

Anhang F — Die Entscheidung bei einer Abweichung

Was mit einer Speise geschieht, die eine Vorgabe verfehlt hat, im Voraus entschieden

Jeder Plan nennt Grenzwerte und Kriterien. Wenige sagen, was geschieht, wenn einer verfehlt wird, wer es entscheidet und auf welcher Grundlage. Dieser Anhang fügt jeder Zeile des Plans diese Angaben hinzu, damit der Mensch, der um elf Uhr nachts Dienst hat, eine Regel anwendet und niemanden anrufen muss. Geschrieben wird sie am Nachmittag, in Ruhe, vom Team mit der Küchenleitung, und geprüft an den Abweichungen, die das Haus tatsächlich aufgezeichnet hat.

Vier Schritte, in fester Reihenfolge

Tabelle F.1 — Erkennen, sperren, entscheiden, lernen

Schritt	Was er bedeutet	Was das Haus dafür braucht
Erkennen	Jemand bemerkt, dass eine Vorgabe verfehlt ist oder dass die Vorgeschichte einer Speise unbekannt ist.	eine Uhrzeit auf jeder vorbereiteten Speise; ein Thermometer an jedem Ort der Ausgabe
Sperren	Die Speise wird dem Zugriff entzogen, bis entschieden ist. Wer sperrt, entscheidet noch nichts.	rote Etiketten und ein eigenes Fach in jedem Kühlschrank
Entscheiden	Eine befugte Person gibt frei, verwendet anders oder verwirft, nach einer geschriebenen Regel.	für jede Schicht einen Namen, auch für die Nacht; die Befugnis schriftlich
Lernen	Der Eintrag wird gelesen, die Ursache gesucht und behoben.	ein Blatt, das die Küche liest; eine monatliche Durchsicht

Die Spalte der Entscheidung

Tabelle F.2 — Die Spalte, mit fünf Beispielzeilen

Abweichung	Art	Befugt	Beleg für eine Freigabe	Ohne Beleg
Vorbereitete Speise ungekühlt gefunden	oPRP	Diensthabender, auch nachts	Uhrzeit der Herstellung und Temperatur innerhalb der Regel des Hauses	verwerfen
Abkühlen nicht in der Zeit	oPRP	Souschef im Dienst	Aufzeichnung des Geräts innerhalb der validierten Frist	gesperrt; Nacharbeit nur nach einem validierten Verfahren, sonst verwerfen
Heißhalten unter dem Wert	oPRP	Koch am Posten	Dauer unter dem Wert innerhalb der Regel des Hauses	gesperrt; Nacharbeit nur nach einem validierten Verfahren, sonst verwerfen
Kühlware zu warm geliefert	oPRP	Annahme	Aufzeichnung des Transports mit kurzer Überschreitung	zurückweisen
Kerntemperatur oder Zeit beim Garen im Beutel nicht erreicht	CCP	jeder Koch; keine Freigabe	entfällt: Was einen kritischen Grenzwert verfehlt, wird so nicht freigegeben.	gesperrt; erneute Behandlung nur nach einem für Erzeugnis und Gefahren validierten Verfahren, nicht durch bloßes Zurücksetzen der Zeit, sonst verwerfen

Drei Regeln gelten beim Schreiben. Für kritische Lenkungspunkte ist die Spalte kurz, weil die Norm nur eine Antwort zulässt: Was von einem verfehlten Grenzwert betroffen ist, gilt als möglicherweise nicht sicher und wird so nicht freigegeben. Es kann nach einer Bewertung erneut behandelt, anders verwendet oder vernichtet werden,

und eine erneute Behandlung braucht Bedingungen, die für dieses Erzeugnis validiert sind. Für operative Präventivprogramme muss die Spalte einen Beleg nennen, der nicht die Überwachung ist, die versagt hat: eine Uhrzeit, eine Messung, ein Etikett, eine Aufzeichnung des Transports. Und wer entscheidet, muss ein Mensch sein, der da ist: der Souschef im Dienst oder der Nachtportier, nicht der Küchenchef zu Hause.

Wo die Vorgeschichte einer Speise unbekannt ist, gibt es keinen Beleg, und die Regel lautet: sperren und, wenn die Sicherheit nicht belegbar ist, verwerfen. Erhitzen rettet die Speise nicht, denn hitzestabile Toxine, etwa die Enterotoxine von *Staphylococcus aureus* oder das Cereulid von *Bacillus cereus*, überstehen das Erhitzen in der Küche in der Regel. Was für den Gast nicht sicher ist, ist es auch für das Personalesen nicht, und was gesperrt wurde, wird nicht gespendet.

Was verlangt ist: Befugte Personen bewerten die Überwachung und leiten Korrekturen und Korrekturmaßnahmen ein; möglicherweise nicht sichere Erzeugnisse werden gelenkt und nur unter den Bedingungen der Norm freigegeben; Abweichungen und der Umgang mit ihnen werden aufgezeichnet. Was Methode ist: die vier Schritte, die Spalte und die drei Regeln. Die Einordnung und die Kriterien der Tabelle F.2 sind Beispiele; jedes Haus legt seine eigenen fest und validiert sie.

buecher.effedore.com · Edizioni Effedore · frei zugänglich, ohne Registrierung