

BEST PRACTICE

Erstellen eines HACCP-Konzeptes

Um Gefährdungen aus Lebensmitteln vorzubeugen, führt der Betrieb wienwork gemeinsam mit seinen Lehrlingen zur Eigenkontrolle Gefahrenanalysen nach dem HACCP-Konzept durch.

Ausbildungstipp

Machen Sie Ihren Lehrlingen von Anfang an bewusst, welche Hygienerichtlinien in Ihrem Lehrbetrieb einzuhalten sind. Gehen Sie dabei schrittweise Beispiele, wie die Herstellung von Kaiserschmarrn durch. Zeigen Sie Ihren Lehrlingen nachfolgendes Beispiel und bitten Sie sie anschließend ein eigenes HACCP-Konzept auszuarbeiten und dieses zu präsentieren.

HACCP-Konzept am Beispiel Kaiserschmarrn



1. Schritt: Rezept - Kurzbeschreibung

Zutaten (für 10 Portionen)	Menge
Mehl	500 g
Milch (frisch)	630 ml
Eigelb	15 Stk.
Eiweiß	15 Stk.
Salz	
Kristallzucker	250 g
Rosinen	130 g
Butter	200 g

Durchführung:

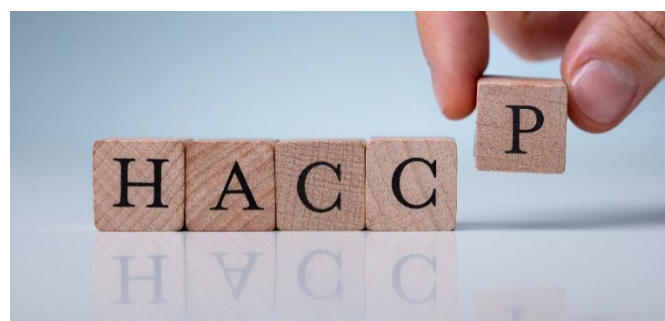
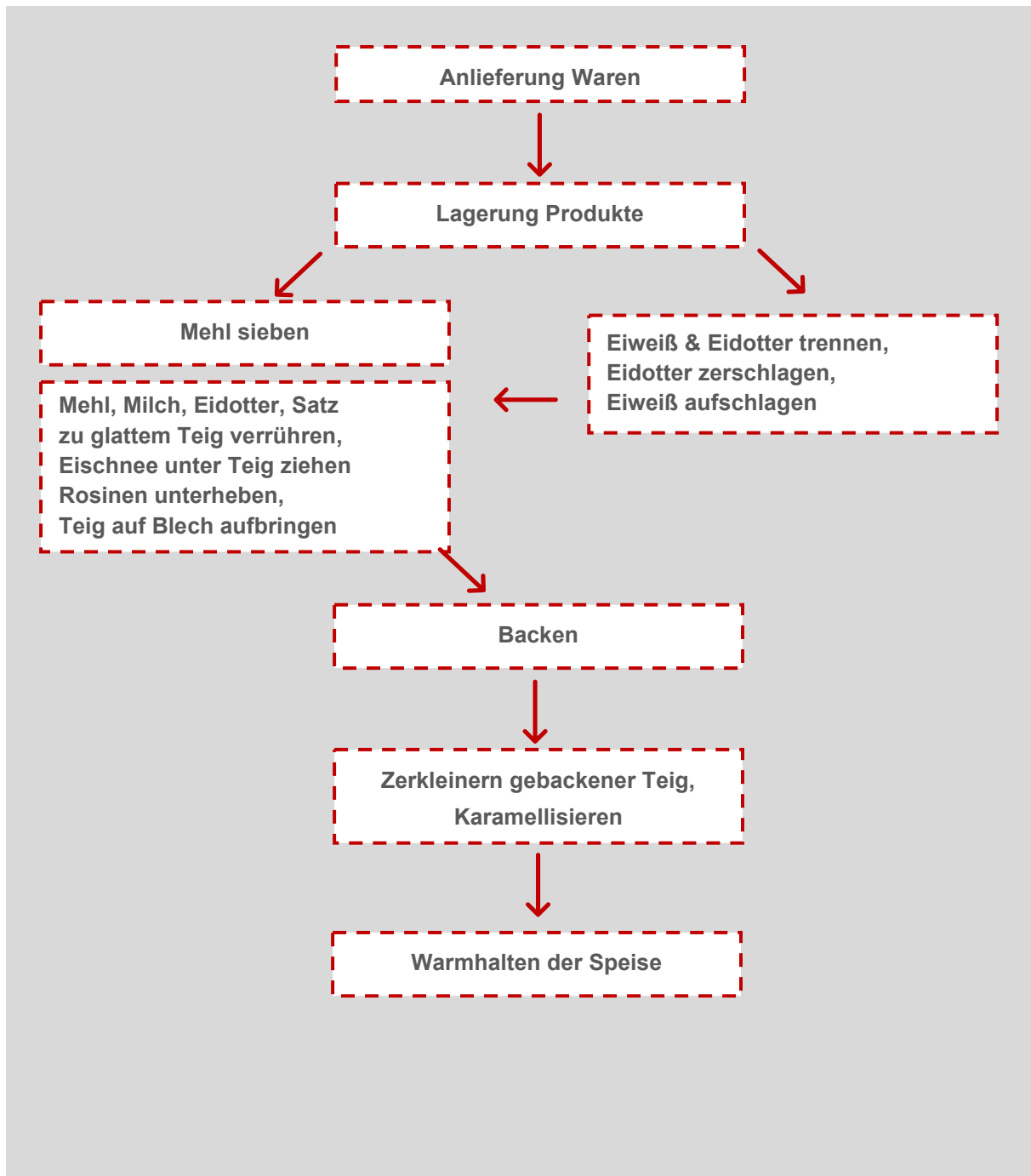
Gesiebtetes Mehl wird mit Milch, Eigelb und Salz zu einem glatten Teig verrührt.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und unter den Teig gezogen. Anschließend werden die Rosinen unter den Teig gehoben.

Mit der Butter wird ein Randblech ausgefettet, der Teig gleichmäßig aufgebracht und im Ofen gebacken.

Der gebackene Teig wird in ungleichmäßige Stücke zerrissen und in der Kippbratpfanne mit heißer Butter und Zucker karamellisiert.

2. Schritt: Prozess darstellen



3. Schritt: Erkennen von möglichen Gesundheitsgefahren


Hygienekontrollpunkte (HKP)	Details inkl. festgelegter Grenzwerte
Warenkontrolle Anlieferung	<ul style="list-style-type: none"> • Eier: sauber, unbeschädigt, frisch • Mehl, Salz, Zucker, Rosinen: ohne Schädlinge, kein Schimmelbefall, saubere Verpackung • Butter, Milch: gekühlte Anlieferung, MHD
Lagerung Produkte	<ul style="list-style-type: none"> • Eier: Kühlraum > 8 °C • Mehl, Salz, Zucker, Rosinen: Trockenlager > 18 °C • Butter, Milch: Kühlraum < 6 °C
Arbeiten mit Eiern	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle beim Aufschlagen • max. 10 Eier/Schüssel aufschlagen und in große Gefäße umfüllen • sensorisch veränderte Eier sofort vernichten • nach dem Trennen Eiweiß/Eigelb sofort weiterverarbeiten • ggf. Zwischenkühlung < 4 °C • Personalhygiene beachten • Arbeitsplatz reinigen und desinfizieren
Geräte und Behälter	<ul style="list-style-type: none"> • gebackener Teig mit sauberen Geräten zerkleinern • nicht unnötig auskühlen lassen • sofort nach dem Zerkleinern karamellisieren • auf saubere Behälter achten
Warmhalten der Speise	<ul style="list-style-type: none"> • Speise ständig heiß halten > 75 °C, max. 60 Minuten ausgeben
allg. Hygiene- und Sicherheitshinweise, Grundhygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle der Lager- und Betriebsräume auf Hygienestatus und Temperatur • Reinigungszustand der Betriebsmittel • allgemeine Personalhygiene • allgemeine Lagerprinzipien beachten: „first in - first out“, MHD, trocken, kühl <p>Rückstellmuster: empfohlen wird eine Mindestmenge von 100 g, bei mehreren Chargen mind. eine Mischprobe von 200 g einfrieren</p>



„Warmspeisen werden für höchstens drei Stunden bei 75 °C warmgehalten- das wird schnell übersehen. Wir protokollieren die Zeit und Temperatur darum auf Kontrolllisten. Meine Lehrlinge behalten so gut den Überblick und können sich rechtzeitig bei allfälligen Mängeln an eine zuständige Person wenden.“

Thomas Kronlachner, Küchenmeister, wienwork

4. Schritt: Erkennen von direkten Gesundheitsgefahren

Critical Control Points (CCP)	Risiko	Korrekturmaßnahme
 <ul style="list-style-type: none"> • physikalisch • mikrobiologisch • chemisch 	Überleben und Vermehrung pathogener Keime durch rohe Hühnereier in der verzehrfertigen Speise	Abtöten der Keime durch Ausbacken der Teigmischung

Details inkl. festgelegter Grenzwerte	Korrekturmaßnahme bei Abweichung
<ul style="list-style-type: none"> • Backzeit auf 30 Minuten bei 180 °C (Kerntemperatur > 78°C mind. 2 Minuten) festgelegt • Ausschließlich durchgegarter Teig darf weiterverarbeitet werden • Kontrollmaßnahmen: Temperatur- und Zeitüberwachung 	<ul style="list-style-type: none"> • Backprozess verlängern bis festgelegte Backzeit eingehalten wurde • Kontrolle der Konsistenz an verschiedenen Stellen (Blechen) • Entscheidung durch Produktionsleiter

5. Schritt: Risikoanalyse

Bei der Produktion von Kaiserschmarrn ist mit einer möglichen bakteriellen Kontamination der rohen Hühnereier mit für den Menschen pathogenen Keimen, insbesondere Salmonellen, zu rechnen. Es ist bekannt, dass die Keimzahl in einem kontaminierten Ei unter Umständen bereits für die Auslösung einer Erkrankung ausreichend ist.

Die größte Gefahr besteht, wenn kontaminierter Eiinhalt mit mehreren anderen Eiern und anderen Zutaten vermischt wird, da hierdurch die gesamte Mischung stark keimhaltig wird und sich die Bakterien im Warmen rasch weitervermehren.

Der Kontrolle beim Aufschlagen der Eier kommt daher besondere Bedeutung zu. Sensorisch veränderte Eier (Aussehen des Eiklars: dünnflüssig/trüb) sind mit allen Eiern des gleichen Aufschlags zu vernichten. Bei einer Bakteriellen Kontamination durch mangelhafte Produktionshygiene ist mit einer starken Vermehrung der Bakterien im Teig zu rechnen.

6. Schritt: Risikobewertung

Das Risiko für eine Gesundheitsgefährdung ist auch bei ausreichender Kühlung der Ausgangsstoffe und Zwischenkühlung des Teiges und insbesondere des Eiaufschlages hoch sowie bei ausreichender Erhitzung des Teiges **mittelgradig**.

Es sollte darum möglichst in mehreren getrennten Chargen gearbeitet, mehrfach zwischengereinigt (desinfizieren - Schnelldesinfektion) und nie länger warmgehalten werden.

Reste werden stets verworfen. Zwischenprodukt werden sofort weiterverarbeitet und Abschmecken hygienisch einwandfrei durchgeführt (Löffel-Löffel-Methode).

Ausgangsmaterialien und Zwischenprodukte werden nicht unnötig im Produktionsraum warm gelagert und gegebenenfalls zwischengekühlt (<+4° C).

7. Dokumentation: Erstellen von Checklisten

In Checklisten und Protokollen werden die Maßnahmen, um Gefährdungen aus Lebensmittel vorzubeugen, dokumentiert.



„Ich mache meinen Lehrlingen bewusst, dass unsere Checklisten für Wareneingang, Lagertemperaturen, Reinigung und Desinfektion sauber und vollständig zu führen sind. Ich kontrolliere die Listen abschließend und stehe bei allfälligen Fragen zur Verfügung. Wichtig ist es für Lehrlinge zu wissen, welche negativen Auswirkungen Fehldokumentationen haben können und dass ich volles Vertrauen in sie habe.“

Thomas Kronlachner, Küchenmeister, wienwork