

# 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.

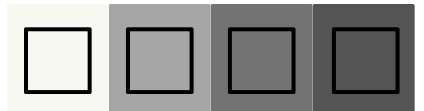
Soll-Wert

°C

Ist-Wert

°C

gering normal erhöht hoch



keine Gefahr

entsorgt



keine Änderungen Änderungen



Unterschrift  
durchgeführt

Unterschrift  
Verantwortlicher