

Kompetenznachweis: Projektarbeit HACCP

Zielsetzungen:

Die Studierenden sind in der Lage,

- eine einfache HACCP-Analyse gemäss Codex Alimentarius in einem Lebensmittelbetrieb durchzuführen, insbesondere
- die Hauptrisiken für Qualität und Lebensmittelsicherheit in dem analysierten Lebensmittelbetrieb zu identifizieren und zu bewerten
- Kritische Grenzwerte, Korrekturmaassnahmen sowie geeignete Verifizierungsverfahren für die Kritischen Kontrollpunkte zu definieren
- die für die Hygiene relevanten Verordnungen und Standards anzuwenden

Organisation:

- Der Auftrag wird in ca. 4er-Gruppen bearbeitet
- Gruppeneinteilung und Bereichszuteilung gemäss separatem Dokument
- Die Gruppe erhält eine Einheitsnote
- Der Kompetenznachweis zählt zu 30 % der Gesamtnote

Realisierung

18. bzw. 21.10.11 Durchführung der Analyse

21. bzw. 24.11.11 Abgabe der Dokumentation

22. bzw. 25.11.11 Präsentation der Analyse und Beantwortung von Fragen

Erwartetes Resultat

- Gefahrenanalyse des zugeteilten Bereichs gemäss Punkt 1-10 unter „Inhalt der HACCP-Analyse“
- Einheitliche Gestaltung, Analyse wird dem Betrieb abgegeben (→ Verwendung von Standardformularen)
- Sprache: Deutsch oder Französisch
- Präsentation der Analyse, max. 20 min/Gruppe (22. bzw. 25.11.11)

Inhalt der HACCP-Analyse:

1. Wo möglich und sinnvoll sind Fließdiagramme zu erstellen
2. Zählen Sie alle Gefahren auf, die auf den einzelnen Prozessschritten auftreten können
3. Teilen Sie diese Gefahren den entsprechenden Gefahrenarten zu (biologisch, chemisch, physikalisch)
4. Nennen Sie die Quelle/Ursache der Gefährdung
5. Beantworten Sie die Fragen des „Entscheidungsbaums“ für jeden Prozessschritt. Identifizieren Sie ggf. die CCPs.
6. Bestimmen Sie die Risikorate (Eintretenswahrscheinlichkeit x Schwere/Ausmass, Skala 1-3) und begründen Sie Ihre Beurteilung
7. Definieren Sie die erforderlichen Massnahmen zur Beherrschung dieser Stufe (was, wie, wann, wer)
8. Legen Sie für jeden CCP einen kritischen Grenzwert fest
9. Definieren Sie Korrekturmassnahmen (= Massnahmen bei Feststellung von Abweichungen von den Vorgaben)
10. Legen Sie für 2 CCPs eine mögliche Verifizierungs- und eine Validierungsmethode fest (falls keine CCP vorliegen, sind für 2 ausgewählte Prozessschritte Verifikationsverfahren festzulegen)

Beurteilungsraster

Kriterium	Punkte
Identifikation und Einteilung der Gefahren	12
Identifikation der Quelle/Ursache der Gefahren	6
Beantwortung der Fragen des „Entscheidungsbaums“, Identifizierung der CCPs und Ermittlung der Risikorate inklusive Begründung der Risikobewertung	20
Massnahmen zur Gefahrenbeherrschung	7
Festlegung von kritischen Grenzwerten und Korrekturmassnahmen	7
Verifizierungs- und Validierungsmassnahmen	8
Total	60