

Dokumentation einer Gefahrenanalyse

Früchte einmaischen

Prozessabschnitt	Mögliche Gefährdung	Abhilfe	CP oder CCP
Wareneingang der Früchte	Früchte verschmutzt, verfault, schimmelig, unreif	Früchte waschen, sortieren ausschneiden	CP
Zwischenlagerung der Früchte	Früchte lagern unsauber, auf dem Boden, in schmutzigen Behältern, sind Schädlingen ausgesetzt	Nur in sauberen Gebinden lagern, unerreichbar für Schädlinge, kühl und dunkel lagern	CP
Einmaischen der Früchte	Verschmutzte, rostige Geräte und Maschinen, Fässer nicht gereinigt und desinfiziert, Holzfässer sind schimmelig und undicht	Geräte reinigen, nur Geräte und Maschinen aus entsprechendem Material verwenden, Fässer reinigen und desinfizieren, Holzfässer erneuern oder ganz aussondern	CCP
Ansetzen der Maische	Kontamination von wilden Hefen und Bakterien, Einbringen von Schimmelpilzen, Untersäuerung	Sorgfältige ph-wert überwachung, bei Bedarf Säuregabe Verflüssigung durch Pektinauflösung, Ordnungsgemäße Gabe (Datenblatt Hersteller!) von Reinzuchthefer	CCP