

HACCP Handbuch

Bereich Café Bistro

HACCP- Was bedeutet das

Hazard Analysis Critical Control Points

=

Analyse und lückenlose Erfassung der kritischen Kontrollpunkte und für die Kontrollbehörden nachvollziehbare Dokumentation

Mit

Dem Ziel die möglichen Gefahrenquellen im Betriebsablauf für die Gesundheit von unseren Gästen auf ein absolutes Mindestmaß zu reduzieren.

Gefahrenquellen

- Physikalische Gefahren = Verunreinigung mit Fremdkörpern
- Chemische Gefahren = Verunreinigung mit giftigen Substanzen (Reinigungsmittel etc.)
- Biologische Gefahren = Verunreinigung mit Krankheitserregern

Unter optimalen Voraussetzungen vermehren sich Bakterien alle 20 Minuten.

Beispiel: Coli-Bakterium, Reproduktionszeit 20 Minuten

Zeit	Bakterien
0 min	1
20 min	2
40 min	4
80 min	16
460 min (8h)	> 8.000.000



Einflussgröße	Möglichkeit der Beeinflussung durch betriebshygieneische Maßnahmen
Nährstoffangebot	Entfernung organischer Verschmutzungen von Oberflächen (Reinigung)
Temperatur	Kühlen, Erhitzen
Feuchtigkeit	Vermeidung
pH-Wert	Reinigung (bedingt)
atmosphärische Bedingungen	Einflussgröße
Ausgangskeimzahl	Handhygiene, Trennung sauberer (weiß) und verschmutzter (schwarz) Bereiche, Desinfektion



Anforderungen in Ihrer Betriebsstelle

- Saubere Türen und Türklinken
- Sauberes Handwaschbecken- warmes Wasser, Handseife und Einmalhandtücher
- Saubere Abflüsse und Lüftungsöffnungen
- Saubere Fußböden, Decken und Wände
- Sauberes Thekenflächen
- Ordentlich und sauber eingeräumtes Equipment

Persönliche Hygiene

- Regelmäßige Körperpflege
- Pflege von Kopf – und auch Barthaar
- Fingernägel kurz und gepflegt



Bei folgenden Krankheiten darf nicht mit Lebensmitteln gearbeitet werden:

- Durchfall
- Übelkeit und Erbrechen
- Hauterkrankungen
- Starker Erkältung
- Gelbsucht

Vor Arbeitsbeginn

- Saubere Arbeitskleidung inkl. Kopfbedeckung

Innenbereich:

Weiße Bluse

Schwarze Hose

Schürze

Gepflegte geschlossene Schuhe

Kopfbedeckung

Außenbereich:

Schwarzes Poloshirt

Schwarze Hose

Schürze

gepflegte geschlossene Schuhe

Kopfbedeckung

- Schmuck und Uhren ablegen / Wunden vollständig abdecken
- Hände waschen

Persönliche Gegenstände

- Kleidung und Handtaschen der Mitarbeiter werden ordentlich separat verwahrt.
- Sollte es einen Spindraum geben, ist dieser nur für die Einlagerung von persönlichen Gegenständen und nicht von Einwegmaterial
- Es darf kein Kontakt mit Lebensmitteln und Zubehör/Einwegmaterial (Teller, Tassen etc.) haben

Händehygiene- bedeutet?

- Hände mit Flüssigseife und warmen Wasser gründlich waschen
- mit Einmalhandtuch gründlich abtrocknen

Und zwar immer:

- Vor Arbeitsbeginn
- Sofort nach dem Toilettenbesuch
- Vor und nach Pausen
- Nach Husten, Niesen, Naseputzen
- Nach Berühren von Abfall
- Beim Wechsel von Tätigkeiten

Ware

- Ware ist stets auf folgende Punkte zu prüfen:
 - Einhaltung der Kühlkette
 - Beschädigung
 - Vollständigkeit
 - MHD=Mindesthaltbarkeitsdatum

Einhaltung der Kühlkette

- Eine Unterbrechung der Kühlkette führt zu:

- verkürzter Haltbarkeit
- Vermehrung von Bakterien
- Verderben der Ware

Daher: erhaltene Ware sofort in die Kühl- und Tiefkühlschränke einräumen.

Keine kühlpflichtigen Waren außerhalb aufbewahren.

Beschädigung der Ware

- Eine Beschädigung der Ware führt zu:

- verkürzter Haltbarkeit
- Kontamination von Bakterien
- Verderben der Ware

Daher: Sofortige Reklamation der beschädigten Ware beim Lieferanten oder der Logistik.

Sollte es zu einem späteren Zeitpunkt auffallen- Reklamation bei einem Mitarbeiter der Abt. Café Bistro

„First in First out“- Was zu erst kam wird zu erst verkauft

- Ware wird stets nach MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) sortiert verräumt- Längste Haltbarkeit nach hinten
- Die Ware mit dem kürzesten MHD wird zu erst verkauft.
- Bei einer Inventur wird der Warenbestand vorher einer MHD- Kontrolle unterzogen
- Ware mit abgelaufenen MHD gehört in den Bruch
- Ist die Betriebsstelle längere Zeit geschlossen wird Ware mit zu kurzem MDH in den Rücklauf gegeben
- Eintragung der MHD Kontrolle in die dazugehörige Checkliste

Temperaturkontrolle Kühlungen/TK

- Die Temperaturkontrolle erfolgt täglich zu den auf den Kontrolldokument angegebenen Zeiten
- Die Temperatur von Kühlungen darf nicht unter 7 Grad
- Die Temperatur vom TK Schrank darf nicht unter -15 Grad fallen

Sollten die Temperaturen nicht eingehalten werden sofortige Info an die Mitarbeiter der Abtl. Café Bistro

Temperaturkontrolle Wärme

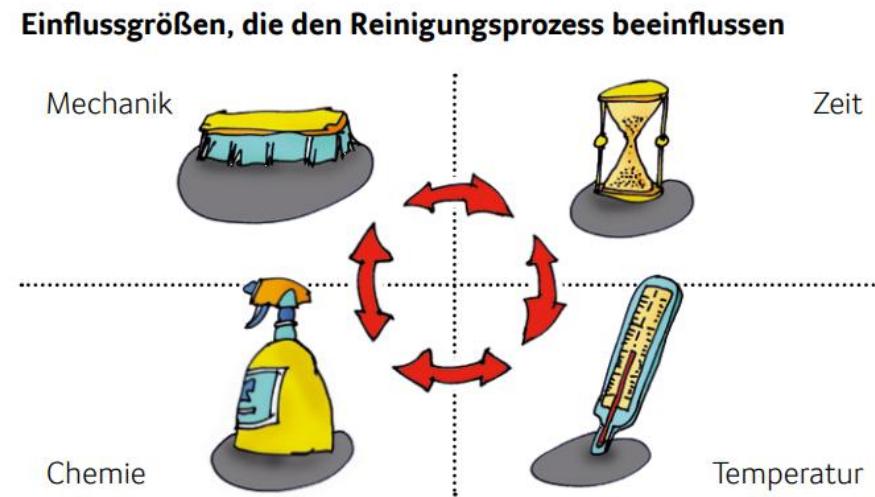
- Die Temperaturkontrolle erfolgt täglich so den auf den Temperaturkontrollpunkten angegeben Zeiten
- Die Wärmevitrine darf eine Temperatur von 65 Grad nicht unterschreiten.
- Die Speisen müssen eine Kerntemperatur von 68 Grad nicht unterschreiten

Speiseausgabe

- Bitte auf die Hygiene bei der Ausgabe achten.
- Geld wird nicht mit der gleichen Hand berührt, mit der Ware ausgegeben wird- auch nicht mit einem Handschuh.
- Vitrinen werden mit sauberen Handschuhen eingeräumt.
- Im Ausgabebereich wird nicht gegessen und getrunken
- Die Ausgabe ist zu jeder Zeit ordentlich und sauber.

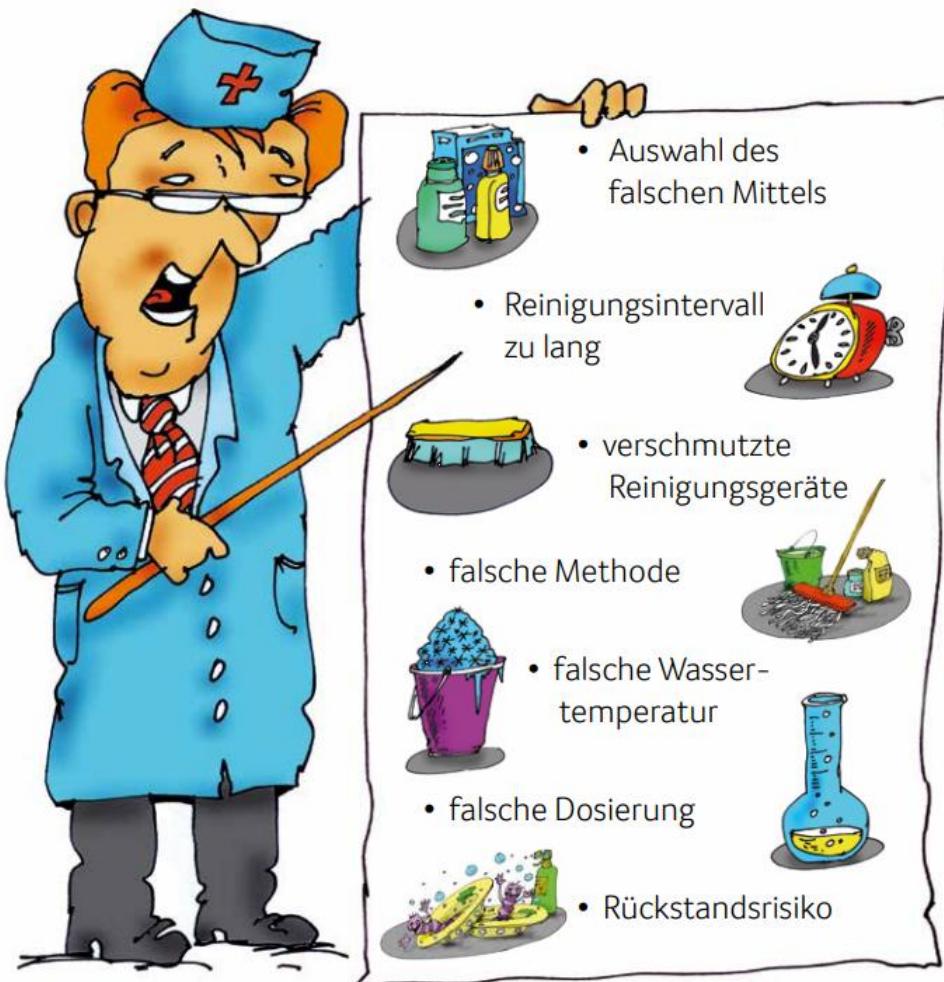
Reinigung

- Zur Reinigung sind nur die genannten Reinigungsmittel auf dem Reinigungs- und Desinfektionsplan zugelassen



Diese Faktoren sind genau aufeinander abgestimmt und im Reinigungs- und Desinfektionsplan festgelegt. Jede Veränderung kann zu einem mangelhaften Ergebnis führen. Deshalb sind alle im Reinigungs- und Desinfektionsplan festgelegten Maßnahmen zu befolgen.

Hauptfehler bei Reinigung



Schädlingsbefall

- Die Betriebsstelle ist täglich vor Beginn auf einen Schädlingsbefall zu kontrollieren und bei Bedarf ist dieser zu entfernen.
- Schädlingsbekämpfungsmittel in den Betriebsstellen sind an den vorgegebenen Stellen zu belassen, um eine Kontamination von Lebensmittel zu verhindern.
- Sollte eine Schädlingsbefall festgestellt werden, wird dieser umgehend der Abtl. Café Bistro mitgeteilt. Dort werden dann Maßnahmen ergriffen