

CCP 1 – Eingang von gekühlten oder tiefgefrorenen Lebensmitteln

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Eingang von gekühlten oder tiefgefrorenen Lebensmitteln	x M: zu hohe Temperatur	vom Hersteller vorgegebene und auf dem Etikett angegebene Temperatur gekühlte Erzeugnisse: in Tabelle 1 des Praxishandbuchs festgelegte Höchsttemperatur; eine kurzzeitige und unvermeidbare Schwankung ist zulässig, sofern die Temperatur um nicht mehr als 3 °C überschritten wird und dadurch kein Gesundheitsrisiko entsteht	stichprobenartige Temperaturkontrolle der Waren beim Eingang <i>(Im Fall der „Dry-aging“-Methode: Messen Sie die Temperatur an der Fleischoberfläche und vermeiden Sie es, das Fleisch zu durchlöchern.)</i>	Registrieren Sie die Unregelmäßigkeiten. Lehnen Sie Erzeugnisse bei der Lieferung ab. Informieren Sie den Lieferanten über die Unregelmäßigkeiten. Erkundigen Sie sich beim Lieferanten nach den Schritten, die er unternommen hat, um zu verhindern, dass das Problem erneut auftritt. Kontrollieren Sie die Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Maßnahmen, indem die Eingangskontrolle beispielsweise bei der Lieferung durch den betreffenden Lieferanten verschärft wird.

CCP 1

		<p>tiefgefrorene Erzeugnisse: Höchsttemperatur von -18 °C; eine kurzzeitige und unvermeidbare Schwankung ist zulässig, sofern die Temperatur um nicht mehr als 3 °C überschritten wird und dadurch kein Gesundheitsrisiko entsteht (d. h. bis max. -15 °C)</p>		<p>Sorgen Sie dafür, dass die Erzeugnisse schneller an einen geeigneten Lagerort mit einer angemessenen Temperatur gebracht werden.</p> <p>Verarbeiten Sie die Erzeugnisse so schnell wie möglich, um das Risiko zu beseitigen^[1], oder vernichten Sie sie auf angemessene Art und Weise.</p> <p>Schulen Sie das Personal dahingehend, dass die maximale Wartezeit (= Zeitspanne zwischen dem Eingang und der Lagerung bei der richtigen Temperatur) eingehalten wird.</p>
--	--	--	--	---

Bedeutung der verwendeten Symbole: **+**: Kontamination/**x**: Vermehrung/**C**: chemische Gefahr/**P**: physikalische Gefahr/**M**: mikrobiologische Gefahr/**A**: Allergene

^[1] Ob das Erzeugnis besser vernichtet wird oder ob es nach Weiterverarbeitung verwendet werden kann, ist von der Dauer und der Temperatur abhängig, bei der die Mikroorganismen wachsen konnten. Dies ist von Fall zu Fall zu bewerten. Zu diesem Zweck können eine Reihe von Erwägungen angestellt werden:

- Welche Krankheitserreger können sich aufgrund der Unregelmäßigkeit bilden?
- War die Dauer, während derer es zu der Unregelmäßigkeit kam, ausreichend lang und die Temperatur hoch genug, damit die betreffenden Krankheitserreger wachsen und sich etwaige Toxine bilden konnten?
- Welche anderen Behandlungen können noch für das Erzeugnis in Betracht gezogen werden und ermöglichen sie die Abtötung der Krankheitserreger und/oder die Beseitigung eventuell vorhandener Toxine?