

Beispiel einer Gefahrenanalyse

Hier: „Schweinebraten mit Soße“ (Die entsprechende CCP- Dokumentationstabelle zu dieser Gefahrenanalyse finden Sie im Ordner > 02.Dokumentationstabellen > Ordner 10.Gefahrenanalyse

Prozessschritt	Identifizierte mögliche Gefahren z.B.	Lenkungsmaßnahmen	CP oder CCP
Warenannahme des Bratens	Zu niedrige Temperatur im Lieferwagen	Temperaturkontrolle bei Warenanlieferung	CP
Kühlagerung des Bratens	Kontamination durch falsche Lagerung, Vermehrung von Mikroorganismen durch unzureichende Kühlung	Korrekte Lagerhaltung, Regelmäßige Reinigung, Kühlung nach Vorschrift	CP
Würzen des Bratens	Kontamination durch Gewürze oder Hygienemängel, Kreuzkontamination	Erfüllung der Anforderungen an eine gute Hygienepraxis	CP
Röstgemüse waschen und schneiden	Kontamination durch Hygienemängel, Kreuzkontamination	Erfüllung der Anforderungen an eine gute Hygienepraxis	CP
Braten und Gemüse anbraten	Überleben von Mikroorganismen mit anschließender Vermehrung	Durch die lange Erhitzung beim anschließenden Schmoren Abtötung	CP
Braten und Gemüse garen	Überleben von Mikroorganismen mit anschließender Vermehrung	Kerntemperaturmessung: über 3 Min. mindestens 80° C bzw. über 10 Min. mindestens 72° C	CCP
Herstellung der Soße: Fleischsaft, Tomatenmark, Wasser, Bindemittel	Überleben von Mikroorganismen mit anschließender Vermehrung	Durch das Kochen der Soße werden die Mikroorganismen abgetötet	CP
Abkühlen von Braten und Soße	Erneute Kontamination mit Mikroorganismen, Sporenauskeimung	Innerhalb von 2 Stunden auf ≤ 7° C abkühlen, Temperaturkontrolle	CCP
Zwischenlagern von Braten und Soße	Erneute Kontamination mit Mikroorganismen, Sporenauskeimung	Lagerung bei maximal 7° C für maximal 24 Stunden	CCP
Braten schneiden	Kontamination durch Hygienemängel, Kreuzkontamination	Erfüllung der Anforderungen an eine gute Hygienepraxis, keine Standzeiten	CP
Braten und Soße wieder erhitzen	Überleben von Mikroorganismen mit anschließender Vermehrung	Kerntemperaturmessung: über 3 Min. mindestens 80° C bzw. über 10 Min. mindestens 72° C	CCP
Ausgabe von Braten und Soße	Erneute Kontamination mit Mikroorganismen, Sporenauskeimung	Maximal 2 Stunden bei mindestens 65° C heißhalten	CCP