemacht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigungsplan entwerfen</li> <li>- Kontrolle machen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrolle des Visums auf dem Reinigungsplan</li> <li>- Saubere und schöne Fritteuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bessere Kontrolle Verantwortung dem Küchenpersonal übergeben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saubere Fritteuse hilft uns Fett und Öl einzusparen</li> </ul>
Frittiermedium (Öl/Fett)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Altes Fett</li> <li>- Übersäuertes Fett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Täglich filtrieren, passieren, ersetzen</li> <li>- Pumpsystem und Miroil-Filter einsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Helles Fettbad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Altes Fett nie mit neuem vermischen</li> <li>- Öl-Test-Stäbchen verwenden, welche den Zustand des Frittier-Mediums aufzeigen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettfarbe wird durch Mehl und Eiweiss dunkel</li> </ul>
Frittiermedium (Öl/Fett)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zu heiss</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Öl Temperatur maximal 180 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frittiermedium bleibt lange hell und wird nicht schnell dunkel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information und Schulung an Mitarbeiter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ab 180 °C geht es nicht schneller zum frittieren, nur das Frittier-Medium altert schneller</li> </ul>
Frittiermedium (Öl/Fett)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verunreinigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Öl filtrieren und Fritteuse sauber reinigen (inkl. Temperaturfühler)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keine Schmutzpartikel und Rückstände im Frittier-medium</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fritteuse reinigen und Frittier-Medium filtrieren (evtl. Frittier-Medium wechseln)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schmutzpartikel fördern ein Schlechwerden des Frittier-Mediums</li> </ul>
Haltbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frittiermedium wird zu schnell alt und schlecht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frittiermedium vor Licht schützen</li> <li>- Nie über der Frittüre salzen</li> <li>- Frittiertgut wenn möglich vorgängig auftauen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einhaltung aller Frittier-Tricks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Checkliste aufhängen und häufig schulen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Öl- und Fettverbrauch sind aus ökonomischen und ökologischen Gründen möglichst klein zu halten.</li> </ul>
Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Falsche Entsorgung in Speisenabfälle, Ablauf etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Altöfäss bewirtschaften</li> <li>- Telefon Nummer für Altöl-abholung immer bereit halten</li> <li>- Altes Fett nicht im Verarbeitungsraum lagern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abholschein kontrollieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Richtige Schulung des Personals</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Öl wieder dem ökologischen Kreislauf zufügen, dies sollte selbstverständlich sein</li> </ul>

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.