

CCP 3 – Temperatur gekühlter und tiefgefrorener Lebensmittel bei der Lagerung, Verteilung und beim Servieren

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Temperatur gekühlter Lebensmittel (Kühlraum, Kühlmöbel im Rahmen des Verkaufs, Buffets)	x M: zu hohe Temperatur	vom Hersteller vorgegebene und auf dem Etikett angegebene Temperatur gekühlte Erzeugnisse ^[1] : in Tabelle 1 des Praxishandbuchs festgelegte Höchsttemperatur; eine kurzzeitige Schwankung ist (unter bestimmten Umständen) zulässig, sofern die Temperatur um nicht mehr als 3 °C überschritten wird und dadurch kein Gesundheitsrisiko entsteht ^[3]	tägliche Temperaturkontrolle in den Kühlräumen Überprüfung der Funktionstüchtigkeit (Temperatur usw.) der Kühlmöbel, die in Gebrauch sind und die Erzeugnisse enthalten, u. a. zu Beginn des Servierens stichprobenartige Kontrolle der Temperatur der Erzeugnisse während und zum Ende des Servierens bei z. B. Buffets <i>(Im Fall der „Dry-aging“-Methode: Messen Sie die Temperatur an der Fleischoberfläche und</i>	Registrieren Sie die Unregelmäßigkeiten. Passen Sie die Temperatur an. Identifizieren Sie die betreffenden Erzeugnisse und sondern Sie diese ab. Lagerung: Messen Sie die Temperatur des Erzeugnisses und treffen Sie erforderlichenfalls weitere Maßnahmen: - Bringen Sie die Erzeugnisse bei einer Abweichung von weniger als 3 °C schnellstmöglich in einen anderen Kühlraum. - Prüfen Sie bei einer Abweichung von mehr als 3 °C, ob die Erzeugnisse noch verarbeitet werden können (z. B.: durch eine Wärmebehandlung), um das Risiko zu beseitigen. Vernichten Sie die Erzeugnisse anderenfalls auf angemessene Weise.

CCP 3

			<p><i>vermeiden Sie es, das Fleisch zu durchlöchern.)</i></p>	<p>Ist die Verarbeitung noch möglich: Bereiten Sie die Erzeugnisse - wenn möglich - unverzüglich zu (in jedem Fall innerhalb von 24 Stunden). Entsorgen Sie die Erzeugnisse ordnungsgemäß, wenn dies nicht möglich ist.</p> <p>Verteilung kalter Mahlzeiten und kaltes Servieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entsorgen Sie die Erzeugnisse, deren Temperatur zu hoch liegt. - Sorgen Sie für ein besseres Temperaturmanagement im Rahmen des Servierens von Erzeugnissen. - Verkürzen Sie die Zeit, die zwischen der Zubereitung und dem Beginn des Servierens vergeht. <p>Für den Fall, dass eine Kühlvorrichtung defekt ist, lassen Sie diese von einem Kältetechniker reparieren.</p> <p>Organisieren Sie eine ergänzende Schulung für das Personal in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen.</p>
--	--	--	---	---

<p>Temperatur tiefgefrorener Lebensmittel (Tiefkühl-anlage)</p>	<p>x M: zu hohe Temperatur</p>	<p>tiefgefrorene Erzeugnisse: Höchsttemperatur von -18 °C^[2]; eine kurzzeitige Schwankung ist (unter bestimmten Umständen) 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>tägliche Temperaturkontrolle der Tiefkühlanlagen</p> <p>Überprüfung der Funktionstüchtigkeit (Temperatur usw.) der Tiefkühlmöbel, die in Gebrauch sind und die Erzeugnisse enthalten, u. a. zu Beginn des Servierens</p>	<p>Registrieren Sie die Unregelmäßigkeiten.</p> <p>Passen Sie die Temperatur an.</p> <p>Identifizieren Sie die betreffenden Erzeugnisse und sondern Sie diese ab.</p> <p>Messen Sie die Temperatur des Erzeugnisses und treffen Sie erforderlichenfalls zusätzliche Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Räumen Sie die Erzeugnisse bei einer Abweichung von weniger als 3 °C schnellstmöglich in einen anderen Tiefkühlschrank. - Räumen Sie die Erzeugnisse bei einer Abweichung von mehr als 3 °C, aber weniger als 8 °C schnellstmöglich in einen anderen Tiefkühlschrank. Frieren Sie die Erzeugnisse anderenfalls nicht erneut ein, sondern prüfen Sie, ob die Erzeugnisse noch verarbeitet werden können (z. B.: durch eine Wärmebehandlung), um das Risiko zu beseitigen. Vernichten Sie die Erzeugnisse ansonsten auf angemessene Weise. <p>Ist die Verarbeitung noch möglich: Bereiten Sie die Erzeugnisse - wenn möglich - unverzüglich</p>
---	--------------------------------	---	---	---

CCP 3

				<p>zu (in jedem Fall innerhalb von 24 Stunden). Entsorgen Sie die Erzeugnisse ordnungsgemäß, wenn dies nicht möglich ist.</p> <p>Für den Fall, dass eine Kühlvorrichtung defekt ist, lassen Sie diese von einem Kältetechniker reparieren.</p> <p>Organisieren Sie eine ergänzende Schulung für das Personal in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen.</p>
--	--	--	--	--

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

^[1] Erzeugnisse, die bei Raumtemperatur aus mikrobiologischer Sicht stabil sind, müssen nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden (sofern nicht anders auf dem Etikett angegeben).

^[2] Ausnahme: Die Temperatur von Speiseeis darf höchstens -9 °C während des Servierens betragen, während der Grenzwert für Softeis bei -5 °C liegt (siehe AP 9).

^[3] Eine Schwankung nach oben findet für die folgenden Erzeugnisse keine Anwendung: frische Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, frische Schnecken und frische Froschschenkel, frische essbare Teile von Meeressäugern und Wasserreptilien sowie Erzeugnisse aus gekochten und gekühlten Krebs- und Weichtieren sowie zubereitete verzehrfertige Lebensmittel, die aus frischen Fischereierzeugnissen bestehen.