

Vorzerkleinertes Obst und Gemüse – Technologie, Mikrobiologie, Überwachung

Landkreis
Nienburg/Weser



Erfahrungen aus dem Landkreis Nienburg/Weser
zur amtlichen Kontrolle von vorzerkleinertem Obst und Gemüse
Erfahrungsbericht von Timo Wessel (LMK)

Ohne Bilder aus dem Originalvortrag

26.04.2017



Kontrollbereiche bei Herstellern von Convenienceprodukten (z.B. Feinkostsalate, Obst- und Gemüseerzeugnisse, etc.)

1. Warenannahme / Lagerbereich
2. Kühl- und Gefriereinrichtungen
3. Produktionsbereich
4. Verpackungsbereich
5. Reinigungs-/ Entsorgungsbereich
6. Laborbereich
7. Ausgangslager / Versandbereich
8. Sozialbereich
9. Spez. Dokumentenkontrolle
10. Eigenkontrolle



Kontrollhilfe Hersteller von Convenienceprodukten

MAA-05-078-00		Kontrollhilfe Hersteller von Convenienceprodukten			
<p>1. Anwendungsbereich Diese Arbeitsanweisung dient als Kontrollhilfe im Rahmen einer Routinekontrolle bei Herstellern von Convenienceprodukten (z.B. Feinkostsalate, gekühlte und tiefgekühlte Fertiggerichte, Obst- und Gemüseerzeugnisse, ungekühlt haltbare Gerichte in Dosen sowie Mehrkammerschalen, Sandwich-Produkte, Trockensuppenprodukte, Snackartikel)</p>					
<p>2. Ablauf des Kontrollganges mit wichtigen branchenspezifischen Kontrollpunkten</p>					
• Warenannahme:	- Wareneingangskontrolle	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; font-size: 2em; font-weight: bold;">MAA-05-078-00</div>			
• Kühl- u. Gefriereinrichtungen, Lagerbereich:	- Temperaturen - Warenpflege - Trennung von reiner / unreiner Seite - Kontrolle auf Schädlingsbefall				
• Produktionsbereich:	- Spezielle Ausstattungsgegenstände (Kessel, Kippkochkessel, Kippbratpfannen, Convectomaten, Friteusen, Abfülllinien, Costinganlagen, Sägen, Pizzalinen, Teigformmaschinen, Dosieranlagen, Mehrkopfwagen, Extruder usw.) - Dosenreinigungsmühle - Kontrolle Produktions- und Warenfluss - Kerntemperaturen und sonstige prozessrelevanten				
• Verpackungsbereich:					
• Reinigungs-/ Entsorgungsbereich:					
• Laborbereich:	sozial = Lebensmittel (LMB)				
• Ausgangslager:	- Warenpflege - Temperaturkontrollen - Schädlingsbekämpfung				
• Sozialbereich:	- Personaltollette - Trennung Straßen-/Hygienebekleidung				
• Spez. Dokumentenkontrolle	- Rückverfolgbarkeit - ggf. Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz - Hygiene-Schulung - Temperaturdokumentation auf Auslieferungsfahrzeugen - Kennzeichnung und Kenntlichmachung				
Existenz am: 22.08.2007	Geprüft am: 07.09.2007	Freigebe am: 20.09.2007	Dokument: MAA-05-078-00		
zurück: 03.08.2007	zurück: 03.08.2007	zurück: 20.09.2007	Version: 1.2	Seite 1/2	

MAA-05-078-00		Kontrollhilfe Hersteller von Convenienceprodukten			
<p>• Eigenkontrolle:</p>					
<ul style="list-style-type: none"> - Eingangskontrollen - Temperaturaufzeichnungen - Reinigungspläne, -nachweise u. -kontrollen - HACCP-System - Schädlingsbekämpfung - Kennzeichnung - Rückstellproben - MHD-Kontrollen - Chemische- und mikrobiologische Analysen - Dichtigkeitsprüfungen - Wartungsnachweis Autoklav - Fremdkörperkontrolle (Knochen, Metall, Glas usw.) - Ggf. Kontrolle Restsauerstoffgehalt 					
Existenz am: 22.08.2007	Geprüft am: 07.09.2007	Freigebe am: 20.09.2007	Dokument: MAA-05-078-00		
zurück: 03.08.2007	zurück: 03.08.2007	zurück: 20.09.2007	Version: 1.2	Seite 2/2	



- 1. Warenannahme / Lagerbereich
 - Wareneingangskontrolle
 - Temperaturen
 - Warenpflege
 - Kontrolle auf Schädlingsbefall und –prävention



- 2. Kühl- und Gefriereinrichtungen
 - Temperaturen
 - Warenpflege
 - Trennung von reiner / und unreiner Seite



- 3. Produktionsbereich
 - Temperaturen
 - Trennung von reiner / und unreiner Seite
 - Spezielle Ausrüstungsgegenstände
(Förder-/Transportbänder, Wascheinrichtungen, Dosieranlagen, Mehrkopfwaagen)
 - Kontrolle des Produktions- Warenfluss
 - Evtl. sonstige prozessrelevanten Paramater
(wie z.B. Kerntemperaturen)



- 4. Verpackungsbereich
 - Produktkennzeichnung
 - Los-Kennzeichnung
 - Fremdkörperkontrolle



- 5. Reinigungs-/ Entsorgungsbereich
 - Spüleinrichtung
 - Lagerung
 - Verbleib der Abfälle



■ 6. Laborbereich

■ Gute Laborpraxis (GLP)

ist ein Qualitätssicherungssystem, das sich mit dem organisatorischen Ablauf und den Rahmenbedingungen befasst, unter denen nicht-klinische gesundheits- und umweltrelevante Sicherheitsprüfungen geplant, durchgeführt und überwacht werden sowie mit der Aufzeichnung, Archivierung und Berichterstattung der Prüfungen.

(Vortrag von Fr. Stramke)



- 7. Ausgangslager / Versandbereich
 - Warenpflege
 - Temperaturkontrolle
 - Schädlingsbekämpfung



- 8. Sozialbereich
 - Personaltoilette
 - Trennung Straßen-/Hygienekleidung



- 9. Spezielle Dokumentenkontrolle
 - Rückverfolgbarkeit
 - Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz
 - Hygiene-Schulungen
 - Temperaturdokumentationen auf Auslieferungsfahrzeugen
 - Kennzeichnung und Kenntlichmachung
 - Managementbewertung
 - Umgang mit Beschwerden von Kunden



- 10. Eigenkontrolle
 - Eingangskontrollen
 - Temperaturaufzeichnungen
 - Reinigungspläne, -nachweise, -kontrollen
 - HACCP-System (je nach Produkt)
 - Schädlingsbekämpfung
 - Rückstellproben
 - MHD-Kontrollen
 - Chemische- und mikrobiologische Analysen
 - Fremdkörperkontrolle



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Quelle: mobil.ruhrnachrichten.de