

CCP 4 – Temperatur warmer Lebensmittel bei der Zubereitung, beim Aufwärmen, bei der Aufbewahrung, bei der Verteilung der Mahlzeiten und beim Servieren

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Temperatur warmer Lebensmittel	x M: zu niedrige Temperatur	<p>Temperatur von mindestens 60 °C^[1]</p> <p>Beim Backen von Backwaren und gesalzenen Snacks: Temperatur von mindestens 60 °C und Durchbacken des Erzeugnisses</p> <p>risikobehaftete Erzeugnisse (z. B.: Hamburger, Hühnerfleisch): ausreichende Wärmebehandlung (z. B.: mindestens 70 °C) im Kern während eines ausreichend langen Zeitraums</p>	<p>Kontrollieren Sie die Temperatur stichprobenartig beim Eingang warmer Erzeugnisse (z. B.: beim Eingang von Mahlzeiten des Caterers).</p> <p>Kontrollieren Sie täglich die Temperatur der warmen Erzeugnisse.</p> <p>Halten Sie sich an die Garzeit und -temperatur.</p> <p>Kontrollieren Sie die Funktionstüchtigkeit des Ofens mindestens einmal pro Jahr und nach jeder technischen Wartung (z. B.: durch eine Kontrolle des Fühlers oder der Zeit-/Temperaturprogramme).</p> <p>Kontrollieren Sie stichprobenartig</p>	<p>Registrieren Sie die Unregelmäßigkeiten.</p> <p>Identifizieren Sie die betreffenden Erzeugnisse und sondern Sie diese ab.</p> <p>Erhitzen Sie die Erzeugnisse, die zur warmen Aufbewahrung bei einer Temperatur zwischen 55 °C und 60 °C bestimmt sind, erneut. Diese Erzeugnisse dürfen auf keinen Fall im Kühlschrank aufbewahrt werden.</p> <p>Vernichten Sie die Erzeugnisse, deren Temperatur unter 55 °C liegt.</p> <p>Verkürzen Sie die Wartezeit für das Servieren oder den Verkauf von warmen Erzeugnissen.</p> <p>Warmes Servieren:</p>

CCP 4

			<p>(z. B.: wöchentlich) die Funktionstüchtigkeit der Heizelemente (z. B.: Vorrichtung zum Aufwärmen der Erzeugnisse, Buffetsysteme, Wagen zum Warmhalten der Erzeugnisse usw.).</p> <p>Kontrollieren Sie stichprobenartig die Temperatur der Erzeugnisse während und zum Ende des Servierens bei z. B. Buffets.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Regeln Sie die Heizelemente im Fall abweichender Temperaturen nach. - Die Erzeugnisse, die nicht auf bis zu 60 °C aufgewärmt werden können, müssen so schnell wie möglich serviert werden. <p>Beauftragen Sie einen Techniker mit der Reparatur der Heizelemente, wenn diese defekt sind.</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] Eine Ausnahmeregelung sieht vor, dass Blutwurst und Hähnchen am Spieß nach der Herstellung während eines Zeitraums von höchstens zwei Stunden bei Raumtemperatur angeboten werden dürfen. Danach müssen sie so schnell wie möglich gekühlt werden (< 7 °C).