

Information über die wichtigsten CCP's beim **Kombiteamer**

(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 - Falsche Programmwahl - Manuelles Arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Bedienungsanleitung lesen und begreifen - Nachinstruktion anfordern - Korrektes Einstellen der Klimas 	<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"> - Nicht regelmässig - Zu wenig sauber - Schlecht ausgespült - Falsches Reinigungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigungsplan - Richtiger Ablauf und richtige Reinigungstemperatur ein-halten 	<ul style="list-style-type: none"> - Keine Rückstände auf regenerierten Tellern - Kein falscher Geschmack - Sauberer, gepflegter Gar-raum 	<ul style="list-style-type: none"> - Bessere Mitarbeiterschulung - Inbetriebnahmeprotokoll erstellen - Richtiges Reinigungsmittel verwenden 	<ul style="list-style-type: none"> - Richtiges Bratgeschirr und angepasste Temperatur reduzieren den Reinigungs-aufwand
Service / Wartung	<ul style="list-style-type: none"> - Temperaturen stimmen nicht - Garpunkt der Produkte stimmt nicht - Bei häufigem Dämpfen wird der Entkalker früher verbraucht 	<ul style="list-style-type: none"> - Regelmässig, am besten jährlich durch eine autorisierte Service-Zentrale eine Revision durchführen lassen oder einen Servicevertrag abschliessen 	<ul style="list-style-type: none"> - Serviceabrechnung und Arbeitsrapporte - Ein immer 100% funktionierendes Gerät - 1 x jährlich Service machen 	<ul style="list-style-type: none"> - Offenes Gespräch mit dem Servicezentralen-Leiter, wie das Problem betriebsspezifisch gelöst werden kann - Bei häufigem Gebrauch ½- jährlich den Service auf-bieten 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn die Wartung nicht regelmässig gemacht wird, entstehen hohe Service-kosten - Höherer Eintauschpreis bei gut gewartetem Gerät
Temperatur	<ul style="list-style-type: none"> - Falscher Garpunkt (hoher Gewichtsverlust oder nur Teilgarung des Produktes) - Überbeanspruchung des Gerätes 	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Programmen arbeiten - Produktionsabläufe bekannt geben - Alles von Punkt 'Service' muss stimmen 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauberer Garraum nach der Produktion - Garpunkt stimmt mit dem Sollwert überein 	<ul style="list-style-type: none"> - Produktionsabläufe erstellen - Schulung der Mitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> - Der Koch programmiert das Gerät, nicht das Gerät den Koch
Produktionsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> - Unregelmässigkeit in der Produktion - Unbefriedigende Resultate 	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Programmen arbeiten - Produktionsabläufe bekannt geben und kontrollieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Produkte entsprechen den Richtlinien des Betriebes 	<ul style="list-style-type: none"> - Produktionsabläufe erstellen - Schulung der Mitarbeiter 	<ul style="list-style-type: none"> - Regelmässige Produktions-abläufe sind die ersten Schritte zur Qualitätssicherung - Konstanz in der Küche sichert Gästezufriedenheit
Systemabläufe	<ul style="list-style-type: none"> - Verzeigung der Kontroll-Instanz - Verdorbene Produkte - Unzufriedene Gäste 	<ul style="list-style-type: none"> - Optimierung: - Anlieferung - Produktion - Schnellkühlung - Zwischenlagerung - Anrichten - Aufbereitung - Service / Ausgabe 	<ul style="list-style-type: none"> - Optische Endproduktkontrolle - Zufriedene Gäste 	<ul style="list-style-type: none"> - Betriebskonzept erstellen und auch durchziehen - Stellenbeschriebe machen - Stichprobenkontrollen 	<ul style="list-style-type: none"> - Optimierung der Betriebsabläufe bedeutet auch einen effizienten Einsatz des Personals
Protokollierung	<ul style="list-style-type: none"> - Beweismöglichkeit fehlt 	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP-Drucker installieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrollstreifen 	<ul style="list-style-type: none"> - Journal der Ausdrücke regelmässig 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.