



Gefahrenanalyse

Kontrollpunkte	Relevant?		Wenn Ja		Gefahren
	Nein	Ja	Arbeitsanweisung	Kontrollformular	
1 Werden gekühlte und/oder tiefgekühlte Lebensmittel angeliefert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→ AA 1	KF 1	Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung
2 Werden gekühlte und/oder tiefgekühlte Lebensmittel gelagert? (inkl. Rahmmaschine!)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→ AA 2	KF 2	Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung
3 Werden Lebensmittel erhitzt und warmgehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→ Merkblatt Nr. 12 Erhitzen / Warmhalten		Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen
4 Werden Lebensmittel nach der Erhitzung abgekühlt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→ Merkblatt Nr. 13 Abkühlprozess		Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung
5 Werden vorgekochte, genussfertige und leicht verderbliche Lebensmittel aufbewahrt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→ AA 5		Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen
6 Wird frittiert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→ AA 6	KF 6	Giftige Abbaustoffe (polare Anteile)
7 Wird ein Partyservice angeboten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→ 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