



**F1. Begünstigt das ungeöffnete Lebensmittelprodukt das Wachstum von vegetativen Zellen pathogener Bakterien?**

Schauen Sie sich zum Antworten folgende Tabelle an:  
**W: Wachstum begünstigend** | **NW: Nicht Wachstum begünstigend**

a <sub>w</sub>	pH-Wert				
	< 3,9	3,9 bis < 4,2	4,2-4,6	> 4,6-5,0	< 5,0
< 0,88	NW	NW	NW	NW	NW
0,88-0,90	NW	NW	NW	NW	W
> 0,90-0,92	NW	NW	NW	W	W
> 0,92-0,96	NW	NW	W	W	W
> 0,96	NW	W	W	W	W

JA

NEIN



**F2. Kann der Lebensmittelunternehmer (LMU) nachweisen, dass das ungeöffnete Lebensmittelprodukt nicht das Wachstum von Pathogenen unter vernünftigerweise vorhersehbaren Bedingungen bezüglich der Temperatur während des Vertriebs und der Lagerung begünstigt?**

JA

NEIN



**F3. Verändern sich nach dem Öffnen irgendwelche intrinsische oder extrinsische Faktoren des Lebensmittels, die Einfluss auf das Wachstum haben (pH-Wert, a<sub>w</sub>-Wert (= Wasseraktivität), Atmosphäre usw.) und zu Werten führen, durch die das Wachstum von vegetativen Zellen pathogener Bakterien begünstigt wird?**

NEIN

Lebensmittel muss nach dem Öffnen gekühlt gelagert werden

Lebensmittel muss nach dem Öffnen bei Temperaturbedingungen gelagert werden, die für das ungeöffnete Lebensmittel angegeben sind, sofern aus Qualitätsgründen keine anderen Bedingungen vorgesehen sind



**F4. Könnten vor dem Öffnen der Verpackung vegetative Zellen von pathogenen Bakterien im Lebensmittel enthalten sein?**

NEIN

JA

NEIN

JA



**F5. Kommt es nach dem Öffnen der Verpackung zu irgendwelchen Veränderungen der intrinsischen oder extrinsischen Faktoren beim Lebensmittel (pH-Wert, a<sub>w</sub>-Wert, Atmosphäre usw.), welche die Wachstumsrate von vegetativen Zellen pathogener Bakterien im Vergleich zur ungeöffneten Verpackung erhöhen?**

JA

Verzehrdatum nach dem Öffnen bleibt dasselbe wie das ursprünglich angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verfallsdatum, sofern aus Qualitätsgründen keine kürzere sekundäre Haltbarkeitsdauer vorgesehen ist

Lebensmittel muss nach dem Öffnen gekühlt gelagert werden

Verzehrzeitraum nach Öffnen kürzer als das ursprünglich angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum\* oder Verfallsdatum

\* Bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum sollten die Bedingungen für die Lagertemperatur nach dem Öffnen berücksichtigt werden (z. B., „Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern“)