

Anhang G — Drei Karten für den Notfall

Die Entscheidungen, die ein Notfall erzwingt, vorher getroffen

Eine Notfalkarte ist ein Blatt für eine Art von Notfall, aufbewahrt dort, wo der Mensch im Dienst sein wird, wenn er eintritt. Sie beschreibt den Notfall nicht. Sie sagt, was mit den Lebensmitteln zu tun ist, in welcher Reihenfolge, und was zu entscheiden ist, wenn er vorüber ist. Drei Karten decken das meiste ab: der Ausfall des Stroms, die Anordnung, das Wasser abzukochen, und die Mitteilung eines Rückrufs.

Tabelle G.1 — Stromausfall

Karte 1: Stromausfall	Was zu tun ist	Wer
Sofort	mit der Technik klären, welche Kreise betroffen sind und was das Aggregat versorgt	Küche im Dienst
Erste Viertelstunde	Kühlräume und Tiefkühlzelle schließen; Uhrzeit des Ausfalls und Temperaturen notieren	Küche im Dienst
Erste halbe Stunde	entscheiden, ob die Ausgabe mit dem weitergeht, was fertig ist; nicht mehr kochen, wenn Abluft und Heißhalten fehlen	Küche, mit der Leitung im Dienst
Laufend	das Thermometer mit Batterie und Höchstwert ablesen, ohne die Tür öfter zu öffnen als nötig	benannte Person
Wenn der Strom zurück ist	die Regel des Hauses auf jede Warengruppe anwenden, bevor etwas verwendet wird: behalten, nur nach einem validierten Verfahren weiterverarbeiten, verwerfen	befugte Person, auch um halb sechs am Morgen
Binnen einer Woche	festhalten, was geschah, was verworfen wurde und was der Karte fehlte	Leiter des Teams

Tabelle G.2 — Wasser

Karte 2: Abkochanordnung	Was zu tun ist	Wer
Bei der Mitteilung	kein Leitungswasser für Speisen, Getränke, Eis und das Waschen von Rohkost, bis Entwarnung kommt	Küche und Bar
Erste Viertelstunde	Eismaschinen und Zapfanlagen abschalten; Eis seit dem letzten sicheren Zeitpunkt sperren	Bar und Küche
Erste halbe Stunde	abgekochtes oder abgefülltes Wasser bereitstellen; die Karte auf das beschränken, was ohne Leitungswasser auskommt	Küche im Dienst
Vor dem Neustart	Geräte am Wasser spülen und reinigen; Eis verwerfen; Entwarnung schriftlich ablegen	Technik und Leiter des Teams

Tabelle G.3 — Rückruf

Karte 3: Rückruf	Was zu tun ist	Wer
Erste Viertelstunde	die Charge bestimmen; allen Bestand suchen, sperren und beschriften	Küche im Dienst
Erste Stunde	zählen; feststellen, in welche Speisen und zu welchen Anlässen die Charge ging	Küche und Leiter des Teams
Erste Stunde	die Leitung unterrichten; über die Mitteilung an Behörde und Gäste entscheiden	Leitung
Binnen 24 Stunden	Mengen, Schritte und Mitteilungen festhalten; die benötigte Zeit auswerten	Leiter des Teams

Jede Karte braucht auf ihrer Rückseite die Regel für die Ware, die den Notfall erlebt hat, geschrieben mit den Zahlen des eigenen Halteversuchs. Eine Karte, die endet, wenn das Licht wieder angeht, überlässt die schwerste Entscheidung dem Frühstück. Und eine Warnung erreicht das Haus nur, wenn die Adresse, an die sie geht, täglich gelesen wird, auch am Wochenende: Die amtlichen Warnungen der drei Länder lassen sich auf zwei Telefonen des Hauses abonnieren.

Was verlangt ist: Verfahren für mögliche Notfälle und Vorfälle, die sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken können, mit Kommunikation, regelmäßiger Erprobung, wo es praktikabel ist, und Überprüfung nach jedem Ereignis; ein erprobtes Verfahren für Rücknahme und Rückruf. Was Methode ist: die Karten, ihre Form und ihr Inhalt, die jedes Haus an sich anpasst.

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