

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Was ist HACCP ??

Ein Hygiene-Eigen-Kontrollsystem für Küchenbetriebe, das die Lebensmittelsicherheit garantieren soll.

Grundsätze:

- Risikoanalyse im Prozessablauf für Lebensmittel,
- Identifikation der Gefahren in diesen Prozessen, z.B.: Warenlieferung > Lagerung > Vor- u. Zubereitung bis zur Speisenausgabe.
- Festlegung der kritischen Kontrollpunkte,
- Festlegung der Grenzwerte und Durchführung der Überwachungsverfahren,
- Regelmäßige Überprüfung des Systems.

Dabei ist auf **Hygiene, Speisentemperatur, Reinigung und Desinfektion nach Plan usw. zu achten, Entsprechendes zu prüfen** und es sind auch **Aufzeichnungen darüber** zu führen.

Putz bzw. Hygiene Plan der Küche

1. Allgemeine Vorsichten & Hinweise:

- **offensichtliche Verletzungen:**

An den Händen bzw. an anderen Körperstellen die frei liegen, müssen gepflegt werden. NIE Pflaster ohne Schutz verwenden !! (z.B.: bei den Händen > Handschuhe)

- **bei Krankheiten:**

Ist besondere Vorsicht in der Hygiene zu tätigen > Übertragungs- Gefahr !!

2. Betreten der Küche:

- Allgemeine Körperhygiene
- Fachgemäße Bekleidung (Koch -jacke -hose)
- Kopfbedeckung (Kochhut), bei längeren Haaren wird zusätzlich noch ein Haarnetz benötigt.
- Gründliches Hände waschen (mit Seife).

3. Während der Arbeit in der Küche:

- **Wichtigsten Punkte:**

- **Bei Fleisch + Fisch:**

Nach Arbeiten mit rohem Fleisch bzw. Fisch muss eine gründliche Reinigung der benötigten Geräte wie des benötigten Arbeitsplatzes vorgenommen werden. (wegen Bakterien und Keime)

- **Bei Ei:**

Gilt das selbe wie bei Fleisch und Fisch. Jedoch sollten die Eier auf einem extra dafür vorgesehenen Platz aufgeschlagen werden.

- **Bei Gemüse & Obst:**
Gemüse sollte an einem anderen Platz gereinigt werden als es dann verarbeitet wird (Rüsten: Schälen, Putzen > an einen dafür vorgesehenen Platz).
Für Obst gilt das selbe.

4. Zubereitung:

- **Wichtigsten Punkte:**
 - Bei Fleisch + Fisch:
Diese müssen auf mind. 75 C° erhitzt werden.
Je nach Fleisch- Fischart muss diese Temperatur einen Zeitraum auch gehalten werden.
 - Bei Ei:
Gilt das selbe wie bei Fleisch + Fisch.
 - Bei Gemüse + Obst:
Diese können auch roh verzehrt werden.
Es dabei nur auf eine sauber Rüstung (Reinigung) zu achten.

5. Speisenausgabe:

- Vermeiden - von zu häufiger bzw. zu langer erwärmen
- von zu langer Lagerung
- Auf eine Hygienische Anricht- weise ist zu achten.

6. Reinigung der Küche:

- Die Arbeitsflächen immer mit einem Desinfektions- Mittel gründlich reinigen. Nach der Desinfektion eventuell nochmals mit einem feuchtem Tuch nachwischen.
- Nie mit nur einem feuchtem Tuch reinigen > somit werden Bakterien u. Keime über die ganze Oberfläche verteilt.
- Arbeitsgeräte (Messer,...) ebenfalls mit einem dafür vorgesehenen Mittel gründlich reinigen.

Die sind nur die wichtigsten Punkte um eine Küche nach HACCP rein zu halten !!