

2.5 Validierung vor dem ersten Teller

Bearbeitbare Fassung des Arbeitsmaterials aus dem Buch: Fragen in ihrer Reihenfolge, Grund jeder Frage, Hinweis auf Verlangtes und Methode. Die Vorlage ersetzt keine Methode; jedes Haus bringt seine Antworten in sein eigenes Format.

Praktische Anwendung: die Maßnahmen des Plans in sieben Schritten validieren

- 1. Die Zahlen auflisten.** Jede Temperatur, jede Zeit, jede Lagerdauer Ihres Plans, in einer Spalte.
- 2. Die Herkunft daneben schreiben.** Empfehlung einer Behörde, Leitlinie, Hersteller, Kurs, Gewohnheit. Ehrlich.
- 3. Die Abweichungen markieren.** Jede Zahl unter 70 °C im Kern und jede Lagerdauer über wenige Tage braucht einen eigenen Beleg.
- 4. Die Zielgröße bestimmen.** Welche Haltezeit im Kern, welche Frist, nach welcher Quelle?
- 5. Den Versuch im ungünstigsten Fall machen.** Dickstes Stück, volle Charge, Ware aus dem Kühlraum, Fühler im Kern.
- 6. Ändern, was nicht genügt.** Temperatur, Zeit, Chargengröße, Lagerdauer. Danach den Versuch wiederholen.
- 7. Die Bedingungen festhalten.** Zu jedem Beleg: Für welches Produkt, welche Chargengröße, welche Stückmaße, welche Ausgangstemperatur, welches Gerät, welche Abkühlung und Lagerdauer gilt er?

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Kennen wir zu jeder Zahl unseres Plans die Quelle?		
Messen wir im Kern und nicht nur am Gerät?		
Haben wir für jedes Garen unter 70 °C eine Haltezeit mit Quelle?		
Ist die Lagerdauer selbst hergestellter Speisen im Beutel begründet?		
Wurde der Versuch bei voller Charge gemacht?		
Sind auch die operativen Programme validiert?		
Steht bei jedem Beleg, unter welchen Bedingungen er gilt?		
Wird bei einer Änderung von Menge, Stück oder Gerät neu validiert?		

Häufige Fehler

Überwachung für Validierung halten. Protokolle zeigen Befolgung, keine Wirkung.

Zahlen aus dem Rezept übernehmen. Sie wurden für den Geschmack erprobt.

Das Wasserbad messen statt den Kern. Die Sicherheit entscheidet sich im dicksten Stück.

Die Frist eines fremden Produkts entlehnen. Ohne dessen Verfahren gilt sie nicht.

Dem Programm des Geräts vertrauen. Es kennt Ihre Charge nicht.

Die Menge erhöhen, ohne neu zu prüfen. Vierzig Beutel sind ein anderes Verfahren als zwölf.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Kerntemperaturfühler mit Aufzeichnung und Dichtband	320 €	einmalig
Versuche für elf Produkte, zwei Personen	30 Stunden	einmalig
Laboruntersuchung am Ende der Lagerdauer, drei Produkte	540 €	einmalig
Verworfenen Ware durch kürzere Lagerdauer	1.400 €	jährlich
Neue Versuche bei Änderungen	6 Stunden	jährlich