TECHPARK SÜDTIROL / ALTO ADIGE

HACCP
KITCHEN LAB

NOI AG / S.p.A.
A.-Volta-Straße 13A
Via A. Volta, 13A
I-39100 Bozen / Bolzano
T +39 0471 066 600
info@noi.bz.it
www.noi.bz.it

Kitchen Lab
T. +39 0471 066 695
kitchenlab@noi.bz.it
kitchenlab.noi.bz.it

Nature of Innovation.

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung, rechtliche Grundlage und Wirkungsbereich **3**

HACCP – Team **4**

Produktbeschreibung und Gebrauchszweck **5**

Produktbeschreibung 5

Gebrauchszweck 5

Fließschema für jede Produktgruppe und Verarbeitungslinie **8**

Fließdiagramm Lagerung Rohstoffe und Lebensmittel 8

Fließdiagramm Herstellung von Lebensmitteln 9

Präventivprogramme (PRP's) **10**

Harte Fremdkörper (Glas, Metall, Hartplastik) 10

Festlegen der Gefahren und kritischen Kontrollpunkte und der Grenzwerte, sowie deren Überwachung und Maßnahmen bei der Überschreitung der Grenzwerte **13**

Risikoabschätzung und Festlegung der kritischen Kontrollpunkte 16

Lagerung der Rohstoffe und Zutaten 18

Küche 24

Verfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des HACCP – Systems **28**

Hygienevorschriften und Formulare 28

Revision des HACCP – Handbuches **46**

Verfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des HACCP – Systems 46

Revision des HACCP – Handbuches und jährliche Prüfung der Wirksamkeit und Fortschreibung des HACCP – Systems **47**

Einleitung, rechtliche Grundlage und Wirkungsbereich

Die NOI AG führt in Bozen in der A. Volta Straße 13/A eine Küche, im folgenden Kitchen Lab genannt, für die Produktentwicklung sowie für die Pilotproduktion (in diesem Falle ist der Nutzer beruflich befähigt) von Lebensmitteln. Die Küche kann von Firmen und Privatpersonen angemietet werden. Lebensmittel, die im Zuge der Produktentwicklung entstehen, werden nicht an den Endkonsumenten verkauft. Lebensmittel, die im Zuge einer Pilotproduktion hergestellt werden, können an den Endkonsumenten abgegeben werden. Die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit der im Kitchen Lab hergestellten Speisen obliegt beim Mieter (siehe Anlage 1).

Das Team „Food Technologies“ der Abteilung „Tech-Transfer Food“ der NOI AG führt für die Küche und die darin hergestellten Lebensmittel zur Vermeidung des Gesundheitsrisikos der Konsumenten, das HACCP-System gemäß der Richtlinie der Lebensmittelhygiene VO 852/2004 EG auf Grundlage der FAO/WHO Codex Alimentarius Commission 1996, Annex HACCP, ein.

Für den Zeitraum Januar – Juni 2019 wird die Leitung und Inbetriebnahme des Kitchen Labs auf Basis des HACCP-Konzeptes an einen externen Dienstleister (*Marina Pünsch*) vergeben, der somit auch in das HACCP-Team aufgenommen wird. Die Bewertung des externen Dienstleisters erfolgt in periodischen Abständen.

Begriffe:

HACCP: Ein System zur Ermittlung spezifischer Gefährdung(en) und vorbeugender Maßnahmen zu ihrer Beherrschung.

Gefährdung: Die Eigenschaft, möglicherweise Schaden zu verursachen; Gefährdungen können biologisch, chemisch oder physikalisch sein.

Kritischer Grenzwert: Ein Wert, der "annehmbar" und "nicht annehmbar" gegeneinander abgrenzt.

Kritischer Kontrollpunkt (CCP): Eine bestimmte Stelle, eine Stufe oder eine Vorgehensweise, bei der regulierend eingegriffen und einer Gefährdung der Lebensmittelsicherheit vorgebeugt, eine solche beseitigt oder auf ein annehmbares Maß vermindert werden kann.

Kontrollpunkt (CP): Eine bestimmte Stelle, eine Stufe oder eine Vorgehensweise, bei der regulierend eingegriffen werden kann. CP beinhalten keine, die Gesundheit des Konsumenten direkt gefährdenden, Punkte oder Überwachungsstellen, sie sind aber für die allgemeine Hygiene und Qualität wichtig.

Präventivprogramme (PRP): Punkte zur Sicherstellung der Qualität und der Produktionsabläufe, die jedoch keine direkte Auswirkung auf die Lebensmittelsicherheit haben.

Lenkungsmaßnahme: Die Maßnahmen, die ergriffen werden müssen, sobald die Überwachung des kritischen Kontrollpunktes anzeigt, dass etwas außer Kontrolle gerät.

Überwachen: Beobachtungen oder Messungen in planmäßiger Folge durchführen, um festzustellen, ob ein CCP unter Kontrolle ist.

HACCP – Team

Laborverantwortlicher/Abteilungsleiter:	Ben Schneider
Leiter des HACCP - Teams:	Alexandra Windegger
Ständige Mitarbeiter:	Ben Schneider, Alexandra Windegger, Marina Pünsch (*externer Dienstleister*)
Weitere Mitarbeiter:	Ivan Gummerer, Franz Reiterer, Alexander Alber
Externe Berater:	Anna Pichler - Food Industry Consulting Lebensmitteltechnologin, Lebensmittelgutachterin, Beraterin Büro: Niederthorstrasse 1, 39018 Terlan

Im Folgenden eine Auflistung aller für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes im Kitchen Lab verantwortlichen Personen mit Angabe der spezifischen Ausbildung sowie der im Rahmen des HACCP-Konzeptes zuständigen Verantwortungsbereich, für dem die Person auf Basis seiner Ausbildung bzw. seiner Tätigkeit qualifiziert wurde.

VOR- UND NACHNAME	AUSBILDUNG	VERANTWORTUNGSBEREICH	STELLVERTRETER	UNTERSCHRIFT/ DATUM
Ben Schneider	Küchenmeister, Lebensmittelmanager	Laborverantwortlicher/Abteilungsleiter (verantwortlich für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes gemäß VO 852/2004 EG auf Grundlage der FAO/WHO Codex Alimentarius Commission 1996, Annex HACCP)	Alexandra Windegger	07.01.2019
Alexandra Windegger	Biomedizinische Labortechnikerin, Mikrobiologin	Teamleiterin HACCP: (kontinuierliche Revision und Überprüfung des HACCP-Konzeptes, Leitung der jährlichen HACCP-Teambesprechung)	Ben Schneider	07.01.2019
Marina Pünsch	Ernährungstherapeutin	Externer Dienstleister: (Inbetriebnahme und Leitung des Kitchen Labs inkl. Umsetzung der, laut HACCP-Konzept, vorgesehenen Kontrollen, kontinuierliche Absprache mit dem Team „Food Technologies“ der Abteilung „Tech-Transfer“)	Alexandra Windegger Ben Schneider	07.01.2019

Produktbeschreibung und Gebrauchszweck

In der Produktbeschreibung werden die wichtigsten Speisegruppen kurz beschrieben und im Hinblick auf die Hygiene bewertet.

Der Gebrauchszweck schließt den normalen vorgesehenen Verbrauch sowie auch mögliche Verwendungen und einen evtl. Missbrauch mit ein.

Produktbeschreibung

In der Küche werden Lebensmittel aus verschiedensten Zutaten, darunter Mehl, Kartoffeln, Obst, Gemüse, Eier, Fleisch, Fisch usw. hergestellt. In Teilbereichen werden auch Halbfabrikate oder Fertiglebensmittel sowie Convenience-Produkte (vorgefertigte Lebensmittel) verwendet.

Folgende Essen werden zubereitet:

- Lebensmittel, die im Zuge der Produktentwicklung hergestellt werden (werden nicht an den Endkonsumenten ausgegeben).
- Lebensmittel, die im Zuge einer Pilotproduktion hergestellt werden (können an den Endkonsumenten abgegeben werden).

Gebrauchszweck

Die hergestellte Menge hängt stark vom vorgesehenen Zweck ab, je nachdem ob es sich um eine Produktentwicklung oder um eine Pilotproduktion handelt.

Gesetzliche Grundlage:

Reg. CE 852/2004 (Allgemeine Hygiene)
Reg. UE 1169/2011 (Etikettierungsrichtlinie)
Ord. MIN. SALUTE 29.1.10 (Schutz des Verbrauchers im Gastronomiebereich)
Autonome Provinz Bozen 12.05.2003, Nr. 18 (HACCP Landesgesetz)
Reg. UE 1169/2011 Anhang II (Allergene)
Provv. C.P.S.R. 13.1.05, All. B (gesundheitsgefährdende Mikroorganismen)
Reg. CE 1333/2008 (Farbstoffe)
Reg. UE 10/2011 (Verpackungsmaterial)
Reg. UE 1129/2011 (erlaubte Zusatzstoffe)

Lagerung der Rohstoffe und Lebensmittel

Für die Lagerung von Rohstoffen und Lebensmitteln, die keiner Kühl- oder Tiefkühllagerung bedürfen, stehen im Kitchen Lab ausreichend Schränke zur Verfügung. Die Lebensmittel stehen nicht direkt auf dem Boden und berühren nicht die Wand (Feuchtigkeit, Schimmel).

Grundzutaten z.B. Salz, Öl, Gewürze usw. werden in Schränken in der Küche gelagert und können von jedem Mieter genutzt werden. Diese werden vom Team „Food Technologies“ der NOI AG zur Verfügung gestellt. Das Team „Food Technologies“ der NOI AG bzw. der hierfür beauftragte externe Dienstleister hat die Verpflichtung, die Haltbarkeit, Sauberkeit bzw. Integrität dieser Zutaten zu überprüfen (siehe Anlage 7, Dokument L18001_1).

Für die Kühllagerung stehen in der Küche drei Kühlschränke sowie ein Tiefkühlschrank zur Verfügung. Die Temperatur der Kühlschränke und des Tiefkühlschranks wird im Zuge des Hygienerundgangs (siehe Anlage 13, Dokument L18011_1) jeden Benutzungstag aufgeschrieben (dies übernimmt das Team „Food Technologies“ der NOI AG bzw. der externe Dienstleister, siehe Anlage 8, Dokument L18002_1). Zudem sind die Kühl- und Tiefkühlzelle/n mit einem Datalogger ausgestattet. Die Daten dieses Loggers werden alle 3 Monate vom Team „Food Technologies“ der NOI AG bzw. vom externen Dienstleister ausgelesen (siehe Anlage 9, Dokument L18003_1).

Grundsätzlich wird im Vorratsschrank das *first-in first-out* Prinzip, d.h. die älteste Ware wird zuerst verbraucht, beachtet. Bei jeder Lagerentnahme wird zudem die Haltbarkeit, die Hygiene der Verpackung (Feuchtigkeit, Schmutz) und des Lebensmittels (Insektenbefall, Geruch, Aussehen) kontrolliert. Bei dem vom Team „Food Technologies“ der NOI AG zur Verfügung gestellten Grundzutaten erfolgt die entsprechende Kontrolle durch das HACCP-Team. Bei dem vom Mieter mitgebrachten Lebensmitteln obliegt die Sicherstellung der oben genannten Parameter beim Mieter selbst.

Grundsätzlich müssen alle Zutaten und Speisen, die der Mieter braucht, vom Selben mitgebracht werden. Eine Lagerung über einen langen Zeitraum findet nicht statt. Diese beschränkt sich auf die Mietdauer. Nach Ablauf des Mietverhältnisses hat der Mieter die Pflicht, alle Lebensmittel (mit Ausnahme jener, die das Team „Food Technologies“ der NOI AG zur Verfügung stellt – Salz, Öl, Gewürze usw.) zu entfernen bzw. zu entsorgen.

Herstellung

Die Herstellung der Speisen erfolgt im Kitchen Lab kurz vor dessen Gebrauch bzw. vor der Ausgabe an Projektbeteiligte oder an den Endkonsumenten. Werden Produkte mit langer Haltbarkeit im Zuge einer Produktentwicklung hergestellt kann es vorkommen, dass diese erst zu einem späteren Zeitpunkt an die Projektbeteiligten ausgegeben werden. Für eine eventuelle Warmhaltung sowie einer evtl. Kühlhaltung der Speisen ist der Mieter selbst verantwortlich. Warmhalte- und Kühlboxen oder jegliche Art von Warmhalte- oder Kühlbehälter müssen vom Mieter selbst mitgebracht werden und werden nicht vom Team „Food Technologies“ der NOI AG gestellt. Der Mieter übernimmt somit die Aufgabe der Sicherstellung der Warmhalte- und Kühltemperatur. Werden frische Speisen im Zuge einer Produktentwicklung hergestellt, werden diese am selben Tage an Projektbeteiligte ausgegeben bzw. konsumiert (mit Ausnahme von Speisen die einen Konservierungsschritt erhalten wie z.B. Pasteurisierung, Sterilisierung, Trocknung usw.). Die Verantwortung für die im Sinne der Lebensmittelsicherheit rechtzeitige Abgabe der hergestellten Produkte obliegt dem Mieter.

Reklamation

Alle Hinweise einer möglichen Lebensmittelvergiftung oder anderer Gesundheitsgefahren von Projektbeteiligten oder Endkonsumenten werden aufgezeichnet und ausgewertet. Der Mieter, welcher für die Lebensmittelsicherheit der im Rahmen seines Projektes produzierten Lebensmittel verantwortlich ist, ist verpflichtet, alle Reklamationen betreffend der im Kitchen Lab hergestellten Lebensmittel umgehend dem Team „Food Technologies“ der NOI AG bzw. dem externen Dienstleister mitzuteilen. Selbstverständlich werden auch amtliche Analysen und evtl. Beanstandungen sorgfältig bewertet und aufgezeichnet (siehe Anlage 10, Dokument L18004_1).

Gebrauchszweck

Das vom Kitchen Lab hergestellte Essen ist für alle Personen, mit Ausnahme solcher die eine Diät einhalten müssen, geeignet.

Allergene

Personen die unter Allergien leiden, vertragen nur äußerst geringe Mengen des allergenen Stoffes, z.B. 20 ppm Gluten (Reg. CE 41/2009 Zusammensetzung und Etikettierung von Produkten für Personen mit Glutenintoleranz).
Anders verhält es sich bei Personen, die unter einer Nahrungsmittel-Intoleranz leiden.
Sie können je nach Ausprägung der Intoleranz zum Teil beachtlichen Mengen des Stoffes, den sie nicht vertragen, zu sich nehmen. Zum Beispiel vertragen Personen mit Lactoseintoleranz meist geringe Mengen an Milch, während bei Personen,

die an der seltenen Lactoseallergie leiden, jegliche Aufnahme von Milch vermeiden müssen (F. Heepe, M. Wigand: Lexikon diätetischer Indikationen, Springer Verlag Berlin, New York 2002).

Produktbeschreibung Küche

Die Produktbeschreibung ergibt sich aus dem Zweck der Vermietung und den eingesetzten Rohstoffen (s. Anmeldeformular Mieter).

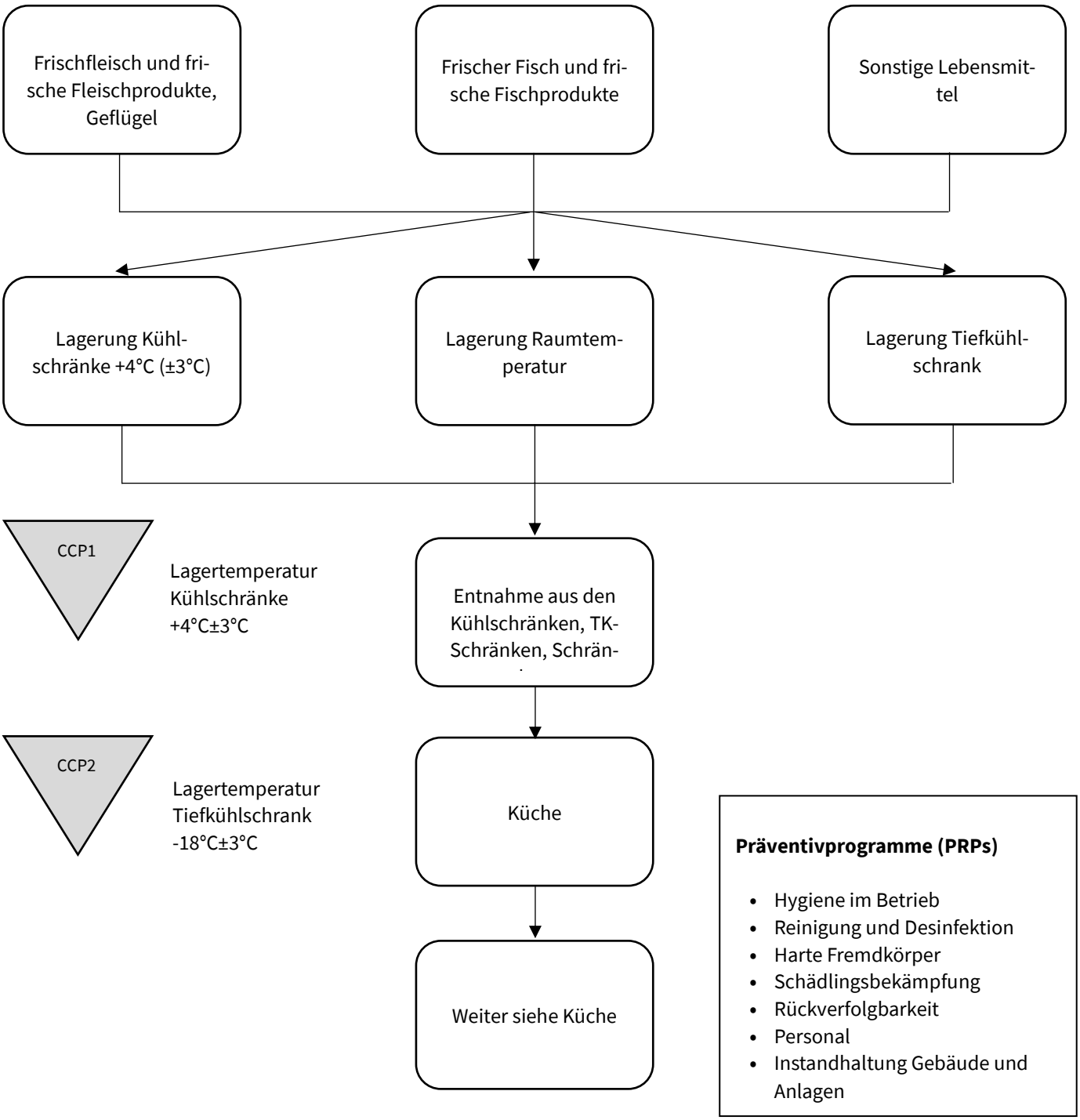
Fließschema für jede Produktgruppe und Verarbeitungslinie

Bestandsaufnahme der Verarbeitungslinie am 27.08.2018

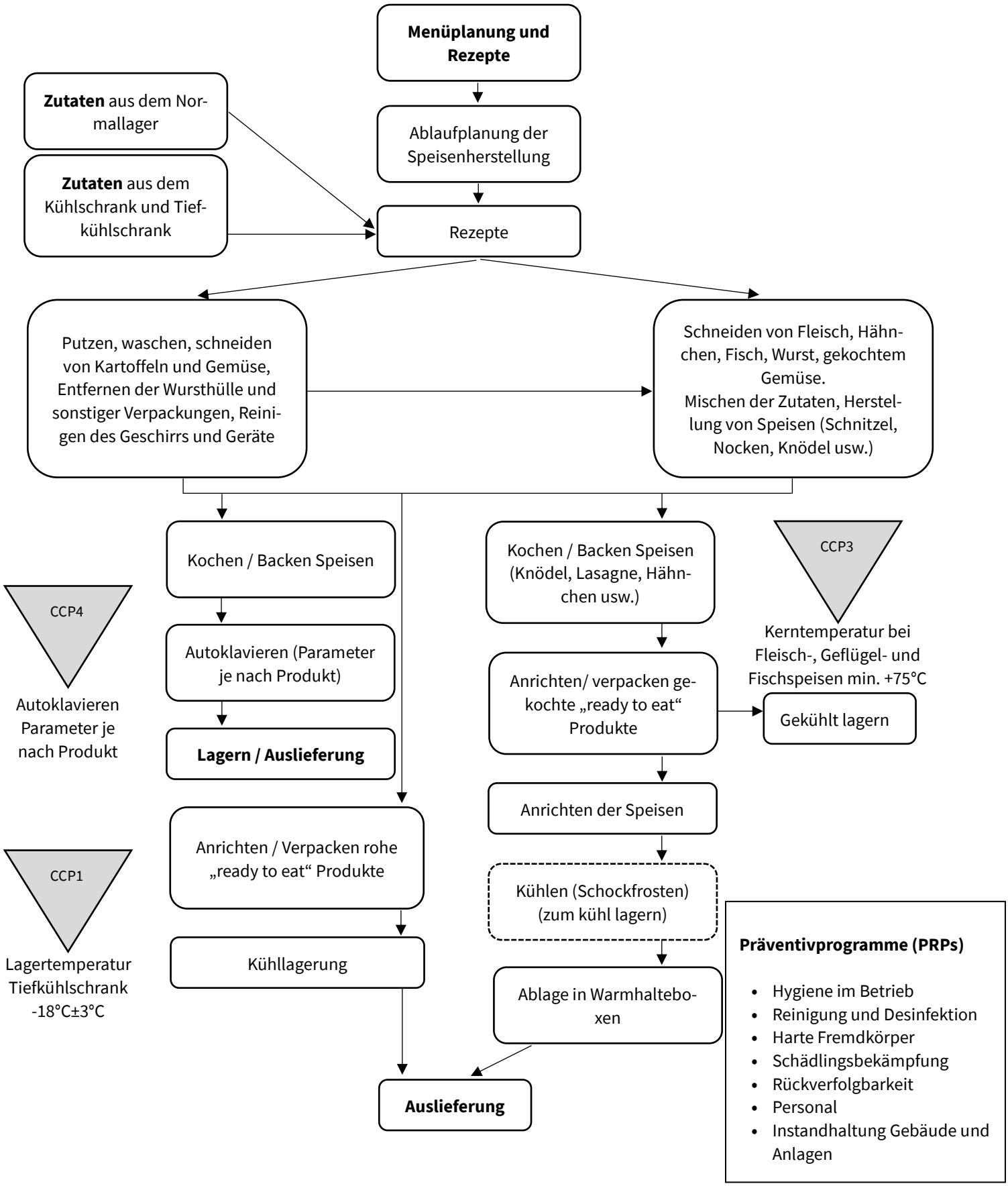
Vor Ort Bestätigung der Linien am 27.08.2018

Durchgeführte Änderungen nach dem 27.08.2018

Fließdiagramm Lagerung Rohstoffe und Lebensmittel



Fließdiagramm Herstellung von Lebensmitteln



Präventivprogramme (PRP's)

a) Hygiene

Hygiene ist für jeden Lebensmittelbetrieb notwendig und auch gesetzlich vorgeschrieben. Die spezifischen Hygienemaßnahmen, dazu zählen auch die internen Hygienevorschriften für die Mieter. Diese sind in der Hygienevorschrift (Reg. CE 852/2004) festgelegt. Externe Mitarbeiter, die Arbeiten im Betrieb durchführen (z.B. Elektriker, Hydrauliker) müssen sich entsprechend den „Sicherheits- und Hygienebestimmungen für Besucher und externe Mitarbeiter" verhalten (siehe Anlage 2, Dokument L18009_1).

Sollten Unregelmäßigkeiten auftreten, wird dies umgehend dem Team „Food Technologies" der NOI AG bzw. dem externen Dienstleister gemeldet.

Offene Wunden bilden einen idealen Nährboden für Mikroorganismen und können zudem leicht infiziert werden. Die sich in der Wunde vermehrenden Mikroorganismen können sowohl für die Person selbst, als auch für die Lebensmittel, die damit in Kontakt kommen, ein Problem darstellen.

Offene Wunden müssen mit einem wasserundurchlässigen, blauen, die Wunde von allen Seiten umschließenden Heftpflaster abgedeckt sein.

b) Reinigung und Desinfektion

Die wichtigste Hygienemaßnahme in der Küche ist sicherlich die Reinigung und Desinfektion. Ohne ausreichende Reinigung und Desinfektion sind alle weiteren Maßnahmen hinfällig. Für das Gebäude und die Anlagen gibt es Reinigungspläne. Des Weiteren wurde für das Kitchen Lab und dem dazugehörigen Sanitärbereich ein Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt (siehe Anlage 6, Dokument L18010_1).

Die Einhaltung der Reinigung wird vor Beginn der Aufnahme der Tätigkeit eines Mieters mind. 1x täglich vom Team „Food Technologies" der NOI AG bzw. dem externen Dienstleiser kontrolliert (siehe Anlage 11, Dokument L18005_1).

Die Geräte, Behälter und Arbeitsflächen werden mit zugelassenen Reinigungsmitteln (siehe Anlage 12, Dokument L18006_1) nach Reinigungsplan (wird von einer externen Firma „*Meranese Servizi AG*" durchgeführt) gereinigt und desinfiziert.

Die Außenflächen der Anlagen sind durch die glatten Oberflächen von Hand leicht zu reinigen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt. Die verwendeten Desinfektionsmittel sind vom Sanitätsministerium für diesen Zweck zugelassen (s. Zulassungsnummer auf der Etikette).

Harte Fremdkörper (Glas, Metall, Hartplastik)

Harte Fremdkörper, wie z.B. Glas und Metalle, können bei allen Lebensmitteln eine gesundheitliche Gefahr für die Verbraucher darstellen, besonders wenn diese von außen nicht erkennbar sind.

Im Betrieb finden sich in der Küche Fenster. Bei einem Glas- oder Hartplastikbruch ist dies sofort dem Team „Food Technologies" der NOI AG bzw. dem externen Dienstleister zu melden und das Produkt im Umkreis von ca. 3 m zu entsorgen/sperren. Im Rahmen des Hygienerundgangs werden alle Materialien aus Glas und Plastik hinsichtlich ihrer Integrität durch das Team „Food Technologies" der NOI AG bzw. dem externen Dienstleister kontrolliert (siehe Anlage 13, Dokument L18011_01).

Die Verwendung von kleinen Metallteilen wie z.B. Klammern, Reißnägel usw. ist in der Küche verboten.

a) Schädlingsbekämpfung

Durch Insekten, Ratten und sonstige Schädlinge können Krankheiten übertragen werden. Durch regelmäßige visuelle Kontrollen wird dieses Risiko auf ein annehmbares Niveau gesenkt. Die Schädlingsbekämpfung ist an eine externe Firma (*„Meranese Servizi AG“*) vergeben, welche die Kontrolle mit einer Frequenz von 1x/Woche durchführt (siehe Anlage 15, Dokument L18007_1).

b) Rückverfolgbarkeit

Ein Instrument, die gesundheitliche Gefahr von Lebensmitteln auf eine möglichst kleine Konsumentenschicht zu begrenzen, stellt die Rückverfolgbarkeit dar. Diese ist zudem ab 1.1.2005 für alle Lebensmittel vorgeschrieben (Reg. CE 178/02 28.01.2002). Die Rückverfolgbarkeit hilft auch, mögliche Ursachen von Reklamationen zu ermitteln und zur Einleitung entsprechender Vorbeugemaßnahmen. Der Mieter übernimmt im Falle einer Produktentwicklung oder einer Pilotproduktion die Verantwortung für die Rückverfolgbarkeit der hergestellten Produkte.

c) Personal/Mieter

Die Küche der NOI AG kann von Firmen bzw. von Privatpersonen angemietet werden. Vor Abschluss des Mietvertrages muss der Mieter die Hygienerichtlinien (siehe Anlage 4, Dokument L18012_1), das Einführungsvideo, sowie die AGB´s (siehe Dokument L18013_1) durchlesen und den Erhalt und die Kenntnis derselben unterschreiben. Er wird kurz in die Hygiene und Arbeitssicherheit der Küche sowie in das Ausfüllen bestimmter Vorlagen (CCP’s) eingewiesen. Der Mieter unterschreibt auch die Selbsterklärung (siehe Anlage 3, Dokument L18014_1). Sollte er an Krankheiten leiden, die durch Lebensmittel übertragbar sind oder Personen mit solchen Krankheiten pflegen, so ist dies vor dem Unterschreiben des Mietvertrages mitzuteilen. In so einer Situation kann ein Mietvertrag nicht unterschrieben werden, da dies ein potenzielles Gesundheitsrisiko für eventuelle Konsumenten oder Testpersonen darstellt.

Nach Beendigung jedes Mietsverhältnisses (nach erfolgter Reinigung) kontrolliert das Team „Food Technologies“ der NOI AG bzw. der externe Dienstleister die Sauberkeit der Küche und der Vorratsschränke.

<u>Berufsbekleidung</u>

Die Berufsbekleidung kann vom Mieter selbst mitgebracht werden oder wird vom Team „Food Technologies“ der NOI AG gestellt (Einwegbekleidung). Die Bekleidung muss jeweils hell und sauber sein. Ein Haarnetz und rutschfeste Arbeitsschuhe bzw. Überschuhe sind Pflicht. Die Berufsbekleidung darf nur in der Küche getragen werden. Das Arbeiten in der Küche mit Straßenkleidern ist untersagt.

<u>Betriebsfremdes Personal</u>

Betriebsfremde Personen von Fremdfirmen müssen sich laut den Hygienerichtlinien für externe Mitarbeiter verhalten (siehe Anlage 2, Dokument L18009_01).

<u>Schulungen</u>

Bei jedem Mieter wird eine kurze Unterweisung in Hygiene und HACCP durchgeführt (Einführungsvideo). Dafür unterschreiben die Mieter die Hygienerichtlinien, die Selbsterklärung und die AGB´s. Vor jedem Arbeitsantritt wird das Video bezüglich Arbeiten in der Küche und CCP Aufzeichnung in der Küche gezeigt. Die Mieter unterschreiben hierzu eine Erklärung, das Video gesehen und die Inhalte verstanden zu haben.

d) Wartung und Instandhaltung von Gebäude und Anlagen

Die Küche ist laut der VO 852/2004 EG als Laborküche zugelassen. Die Küche besteht aus einem Verarbeitungsraum und einem Bereich für die Spülküche. Eine Toilette befindet sich auf dem Gang und hat keinen direkten Zugang zum Verarbeitungsraum.

Warenfluss

Die Warenanlieferung erfolgt durch den Mieter. Die Lebensmittel werden, je nach Bedarf, in den Küchenschränken, in den Kühlzellen bzw. in der Tiefkühlzelle gelagert. Der Mieter ist für die Sicherstellung der Qualität bei Warenankunft sowie für eine korrekte Lagerung der Lebensmittel verantwortlich (siehe Anlage 5, Dokument L18015_1).

Handwaschbecken/Waschbecken für Produkte und Geräte

Am Zugang zur Küche befindet sich ein Handwaschbecken. Alle Waschbecken haben Kalt- und Warmwasserversorgung. Neben den Handwaschbecken sind Spender von Seife und für Desinfektionsmittel sowie Spender für Papierhandtücher angebracht.

Küchenabfälle

Küchenabfälle werden getrennt nach organischem Material, Glas, Dosen und sonstigem Verpackungsmaterial in verschließbaren Behältern gesammelt und täglich entsorgt. Müllbehälter werden nach Reinigungsplan gereinigt. Die Entsorgung erfolgt durch die Gemeinde Bozen. Die Müllbehälter sind mit einem Deckel verschlossen und so konstruiert, dass ein Eindringen von tierischen Schädlingen bzw. eine Ansammlung von Insekten verhindert wird.

Alle im HACCP angeführten Bereiche der Versuchsküche sind für den angegebenen Zweck zugelassen und entsprechen den dafür notwendigen Hygieneanforderungen.

Die Anlagen wurden für die Herstellung von Lebensmitteln geplant und gebaut, ein hygienisches Risiko besteht nicht.

Das gesamte Gebäude wird ebenfalls einer regelmäßigen Instandhaltung unterzogen.

Be- und Entlüftung

Die Be- und Entlüftung der Küche erfolgt über eine eigene Lüftungsanlage. Die Wartung dieser Anlage obliegt der NOI AG.

Beleuchtung

Sämtliche Arbeitsräume sind mit natürlichem und/oder künstlichem Licht versehen. Die Leuchten sind bruchsicher.

e) Allergene

In der Küche werden Lebensmittel mit den verschiedensten Allergenen verwendet.

Zur Vermeidung einer Kreuzkontamination mit Allergenen ist im Vorratsschrank und bei der Lagerentnahme Vorsicht bei der Entnahme von allergenen Rohstoffen geboten. Pulverförmige oder allergene Rohstoffe, die Staubentwicklung verursachen könnten (z.B. Schalenfrüchte, Mehl), sind vorsichtig zu entnehmen (um Staubentwicklung zu vermeiden) und anschließend ist die Packung wieder gut zu verschließen.

Sollte für Allergiker getrennt gekocht werden z.B. für Zöliakiepatienten, so wird dafür eigenes Geschirr verwendet und diese Speisen vor der Zubereitung allergenhaltiger Speisen gekocht.

Festlegen der Gefahren und kritischen Kontrollpunkte und der Grenzwerte, sowie deren Überwachung und Maßnahmen bei der Überschreitung der Grenzwerte

Laborverantwortlicher/ Abteilungsleiter:	Ben Schneider
Leiter des Teams:	Alexandra Windegger
Ständiger Mitarbeiter:	Ben Schneider, Alexandra Windegger, Marina Pünsch *(externer Dienstleister)*
Externe Berater:	Anna Pichler - Food Industry Consulting Lebensmitteltechnologin, Lebensmittelgutachterin, Beraterin Büro: Niederthorstrasse 1, 39018 Terlan
Weitere Mitarbeiter:	Können auf Vorschlag der Teamleiterin hinzugezogen werden

Gesundheitliche Gefahren

Das HACCP-Konzept besteht im Vermeiden jedweder gesundheitlichen Gefahr für den Konsumenten.

Die gesundheitlichen Gefahren können verschiedener Art sein, die mit Abstand wichtigste ist sicherlich die bakteriologische Gefahr einer Infektion (lebende Mikroorganismen nisten sich im Körper ein und verursachen damit die Erkrankung, z.B. Salmonelleninfektion) oder einer Intoxikation (von Mikroorganismen gebildete Giftstoffe verursachen die Erkrankung, z.B. Botulinusintoxikation).

Eine weitere Möglichkeit einer gesundheitlichen Schädigung besteht im physikalischen (z.B. durch Steinchen) oder chemisch-toxikologischen (z.B. Vergiftungen durch Methanol im Wein) Gefahren.

a) Bakteriologische Gefahren

Einer bakteriologischen Gefahr (Infektion oder Intoxikation) geht immer eine Vermehrung von Mikroorganismen voraus: einige wenige pathogene Mikroorganismen die sich auf Nahrungsmittel oder Bedarfsgegenstände (Küchengeräte, Teller, ...) befinden, können keine Krankheit auslösen. Mikroorganismen müssen sich auf oder im Lebensmittel vermehren, um eine Krankheit hervorzurufen.

Beim Einkauf muss darauf geachtet werden, dass die Rohwaren bakteriologisch möglichst wenig belastet sind. Dies kann durch die Kontrolle der Temperatur (Mikroorganismen vermehren sich bei tiefen Temperaturen nicht oder sehr langsam) und das Aussehen der Ware (regenbogenfarbige Veränderung des Fleisches oder Fisches, schlüpfrige, schleimige Oberfläche der Würste und des Käses, übler Geruch, deuten auf eine starke bakteriologische Belastung hin) unter Kontrolle gehalten werden.

Eine geringe, gesundheitlich unbedenkliche Kontamination mit pathogenen Mikroorganismen kann durch zu lange Warmhaltung der Speisen zur starken Vermehrung der Mikroorganismen und damit zur möglichen Gesundheitsgefährdung führen.

In allen Küchen ist der bakteriologischen Gefahr größte Aufmerksamkeit zu schenken. Insbesondere Salmonelleninfektionen sind auch in Südtirol häufig.

Wichtigste pathogene Mikroorganismen, Viren und Parasiten

- *Listeria monocytogenes* (vegetativ pathogen):

Vorkommen: Rohmilchprodukten, rohes Fleisch, Rohwurst, Fischerzeugnisse (vor allem Räucherfisch), ferner auch in gewaschenen Salaten (Kontamination durch Trinkwasser). Listerien sind auch sogenannte Hauskeime. Sie gelangen durch Rekontamination auf das LM und wachsen bei idealen Bedingungen. Sie überleben einen Erhitzungsprozess nicht. Gesetzlich gesehen ist ein ungünstiger Nährboden für Listerien, wenn (VO 2073/2005):
pH <4,5 oder aw <0,92
pH <5,0 und aw <0,94
Wachstumsbedingungen:
Vermehrungstemperatur: -0,4°C – 45°C.
pH-Wert: min. 4,4 – 9,4
aw-Wert: min. 0.92
Auswirkung auf die Gesundheit des Menschen: Hirnhautentzündung, Totgeburten, Sepsis.

- Salmonellen (vegetativ pathogen)

Vorkommen: Geflügel-, Rinder- und Schweinefleisch, roher Eier, ferner auch in Sprossen, Tomaten, Salat (Beregnungswasser, Düngung) und geräuchertem Aal. Oft auch Hackfleisch. Salmonellen überleben eine Pasteurisation oder Erhitzungsprozess nicht. Können aber für eine Rekontamination des LM durch unzureichende Hygiene verantwortlich sein.
Wachstumsbedingungen:
Vermehrungstemperatur: +10 - 47°C.
pH-Wert: min. 4,5 – 9,0
aw-Wert: min. 0,95
Auswirkung auf die Gesundheit des Menschen: Durchfall, Übelkeit, Leibschmerzen, Kopfschmerzen, Erbrechen, teilweise Fieber).

- *Staphylococcus aureus* (pathogen, sporenbildend)

Vorkommen: Menschen tragen ihn vor allem auf der Haut (Entzündungen) und im Nasen-Rachen-Raum. Häufig auch in Rohmilch und bereits gekochte Hühnchen und Rohpökelware. Sie überleben eine Pasteurisation nicht. Toxinbildner ist Typ A.
Wachstumsbedingungen:
Vermehrungstemperatur: +6,5 - 45,5°C.
pH-Wert für Toxinbildung: min. 4,5 – 9,3
aw-Wert: ab 0,83
Auswirkung auf die Gesundheit des Menschen: Ansiedelung in Wunden, Bildung von Furunkels, Abszessen, Wundinfektionen, Meningitis.

- E.coli (EHEC/VTEC, Serovar 0157:H7) vegetativ pathogen

Vorkommen: Rinderhackfleisch, Salami, Mettwurst, Rohmilch, Sprossen und kopfgedüngter Salat (durch Beregnungswasser und Düngung). E. coli überleben Erhitzungsprozess nicht.
Wachstumsbedingungen:
Vermehrungstemperatur: +6,5 - 45°C.
pH-Wert: min. 4,0
aw-Wert: ab 0,95
Auswirkung auf die Gesundheit des Menschen: Durchfall, Erbrechen, Abdominalschmerzen, in 5-10% der Erkrankungen durch Serovar 0157:H7 kommt es zum lebensbedrohlichem postinfektiösen Syndrom HUS (Anämie, Nierenversagen).

- *Bacillus cereus* (pathogen, Sporenbildend)

Vorkommen: besonders in Cerealien, aber auch in Milchprodukten, Gewürzen, Gemüseprodukten und Fleischerzeugnissen. Vorkommen vor allem in gekochtem Reis und gekochten Nudeln (stärkehaltigen LM).
Wachstumsbedingungen:
Vermehrungstemperatur: +10 - 50°C.
pH-Wert: min. 5,0 - 9,0
aw-Wert: ab 0,92
Auswirkung auf die Gesundheit des Menschen: Durchfälle, Darmkrämpfe, Übelkeit

- Campylobacter:

Vorkommen: Lebensmittel tierischen Ursprungs, vor allem unzureichend erhitztes Geflügelfleisch (vor allem Ente) und Rohmilch. Auch Oberflächenwasser kommt als Kontaminationsquelle in Frage.
Wachstumsbedingungen:
Vermehrungstemperatur: +10 - 55°C.
pH-Wert: min. 5,0 - 7,5
Auswirkung auf die Gesundheit des Menschen: Durchfälle, Darmkrämpfe, Erbrechen.

Gefahr durch Viren

- Norovirus

Vorkommen: der Hauptüberträger ist der Mensch. Noroviren können lange auf Oberflächen überleben. Pasteurisation überleben sie nicht. Vorkommen vor allem in Salaten, Krabben, Muscheln und TK-Früchten (Erdbeeren).
Auswirkung auf die Gesundheit des Menschen: starkes Erbrechen und Durchfälle.

- Hepatitis A-Viren

Vorkommen: der Hauptüberträger ist der Mensch. Ausbrüche möglich über Trinkwasser, Badewasser, Muscheln, Austern sowie fäkalgedüngtes Gemüse und Salate. Verbreitung vor allem in den Entwicklungsländern.
Auswirkung auf die Gesundheit des Menschen: Gelbsucht, Leber- und Milzvergrößerung. Vor allem im medizinischen Bereich oft Infektionsgefahr.

b) Physikalische Gefahren

Als typische Gefährdung – die allerdings meist sehr gering ist – sind Steinchen im Reis, Knochensplitter oder Fischgräten zu nennen. Bei Fleisch handelt es sich bei der Rohware jeweils um das bereits vorbereitete Produkt. Die Kontamination durch Knochensplitter ist somit auf ein Minimum beschränkt. Beim Fisch wird rigoros auf eventuelles Vorhandensein von Fischgräten- oder Splittern während der Herstellung geachtet.

c) Chemische Gefahren

Sie treten in der Praxis kaum auf. Pflanzenschutzmittelrückstände werden zwar häufig genannt, bilden aber kaum eine Gefährdung, da die Dosis um mehrere Zehnerpotenzen zu gering ist.

Selbstverständlich dürfen Pflanzenschutzmittel, Mittel gegen Vorratsschädlinge (Mäusegift!), nicht in der Küche oder im Vorratskeller gelagert oder ausgebracht werden. Im Falle eines Schädlingsbefalles muss der gesamte Küchenbereich leergeräumt, die Schädlinge bekämpft und die Küche dann anschließend einer Grundreinigung unterzogen werden.

Allergene

Eine weitere Gefahrengruppe, die man auch zu den chemisch-toxikologischen Gefahren zählen könnte, sind die Allergene.

Im Sinne des Gesetzes (Reg. UE 1169/2011) werden darunter nicht nur die im medizinischen Sinne eigentlichen Allergene, sondern auch Lebensmittelunverträglichkeiten wie Zöliakie und die Lactoseunverträglichkeit verstanden.
Viele von der Küche angekaufte Produkte enthalten Allergene wie z. B. Gluten, Lactose, Soja, Nüsse, Milch, Eier usw.

Literatur

- EFSA Bericht 2013; 11(1):3025: Scientific opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 1 (outbreak data analysis and risk ranking of food/pathogen combination)
- EFSA Bericht 2012;10(5):2662: Scientific opinion on Public health risk by certain composite products containign food of animal origin.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung: 12. Ernährungsbericht, Bonn 2012.
- Antonietta Galli, Alberto Bertoldi: Igiene degli alimenti e HACCP, EPC Libri, Roma 2009.
- Walter H. Heeschen: Zoonosen und lebensmittelbedingte Erkrankungen, Behr's Verlag, Hamburg 2005.
- Hein au, Pablo Steinberg, Manfred Kietzmann: Lebensmitteltoxikologie: Rückstände und Kontaminanten, Parey Verlag, Berlin 2003.
- T.A. Roberts, J.I. Pitt, J. Farkas, F.H. Grau: Microorganism in Foods 6, Blackie Academic & Professional, London 1998.
- G. Müller, W. Holzapfel, H. Weber: Mikrobiologie der Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Behr's Verlag, Hamburg 1997.
- RASFF Portal: online unter www.scienzaediritto.it (16.01.2013, 11:00 Uhr)

Risikoabschätzung und Festlegung der kritischen Kontrollpunkte

Es werden drei Risikostufen unterschieden. Je höher die Risikostufe ist, umso strenger muss die Überwachung sein. Die Höhe der Risikostufe ergibt sich aus der Auswirkung die das Risiko auf die Gesundheit des Konsumenten hat und die Wahrscheinlichkeit des Risikoeintrittes.

Ermittlung der Risikostufe

AUSWIRKUNG AUF DIE GESUNDHEIT DES KONSUMENTEN (A)			WAHRSCHEINLICHKEIT DES RISIKOEINTRITTES (W)		
			Sehr gering / selten 1	**Mäßig 2**	**Groß 3**
Klein 1	**Biologisch**	**Max. 1**	**1**	**2**	**3**

Mäßig 2	**Biologisch**	**Max. 2**	**2**	**4**	**6**
Groß 3	**biologisch**	**Max. 3**	**3**	**6**	**9**

Kleine Auswirkung auf die Gesundheit des Konsumenten: Keine gesundheitlichen Schäden, Produkt optisch und olfaktorisch verdorben
Mäßige Auswirkung auf die Gesundheit des Konsumenten: kurzfristige Erkrankung, keine Folgeschäden
Große Auswirkung auf die Gesundheit des Konsumenten: bleibende Folgeschäden für den Konsumenten, Tod.

Kleine Wahrscheinlichkeit des Risikoeintritts: alle 1-5 Jahre (im Betrieb)
Mäßige Wahrscheinlichkeit des Risikoeintritts: 1-2 mal im Jahr (im Betrieb)
Große Wahrscheinlichkeit des Risikoeintritts: 6-12 mal im Jahr (im Betrieb)

Risikozahl 1 - 3 = PRP (falls durch gute Hygienepraxis in den Griff zu bekommen)
Risikozahl 4 - 5 = CP
Risikozahl ≥6= CCP

RZ=Risikozahl: AxW

Kontrollpunkte und kritische Kontrollpunkte

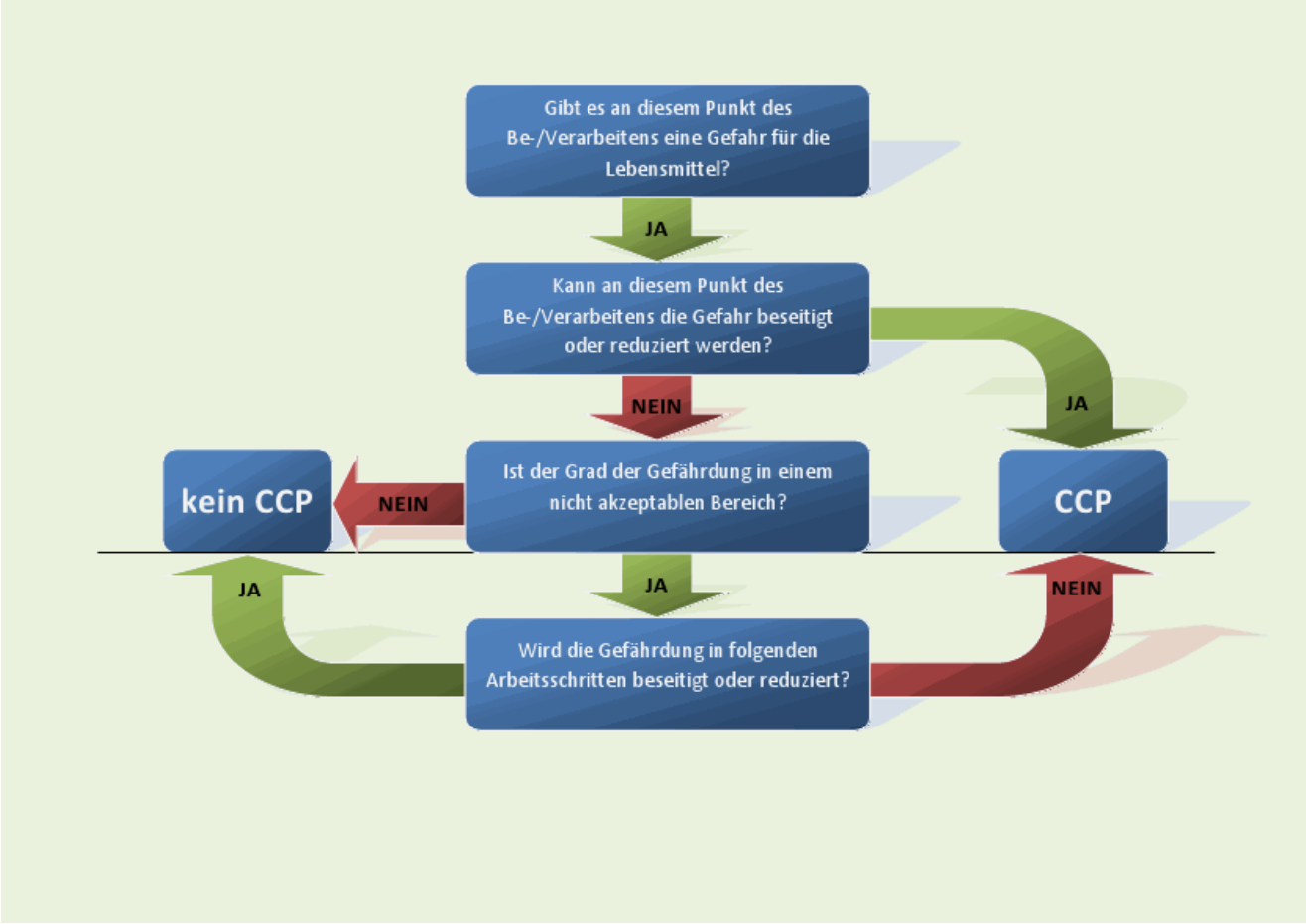
Es wird unterschieden zwischen „Kontrollpunkten“ und „Kritischen Kontrollpunkten“.

Kontrollpunkte (CP) sind Orte für vorgeschriebene Prüfungen. Sie sind wesentlich für die Qualität der Produkte, nicht jedoch für die unmittelbare Gesundheit des Konsumenten. So ist z.B. die Einhaltung der Transporttemperatur beim Fleisch für dessen Haltbarkeit wichtig. Ein Überschreiten der Transporttemperatur mindert die Haltbarkeit, hat jedoch, wenn das Fleisch gekocht wird, keinen Einfluss auf die Gesundheit des Konsumenten.

Kritische Kontrollpunkte (CCP) sind Orte für Kontrollen, die die Gesundheit des Konsumenten direkt und unmittelbar betreffen. So kann die Kühlschranktemperatur ein kritischer Kontrollpunkt sein, wenn darin bakteriologisch empfindliche Speisen aufbewahrt werden.

Präventivprogramme (PRP): Punkte zur Sicherstellung der Qualität und der Produktionsabläufe, die jedoch keine direkte Auswirkung auf die Lebensmittelsicherheit haben.

Entscheidungsbaum



LAGERUNG DER ROHSTOFFE UND ZUTATEN

Warenannahme

Die gesamte Warenannahme erfolgt beim Mieter, dieser bringt die notwendigen Rohstoffe und Lebensmittel selbst mit. Bei der NOI AG selbst werden keine Lebensmittel angeliefert (mit Ausnahme unempfindlicher Lebensmittel wie Salz, Gewürze, Öle usw. die vom Team „Food Technologies“ der NOI AG zur Verfügung gestellt werden). Die Lagerung der Lebensmittel muss den Erfordernissen der VO 852/2004 EG entsprechen. Lebensmittel dürfen nur gelagert werden, wenn sie hygienisch einwandfrei geliefert und die entsprechende Temperatur aufweisen. Verdorbene Lebensmittel dürfen nicht mitgenommen und gelagert werden. Durch die visuelle Kontrolle bei der Verwendung wird sichergestellt, dass die eingekauften Lebensmittel der geforderten Qualität entsprechen.

Lagerung

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt je nach benötigter Lagertemperatur. Es stehen ausreichend Lagermöglichkeiten zur Verfügung.

Lagern von Frischfleisch, frischen Fleischprodukten, Fisch und Geflügel, Milch- und Milchprodukten, kurzfristige Lagerung von Speisen

Die Lagerbedingungen aller frischen Lebensmittel und sonstigen verderblichen Speisen muss zur Verhinderung der Mikroorganismenvermehrung hygienisch einwandfrei bei geeigneten Temperaturen erfolgen.

CCP1
Lagertemperatur Kühlschrank

Grenzwert: *Temperatur max. +4°C ±3°C*
Kontrolle: *Dokumentation jeden Tag bei Vermietung, alle 3 Monate auslesen des in den Kühlschränken angebrachten Dataloggers*
Maßnahmen bei Grenzüberschreitung: *Verantwortlicher entscheidet über den weiteren Verwendungszweck*

Lagern von tiefgekühlten Produkten

Die Lagerbedingungen aller frischen Lebensmittel und sonstigen verderblichen Speisen muss zur Verhinderung der Mikroorganismenvermehrung hygienisch einwandfrei bei geeigneten Temperaturen erfolgen.

CCP2
Lagertemperatur Tiefkühlschrank

Grenzwert: *Temperatur max. -18°C ±3°C*
Kontrolle: *Dokumentation jeden Tag bei Vermietung, alle 3 Monate auslesen des in den Kühlschränken angebrachten Dataloggers*
Maßnahmen bei Grenzüberschreitung: *Verantwortlicher entscheidet über den weiteren Verwendungszweck*

Lagern von sonstigen Lebensmitteln

Sonstige Lebensmittel müssen zwar auch hygienisch einwandfrei gelagert werden, eine gesundheitliche Gefahr geht jedoch davon bei unsachgemäßer Lagerung nicht aus.

Die Einhaltung der Hygiene (Sauberkeit, frei von Lagerschädlingen, frei von Schimmel) und einer ausreichenden Mindesthaltbarkeit von den vom Team „Food Technologies“ der NOI AG zur Verfügung gestellten Grundzutaten wird durch den regelmäßigen Rundgang von Seiten des Teams „Food Technologies“ bzw. des externen Dienstleisters aufrechterhalten. Für alle weiteren Lebensmittel, die der Mieter für die Durchführung seiner Pilotproduktion bzw. Produktentwicklung verwendet, ist der Mieter für die Sicherstellung der Hygiene (Sauberkeit, frei von Lagerschädlingen, frei von Schimmel) und einer ausreichenden Mindesthaltbarkeit verantwortlich.

Sonstige Lebensmittel sind nahezu ausschließlich Fertigpackungen (z.B. Salz, Zucker, Gewürzpackungen usw.). Da es sich durchwegs um gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel handelt, besteht keine Gesundheitsgefahr für den Verbraucher.

Farbstoffe

Ab dem 20.07.2010 müssen laut Reg. CE 1333/2008 alle Produkte, die die in der Tabelle angeführten Farbstoffe enthalten, folgenden Hinweis tragen:

„Puó influire negativamente sull'attivitá e l'attenzione dei bambini"

„Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"

Die folgenden Farbstoffe werden bei den Lebensmitteln, die in der Küche zubereitet werden nicht verwendet. Der Mieter prüft bei der Verwendung von Halbfabrikaten und sonstigen zusammengesetzten Lebensmitteln die Zutatenliste auf das Nichtvorhandensein dieser Farbstoffe.

Laut Ord. MIN. SALUTE 29.1.10 dürfen in der Küche keine Zusatzstoffe gelagert werden, für die es einen gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwert gibt. Solche Zusatzstoffe werden in der Küche des Kitchen Labs nicht verwendet und somit auch nicht gelagert. Dies ist durch den Mieter sicherzustellen.

E-NUMMER	BEZEICHNUNG FARBSTOFFE
E 110	Gelborange S
E 104	Cinolin gelb
E 122	Azorubin
E 129	Allurarot
E 102	Tartrazin
E 124	Cochenillenrot

Risikoabschätzung und Festlegung der kritischen Kontrollpunkte Warenanlieferung und Lagerung

Verantwortlich: Ben Schneider

PROZESS-SCHRITT	GEFAHR	A	W	RZ= A*W	ENTSCHEIDUNGSBAUM 1	2	3	4	CP/CCP/GHP	GRENZWERT UND LENKUNGSBEDINGUNGEN	MAßNAHMEN BEI GRENZÜBERSCHREITUNG
Lagerung bei Kühltemperatur	**Verderbsorgansimen**: zu lange Lagerung, falsche Lagertemperatur, Verderb durch Hefen. Bakterien bei Fleisch und Fleischprodukten	**1**	**2**	**2**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	**+**4°C (±3°C) Temperaturaufzeichnung jeden Tag der Vermietung, alle 3 Monate auslesen des Dataloggers, (Kontrolle erfolgt durch HACCP Team)	Verantwortlicher des HACCP-Teams entscheidet über weiteren Verwendungszweck
	Pathogene Mikroorganismen: Überleben von Salmonellen, Wachstum von Listerien und E. Coli durch zu lange Lagerzeiten, hohe Lagertemperatur von Fleisch und Fleischprodukten	**3**	**2**	**6**	**Ja**	**Ja**	**--**	**--**	**CCP1 Lagerung Kühlzelle**		
	Allergene: Kreuzkontamination mit Allergenen, durch offene Packungen im Lager (besonders bei Allergenen in Pulverform – Gewürzen) in der Küche und Kühlschränken	**3**	**1**	**3**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	Verpackte Produkte, sachgemäß verschlossen; nur gut verschlossene Produkte im Lager, Kontrolle erfolgt bei Entnahme aus dem Vorratsschrank durch den Mieter bzw. im Rahmen des	Info an HACCP-Team, Anweisung an Mieter, Schulung des Mieters durch das Team HACCP, Verantwortlicher des HACCP-Teams entscheidet über weiteren Verwendungszweck

										Hygienerundganges durch das HACCP-Team	
	Physikalische Gefahren: Fremdkörper im Produkt durch beschädigte Verpackungen/ Kisten während der Lagerung (Hartplastik)	**3**	**1**	**3**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	Keine beschädigten Packungen/ visuelle Kontrolle vor Entnahme durch den Mieter	Beschädigte Packungen/Kisten werden sofort durch den Mieter entsorgt, Info an HACCP-Team
Lagerung bei Tiefkühltemperatur	**Verderbsorganismen:** zu lange Lagerung, falsche Lagertemperatur, Verderb durch Hefen, Bakterien bei Fleisch und Fleischprodukten	**1**	**1**	**3**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	Keine beschädigten Packungen/ visuelle Kontrolle vor Entnahme durch den Mieter	Beschädigte Packungen/Kisten werden sofort durch den Mieter entsorgt, Info an HACCP-Team
	Pathogene Mikroorganismen: Überleben von Salmonellen, Wachstum von Listerien und E. Coli durch zu lange Lagerzeiten, hohe Lagertemperatur	**3**	**2**	**2**	**Ja**	**Ja**	**--**	**--**	**CCP2 Lagerung Tiefkühlzelle**	-18°C (±3°C) Temperaturaufzeichnung jeden Tag der Vermietung, alle 3 Monate auslesen des Dataloggers. (Kontrolle erfolgt durch das HACCP-Team)	Verantwortlicher des HACCP-Teams entscheidet über weiteren Verwendungszweck
	Allergene: Kreuzkontamination mit Allergenen durch offene Packungen im Lager (besonders bei Allergenen in Pulverform – Gewürzen)	**3**	**2**	**6**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	Verpackte Produkte, sachgemäß verschlossen; nur gut verschlossene Produkte im Lager, Kontrolle erfolgt bei Entnahme aus dem Vorratsschrank durch den Mieter bzw. im Rahmen des	Info an HACCP-Team, Anweisung an Mieter, Schulung des Mieters durch das HACCP-Team, Verantwortlicher des HACCP - Teams entscheidet über weiteren Verwendungszweck

										Hygienerundganges durch das HACCP- Team	
	Physikalische Gefahren: Fremdkörper im Produkt durch beschädigte Verpackungen/Kisten während der Lagerung (Hartplastik)	**3**	**1**	**3**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	Keine beschädigten Packungen/ visuelle Kontrolle vor Entnahme durch den Mieter	Beschädigte Packungen/Kisten werden sofort vom Mieter entsorgt, Info an Team HACCP

KÜCHE

Rezepte

Die Einhaltung der Rezepte ist zwar für die Qualität ausschlaggebend stellt aber keinen für die Gesundheit der Verbraucher kritischen Punkt dar. Die Herstellung der Speisen darf nach der Zugabe der flüssigen Lebensmittel (z.B. Milch, Eier) nicht unterbrochen werden, damit die Vermehrung der Mikroorganismen verhindert wird. Brät von Fleischkrapfeln und Knödelteig sowie ähnliche Halbwaren müssen innerhalb von wenigen Stunden nach der Herstellung gekocht werden.

Sollte im Zuge einer Produktentwicklung oder einer Pilotproduktion frittiert werden, so wird das Frittierfett nach dem Vorgang entsorgt. In diesem Falle geht kein Risiko von einer zu hohen Anzahl an polaren Fettsäuren (max. 25%) im Frittierfett aus.

Kochen

Zusammengesetzte Speisen wie z.B. Lasagne, Knödel oder Fleischklöße müssen durchgegart, also beim Kochen eine Kerntemperatur (siehe Anlage 14, Dokument L18016_1) erreichen bei der alle pathogenen Mikroorganismen abgetötet werden. Diese könnten sich andernfalls während der Lagerung stark vermehren und damit eine gesundheitliche Gefahr darstellen. Die Kerntemperatur im Inneren der Speisen muss +75 °C erreichen.

CCP3
Kerntemperatur

Grenzwert: *Kerntemperatur empfindlicher Speisen >75°C*
Kontrolle: *Kontrolle der Kerntemperatur bei Geflügel, Knödel, Nocken, Fleischspeise usw.*
Maßnahmen bei Grenzüberschreitung: *Verlängerung der Kochzeit bis zur Erreichung der geforderten Mindesttemperatur*

Autoklavieren

Für die Konservierung von Speisen mit langer Haltbarkeit kann eine Autoklavierung durchgeführt werden. Um die Abtötung von pathogenen Mikroorganismen und Verderbserregern zu erreichen und somit eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten müssen je nach Produkt die Autoklavier-temperaturen und- Zeiten eingehalten werden.

CCP4
Autoklavierzeit- und temperatur

Grenzwert: *je nach Produkt festgelegt*
Kontrolle: *jeder Autoklavierzyklus inkl. Dokumentation*
Maßnahmen bei Grenzüberschreitung: *Verlängerung der Autoklavierung bis zur Erreichung der eingestellten Parameter*

Lagern von gekühlten Lebensmitteln

Die Lagerbedingungen aller gekühlten Lebensmittel müssen zur Einschränkung der Mikroorganismenvermehrung eingehalten werden.

CCP1
Lagertemperatur Kühltemperatur

Grenzwert: *Temperatur max. +4°C ±3°C*
Kontrolle: *Dokumentation jeden Tag bei Vermietung, alle 3 Monate auslesen des in den Kühlschränken angebrachten Dataloggers*
Maßnahmen bei Grenzüberschreitung: *Verantwortlicher entscheidet über den weiteren Verwendungszweck*

Risikoabschätzung und Festlegung der kritischen Kontrollpunkte Küche und beim Kochen

Verantwortlich: Ben Schneider

PROZESS-SCHRITT	GEFAHR	A	W	RZ= A*W	ENTSCHEIDUNGSBAUM 1	2	3	4	GP/CCP/GHP	GRENZWERT UND LENKUNGSBEDINGUNGEN	MAßNAHMEN BEI GRENZÜBERSCHREITUNG
Gesamte Speisenherstellung	**Verderbsorganismen:** Eintrag von Verderbsorganismen durch unzureichende Raumhygiene, Personalhygiene und Ordnung	**1**	**2**	**2**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	Einhaltung der Hygienerichtlinien, Ordnung	Anweisung an den Mieter, Schulung erfolgt durch das HACCP-Team
	Physikalische Gefahren: Fremdkörper im Produkt durch beschädigte Kochutensilien, mangelnde Wartung der Maschinen	**3**	**1**	**3**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	Keine beschädigten Kochutensilien, Regelmäßige Wartung durch das HACCP-Team	Wartung, Entsorgung der beschädigten Utensilien, Info an HACCP-Team
	Allergene: Kontamination von Speisen, die keine spezifischen Allergene enthalten	**1**	**1**	**3**	**--**	**--**	**--**	**--**	**PRP**	Abwesenheit von spezifischen Allergenen; Speisenzubereitung nach gründlicher Reinigung	Info an das HACCP-Team durch den Mieter, keine Ausgabe an Allergiker
Kochen	**Pathogene Mikroorganismen:** Vermehrung von pathogenen Mikroorganismen unzureichende Kerntemperatur von zusammengesetzten Speisen	**3**	**2**	**6**	**Ja**	**Ja**	**--**	**--**	**CCP3 Kerntemperatur**	Kerntemperatur min. >+75°C; Messung jeder Charge, erfolgt durch den Mieter	Verlängerung der Kochzeit

Autoklavieren	**pathogene Mikroorganismen:** Vermehrung von pathogenen Mikroorganismen unzureichendes Zeit-Temperaturintervall beim Autoklavieren	**3**	**2**	**6**	**Ja**	**Ja**	**--**	**--**	**CCP4 Autoklavieren**	Grenzwerte je nach Produkt festgelegt Aufzeichnung jeder Charge	Verlängerung der Autoklavierparameter
Kühlhaltung von Speisen	**Pathogene Mikroorganismen:** Überleben von Salmonellen, Wachstum von Listerien und E.coli durch zu lange Lagerzeiten, hohe Lagertemperatur Fleisch und Fleischprodukten	**3**	**2**	**6**	**Ja**	**Ja**	**--**	**--**	**CCP1 Kühllagerung**	+4°C (±3°C) Temperaturaufzeichnung jeden Tag der Vermietung, alle 3 Monate auslesen des Dataloggers (Kontrolle erfolgt durch externen Dienstleister)	Verantwortlicher des HACCP – Teams entscheidet über weiteren Verwendungszweck

Verfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des HACCP – Systems

Die durchgeführten Maßnahmen sollen den größtmöglichen Schutz des Konsumenten vor gesundheitlichen Schäden gewährleisten.

Zusammenfassung der Ergebnisse der Hygienekontrolle

Die Ergebnisse der Hygiene- und Temperaturkontrollen sowie alle übrigen Aufzeichnungen werden ausgewertet und archiviert. Eine Zusammenfassung aller Ergebnisse wird jährlich erstellt.

Zusammenfassung der Ergebnisse der Reklamationen und amtlichen Beanstandungen

Eine Bestätigung der Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen ist über die Auswertung aller Reklamationen und eventuell vorhandenen amtlichen Beanstandungen möglich. Reklamationen und Beanstandungen werden jährlich (31.12.) vom HACCP Teamleiter ausgewertet, dieser entscheidet über die Durchführung von Maßnahmen.

Hygienevorschriften und Formulare

Anlage 1: Rechtliche Einordnung der Tätigkeit von IDM Südtirol, Unternehmen und Privatpersonen

Anlage 2: Hygienerichtlinien für externe Mitarbeiter

Anlage 3: Selbsterklärung

Anlage 4: Hygienevorschriften

Anlage 5: Lager- und Transporttemperaturen für Lebensmittel

Anlage 6: Reinigungsplan

Anlage 7: Inventurliste Rohwaren

Anlage 8: Temperaturkontrolle Kühlschränke und Tiefkühlschrank

Anlage 9: Auswertung Datalogger: Kühlschränke und Tiefkühlschrank

Anlage 10: Aufzeichnung Reklamationen

Anlage 11: Aufzeichnung Reinigungsplan

Anlage 12: Inventurliste Reinigungsmittel

Anlage 13: Reinigungskontrolle Küche

Anlage 14: Kontrolle Kerntemperatur beim Kochen

Anlage 15: Schädlingsbekämpfung Kontrollrundgang

Anlage 16: Gerätewartung

ANLAGE 1

„Rechtliche Einordnung der Tätigkeit von IDM Südtirol, Unternehmen und Privatpersonen“

IDM SÜDTIROL ALTO ADIGE

An:
Südtiroler Sanitätsbetrieb
- Dienst für Hygiene und öffentliche Gesundheit
  z. Hd. Frau Dr. di Tommaso, Frau Augschöll
- Tierärztlicher Dienst
  z. Hd. Herr Dr. Fugatti

Bozen, 10.08.2018

Betrieb des „Kitchen Lab“ im NOI Techpark, A. Volta Straße 13A, Bozen
Rechtliche Einordnung der Tätigkeiten von IDM Südtirol, Unternehmen und Privatpersonen

Sehr geehrte Damen und Herren,

bezugnehmend auf unser Treffen am 19.06.2018 sowie den schriftlich erfolgten Anmerkungen und Erklärungen, möchten wir Ihnen hiermit unsere Intentionen und unseren Vorschlag zur rechtlichen Einordnung der vorgesehenen Tätigkeiten übermitteln.

1.) Grundsätzliches
IDM Südtirol arbeitet im Auftrag der Handelskammer und Autonomen Provinz Bozen. Seine Abteilung „Development“ ist als Serviceprovider des NOI Techpark tätig und bietet den Südtiroler Unternehmen und Startups verschiedene Dienstleistungen an, die sie dabei unterstützen, neue Produkte und Dienstleistungen bis zur Marktreife zu entwickeln. Die Ecosystems des Development führen offene, sektorale Netzwerke, welchen Unternehmen, Startups, Forschungseinrichtungen und Dienstleister angehören. Die Vernetzung dieser Stakeholder hat zum Ziel, Wertschöpfung auf dem Territorium zu generieren, Talente und Kapital anzuziehen und neue Produkte und Dienstleitungen am Markt einzuführen. Das „Ecosystem Food“ betreut und vernetzt alle Stakeholder der Südtiroler Lebensmittelproduktion und zeigt sich damit besonders verantwortlich für Unternehmen und Startups, die bereits Lebensmittel verarbeiten oder zukünftig verarbeiten wollen.

2.) Konzept „Kitchen Lab“ am NOI Techpark
Ab Januar 2019 betreibt das „Ecosystem Food“ von IDM Südtirol das „Kitchen Lab“ im NOI Techpark, um die Branche über Forschungs- und Entwicklungsprojekte wettbewerbsfähig zu halten und Innovationvorhaben zu unterstützen. In der Versuchsküche können Lebensmittelunternehmen oder Privatpersonen (die noch kein Lebensmittelunternehmen gegründet haben), Lebensmittel zu Testzwecken herstellen. Die Ausübung dieser Tätigkeiten wird von IDM Südtirol, Ecosystem Food, durch eine Reihe von Maßnahmen zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit, ermöglicht:

- Man koordiniert die Instandhaltung, sowie die ordentliche Reinigung und Desinfektion der gesamten Struktur und Gerätschaften. Hierfür wird ein allgemeines HACCP-Konzept mit entsprechenden Reinigungsmaßnahmen und Validierungsmethoden umgesetzt.

IDM Südtirol - Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T +39 0471 094 000
F +39 0471 094 444
info@idm-suedtirol.com
www.idm-suedtirol.com

MwSt.-Nr. / Part. IVA / VAT. No.
IT 02521490215
Steuer- und Eintragungsnr. HK
Cod. Fisc. e n. iscrizione CCIAA
Tax and CoC registration No.
02521490215

INNOVATION
DEVELOPMENT
MARKETING

1/3

SÜDTIROL
ALTO ADIGE

- Alle Nutzer der Versuchsküche werden vertraglich verpflichtet, den allgemeinen Richtlinien zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit Folge zu leisten. Hierfür werden Arbeitsanleitungen (z.B. zur Personalgesundheit, Personalhygiene, Verarbeitungshygiene, Arbeitssicherheit) zur Verfügung gestellt, deren Kenntnis Teil des Nutzungsvertrages ist.

3.) Allgemeines

IDM Südtirol, Ecosystem Food, übernimmt keine Haftung für die Lebensmittelsicherheit der in der Versuchsküche hergestellten und im Rahmen einer Pilotproduktion in Verkehr gebrachten Lebensmittel.

4.) Rechtliche Einordnung der Tätigkeiten

a) *Experimentelle Produktentwicklung*

Die Nutzer mieten die Versuchsküche als Privatpersonen. Die zu Testzwecken hergestellten Produkte dürfen nur von den am Projekt beteiligten Personen konsumiert werden. Die (auch unentgeltliche) Abgabe der Produkte an projektferne Personen ist nicht erlaubt. Ein Verkauf der hergestellten Produkte - egal in welcher Form - ist strengstens untersagt. Für eine experimentelle Produktentwicklung ist keine Meldung beim SUAP-Schalter erforderlich.

b) *Pilotproduktion*

Im Rahmen einer Pilotproduktion ist es registrierten Lebensmittelunternehmen möglich, die in der Versuchsküche hergestellten Lebensmittel zu Testzwecken in Verkehr zu bringen. Dafür sind mindestens die nachstehenden Reglements einzuhalten, anderenfalls droht eine strafrechtliche Verfolgung:

- Das Lebensmittelunternehmen muss vor Aufnahme der Tätigkeit eine entsprechende Meldung (DIA-Registrierung) über den SUAP-Schalter durchführen. Die Meldung dauert solange die Lebensmitteltätigkeit (Herstellung, Verkauf, Verabreichung, Inverkehrbringen) von Seiten des Unternehmers erfolgt und muss nach Beendigung von demselben abgemeldet werden. Der genannte Vorgang kann, je nach Art der Pilotproduktion, Änderungen unterliegen. Das Lebensmittelunternehmen ist daher verpflichtet, die notwendigen Absprachen mit den zuständigen Ämtern und Behörden durchzuführen.
- Es sind alle lebensmittelrechtlichen Auflagen zu erfüllen, (wie z.B. Lebensmittelzusammensetzung, Prozesshygiene, Lebensmittelsicherheit, Etikettierung, Rückverfolgbarkeit etc.).
- Es sind alle erforderlichen Dokumentationen (z.B. HACCP-Konzept mit Risikobewertung) auszuarbeiten und vorzulegen.
- Gemäß HACCP-Konzept des Lebensmittelunternehmens festgelegte CCP's (wie z.B. Transporttemperatur leicht verderblicher Ware, Kühltemperatur, Kochtemperatur, Pasteurisierung, Gartemperatur, Abkühlung, Warmhaltung, polare Substanzen beim Frittierprozess usw.) müssen während der Arbeit in der Versuchsküche selbstständig durch den Nutzer überwacht und dokumentiert werden.
- In der Versuchsküche hergestellte tierische Erzeugnisse dürfen nur an der eigenen Theke verkauft werden und nicht in den Wiederverkauf gelangen.

INNOVATION
DEVELOPMENT
MARKETING

SÜDTIROL
ALTO ADIGE

- Für die Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln, dietätischen Lebensmitteln, alkoholischen Getränken oder Essig ist vor Beginn der Tätigkeit Kontakt mit den zuständigen Ämtern oder Behörden aufzunehmen.
- Bei allen hergestellten Produkten muss es sich um Lebensmittel im Sinne des Artikel 2 der Verordnung EG 178/2002 handeln.
- Das Lebensmittelunternehmen ist in vollem Umfang für die Sicherheit der hergestellten Lebensmittel verantwortlich.

Jeder Nutzung der Versuchsküche geht eine intensive Prüfung der vorgesehenen Tätigkeit durch IDM Südtirol, Ecosystem Food, voraus. Dabei muss der Nutzer alle Informationen bereitstellen, die eingefordert werden.

IDM Südtirol, Ecosystem Food, kann die Nutzung der Versuchsküche jederzeit und ohne Angabe von Gründen untersagen bzw. abbrechen.

Wir freuen uns auf eine positive Rückantwort und darauf, dass wir den Betrieb des „Kitchen Lab" im Sinne der hier angeführten Rahmenbedingungen aufnehmen können.

Danke für die gute Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen,

Hubert Hofer
Head of Development Department

Ben Schneider
Coordinator Ecosystem Food

3/3

INNOVATION
DEVELOPMENT
MARKETING

ANLAGE 2

Hygienerichtlinien für externe Mitarbeiter

Externe Arbeiter, die Arbeiten in der Küche durchführen, müssen sich gleich verhalten wie Mieter und internes Personal.

Deshalb müssen folgende Richtlinien unbedingt eingehalten werden:

- Vor Arbeitsbeginn ist der Verantwortliche oder die Verantwortliche zu informieren, dieser/diese gibt Anweisungen zur Einhaltung der Hygiene und stimmt die geplanten Arbeiten mit den eigenen Arbeiten ab.
- Essen und Rauchen ist in der Küche und den Lagerräumen untersagt.
- Eine saubere Berufskleidung (Schuhe, Oberbekleidung) ist Pflicht.
- Arbeiten über offenem Produkt sind nicht erlaubt.
- Starke Schmutzentwicklung ist zu vermeiden, bzw. auf einen kleinen Bereich einzugrenzen.
- Der Arbeitsort ist nach der Beendigung zu reinigen.
- Werden Anlagen verschmutzt, so ist dies zu kennzeichnen, bzw. dem Verantwortlichen zu sagen.

Dieses Blatt ist vom Auftragnehmer zum Zeichen des Einverständnisses zu unterschreiben.
Auftrag (Auftragsnummer oder kurze Beschreibung):

.....

Datum und Unterschrift des Auftragnehmers

L18009_1

ANLAGE 3

Selbsterklärung

Der/Die Mitarbeiter/in erklärt hiermit, keine Krankheitssymptome, wie Hautinfektionen (Abszesse, Furunkel, Mykosen), schwere Infektionen der Atemwege, Infektionen des Magen-Darm-Traktes (Erbrechen, Abführen) und andere schwere Infektionskrankheiten (Virale Hepatitis usw.), aufzuweisen, sowie nicht nachgewiesener gesunder Träger von infektiven Krankheiten zu sein und sich deshalb im Sinne des Hygienegesetzes VO 852/2004 EG für die Verarbeitung von Lebensmitteln zu eignen.

Der/Die Mitarbeiter/in verpflichtet sich weiterhin, dem/der Verantwortlichen des Betriebes das Auftreten von Anzeichen der oben genannten Krankheiten (die durch Lebensmittel übertragbar sind) sofort mitzuteilen.

Datum:	Unterschrift Mitarbeiter/in:

Autodichiarazione

Il lavoratore/La lavoratrice dichiara con la presente di non presentare sintomi di infezioni cutanee (ascessi, foruncoli, micosi), infezioni respiratorie gravi, infezioni gastrointestinali (vomito e diarrea), altre malattie infettive (epatite virale ecc.), di non essere portatore sano riconosciuto di malattie trasmissibili, e di essere quindi, ai sensi della legge sull'igiene Reg. CE 852/2004, idoneo alla manipolazione di prodotti agroalimentari.

Il lavoratore/La lavoratrice si obbliga inoltre a comunicare immediatamente al/alla responsabile dell'azienda la comparsa di sintomi delle soprannominate malattie (trasmissibili mediante alimenti).

Data:	Firma lavoratore/lavoratrice:

L18014_1

ANLAGE 4

Hygienevorschriften

Die Hygiene verhindert den mikrobiologischen Verderb sowie die Verunreinigung des Produktes und sichert die Appetitlichkeit der Lebensmittel.

Jeder Mieter ist verpflichtet die Hygienevorschriften einzuhalten.

- **Saubere Arbeitskleidung ist Pflicht**. Die Arbeitskleidung darf nur in der Küche getragen werden. Saubere Schuhe oder Überschuhe gehören ebenfalls zur Arbeitskleidung.
- **Ohrclips, Ringe, Uhren und Schmuck dürfen nicht getragen werden, sichtbares Piercing ist mit einem Pflaster abzudecken.**
- **Rauchen ist in der Küche verboten.**
- **Essen ist im gesamten Küchenbereich verboten mit Ausnahme von Produktverkostungen oder im Zuge sensorischer Tests.**
- **Auf persönliche Sauberkeit ist besonders zu achten**, Fingernägel müssen kurz geschnitten und sauber gehalten werden. Wunden müssen wasserdicht verschlossen werden.
- **Die Hände sind gründlich zu waschen,** mindestens nach jedem Toilettenbesuch, nach sonstigen Arbeitsunterbrechungen und nach jeder stärkeren Verschmutzung sowie beim Wechsel von der nicht sauberen zur sauberen Arbeit.
- **Personen, die an ansteckenden Krankheiten leiden** oder solche pflegen dürfen nicht unmittelbar in der Küche arbeiten.
- **Der Arbeitsplatz ist immer sauber zu halten, jede Verschmutzung muss vermieden werden.** Wenn nötig ist er auch während der Arbeit zu reinigen. Reinigungsmittel und sonstige Hilfsmittel dürfen nicht in Arbeitsplatznähe geöffnet stehen.
- **Schriftliche und mündliche Arbeitsanweisungen sind genau einzuhalten.**
- **Wunden (Schnitt- und Schürfverletzungen)** müssen mit einem von allen Seiten die Wunde umschließenden blauen Pflaster abgedeckt werden.
- **Jeder Mitarbeiter ist verpflichtet aktiv an der Einhaltung der Hygiene mitzuarbeiten.** Dazu zählt auch, andere Mieter auf Hygienemängel hinzuweisen.

Datum:

Unterschrift:

L18012_1

ANLAGE 5

Lager- und Transporttemperaturen für Lebensmittel

PRODUKT	SOLL	MAXIMAL (WÄRMERE WARE DARF NICHT ANGE-NOMMEN WERDEN)
Tiefkühlware, Speiseeis	**-18°C**	**-15°C**
Kühlware (s. Etikett)		
Frischmilch, Sahne, Ricotta	**+4°C**	**+9°C**
Joghurt, Frischkäse, Butter	**+4°C**	**+14°C**
Fisch	**+4°C**	**+4°C**
Fleisch im Stück	**+4°C**	**+10°C**
Geflügel und Kaninchen, Wild	**+4°C**	**+8°C**
Innereien	**+3°C**	**+8°C**
Hackfleisch, frische Würste, Auf-schnitt	**+4°C**	**+4°C**

L18015_1

ANLAGE 6

Reinigungsplan

ANLAGE 7

Inventurliste Rohwaren

Monat: _____

DATUM	ROHWARE	LOS	MHD	KONTROLLE (HYGIENE, VERPACKUNG, GERUCH, AUSSEHEN USW.)	UNTERSCHRIFT/ BEMERKUNGEN

L18001_1

ANLAGE 8

Auswertung Datalogger: Kühlschränke und Tiefkühlschrank

MONAT	KÜHLSCHRANK 1 +4°C±3°C	KÜHLSCHRANK 2 +4°C±3°C	KÜHLSCHRANK 3 +4°C±3°C	TK-SCHRANK 1 -18°C±3°C	UNTERSCHRIFT/ BEMERKUNGEN

L18003_1

ANLAGE 10

Aufzeichnung Reklamationen

EINGANGS-DATUM	PRODUKTE	LOS	MHD	HERSTELLER	REKLAMATIONS-GRUND	REKLAMIERT VON	KORREKTUR-MAßNAHMEN

L18004_1

ANLAGE 11

Aufzeichnung – Reinigungsplan

Monat: _____

DATUM	UNTERSCHRIFT REINIGUNGSFIRMA	UNTERSCHRIFT TEAM „FOOD TECHNOLOGIES“, NOI AG	BEMERKUNG

L18005_1

ANLAGE 12

Inventurliste Reinigungsmittel

REINIGUNGSMITTEL	ARTIKELNUMMER	ZULASSUNGSNUMMER	VERSION SICHERHEITSDATENBLATT	ERHALT SDS
Kraftrain	24011001	--	Nr. 6, vom 04.03.2016	28.09.2018
SoKlar Neutral	21010504	--	Nr. 6, vom 22.06.2018	28.09.2018
Grillrain	26100756	--	Nr. 6, vom 11.06.2018	28.09.2018
Multirain	24020106	--	Nr. 5, vom 09.03.2016	28.09.2018
Sanirain	26016756	19910	Nr. 5, vom 11.09.2015	28.09.2018
Soblank	21030504	--	Nr. 8, vom 11.06.2018	28.09.2018
Soglanz	25130256	--	Nr. 5, vom 14.03.2016	28.09.2018
Ecorain	27047512	IT/020/030	Nr. 1, vom 07.09.2016	28.09.2018

L18006_1

ANLAGE 13

Reinigungskontrolle Küche

Datum: _____

BEREICH	SAUBERKEIT	INVENTUR	GERUCH	INSEKTEN-BEFALL	VERFALLENE LEBENSMIT-TEL	GLAS- BZW. HARTPLASTIK-BRUCH	TEMPERATUR KÜHLZELLEN (L18001/L18002)	BEMERKUNG	UNTERSCHRIFT

OK: keine Maßnahmen notwendig - Nicht OK: Maßnahmen notwendig
Ergriffene Maßnahmen: _____

Datum, Unterschrift:_____

L18011_1

ANLAGE 14

Kontrolle Kerntemperatur beim Kochen

DATUM	PRODUKT	KERNTEMPERATUR >75°C	BEMERKUNG	UNTERSCHRIFT

L18016_1

ANLAGE 15

Schädlingsbekämpfung – Kontrollrundgang

DATUM	UNTERSCHRIFT SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSFIRMA	UNTERSCHRIFT TEAM „FOOD TECHNOLOGIES“, NOI AG	BEMERKUNG

L18007_1

ANLAGE 16

Gerätewartung

Datum: _____

KÜCHENGERÄTE	LABORGERÄTE	UNTERSCHRIFT TEAM „FOOD TECHNOLOGIES“, NOI AG	BEMERKUNG

Revision des HACCP – Handbuches

Die jährliche Revision des gesamten HACCP - Systems dient der Prüfung und Fortschreibung des Systems.

Die Prüfung soll sicherstellen, dass:

- die Maßnahmen eingehalten werden (die Prüfprotokolle lückenlos ausgefüllt und ordnungsgemäß archiviert sind und die beschriebenen Verfahrensabläufe eingehalten werden).
- die Maßnahmen ausreichend sind, um eine Gesundheitsgefährdung des Konsumenten sicher auszuschließen (Auswertung aller Ergebnisse der amtlichen Probenahmen und Hygienekontrollen, Reklamationen, sonstige Aufzeichnungen).

Die Fortschreibung dient der:

- Aktualisierung des Handbuches und der Vorgaben (Einfügen neuer Produkte, neuer oder geänderter Verfahren und Kontrollen)
- Prüfung neuer Gefährdungen (durch neue Gefahren oder geänderte Verfahren und Kontrollen)

Die Revision des HACCP-Handbuches erfolgt mindestens einmal jährlich nach einer Diskussion und Beschlussfassung des HACCP-Teams. Das Protokoll dieser HACCP-Revision ist ein wesentlicher Bestandteil des HACCP. Der Leiter des HACCP-Teams ist für die Revision des HACCP verantwortlich.

Verfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des HACCP – Systems

Die durchgeführten Maßnahmen sollen den möglichst vollständigen Schutz des Konsumenten vor gesundheitlichen Schäden gewährleisten

Eine Bestätigung der Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen ist über die Auswertung aller Reklamationen und eventuell vorhandenen amtlichen Beanstandungen möglich. Reklamationen und Beanstandungen werden jährlich vom Leiter des HACCP-Teams, Alexandra Windegger, ausgewertet, diese entscheidet, nach Absprache mit der Laborleitung, über die Durchführung von Maßnahmen.

Revision des HACCP – Handbuches und jährliche Prüfung der Wirksamkeit und Fortschreibung des HACCP – Systems

HACCP Teambesprechung

Abschluss Geschäftsjahr: _____

Datum: _____

Teilnehmer: _____

Prüfung der Wirksamkeit des HACCP-Systems

Kontrolle der Aufzeichnungen (vollständig, Abweichungen, Maßnahmen):

Temperaturkontrollen

Kühlschränke/TK-Schrank:_____

Sonstige Kontrollen, Reklamationen

Rundgänge Küche: _____

Amtliche Kontrollen

(Anzahl der Ergebnisse):_____

_____

Konsumentenreklamationen

(Anzahl und evtl. gesundheitliches Risiko): _____

Sonstige Vorkommnisse die die Gesundheit des Konsumenten beeinträchtigen

könnten (z.B. Ansteckende Erkrankung von Mitarbeitern, Rohwaren mit Salmonellen):

Gesamtbewertung der Wirksamkeit des HACCP-Systems

L18008_1

Aktualisierung des HACCP-Systems

Änderungen des HACCP-Teams: _____

Aufnahme neuer Technologien:

_____

_____

_____

Neue Anlagen und Maschinen:

_____

_____

_____

Prüfung neuer Gefährdungen:

_____

_____

Neue Gesetze:

_____

_____

Änderungen im HACCP-System:

_____

_____

_____

_____

_____

Unterschrift Teamleiter:_____