

# Notfallprotokolle:

## Maßnahmen bei Abweichungen von den Temperaturgrenzen

Datum

Dauer

Beschreibung

### Allgemeine Richtlinien

- Bei jeder Abweichung von den festgelegten Temperaturgrenzen muss sofort gehandelt werden, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.
- Die Protokolle sind von allen Mitarbeitern zu befolgen, die mit der Lagerung, Zubereitung und Kontrolle von Lebensmitteln betraut sind.

### Schritte bei Temperaturabweichungen

#### 1. Feststellung der Abweichung

- Überprüfen und bestätigen der Temperaturabweichung.
- Dokumentieren des Zeitpunkts und der Dauer der Abweichung.

#### 2. Informierung des Verantwortlichen

- Sofortige Benachrichtigung des Küchenchefs oder des HACCP-Verantwortlichen.

#### 3. Bewertung des Risikos

- Beurteilung der potenziellen Risiken für die Lebensmittelsicherheit.
- Entscheidung über die weitere Verwendung oder Entsorgung der betroffenen Lebensmittel.

#### 4. Maßnahmen zur Risikominderung

- Sofortige Korrektur der Temperatur, falls möglich.
- Isolierung der betroffenen Lebensmittel, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

#### 5. Entscheidung über die betroffenen Lebensmittel

- Wenn Lebensmittel nicht mehr sicher sind, müssen sie entsorgt werden.
- Bei Unsicherheit sollte im Zweifel immer für die Lebensmittelsicherheit entschieden werden.

#### 6. Dokumentation und Analyse

- Aufzeichnung des Vorfalls im HACCP-Protokoll.
- Analyse der Ursachen und Bewertung, ob Änderungen im Prozess oder in der Ausstattung erforderlich sind.

#### 7. Überprüfung und Anpassung der Prozesse

- Überprüfung der Kühlgeräte und Thermometer auf Funktionsfähigkeit.
- Gegebenenfalls Anpassung der Prozesse zur Temperaturkontrolle.

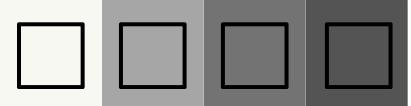
#### Soll-Wert

°C

#### Ist-Wert

°C

gering normal erhöht hoch



keine Gefahr

entsorgt



keine Änderungen Änderungen



Unterschrift  
durchgeführt

Unterschrift  
Verantwortlicher