

CCP 7 – Abkühlung warmer Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
<p>Dauer und Temperatur bei der Abkühlung warmer Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen</p>	<p>x M: zu langsames Abkühlen x M: zu hohe Temperatur</p>	<p>Abkühlung von 60 °C auf 10 °C oder tiefer in maximal zwei Stunden¹⁾ Nach 24 Stunden: die in Tabelle 1 des Praxishandbuchs festgelegte Höchsttemperatur</p>	<p>stichprobenartige Kontrolle der Zeit, die zur ausreichenden Abkühlung der Erzeugnisse benötigt wird, insbesondere bei risikobehafteten Erzeugnissen oder Erzeugnissen, die schwieriger abzukühlen sind (z. B. großes Volumen)</p>	<p>Registrieren Sie die Unregelmäßigkeiten. Identifizieren Sie die betreffenden Erzeugnisse und sondern Sie diese ab. Passen Sie die zur Abkühlung angewandte Methode an, sodass die Erzeugnisse schneller abgekühlt werden können: z. B. sie je nach Art der Erzeugnisse unter fließendes kaltes Wasser halten oder in Eiswasser legen (nur wenn verpackt), in kleinere Portionen aufteilen, regelmäßig umrühren, um die Abkühlung zu beschleunigen usw. Verwenden Sie einen Schnellkühler. Verkürzen Sie die Dauer, während derer</p>

CCP 7

				<p>die Erzeugnisse aufbewahrt werden (indem Sie die betreffenden Erzeugnisse beispielsweise schneller aufbrauchen).</p> <p>Organisieren Sie eine ergänzende Schulung für das Personal in Bezug auf die Anwendung der geeigneten Produktionsmaßnahmen.</p>
--	--	--	--	---

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

^[1] Lebensmittel, die nicht in kleine Portionen aufgeteilt werden können, wie Kochschinken, müssen so schnell wie möglich gekühlt werden. Für Fleischerzeugnisse kann Folgendes als Richtlinie dienen: innerhalb von zwei Stunden unter 15 °C und innerhalb von 24 Stunden unter 7 °C.