



LF03
LS03



LIFT

Die NASA muss alle Fehler ausschließen

Das Hygienekonzept HACCP wurde von der NASA entwickelt, damit die Weltraumreisenden nicht krank werden.

Innerhalb der Gastronomie soll damit die Gesundheit der Gäste von der Warenannahme bis zum Servieren der Speisen geschützt werden.

HACCP bedeutet:

H – Hazard (Gefahren)

A – Analysis (Analyse)

C – Critical (kritisch, entscheidend)

C – Control (Überwachung, Lenkung, Kontrolle)

P – Points (Punkte, Schritte)

HACCP lässt sich frei übersetzen mit „Gefahrenanalyse an kritischen Überwachungsstellen“.

7 Stufen sorgen für die Gesundheit:

1. Wie können Gefahren erkannt werden?

Alle Abläufe werden aufgeschrieben und es wird geschaut, wo Verunreinigungen vorliegen und welche Gefahr oder Gefährdung für die Gäste entstehen.

2. Wie können kritische Punkte gefunden werden?

Sind die kritischen Kontrollpunkte gefunden, muss überlegt werden, wie diese Kontrollpunkte verändert werden können, damit die Gesundheitsgefahr verringert wird.

3. Wie werden Grenzwerte festgelegt?

Man muss genau festlegen, wie etwas sein muss oder darf (z. B. Warmhalttemperatur bei den Speisen). Dann kann man die Punkte später kontrollieren. Wie will man vorgehen, was will man anpassen?

4. Wie kann überwacht werden?

Wenn die genaue Vorgehensweise aufgelistet ist, muss sie von allen Mitarbeitenden kontrolliert und aufgeschrieben werden.

5. Wie kann korrigiert werden?

Wenn festgestellt wird, dass etwas nicht richtig umgesetzt wird, muss der Ablauf nochmals neu aufgeschrieben und somit verbessert werden.

6. Wie kann nachgeprüft werden?

Durch ständiges Kontrollieren und Verbessern der Abläufe.

7. Wie sieht die Dokumentation aus?

Meist sind es Checklisten oder Pläne. Sie müssen 2 Jahre im Betrieb aufbewahrt werden und müssen bei Lebensmittelüberwachungen gezeigt werden.

Randspalte