

Information über die wichtigsten CCP's beim

Kochherd

inkl. Induktion, Topferkennung, Grilltechnik,
Wärmeschrank, Backofen, Bainmarie etc.

(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. 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 / Glaspflege	<ul style="list-style-type: none"> - Schlecht gereinigt - Verkrustungen auf Grill und Glasplatten 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach dem Service eine richtige Nassreinigung mit Fettlöser - Während dem Service kurze Feuchtreinigung - Glasplatte mit Polur bearbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauberer, optisch schöner Herd - Temperaturübertragung von Glas und Grill bleibt immer gleich 	<ul style="list-style-type: none"> - Instruktion an Mitarbeiter - Rücksprache mit Lieferant - Richtige Reinigungsmittel wie Polur etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ein gut gepflegter Herd macht dem ganzen Betrieb Freude
Service / Wartung	<ul style="list-style-type: none"> - Schlechte Ergebnisse, dass die moderne Technik nicht richtig funktioniert - Stress wegen Ausfall einzelner Bestandteile 	<ul style="list-style-type: none"> - Regelmässig, am besten jährlich eine Revision machen lassen durch eine autorisierte Service-Zentrale 	<ul style="list-style-type: none"> - Serviceabrechnung und Arbeitsrapporte - Ein immer 100% funktionierender Herd 	<ul style="list-style-type: none"> - Offenes Gespräch mit dem Servicezentralen-Leiter, wie das Problem betriebsspezifisch gelöst werden kann 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn die Wartung nicht regelmässig gemacht wird entstehen plötzlich grosse Servicekosten
Gute Herstellungspraxis	<ul style="list-style-type: none"> - Grundzubereitungsarten werden nicht mehr eingehalten - Alles bleibt beim alten 	<ul style="list-style-type: none"> - Gute Abläufe auch beim neuen Herd mitübernehmen, schlechte Abläufe mit dem alten Herd milliquidieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Positive Veränderung in der Küche 	<ul style="list-style-type: none"> - Schulung und Instruktion an die Mitarbeiter - Geplante Zielerreichung bekannt geben 	<ul style="list-style-type: none"> - Mit der neuen Herdtechnik können wir sehr viel in der Küche positiv beeinflussen
Handling / Zweckentfremdung	<ul style="list-style-type: none"> - Richtiges Arbeitsgeschirr benützen (Magnetische Töpfe) - Kochplatten nicht als Grill benützen - Topferkennung reagiert nicht immer korrekt 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Mitarbeitern richtiges Material zur Verfügung stellen - Je nach Zubereitungsart die entsprechende Technik des Herdes benützen - Wo reagiert die Topferkennung am besten 	<ul style="list-style-type: none"> - Endprodukt ist wie gewünscht 	<ul style="list-style-type: none"> - Schulung und Instruktion an die Mitarbeiter - Produktionsabläufe erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Es gibt immer mehrere Möglichkeiten zum Erfolg. Die effizienteste zu finden ist eine hohe Aufgabe

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.