

# haccp+“2“

ein qs-konzept mit 7 elementen in der lebensmittelerzeugung: für spezielle prozesse, mit gefahrenanalyse, die zu kritischen lenkungspunkten führt um gesundheitsgefahren vorzubeugen.

# einleitung

- vorstellung
- trainingswünsche
- ablaufplanung
- ablauf

# vorstellung henry brames

- kontakt:
- tierarztpraxis henry brames
- heimgarten 33
- 85221 dachau
- fon: 08131-55131, 0171-8181848
- fax: 08131-55132
- email: [henry.brames@t-online.de](mailto:henry.brames@t-online.de)



copyright henrybrames

# ablauf

- einleitung
- theorie des haccp
- mikrobielle gefahren
- pause
- „bootsproviant“/ „zutatenliste burgerparty“
- pause
- „eine einladung in louisiana“/gruppenarbeit
- bewertung .....copyright henrybrames.....ende



copyright henrybrames



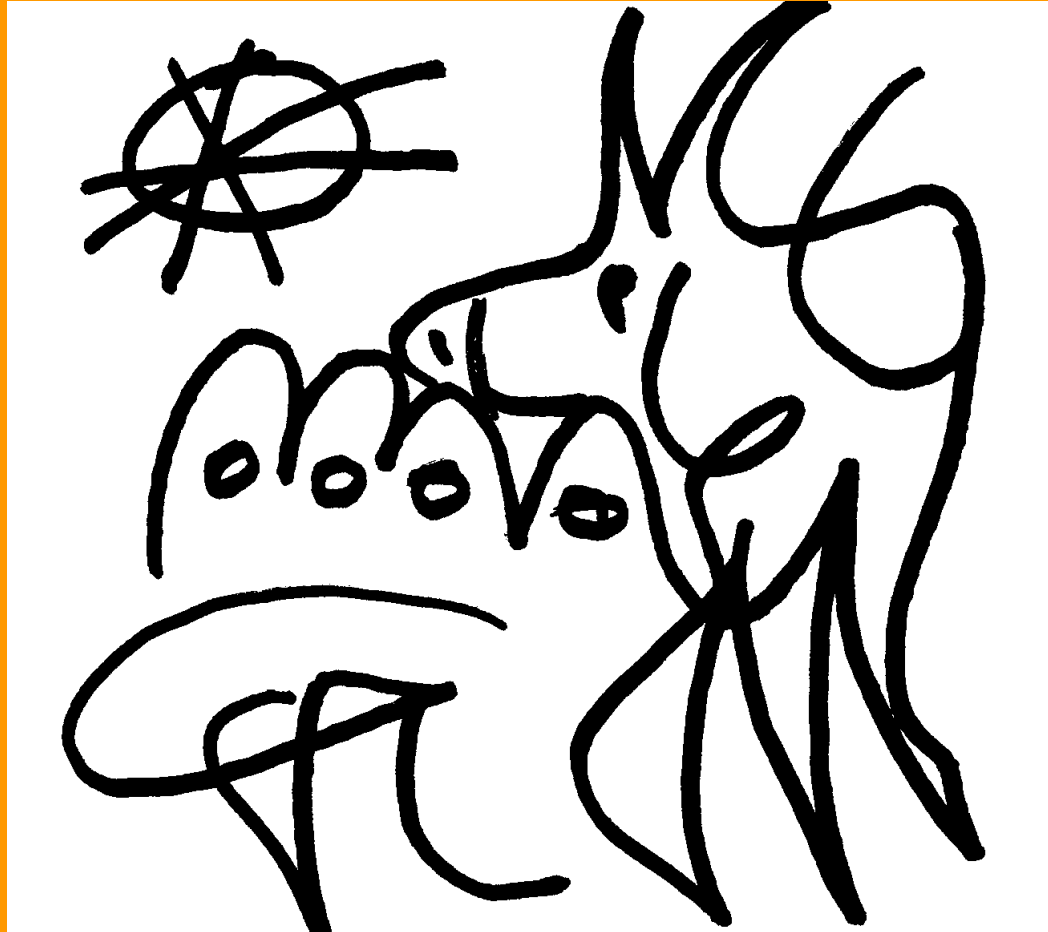
copyright henrybrames

qualität:

copyright henrybrames



kuh eva



copyright henrybrames

# KUH EVA?

$$Q = EVA$$

$$Q = 100\%$$

# qualität

- ausgesprochene forderungen
- unausgesprochene erwartungen
- unterbewusste wünsche
- sicher
- dauerhaft, schmackhaft
- charme farbe sexy flair

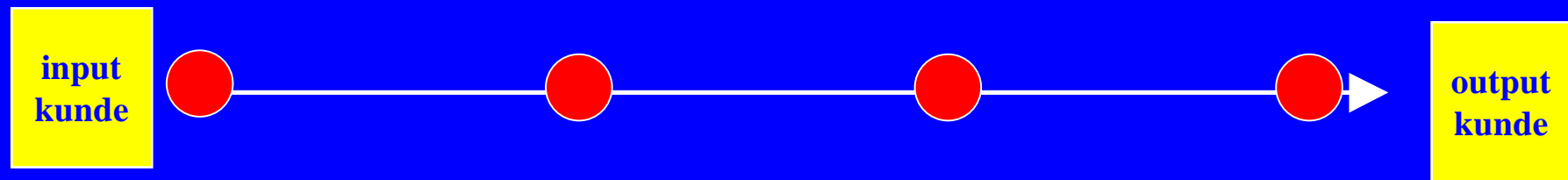
qualitätsmanagement

die dinge richtig und schön  
machen

prozess:

copyright henrybrames

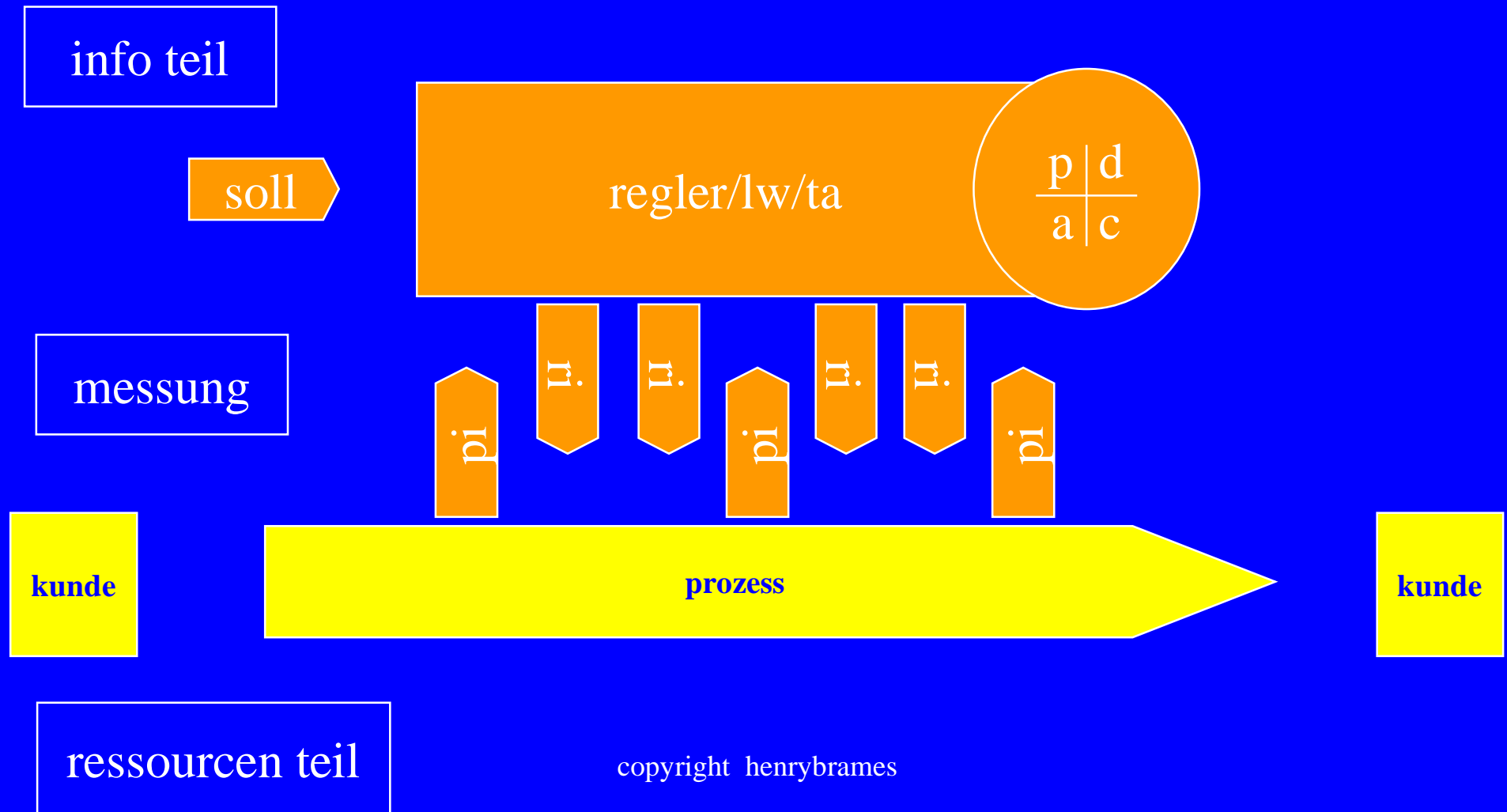
# prozess



 = messpunkt

copyright henrybrames

# qm = prozessverbesserung



# spezielle prozesse

- input ----->.tätigkeiten----->output
- messung.....messung.....messung
- lenken.....lenken.....lenken
- problem1: zerstörende prüfung
- problem2: verzögertes prüfergebnis
- ausweg: prozessbedingungen festlegen, die gefahren minimieren



# theorie haccp+2

- NASA
- stellung im qm/umfeld
- gesetzlicher rahmen/ produkthaftung
- haccp „lite“, haccp angelehnte konzepte
- „das leben ist lebensgefährlich“
- risk management

# haccp+2= 7 elemente

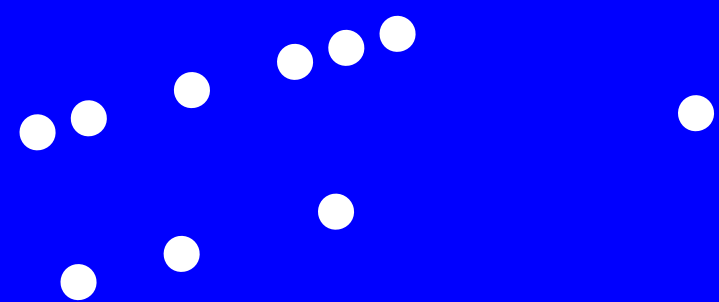
- gefahren analysieren, haccp team
- ccps definieren
- grenzwerte festlegen
- systematisch überwachen
- korrekturmaßnahmen festlegen
- verifizieren
- dokumentieren

# haccp+2 = 7 elemente/englisch

- risk analysis
- ccps
- limits
- monitoring
- correction
- verification
- documentation

# was ist haccp+2.... NICHT?!!!

- ein konzept < 7 elementen
- qualitätsmanagement
- basishygiene
- gmp, gap, gvp
- schmeckt
- sinnlich
- appetitlich



sidestep

# sidestep: ESSEN

- das permissive
- das archaische
- die illusion
- lebensmittel müssen „farbig“ werden
- haccp ist „richtig“ machen
- qm ist „richtig“ + „schön“ machen

# haccp

//

# fmea

- gefahr
- qskonzept
- ccp
- spezieller prozess
- forderung
- tendenz 0-toleranz
- lebensmittel
- gefahr finden+lenken

- fehler
- methode
- rpz
- prozess
- forderung+erwartung
- risikoquantifizierung
- technik
- fehler bewerten

# gemeinsamkeiten: haccp/ fmea

- fehlerverbeugung, proaktiv
- reduzierter qualitätsbegriff
- keine garantie für markterfolg
- qualitätssicherung
- nicht qualitätsmanagement
- element von qualitätsmanagement



# gefahren durch lebensmittel

- biologische gefahren
- physikalische gefahren
- chemische gefahren

# sidestep:chemische gefahren

- desinfektionsmittel
- rückstände
- antibiotika, hormone, pflanzenschutzmittel
- wartezeit MRL dokumentation
  
- das essen schmeckt vielleicht nicht!.....
- aber es ist sicher!

# sidestep: physikalische gefahren

- fremdkörper

# mikrobielle gefahren

- „die bakterien sind unsere freunde“
- „only some bugs make trouble“
- T\*t, wasser, sauerstoff, nährstoff
- zoonosen
- infektion - toxoinfektion - intoxication

# mikrobielle gefahren 2

- salmonella spp
- escherichia coli „e coli“ „coli“
- listeria, staphylokokken, bacillus cereus
- botulismus
- schimmelpilze
- zoonosen: tuberkulose brucellose ebola
- parasiten viren prionen(?)

# toxin empfindlichkeit

- pflanzenfresser
- allesfresser
- fleischfresser
- aasfresser
- rind schaf ziege
- mensch schwein
- katze, marder
- hund, krokodil

# sidestep

- giftpflanzen
- giftpilze
- giftfische und muscheln
- pfeilgiftfrösche

# konservierung

- zuckern, salzen
- trocknen, fetten
- sterilisieren, pasteurisieren kochen
- kühlen, gefrieren
- räuchern, brennen
- würzen, säuern, veredeln
- luftdicht umschliessen



# gefahrenanalyse/ hazard analysis

- haccp team aus fachleuten
- methoden:
- prozessmodell
- priorisieren
- paarweiser vergleich
- fmea
- sachverstand

# kritischer lenkungspunkt/ ccp

- prozesspunkt/bereich
- gefährlich
- spezifizierbar
- beherrschbar/ lenkbar
- einfach messbar
- ja oder nein

# kritische grenzen/ limits

- indikator
- wissenschaftlich fundiert
- sicherheitszugabe

# überwachung/ monitoring

- indikator
- messmethode

# korrektur/ correction

- verwerfen
- zeitliches limit
- sonderuntersuchung

# bestätigung/ verification

- ist das konzept geeignet die gefahr
- zu minimieren??
- „auditieren“
  
- dokumentationsüberprüfung
- mikrobielle stichprobenuntersuchung
- schulung

# dokumentation/ documentation

- geeignet
- ausreichend
- belegbarkeit
- dokumentenlenkung
- aufbewahrungszeit

# gruppenarbeiten

- bootsproviant
- zutaten hamburgerparty
- prozess „hamburgerparty“



# stoffsammlung bootsproviant

- zwei spalten: nehmen wir mit /nicht mit
- bewerten
- blauer punkt wegen wasseraktivität
- roter punkt wegen temperatur
- blauer punkt wegen sauerstoff
- gelb chemisch stabilisiert

# bootsproviant (1)

- story

sie wollen ca 14 tage das basin des atchafalaya paddeln.  
die temperaturen im april liegen bei ca 20-30°C bei hoher luftfeuchtigkeit also wie bei bei uns an den heissesten sommertagen und nächten. achten sie auch auf die beseitigbarkeit von verpackungsmaterial und gewicht/volumen:  
vielleicht müssen sie das boot ja einmal tragen. :-)

# zutatenliste burgerparty (2)

- story

sie lernen auf der bootstour eine nette familie in ihrem camp in den sumpfen kennen. sie werden in ihr hausboot am rand des basin in den kleinen ort NEW IBERIA eingeladen. sie wollen sich revanchieren und verabreden fürs kommende wochenende in deren camp in den sumpfen eine echt „german burger party“ zu geben und deren freunde miteinander zu laden. sie erwarten ca 30 personen unter anderem den gouverneur von louisiana zu cajun + twostep. sie wollen auf frisches gemischtes hackfleisch für die „fleischpflanzerl“ nicht verzichten. es gibt keinen strom! ihre zutatenliste und gefahrenbewertung



copyright henrybrames

**PAUSE!!**

copyright henrybrames

**PAUSE!!**

copyright henrybrames

# eine einladung/gruppenarbeit

- machen wir den amis einen richtigen burger
- eine fleischpflanzerl/ bouletten party
- prozessablauf
- gefahrenanalyse
- ccp finden etc

## weitere infos

- [www.google.com](http://www.google.com)
- und...

**Deutscher Titel: Bittersüße Schokolade**

**Originaltitel: Como agua para chocolate. Novela de entregas mensuales con recetas, amores y remedios caseros**

**Roman. Ungekürzte Ausgabe**

**Autor: Laura Esquivel**

**Deutscher Verlag: Ullstein Verlag**

**Taschenbuch, 237 Seiten**

**Bestell-Nr. ISBN 3-548-24256-1**

**Preis: 14,90 DM**

copyright henrybrames





copyright henrybrames



copyright henrybrames

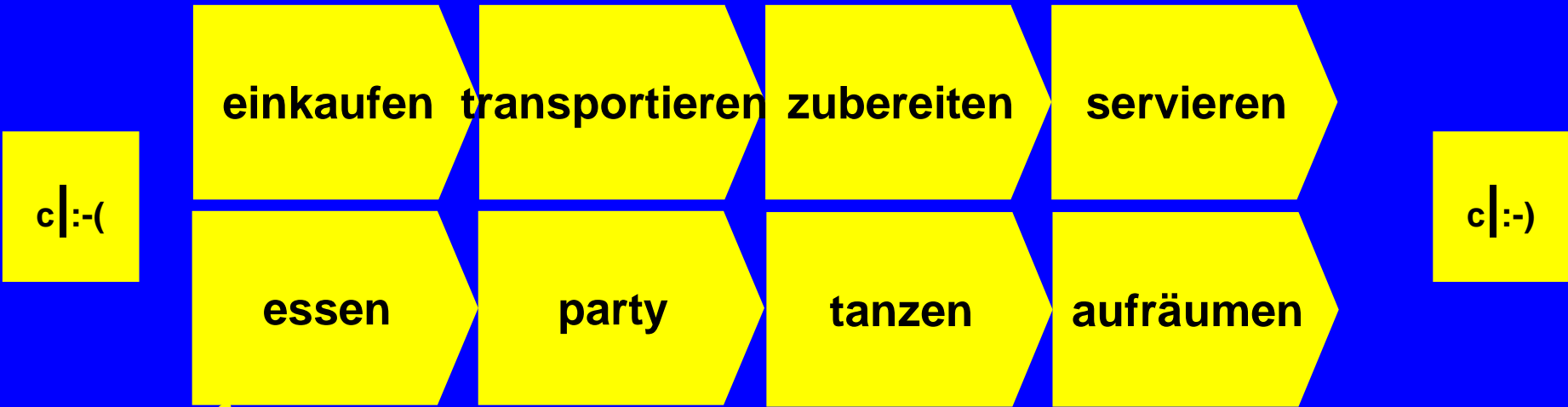


copyright henrybrames

bewertung

copyright henrybrames

# prozessmodell „burgerparty“ La USA



- hack+eier
- dips+saucen
- gemüse
- gewürze
- brötchen
- getränke
- bier, bier, bier
- trinkwasser

<sup>5</sup>geschulte köche

<sup>5</sup>funequipment

<sup>5</sup>kochgeräte

<sup>5</sup>schutzgeräte