

Musterbetrieb XY
9999 Irgendwo

Wähle eine Option zur Ansicht

Vorlagen Dokumentation Risikobetrachtungen

Ablage Dokumentation Risikobetrachtungen

übrige Dokumentationen

GRAFISCHE DARSTELLUNG RISIKOMATRIX

UEBERSICHT	
PROJEKT ZUSAMMENFASSUNG	
REFERENZDOKUMENT	
GEFAHREDEFINITION	<i>HACCP Konzept</i>
AUSWIRKUNGSDEFINITION	<i>nach Codex alimentarius</i>
GEFAHRENKATALOG	<i>Prinzip 1</i>
CCP-ERMITTLUNG	<i>Prinzip 2</i>
CCP GRENZWERT DEFINITION	<i>Prinzip 3</i>
CCP GRENZWERT UEBERWACHUNG	<i>Prinzip 4</i>
CCP KORREKTURMASSNAHMEN	<i>Prinzip 5</i>
SYSTEM VERIFIKATION	<i>Prinzip 6</i>
SYSTEM DOKUMENTATION	<i>Prinzip 7</i>
HACCP-TEAM	<i>Baustein 1</i>
PRODUKTBESCHREIBUNGEN	<i>Baustein 2</i>
ANGABE DES BEABSICHTIGTEN GEBRAUCHS	<i>Baustein 3</i>
FLIESSDIAGRAMME UND PROZESSBESCHREIBUNGEN	<i>Baustein 4</i>
UEBERPRUEFUNG DER HACCP-PLAENE	<i>Baustein 5</i>

HACCP Risikobewertungen

Vertraulich gebrauchen

Name

Adresse

Adresse 2

9999 Irgendwo

geprüft / freigegeben: QB

Datum: 02.03.16

Visum:

HACCP Risikobewertungen

Projekt Übersicht

Genereller Ueberblick

Projekt Titel	HACCP-Risikobewertungen
Team Leiter	??
Analysendatum	02.03.2016
Erstellungsdatum	02.03.2016

Inhaltsverzeichnis

Projekt Zusammenfassung
Team
Zeitplan
Auswirkungsdefinition
Gefahrendefinition
Gefahrenkatalog
CCP Ermittlung
CCP Grenzwertdefinition
Grafische Darstellung Risikomatrix

Verteiler

HACCP-Lebensmittelsicherheitsteam

HACCP Risikobewertungen

Projekt Zusammenfassung

Ziel und Zweck

Mit den HACCP-Risikobewertungen werden die möglichen Risiken individueller Verhaltensmuster und Einwirkungen auf Prozessabläufe nach Schadenshöhe (Tragweite) und Eintretenswahrscheinlichkeit bewertet, mit dem Ziel ein möglicherweise zu hohes Risiko zu erkennen und dieses durch geeignete Massnahmen auf ein erträgliches Mass zu reduzieren.

Geltungsbereich

Die Risikobewertung wird gemäss geltenden rechtlichen Vorgaben und branchenüblichen Erfahrungswerten durchgeführt.

Referenzdokument

Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung, HSSR

Beschreibung

Mit dieser Risikobewertung werden alle erwähnten Risiken aufgelistet, anschliessend bewertet und im Gefahrenkatalog zusammengestellt.

Die Bewertungskriterien (Tragweite und Wahrscheinlichkeit) wurden vorgängig im HACCP - Team besprochen und das Team entsprechend geschult. Anschliessend wurde für jeden Risikobeschrieb die Tragweite und Eintretenswahrscheinlichkeit definiert.

Massnahmen

Zu hoch eingestufte Risiken (im roten Bereich) müssen vom HACCP-Lebensmittelsicherheitsteam durch geeignete Massnahmen so bearbeitet werden, dass entweder die Eintretenswahrscheinlichkeit oder die Tragweite des Risikos so verändert wird, dass das Risiko anschliessend im grünen Bereich einzustufen ist.

Die Risikobeurteilung wird mindestens einmal jährlich anlässlich einer HACCP-Teamsitzung überprüft und wenn erforderlich angepasst. Falls technologische Änderungen durchgeführt werden, die das Risiko verändern muss eine Beurteilung sofort durchgeführt werden.

Verantwortlichkeit

Das HACCP - Lebensmittelsicherheitsteam ist für die Durchführung und Aktualisierung der Risikobewertung verantwortlich.

Der QL ist für die Schulung des Teams, so wie für die Information der Prozesseigner und Linienverantwortlichen zuständig.

HACCP Risikobewertungen

Zeitplan

Projekt Titel HACCP-Risikobewertungen

Analysendatum 02.03.2016

Firma **Name**
 Adresse
 Adresse 2
 9999 Irgendwo

<i>Typ</i>	<i>Start</i>	<i>Ende</i>	<i>Beschreibung</i>	<i>Teilnehmer</i>
Anforderung	02.03.2016		Definition Tragweitekategorien / Wahrscheinlichkeitsniveau / Schutzziel	
Analyse	02.03.2016		HACCP Risikobewertung	
Analyse	02.03.2016		Massnahmen zur Optimierung	

HACCP Risikobewertungen

Definition Auswirkungen

Firma:	Name, Adresse, Adresse 2 9999 Irgendwo	<u>Analysendatum</u>
Projekt:	HACCP-Risikobewertungen	02.03.2016

Tragweite	Beschreibung	Definition	Bemerkungen
1	Lebensbedrohlich / Existenzgefährdend	schwere Gesundheitsgefährdung, bewusste Falschdeklaration	Genussuntaugliche Lebensmittel, Grenzwertüberschreitung von pathogenen Keimen, kanzerogene Wirkung, schwere Täuschung "darf nicht passieren"
2	Schwer	mögliche Gesundheitsgefährdung / fahrlässige Falschdeklaration	zu hohe Kontamination der Lebensmittel, Toleranzwerte überschritten, grenzwertig, Falsche oder ungenügende Deklarationsangaben "Prozessablauf muss hinterfragt werden"
3	Mässig	spürbare Abweichung / verschleppte Inhalte	Genusstauglichkeit eingeschränkt, sensorische Abweichungen erkennbar. Allergene oder Fremdtieranteil nachweisbar "Prozesseinhaltung muss überprüft werden"
4	Geringfügig	geringe Belästigung / "kann Spuren von ... enthalten"	Keine direkte Gesundheitsgefährdung, geringe sensorische Abweichungen möglich "mehr Sorgfalt"

HACCP Risikobewertungen

Definition Wahrscheinlichkeitsniveau

Firma:	Name, Adresse, Adresse 2 9999 Irgendwo	<u>Analysendatum</u>
Projekt:	HACCP-Risikobewertungen	02.03.2016

Wahrscheinlichkeitsniveau	Beschreibung	Definition	Bemerkungen
A	Hoch	1x pro Woche	Potential präsent, viele Ereignisse, viele Ursachen können das Ereignis auslösen "Schon öfters bei uns vorgekommen"
B	Mittel	1x pro Monat	Potential nicht dauernd präsent oder weniger einzelne Ursachen, jedoch kleinere Eintretenswahrscheinlichkeit als bei "Hoch" aber höher als unter "normalen" Umständen zu erwarten "Schon bei uns vorgekommen"
C	Tief	1x pro Jahr	Eintretenswahrscheinlichkeit tiefer als unter "normalen" Umständen zu erwarten, mehr als 2 Ursachen in Kombination nötig. "Schon davon gehört"
D	Sehr tief	1x pro 20 Jahre	"Nicht" zu erwartendes, sehr seltenes Ereignis; viele Ursachen in Kombination tragen zum Ereignis bei. "Ganz selten davon gehört"

HACCP Risikobewertungen

Gefahrenkatalog / Risikomatrix nach Produktgruppen

Firma:	Name, Adresse, Adresse 2 9999 Irgendwo	<u>Analysendatum</u>
Projekt:	HACCP-Risikobewertungen	02.03.2016



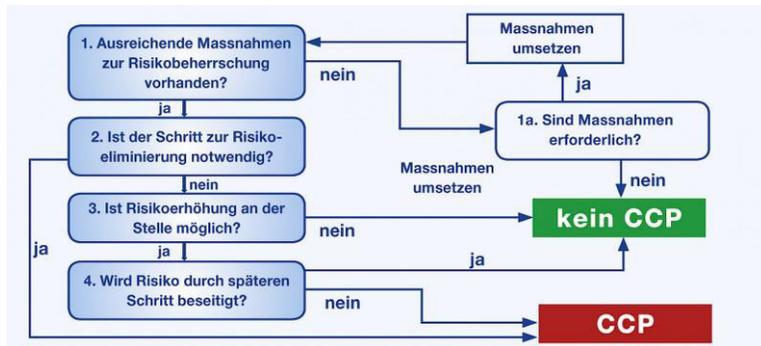
RISIKOANALYSE				vor Massnahmen	Nicht genussfertige Produkte	nach Massnahmen					
Identifizierung der möglichen Gefährdungen des Konsumenten		Gefahrendefinition: hoch = täglich mittel = wöchentlich tief = monatlich sehr tief = jährlich	Auswirkungsdefinition: lebensbedrohlich = Todesgefahr schwer = schwere Gesundheitsbeeinträchtigung mässig = vorübergehend leichte Gesundheitsbeeinträchtigung geringfügig = störend ohne weitere Folgen	Risiko, dass die Gefahr auftritt (Gefahren-Definition)	Schwere der Gefahr (Auswirkungs-Definition)	Begründung für Risikoabwägung/ Verweis auf weitere Dokumente	Risiko, dass die Gefahr auftritt (Gefahren-Definition)	Schwere der Gefahr (Auswirkungs-Definition)			
Unwohlsein, Krankheit, Lebensgefahr durch											
mikrobiologische Verunreinigung mit:											
Tierkrankheiten: BSE, Bandwürmer, Finnen, Abszesse, SARS, Geflügelpest, Schweinepest, Milzbrand, etc.	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	hoch	lebens-bedrohlich	Fleischschau vor Ort minimiert das Risiko	101	tief	schwer	
	Wachstum										möglich durch Wärme und Kreuzkontamination
	Überleben										mangelnde Fleischschau, keine Massnahmen, mangelndes Hygieneverhalten
pathogene Keime: Salmonellen, Listerien, E-Coli, EHEC, Staphylokokken, Clostridien, Bacillen, Camphylobacter, Legionellen, Viren, etc.	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	hoch	schwer	Produkte müssen vor dem Verzehr genügend erhitzt werden. So minimiert sich das Risiko des Überlebens von pathogenen Keimen auf ein vernachlässigbares Minimum. Sehr starke Verkeimung wird vom Endverbraucher sensorisch wahrgenommen	102	tief	schwer	
	Wachstum										möglich durch Wärme und Kreuzkontamination
	Überleben										mangelnde Reinigung und Desinfektion
Schimmel und Hefen	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	mittel	mässig	Mit konstant gründlicher Betriebsreinigung reduziert sich das Risiko gegen Null	103	sehr tief	geringfügig	
	Wachstum										keine Produkttrennung, Kreuzkontamination
	Überleben										Gärungserscheinungen unter Wärmeeinfluss
	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr				104			
	Wachstum										keine Produkttrennung, Kreuzkontamination
	Überleben										mangelnde Reinigung und Desinfektion
Chemische Verunreinigung mit:											
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	hoch	mässig	Mit dem Einhalten der Arbeitsanweisungen für Reinigungsarbeiten sind die Risiken eliminiert	126	tief	geringfügig	
	Wachstum										Rückstände nach Reinigungsprozess
	Überleben										Verschleppung über Arbeitsflächen
Ungezieferbekämpfungsmittel	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	sehr tief	geringfügig	Es kommen nur gut sichtbare Schädlingfallen zum Einsatz, die regelmässig gewartet werden. Risiko ist aufgrund der guten optischen Erkennung der Fallen praktisch inexistent	127	sehr tief	geringfügig	
	Wachstum										Kartonfallen gelangen in Rohstoffe/Produkte
	Überleben										Kartonfallen oder Teile davon gelangen in Rohstoffe/Produkte
Herbizide, Pestizide, Fungizide über Gewürze und Hilfsstoffe	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	tief	schwer	Risiko wird mit Beschaffungsbedingungen und Produktspezifikationen minimiert	128	sehr tief	schwer	
	Wachstum										keine optische Kontrolle
	Überleben										über Lieferanten
Giftige Bestandteile aus Verpackungsmaterialien und Drucker	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	tief	mässig	Risiko wird mit Beschaffungsbedingungen und Produktspezifikationen minimiert	129	sehr tief	mässig	
	Wachstum										keine optische Kontrolle
	Überleben										resistent gegenüber thermischen Prozessen
Überdosierung von Nitrit, Nitrat, Phosphat	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	mittel	mässig	Mit Chargenstandardisierung der Zusatzstoffe wird das Risiko praktisch ausgeschlossen	130	sehr tief	mässig	
	Wachstum										Falschdosierungen
	Überleben										keine Gegenmassnahmen
Tiermedikamente, Antibiotika, Hormone, Impfstoffe	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	tief	schwer	Mit Beschaffungsbedingungen und amtlichem Monitoring kann das Risiko vernachlässigt werden	131	sehr tief	schwer	
	Wachstum										über Schlachtvieh
	Überleben										über Lieferanten, Migration
Dioxine	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	sehr tief	schwer	Vernachlässigbares Risiko	132	sehr tief	schwer	
	Wachstum										über Schlachtvieh, Milch
	Überleben										keine Gegenmassnahmen
Öle und Schmierstoffe	Kontamination	physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr	mittel	schwer	Durch konsequente Anwendung von H1-Schmierstoffen im Betrieb kann das Risiko praktisch eliminiert werden	133	sehr tief	schwer	
	Wachstum										Schmierstoffrückstände
	Überleben										Schmierstoffrückstände

HACCP Risikobewertungen

Gefahrenkatalog / Risikomatrix nach Produktgruppen

Firma:		Name, Adresse, Adresse 2 9999 Irgendwo			Analysendatum					
Projekt:		HACCP-Risikobewertungen			02.03.2016					
RISIKOANALYSE				vor Massnahmen		Erhitzte, genussfertiger Produkte		nach Massnahmen		
Identifizierung der möglichen Gefährdungen des Konsumenten		Gefahrendefinition: hoch = täglich mittel = wöchentlich tief = monatlich sehr tief = jährlich		Auswirkungsdefinition: lebensbedrohlich = Todesgefahr schwer = schwere Gesundheitsbeeinträchtigung mässig = vorübergehend leichte Gesundheitsbeeinträchtigung geringfügig = störend ohne weitere Folgen		Risiko, dass die Gefahr auftritt (Gefahrendefinition)	Schwere der Gefahr (Auswirkungsdefinition)	Begründung für Risikoabwägung/ Verweis auf weitere Dokumente	Risiko, dass die Gefahr auftritt (Gefahrendefinition)	Schwere der Gefahr (Auswirkungsdefinition)
Unwohlsein, Krankheit, Lebensgefahr durch										
mikrobiologische Verunreinigung mit:				physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr				
Tierkrankheiten: BSE, Bandwürmer, Finnen, Abszesse, SARS, Geflügelpest, Schweinepest, Milzbrand, etc.	Kontamination			Verkeimung von Frischfleisch, Verschleppung von Finnen, Prionen und Proglottiden	tief	schwer	Fleischschau mit permanent 2 Veterinären und 5 Fleischschauern vor Ort minimiert das Risiko. Nur nachgewiesenen bankwürdiger Rohmaterialzukauf, wenn nötig	301	sehr tief	schwer
	Wachstum			möglich durch Wärme und Kreuzkontamination						
	Überleben			mangelnde Fleischschau, keine Massnahmen, mangelndes Hygieneverhalten						
pathogene Keime: Salmonellen, Listerien, E-Coli, EHEC, Staphylokokken, Clostridien, Bacillen, Campylobacter, Legionellen, Viren, etc.	Kontamination			Verkeimung von Rohmaterial und Produkten	hoch	lebens-bedrohlich	Konsequente Warenflusstrennung, Hygienemonitoring bei Rohstoffen, thermische Prozesse werden nach GHP durchgeführt, Kühlkette ist mit permanenter Überwachung eingerichtet, tägliche Reinigung und Desinfektion aller Geräte und Einrichtungen	302	sehr tief	schwer
	Wachstum			möglich durch Wärme und Kreuzkontamination						
	Überleben			mangelnde Reinigung und Desinfektion						
Schimmel und Hefen	Kontamination			keine Produkttrennung, Kreuzkontamination	tief	mässig	Konsequente Warenflusstrennung, Hygienemonitoring bei Rohstoffen, thermische Prozesse werden nach GHP durchgeführt, Kühlkette ist mit permanenter Überwachung eingerichtet, permanent trockene und gefilterte Frischluftzufuhr hemmt Pilzwachstum, tägliche Reinigung und Desinfektion aller Geräte und Einrichtungen	303	sehr tief	mässig
	Wachstum			Gärungserscheinungen unter Wärmeeinfluss						
	Überleben			mangelnde Reinigung und Desinfektion mangelnde thermische Einwirkung						
	Kontamination							304		
	Wachstum									
	Überleben									
Chemische Verunreinigung mit:				physikalische Gefahr	chemische Gefahr	biologische Gefahr				
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Kontamination			Rückstände nach Reinigungsprozess	mittel	mässig	Mit dem Einhalten der Arbeitsanweisungen für Reinigungsarbeiten sind die Risiken eliminiert	326	sehr tief	mässig
	Wachstum			Vermischen verschiedener Chemikalien						
	Überleben			mangelndes Nachspülen						
Ungezieferbekämpfungsmittel	Kontamination	Kartonfallen gelangen in Rohstoffe/Produkte		Kartonfallen oder Teile davon gelangen in Rohstoffe/Produkte	sehr tief	mässig	Es kommen nur gut sichtbare Schädlingfallen zum Einsatz, die regelmässig gewartet werden. Risiko ist aufgrund der guten optischen Erkennung der Fallen praktisch inexistent	327	sehr tief	mässig
	Wachstum									
	Überleben	keine optische Kontrolle		keine optische Kontrolle						
Herbizide, Pestizide, Fungizide über Gewürze und Hilfsstoffe	Kontamination			über Lieferanten	sehr tief	schwer	Risiko wird mit Beschaffungsbedingungen und Produktspezifikationen minimiert	328	sehr tief	schwer
	Wachstum									
	Überleben			resistent gegenüber thermischen Prozessen						
Giftige Bestandteile aus Verpackungsmaterialien und Drucker	Kontamination			über Lieferanten, Migration	sehr tief	mässig	Risiko wird mit Beschaffungsbedingungen und Produktspezifikationen minimiert	329	sehr tief	geringfügig
	Wachstum									
	Überleben			resistent gegenüber thermischen Prozessen						
Überdosierung von Nitrit, Nitrat, Phosphat	Kontamination			Falschdosierungen	hoch	mässig	Mit Chargenstandardisierung der Zusatzstoffe wird das Risiko praktisch ausgeschlossen	330	sehr tief	mässig
	Wachstum									
	Überleben			keine Gegenmassnahmen						
Tiermedikamente, Antibiotika, Hormone, Impfstoffe	Kontamination			über Schlachtvieh	tief	schwer	Mit Beschaffungsbedingungen und amtlichem Monitoring kann das Risiko vernachlässigt werden	331	sehr tief	schwer
	Wachstum									
	Überleben									
Dioxine	Kontamination			über Schlachtvieh, Milch	sehr tief	schwer	Vernachlässigbares Risiko	332	sehr tief	schwer
	Wachstum									
	Überleben									
Öle und Schmierstoffe	Kontamination	Schmierstoffrückstände		Schmierstoffrückstände	mittel	schwer	Durch konsequente Anwendung von H1-Schmierstoffen im Betrieb kann das Risiko praktisch eliminiert werden	333	sehr tief	schwer
	Wachstum									
	Überleben	keine Massnahmen		keine Massnahmen						

Firma:	Name, Adresse, Adresse 2 9999 Irgendwo	Analysendatum
Projekt:	HACCP-Risikobewertungen	02.03.2016



Schritt	Gefahr	F 1	F 1	F 2	F 2	F 3	F 3	F 4	F 4	Massnahmen
		ja	nein / Stop	ja CCP	nein	ja	nein / Stop	ja / Stop	nein CCP	
301	Tierkrankheiten: BSE, Bandwürmer, Finnen, Abszesse, SARS, Geflügelpest, Schweinepest, Milzbrand, etc.		x							
302	pathogene Keime: Salmonellen, Listerien, E-Coli, EHEC, Staphylokokken, Clostridien, Bacillen, Camphylobacter, Legionellen, Viren, etc.	x		x						CCP einrichten!
303	Schimmel und Hefen	x			x		x			
304										
305										
306										
307										
308										
309										
310										
311										
312										
313										
314										
315										
316										
317										
318										
319										
320										
321										
322										
323										
324										
325										
326	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	x			x		x			
327	Ungezieferbekämpfungsmittel	x			x	x		x		
328	Herbizide, Pestizide, Fungizide über Gewürze und Hilfsstoffe		x							
329	Giftige Bestandteile aus Verpackungsmaterialien und Drucker	x			x		x			
330	Überdosierung von Nitrit, Nitrat, Phosphat	x			x		x			
331	Tiermedikamente, Antibiotika, Hormone, Impfstoffe		x							
332	Dioxine		x							
333	Öle und Schmierstoffe	x			x		x			
334	Allergene Stoffe über Gewürze und Hilfsstoffe	x			x	x		x		

Erhitzte, genussfertige Produkte

HACCP Risikobewertungen

Risikomatrix grafisch

Firma:	Name, Adresse, Adresse 2 9999 Irgendwo	<u>Analysendatum</u>
Projekt:	HACCP-Risikobewertungen	02.03.2016

Risikomatrix vor den Massnahmen

Gefahren	D: hoch	181 357 358 381 457 458 481	126 330 430	102 134 334 356 434 456	101 302 402
	C: mittel	158 161 182 482	103 130 157 326 426	133 333 359 433 459	362 462
	B: tief	160 360 361 460 461	129 303 403	128 131 159 301 331 401 431	162
	A: sehr tief	127 156 382	327 329 427 429	132 328 332 428 432	
		1: geringfügig	2: mässig	3: schwer	4: lebensbedrohlich
Auswirkungen					

Risikomatrix nach den Massnahmen

Gefahren	D: hoch	181		356 456	
	C: mittel	357 457	157	359 459	
	B: tief	126 158 161 361 461		101 102 134 334 434	
	A: sehr tief	103 127 156 160 182 329 358 360 381 382 429 458 460 481 482	129 130 303 326 327 330 403 426 427 430	128 131 132 133 159 301 302 328 331 332 333 401 402 428 431 432 433	162 362 462
		1: geringfügig	2: mässig	3: schwer	4: lebensbedrohlich
Auswirkungen					