

## Erhitzte genussfertige Produkte (Brühwurst)

| Vorgabe  | Ablauf  | Beschrieb                  | Nachweis                                       | Wer       |          |
|--|---|----------------------------|--|-----------|----------|
| Allgemein:<br>HACCP-<br>Risikoanalyse              | <pre> graph TD     Start([Start]) --&gt; 1[Rohmaterial Fleisch frisch]     Start --&gt; 2[Rohmaterial Fleisch TK]     Start --&gt; 3[Zusatzstoffe / Gewürze]     1 --&gt; 4[Rezeptur verwiegen]     2 --&gt; 4     3 --&gt; 4     4 --&gt; 5[blitzen / wölfen]     5 --&gt; 6[füllen]     6 --&gt; 7[räuchen/ brühen / erhitzen]     7 --&gt; 8[kühlen]     8 --&gt; 9[ausformen]     8 --&gt; 10[schneiden]     9 --&gt; 11[organoleptische Prüfung]     10 --&gt; 11     11 --&gt; 12[verpacken]     12 --&gt; 13([Kühllager])                     </pre> |                            |  |           |          |
| Rezeptur   |   | Im Kühlraum antauen lassen |  |           |          |
| Produktionsplan                                    |   | Rezeptur verwiegen         | Gemäss Rezepturvorgaben                        | Laufblatt | MA       |
|  |   | blitzen / wölfen           | Gemäss Rezepturvorgaben und Erfahrungswerten   |           | MA       |
|  |   | füllen                     | Gemäss Produktionsplan                         |           | MA       |
|  |   | räuchen/ brühen / erhitzen | Hinterlegte Programme für räuchen und erhitzen | Laufblatt | MA       |
|  |   | kühlen                     |  |           | MA       |
| Absolut saubere Arbeitsflächen                     |   | ausformen / schneiden      | Portionierung für Verpackung                   |           | MA       |
| Laufblatt mit Freigabefeld                         |   | organoleptische Prüfung    | prüfen mit allen Sinnen                        | Laufblatt | BL / Stv |
| Keine Kreuzungen von rohen und erhitzten Produkten |   | verpacken                  | Dichtigkeitsprüfungen visuell und im Wasserbad |           | MA       |
| Lotnummer Laufblatt                                |   | Kühllager                  | Lot-Kennzeichnung                              |           | MA       |

|  |  |
|--|--|
| <b>Bestimmungsgemässer Verbrauch:</b>                      | <b>warmer oder kalter Verzehr der genussfertigen Brühwurstwaren innerhalb der vorgegebenen Verbrauchsfrist</b> |
| <b>Konsumentenzielgruppe:</b>                              | <b>alle Fleischesser</b>   |
| <b>Eignung für sensible Konsumentengruppen:</b>            | <b>Einschränkungen für Allergiker und religiöse/ethnische Gruppierungen</b>                                    |
| <b>Berechtigterweise zu erwartender falscher Gebrauch:</b> | <b>Aufbewahrung bei zu hohen Temperaturen oder über Verbrauchsfrist hinaus</b>                                 |

| Nr. | Prozessstufe              | Gefahr |   |   | Gefahren   | Vorgabe/Grenzwert   | Überwachung  | Termin                                    | Massnahme bei Überschreitung                           | CP/<br>CCP | Nachweis                                       | Verantwortung      | Lit. |
|-----|---------------------------|--------|---|---|--|---|--|---|--|------------|--|--------------------|------|
|     |                           | B      | C | P |  |   |  |   |  |            |  |                    |      |
| 1-3 | Bereitstellen             | x      |   |   | Allergenverschleppung  | Spezifikationen Zulieferer  | visuell  | bei Warenannahme<br>jede Charge           | Retour an Lieferant                                    | CP         | Lieferpapiere                                  | MA WA              |      |
|     |                           |        |   |   | Hoher Keimgehalt im Rohmaterial, pathogene Mikroorganismen                               | optisch sauber, frisch ohne Geruchsabweichung, Rohmaterialspezifikation, Lagerfristen,      | visuell  |   | BL informieren   |            |  | MA Prod            |      |
|     |                           |        |   |   | Fremdstoffe  | optisch nicht sichtbar  | visuell  | entfernen                                 | MA Prod  |            |  |                    |      |
| 4   | verwiegen (Rohstoff)      | x      |   |   | Falsche Rohmaterialzusammenstellung  | gemäss Rezeptur   | Arbeiten nach Rezepturvorgaben                                     | jede Charge                               | Meldung an BL  | CP         | Laufblatt                                      | MA Prod            |      |
|     |                           |        | x |   | Fremdstoffe  | optisch nicht sichtbar  | visuelle Kontrolle   |   |  |            |  |                    |      |
| 5   | blitzen / wolfen          | x      |   |   | Allergenverschleppung / Fremdtieranteil  | Berechnung Allergenverschleppung, Übersicht Allergeneinsatz                                 | Rework bewusst und nach Vorgabe verarbeiten                        | jede Charge                               | Meldung an BL  |            |  | MA Prod            |      |
| 6   | füllen                    | x      |   |   | Allergenverschleppung / Fremdtieranteil  | Berechnung Allergenverschleppung, Übersicht Allergeneinsatz                                 | Maschine sauber auskratzen vor Produktwechsel                      | jede Charge                               | Meldung an BL  |            |  | MA Prod            |      |
|     |                           |        | x |   | Fremdstoffe  | keine sichtbaren Fremdstoffe im Produkt   | visuell  |   | entfernen  |            |  |                    |      |
| 7   | räuchen, brühen, erhitzen | x      |   |   | Keine ausreichende Abtötung pathogener Keime. Kerntemp. zu niedrig F-Wert nicht erreicht | Kochprogramme Kerntemperaturkontrolle Keine pathogene Keime                                 | Temperaturkontrolle Kochprozess, Prozessvalidierung, Laboranalysen | jede Charge<br><br>jährlich, Analysenplan | Nachkochung  | CCP        | Laufblatt<br><br>Laboranalysen, Messprotokolle | BL / Stv<br><br>QL |      |
| 8   | kühlen                    | x      |   |   | Ungenügende Kühlung  | Kerntemperatur so schnell wie möglich < 15°C  | visuell, bei Bedarf Thermometer                                    | jede Charge                               | Meldung BL   |            |  | MA Prod            |      |
| 9   | ausformen                 | x      |   |   | Kreuzkontamination mit pathogenen Keimen   | Keine pathogenen Keime Arbeitsflächen sind visuell sauber keine Bodenberührung der Produkte | Arbeitsgeräte und Tischflächen vor Produktwechsel desinfizieren;   | jede Charge                               | Meldung an BL Produkte genügend erhitzen oder reworken |            |  | MA Prod            |      |

| Nr. | Prozess-<br>stufe               | Gefahr |   |   | Gefahren  | Vorgabe/Grenzwert  | Überwachung  | Termin      | Massnahme bei<br>Überschreitung  | CP/<br>CCP | Nachweis  | Verant-<br>wortung     | Lit. |
|-----|---------------------------------|--------|---|---|---|--|--|-------------|--|------------|-----------|------------------------|------|
|     |                                 | B      | C | P |   |  |  |             |  |            |           |                        |      |
| 10  | schneiden                       | x      |   |   | Kreuzkontamination mit pathogenen Keimen<br><br>Clips im Reworkmaterial | Keine pathogenen Keime<br>Arbeitsflächen sind visuell sauber,<br>keine Bodenberührung der<br>Produkte<br>keine losen Clips an den<br>Produkten | Arbeitsgeräte und<br>Tischflächen vor<br>Produktwechsel<br>desinfizieren;<br>visuell | jede Charge | Meldung an BL<br>Produkte genügend<br>erhitzen oder reworken<br><br>alle losen Clips entfernen |            |           | MA Prod<br><br>MA Prod |      |
| 11  | organolep-<br>tische<br>Prüfung | x      | x | x | Fremdgeruch/-geschmack<br>mangelnde Konsistenz/<br>Verarbeitung/ Farbe  | Geruch, Geschmack, Konsistenz<br>und Aussehen betriebsüblich   | stichprobenmässig<br>Produktprüfung mit allen<br>Sinnen                              | jede Charge | Meldung an QL und BL,<br>Produkte vorläufig sperren  | CP         | Laufblatt | MA Prod                |      |
| 12  | Verpacken                       |        |   | x | Fremdkörper im Produkt  | keine Fremdkörper im Produkt<br><br>volles Vacuum  | visuelle Kontrolle<br><br>visuelle Kontrolle und<br>Wasserbad                        | jede Charge | Fremdkörper entfernen<br><br>Meldung an BL   |            |           | MA Prod                |      |
| 13  | in Gebinde<br>einlagern         | x      |   |   | Verschmutzung   | saubere, gewaschene Gebinde<br>verwenden   | visuelle Kontrolle   | jede Charge | Gebinde austauschen  |            |           | MA Prod                |      |

- Verifikation des kritischen Kontrollpunkts 7 durch periodische, mikrobielle Endprüfungen von Produkten sowie kontinuierliche Überwachungen der Kochungen und periodische Vergleichung der Anzeige von Messgeräten mit einem Referenzgerät.

|                                      |  |  |
|--------------------------------------|--|--|
| erstellt, Ausgabe vom<br>Datum/Visum | Geprüft / freigegeben: QB<br>Datum/Visum | Revisionsstand /<br>ersetzt Dokument vom |
| 22.03.2016 / STW                     | xx.xx.xxxx / ???                         | 02 / 15.09.2013                          |