

# KKP - Lagertemperatur von gekühlten oder tiefgekühlten Produkten



Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode	Häufigkeit
X M: zu hohe Temperatur	Gekühlte Lagerung: Festgesetzte Höchsttemperatur in den Quickstartblättern bezüglich von Temperaturen Eine unvermeidliche kurzweilige Schwankung	Kontrolle der Temperaturen der Kühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Einstellung ändern.	Jeden Tag
	Tiefgekühlte Lagerung: max. -18°C. Eine kurzzeitige Schwankung nach oben bis zu -15°C ist in den Auslage des Geschäftes erlaubt.	Temperaturkontrolle der Tiefkühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Einstellung ändern.	

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

## ABHILFEMASSNAHMEN UND KORREKTURAKTIONEN



Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten.



Die betroffenen Produkte kennzeichnen und isolieren.



Die (tiefgekühlten) Produkte zubereiten, bevor eine Frist von 24 Stunden verstrichen ist oder umgehend die aufgetauten Produkte entsorgen.



Produkte, die noch nicht enttaut sind, in eine Anlage übertragen, die korrekt funktioniert.



**Die Kühlkammer oder den Tiefkühlschrank im Falle einer Panne reparieren.**