

Anhang D — Die Schleuse für Änderungen

Vier Fragen, die eine Änderung beantwortet, bevor sie den Teller erreicht

Ein Hotel ändert sein Essen weit öfter als eine Fabrik, und die meisten Änderungen sehen nicht wie Entscheidungen über Lebensmittelsicherheit aus: eine neue Karte, ein neuer Lieferant, ein Brunch, ein Umbau, eine neue Küchenleitung, ein Vertrag mit einem neuen Kunden. Die Schleuse ist die Stelle, durch die jede von ihnen geht, bevor sie wirkt. Sie ist kein Ausschuss. In den meisten Häusern ist sie eine Seite, ausgefüllt von dem, der die Änderung vorschlägt, und gelesen vom Leiter des Teams.

Was durch die Schleuse geht

Tabelle D.1 — Die Auslöser, auf einer halben Seite

Änderung	Warum sie die Lebensmittelsicherheit betrifft
Ein neues Gericht oder eine neue Karte	neue Zutaten, Abläufe, Gefahren, Allergene
Eine neue Zutat oder ein Ersatzartikel	andere Zusammensetzung, Herkunft und Haltbarkeit
Ein neuer Lieferant	Rohstoffe ohne Vereinbarung und ohne Bewertung
Ein neues Gerät oder ein Umbau	neue Wege, Kapazitäten, Temperaturen, Reinigung
Ein neues Verfahren	eine Maßnahme, die vor dem ersten Teller validiert sein muss
Ein neuer Ort oder ein neues Format der Ausgabe	neue Standzeiten, Mengen, Wege und Gäste
Ein Wechsel beim Personal	Wissen und Gewohnheiten gehen mit dem Menschen
Eine neue Vorschrift, Empfehlung oder Warnung	neue Pflichten für bestehende Abläufe

Die Seite

Tabelle D.2 — Die Schleuse auf einer Seite

Frage	Was die Antwort enthalten muss
1. Zweck und Folgen: Was ändert sich, und was kann daraus entstehen?	die Änderung in einem Absatz, ihr Datum, neue oder veränderte Gefahren, neue Gäste
2. Stimmigkeit: Was im System berührt sie?	Fließdiagramme, Programme, Analyse, Plan, Lieferanten, Allergenblätter, Anwendungsbereich, beim Namen genannt
3. Mittel: Ist vorhanden, was sie braucht?	Geräte, Kühlkapazität, Menschen, Schulung, und wer die Kosten bewilligt hat
4. Verantwortung: Wer trägt sie, wenn sie läuft?	der Name für jedes neue Element, und wem es gesagt wurde

Drei Regeln lassen die Schleuse arbeiten. Die erste ist die Stufe: Eine kleine Änderung zeichnet der Leiter des Teams allein, eine mittlere geht an das Team, eine große an die Leitung, und das Haus legt mit eigenen Beispielen fest, was klein, mittel und groß ist. Die zweite ist der Termin: Die Rezepte einer neuen Karte liegen dem Team vor dem Druck vor und nicht nach der ersten Woche. Die dritte ist der Ausgang: Am Tag der Einführung werden die alten Allergenblätter und Rezepte an jedem Ort eingesammelt. Änderungen, die niemand als Änderung erkennt, findet die Schleuse nicht. Sie findet die Begehung aus Anhang I.

Was verlangt ist: Änderungen am System, auch beim Personal, werden geplant, unter Beachtung ihres Zwecks und ihrer Folgen, der Stimmigkeit des Systems, der Mittel und der Verantwortlichkeiten; das Team erfährt rechtzeitig, was die Lebensmittelsicherheit berührt. Was Methode ist: die Liste der Auslöser, die Seite und die drei Regeln.

