

GEFAHRENANALYSE UND -BEHERRSCHUNG „FEINKOST / KALTE KÜCHE“

Gefahren:

können bereits bei der Anlieferung auf/in der Ware vorhanden sein oder erst im Betrieb auf/in die Ware/Speise gelangen.

Relevante Gefahren:

Salmonella sp., Staphylokokkus aureus, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli, Shigella spec., Rota-Virus, Schimmelpilze, Fremdkörper

Gefahrenbeherrschung:

- Dokumentenprüfung
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum (VD)
- Stichprobenartige Temperaturprüfung bei kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware
- Stichprobenartige sensorische Prüfung
- Überprüfung der Rezepte (einmalig) auf Beherrschung der relevanten Gefahren (ausgehend von z.B. rohen Eiern, nicht ausreichender Säuerung von Salaten)
- Einhaltung der Kühlkette
- Einhaltung der Guten Hygienepraxis und der Guten Herstellungspraxis

Definition von Temperaturbereichen:

„Raumtemperatur“: über 15°C bis circa 25°C

„Gekühlt“: über 0°C bis 9°C, Toleranz bis 10°C

„Tiefgekühlt“: -18°C oder kälter, Toleranz bis -15°C

Wenn vom Hersteller eines Produktes ein spezieller Temperaturbereich für die Lagerung angegeben ist, so ist dieser einzuhalten.

Klarstellung Grenztemperaturen:

Warenübernahme: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware zurückzuweisen.

Lagerung: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bei relevanter, dauerhafter Überschreitung der Solltemperatur das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verkürzt bzw. die Ware in angemessener Frist vor dem Ablauf des MHD verwendet werden muss. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware unverzüglich zu prüfen, gegebenenfalls umzulagern, sofort zu verarbeiten oder, falls sie als „nicht sicher“ einzustufen ist, aus dem Verkehr zu ziehen. Unter „**Solltemperatur**“ ist die vom Hersteller vorgegebene Produkttemperatur zu verstehen.

Abgabe zum Verzehr: Kurzfristig ist unter Umständen auch das ungekühlte Anbieten zum Verzehr möglich. Die Dauer richtet sich nach den Anforderungen der verschiedenen Speisen.

Klarstellung für (fast) roh verzehrte Fleisch –und Fischprodukte wie beef tartare, Sushi, Sashimi, kaltgeräucherte Heringe, Makrelen, Sprotten und Lachs sowie marinierte und oder gesalzene Fischereierzeugnisse etc.

Bei nicht durcherhitztem Faschiertem und Fisch kann es zu einer Vermehrung von Bakterien, darunter auch Krankheitserregern wie Listerien und Salmonellen kommen. In rohen Fischereiprodukten können auch Parasiten vorkommen, welche bei Verzehr in nicht durcherhitztem Zustand eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Bei der Herstellung solcher Produkte wird im Rahmen der Guten Herstellungs- und Hygienepraxis besonders auf die Frische und durchgehende Kühlung der Rohstoffe geachtet.

Fische und Fischerzeugnisse, die vor dem Verzehr nicht durcherhitzt werden, wurden auf den Vorstufen gegebenenfalls einer entsprechenden Behandlung zum Schutz vor Parasiten unterzogen und diese Gefahr damit ausgeschaltet.

Auf die Vermeidung von Kreuzkontaminationen und auf besondere Sauberkeit im Umgang mit solchen Lebensmitteln wird besonders geachtet.

Bei Austern, welche roh verzehrt werden, handelt es sich um lebende Tiere, welche ebenfalls mit Salmonellen, aber auch mit Algentoxinen belastet sein können. Die Gefahr welche von Algentoxinen ausgeht, wird durch Kontrollen auf der Vorstufe gering gehalten. Die Vermehrung von ev. vorhandenen Salmonellen wird durch die Einhaltung der Kühlkette unterbunden, welche gleichzeitig das Überleben der Muscheln sicherstellt.

Durch die Summe dieser Maßnahmen kann das Risiko für die menschliche Gesundheit, welches von diesen Produkten ausgeht, zwar nicht ausgeschaltet, aber auf ein annehmbares Maß reduziert werden.

Unter Einhaltung dieser Maßnahmen der Guten Hygienepraxis und Guten Herstellungspraxis kann das von den genannten relevanten Gefahren ausgehende Risiko als gering eingestuft werden

Wenn im Bereich „Feinkost/Kalte Küche“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer (z.B. Belieferung von Krankenhäusern, Kindergärten, etc.) keine erhöhten Risiken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten (CCPs – Kritischen Kontrollpunkten) verzichtet werden.