Lebensmittelinspektorat

**Gefahrenanalyse**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kontrollpunkte** |  | **Relevant?** | |  | **Wenn Ja** | |  | **Gefahren** |
|  | **Nein** | **Ja** |  | **Arbeitsan-weisung** | **Kontroll-formular** |  |
| **1** Werden gekühlte und/oder tiefgekühlte Lebensmittel angeliefert? |  |  |  | → | **AA 1** | **KF 1** |  | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung |
| **2** Werden gekühlte und/oder tiefgekühlte Lebensmittel gelagert? (inkl. Rahmmaschine!) |  |  |  | → | **AA 2** | **KF 2** |  | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung |
| **3** Werden Lebensmittel erhitzt und warmgehalten? |  |  |  | → | Merkblatt Nr. 12  Erhitzen / Warmhalten | |  | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen |
| **4** Werden Lebensmittel nach der Erhitzung abgekühlt? |  |  |  | → | Merkblatt Nr. 13  Abkühlprozess | |  | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung |
| **5** Werden vorgekochte, genussfertige und leicht verderbliche Lebensmittel aufbewahrt? |  |  |  | → | **AA 5** |  |  | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen |
| **6** Wird frittiert? |  |  |  | → | **AA 6** | **KF 6** |  | Giftige Abbaustoffe (polare Anteile) |
| **7** Wird ein Partyservice angeboten? |  |  |  | → | **AA 7** |  |  | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** Kennzeichnung |  |  |  |  | Merkblätter Nr. 1, 2, 4, 5,  www.kantonslabor.bs.ch | |  | Täuschung, ungenügende Kundeninformation |
| **9** Was muss wie gereinigt werden? |  |  |  |  | **AA 9** | **KF 9** |  | Mangelnde Hygiene bei Geräten, (z.B. Aufschnittmaschine), Einrichtungen und Räumen; Ungeziefer |