

# KKP - Annahme



Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode	Häufigkeit
x M: zu hohe Temperatur von zu kühlenden oder tiefzukühlenden Lebensmitteln	Gekühlte Lebensmittel: Festgesetzte Höchsttemperatur in den Quickstartblättern bezüglich von Temperaturen Eine unvermeidliche kurzweilige Schwankung	Temperaturkontrolle beim Wareneingang  Beherrschung der Verweilzeit außerhalb von Kühlkammer oder Tiefkühlschrank	Pro Probeentnahme
	Tiefgekühlte Produkte: Max. -18°C Eine kurzweilige Schwankung nach oben bis zu -15°C ist erlaubt		
x M: eine zu niedrige Temperatur von warmen Lebensmitteln	Min. 60°C Abweichung bis zu 55°C ist erlaubt	Temperaturkontrolle beim Wareneingang	Pro Probeentnahme

Bedeutung der benutzten Symbole: x Multiplikation/M: Mikrobiologische Gefahr



## ABHILFEMASSNAHMEN UND KORREKTURAKTIONEN

- Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten.
- Produkte verweigern, die die Lieferabsprachen nicht erfüllen.
- Dem Lieferanten jede Abweichung melden.



## Im Falle von Temperaturproblemen (da die Lebensmittel nicht fristgerecht in die Kühlkammer oder den Tiefkühlschrank gestellt werden):

- Die Produkte umgehend an einen geeigneten Ort mit geeigneter Temperatur bringen.
- Die Produkte innerhalb von 6 Stunden verarbeiten, um das Risiko zu vermeiden oder sie auf geeignete Art und Weise zu zerstören.
- Das Personal so schulen, dass die Wartezeit verkürzt wird.