

Leitfaden zur Anwendung der guten Herstellpraxis (GHP)

1. Für eine GHP in Fleischfachbetrieben den Sinn und Inhalt der Leitlinie verstehen.
 - Wieso ist ein HACCP System notwendig?
2. Selbstkontrollvorlagen umsetzen und anwenden.
 - Anpassen der Vorlagen an den Betrieb.
 - Aufgaben an Mitarbeiter delegieren für die Umsetzung und ein besseres Verständnis der Selbstkontrolle.
3. Rezepturerfassung
 - Ist für eine korrekte Deklaration notwendig.
 - So dokumentieren, dass sie für alle involvierten Personen nachvollziehbar ist.
4. Spezifikationen von Gewürzen, Zusatzstoffen, Verpackungsmaterial etc. bei Herstellern und Lieferanten anfordern.
5. Ein QKS-Abo für mikrobiologische und/oder chemische Analysen beim SFF abschliessen für...
 - die Verifizierung des Herstell- und Lagerprozesses.
 - die Eruierung der chemischen Höchstmengen von bspw. Nitrit-Nitrat, des a_w -Werts etc.
 - die Kontrolle der Reinigung und Desinfektion mittels Oberflächenanalysen.
6. Lagerfristen definieren.

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

7. Deklarationsetiketten gemäss Leitfaden für vorverpackte Artikel erstellen.
8. Durchschnittliche Nährwerte BIG 4/5 oder BIG 7 via SFF-Bildungszentrum oder wissenschaftlicher Datensammlung berechnen.
9. Regelmässig organoleptische Tests mit 2 – 4 Personen der eigenen Produkte und/oder jener der Mitbewerber durchführen.
10. Alle Angestellten kontinuierlich weiterbilden.