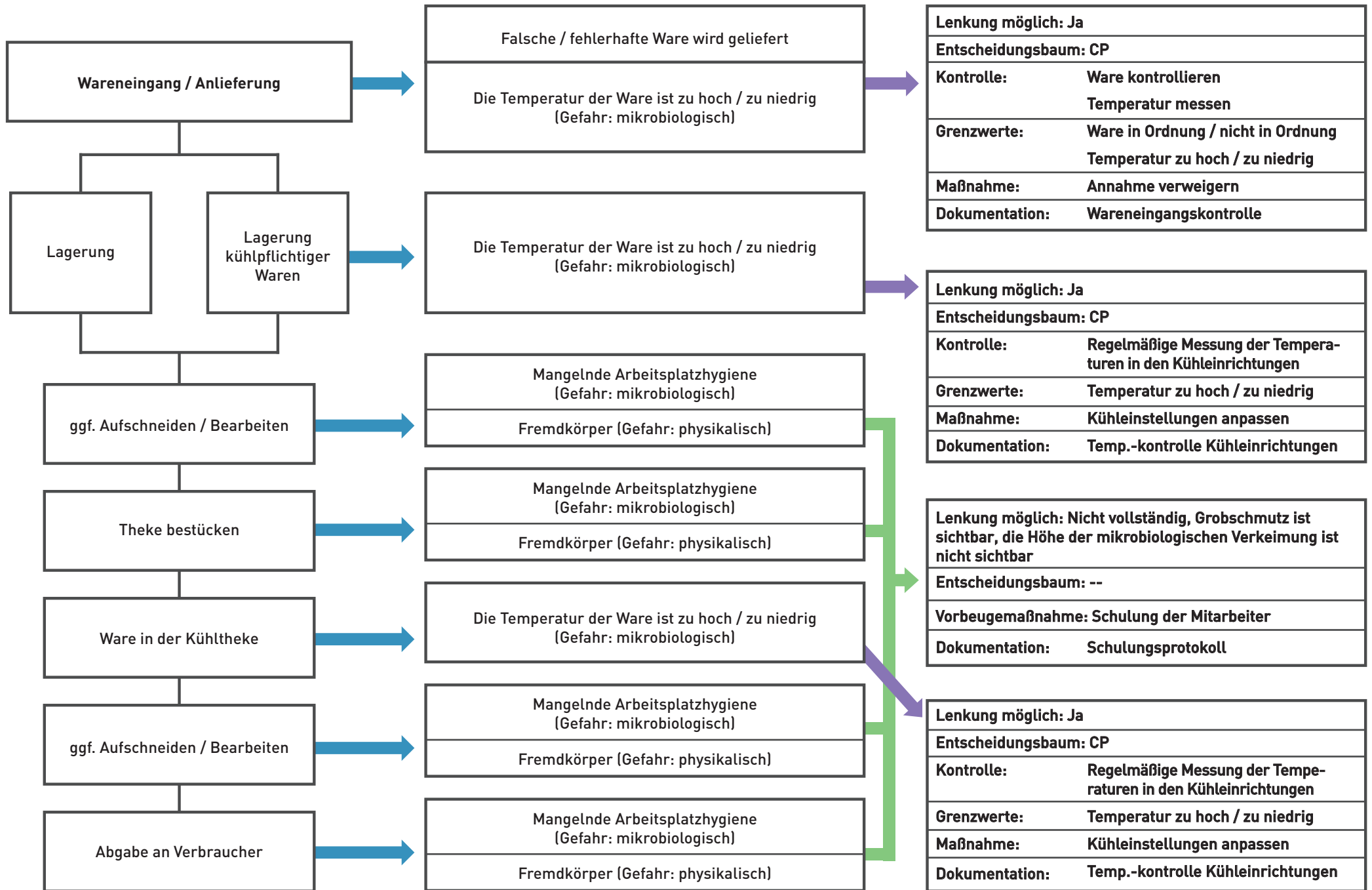


Beispiel Käsetheke

Beispiele für mögliche Gefahren

Beispiele für mögliche Einteilung



Wareneingang / Anlieferung

Lagerung

Lagerung kühlpflichtiger Waren

ggf. Aufschneiden / Bearbeiten

Theke bestücken

Ware in der Kühltheke

ggf. Aufschneiden / Bearbeiten

Abgabe an Verbraucher

Falsche / fehlerhafte Ware wird geliefert

Die Temperatur der Ware ist zu hoch / zu niedrig
(Gefahr: mikrobiologisch)

Die Temperatur der Ware ist zu hoch / zu niedrig
(Gefahr: mikrobiologisch)

Mangelnde Arbeitsplatzhygiene
(Gefahr: mikrobiologisch)

Fremdkörper (Gefahr: physikalisch)

Mangelnde Arbeitsplatzhygiene
(Gefahr: mikrobiologisch)

Fremdkörper (Gefahr: physikalisch)

Die Temperatur der Ware ist zu hoch / zu niedrig
(Gefahr: mikrobiologisch)

Mangelnde Arbeitsplatzhygiene
(Gefahr: mikrobiologisch)

Fremdkörper (Gefahr: physikalisch)

Mangelnde Arbeitsplatzhygiene
(Gefahr: mikrobiologisch)

Fremdkörper (Gefahr: physikalisch)

Lenkung möglich: Ja	
Entscheidungsbaum: CP	
Kontrolle:	Ware kontrollieren Temperatur messen
Grenzwerte:	Ware in Ordnung / nicht in Ordnung Temperatur zu hoch / zu niedrig
Maßnahme:	Annahme verweigern
Dokumentation:	Wareneingangskontrolle

Lenkung möglich: Ja	
Entscheidungsbaum: CP	
Kontrolle:	Regelmäßige Messung der Temperaturen in den Kühleinrichtungen
Grenzwerte:	Temperatur zu hoch / zu niedrig
Maßnahme:	Kühleinstellungen anpassen
Dokumentation:	Temp.-kontrolle Kühleinrichtungen

Lenkung möglich: Nicht vollständig, Grobschmutz ist sichtbar, die Höhe der mikrobiologischen Verkeimung ist nicht sichtbar	
Entscheidungsbaum: --	
Vorbeugemaßnahme: Schulung der Mitarbeiter	
Dokumentation:	Schulungsprotokoll

Lenkung möglich: Ja	
Entscheidungsbaum: CP	
Kontrolle:	Regelmäßige Messung der Temperaturen in den Kühleinrichtungen
Grenzwerte:	Temperatur zu hoch / zu niedrig
Maßnahme:	Kühleinstellungen anpassen
Dokumentation:	Temp.-kontrolle Kühleinrichtungen