



Information über die wichtigsten CCP's beim

Hold-o-mat

(CCP) KRITISCHER KONTROLLPUNKT	GEFAHR	MASSNAHMEN	PARAMETER	KORREKTUR	BEMERKUNGEN
Bedienung	Falsche Anwendung: -Produkt ist qualitativ nicht gut -Apparat geht defekt	-Bedienungsanleitung lesen und begreifen	-Anwendung funktioniert gut -Keine Unsicherheiten. -Gute Herstellungspraxis, dh. die Erfüllung der gesetzl. Lebensmittelvorlagen	-Wenn nicht vorhanden bei der Firma Hugentobler eine aktuelle Bedienungsanleitung anfordern	-Hot-Line für Bedienungsanleitung oder Nachinstruktion: (++41) 031/858.17.17
Reinigung	-Schlechte Geschmacksübertragung aufs Fleisch	-Nach jedem Gebrauch feucht ausreiben -1 x täglich mit viel Wasser auswaschen	-Sauberes und gut riechendes Gerät -Keine Speisenreste im Gerät	-Schulung der Mitarbeiter -Reinigungsplan -Ausführliche Instruktion durch den Lieferanten ermöglichen	-Zusätzliche Flüssigdesinfektion ist zu empfehlen
Reinigung	-Bakterienherde bleiben im Raum und können Lebensmittel kontaminieren	-Regelmässige Reinigung -Bei 120°C sterilisieren	-Sauberes Gerät, keine verdeckten Schmutzecken -Nach jeder Grobreinigung, min. 1 x wöchentlich	-Anforderungen der Massnahmen einhalten	-Türe über Nacht offen lassen
Zu tiefe Temperatur	-Warmhalten im gefährlichen Temperaturbereich unter 65°C	-Maximale Warmhaltezeiten festlegen -Richtlinien des Herstellers beachten	-Optimaler Garpunkt des Produktes. -Rezepte & Kerntemperaturen einhalten	-Bedienungsanleitung beachten -Gesetzesvorschriften einhalten -Temperatur höher einstellen (angepasst auf Kerntemp.)	-Unter 65°C sollte die Raumtemperatur <u>nie</u> gestellt werden
Falsche Zeit	-Produkt übergart -Temperatur ist unter dem gesetzlichen Grenzwert	-Im Zweifelsfall 2 - 3 °C über der gewünschten Temperatur arbeiten	-Zufriedene Gäste -Keine optische Veränderung	-Schulung der Mitarbeiter -Genauere Instruktion des Lieferanten	-Einhalten der optimalen Temperatur bedeutet gleichbleibende Qualität
Warmhaltezeit	-Zu langes Warmhalten -Reifegrad des Fleisches verändert sich	-Empfehlung der Bedienungsanleitung und der Gesetzgebung beachten	-Frisch aussehendes Produkt	-Gemäss Gesetzgebung max. 3 Std. über 65°C	-Was in drei Stunden nicht verkauft ist, wurde falsch vorproduziert und ist nicht mehr zu verwenden
Hold-o-mat richtig einsetzen	-Zu lange im kritischen Temperaturbereich durch: -Produkt aufwärmen -Falsche Garung	-Experimente mit Lieferanten vorbesprechen -Genauere Zeit und Temperatur festlegen	-Produkte vorgängig auf 65°C erhitzen (Ausnahme: Fleisch mit tieferer Kerntemp. als 65°C)	-Bedienungsanleitung studieren -Gespräch mit der Küchenleitung	-Jedes Gerät für den gemachten Zweck einsetzen

!!! Für Betriebsspezifische HACCP-Lösungen nehmen Sie doch bitte mit uns Kontakt auf, wir helfen Ihnen !!! 01 869 26 35

Diese CCP-Liste wurde durch die Fa. PROREST Gastronomietechnik und Beratung, 8197 Rafz erstellt und soll ein wichtiges Hilfsmittel zur Einhaltung der HACCP-Richtlinien sowie des aktuellen Lebensmittelgesetzes sein, erhebt aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit.