

10- Punkt zur Anwendung der Guten Herstell Praxis = GHP

1. Sinn und Inhalt verstehen der Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben
 - Wieso ist ein HACCP System notwendig
2. Umsetzen und Anwenden der Selbstkontrollvorlagen
 - Anpassen der Vorlagen an den Betrieb
 - Aufgaben delegieren an Mitarbeiter/- Innen für die Umsetzung und bessere Verständnis der Selbstkontrolle
3. Rezepturerfassung -> **Vorlage ist auf der ABZ- Homepage ersichtlich**
 - Für eine korrekte Deklaration notwendig
 - Für alle involvierten Personen nachvollziehbarer
4. Anfordern der Spezifikationen von Gewürzen, Zusatzstoffen, Verpackungsmaterial etc. via Hersteller/Lieferanten
5. QKS- ABO für mikrobiologische und/oder chemische Analysen beim ABZ
 - Herstell- und Lagerprozess verifizieren
 - chemische Höchstmengen eruieren z.B. Nitrit-Nitrat, aW-wert, etc.
 - Kontrolle der Reinigung und Desinfektion mittels Oberflächenanalysen
6. Lagerfristen definieren -> **Vorlage ist auf der ABZ- Homepage ersichtlich**

Gesamthaltbarkeit (Tage)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Intern/ Betrieb Anzahl Tage				+	Extern/ Kunde Anzahl Tage					
1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	

7. Deklarationsetiketten erstellen gemäss Leitfaden für vorverpackte Artikel
8. Berechnung der durchschnittlichen Nährwerte BIG 4/5 oder BIG 7 via ABZ Spiez oder wissenschaftlicher Datensammlung
9. Regelmässig organoleptische Test mit 2-4 Personen von den eigenen Produkten und/oder Mitbewerbern durchführen
10. Kontinuierliche Weiterbildung aller Angestellten Personen