

Modul

Ambulanter und temporärer Verkauf





Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	5
1.1	Champ d'application	5
1.2	Comment faut-il appliquer ce module ?	5
2.	Bonnes pratiques d'hygiène	6
3.	Organigrammes de processus	9
4.	Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)	10

1. Einleitung


Dieses Modul stellt eine Ergänzung zum praktischen Handbuch zur Eigenkontrolle für den B2C Sektor dar. Anbieter, die in den Anwendungsbereich von diesem Modul fallen und von Lockerungen in Sachen HACCP profitieren möchten, sind verpflichtet, neben dem praktischen Handbuch ebenfalls dieses Modul anzuwenden.

1.1 Anwendungsbereich


Dieses Modul kommt zur Anwendung für Anbieter, die ein Wandergewerbe oder ein zeitweiliges Gewerbe im B2C Sektor betreiben. D.h. Anbieter, die in einem ambulanten Raum oder zeitweiliger Art (z.B. Stand, Autoverkauf, Kirmesbude...) dem Endverbraucher Lebensmittel, die irgendwo anders hergestellt wurden, zum Verkauf anbieten.

Im ambulanten oder zeitweiligen Raum können die Lebensmittel noch einer einfachen Behandlung unterzogen worden sein (wie eine Zubereitung, eine Verpackung oder eine Aufbewahrungsbehandlung), die ausschließlich an einem festen Ort beim Anbieter durchgeführt werden kann (wie bspw. das Zubereiten, Verpacken oder eine Haltbarmachung), und vor Ort verzehrt werden oder nicht (z.B. Käse oder Fleischerzeugnisse schneiden, Hamburger zusammenstellen oder braten, ...).

1.2 Wie ist dieses Modul anzuwenden?

- ⇒ Wenden Sie die gute Hygienepraxis (GHP) korrekt auf die in diesem Modul beschriebene Weise an;
-  ⇒ Wählen Sie die sinnvollen Prozessdiagramme so aus, dass alle Ihre Produktionsprozesse korrekt dargestellt werden. Es ist möglich, dass ein Diagramm dem Produktionsprozess in Ihrem Betrieb nicht hundertprozentig entspricht. In diesem Fall müssen Sie das Diagramm (durch Hinzufügen oder Auslassen von Schritten) anpassen. Die Abänderungen gut aufbewahren (entweder in elektronischer Form oder auf Papier);
- ⇒ Die in diesem Modul genannten Gefahren, kritischen Punkte (CCP und AP), die kritischen Grenzwerte und die relevanten Korrekturhandlungen genauso übernehmen, wie sie hier aufgeführt sind. Es ist hier ebenfalls möglich, dass eine gewisse Gefahr für einen spezifischen Produktionsablauf nicht zur Anwendung kommt und dass Sie andere Grenzwerte anwenden wollen oder Korrekturhandlungen abändern wollen. Eine Abweichung von den Werten und vorgeschlagenen Handlungen ist unter der Bedingung erlaubt, dass Ihre Entscheidung ordnungsgemäß begründet wird: Sie sollten alle erforderlichen Unterlagen zur Hand haben (z.B. die Gefahrenanalyse, wissenschaftliche Studien, Angaben aus der Fachliteratur, Laboranalysen, ...).

Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP) zeigen an, wo in den Diagrammen, Verfahrensetappen insbesondere auf die Lebensmittelsicherheit geachtet werden muss. Es handelt sich um Etappen, bei denen die Anwendung der GHP nicht ausreichen. Zusätzliche Überprüfungen sind für jeden AP und CCP aus den Diagrammen erforderlich, um am Ende des Verfahrens zu einem sicheren Endprodukt zu gelangen.

-  ⇒ Kontrollieren Sie (durch Überprüfen, Messen, Wiegen usw.) nach den angegebenen Überwachungsmethoden und in der vorgeschriebenen Häufigkeit, ob die Normen und kritischen Schwellenwerte richtig eingehalten werden.

⇒ Führen Sie die erforderlichen Korrekturhandlungen und -maßnahmen durch, wenn die Normen oder Schwellenwerte nicht eingehalten werden und zeichnen Sie dies auf, wobei Sie auch die Anomalie/ Abweichung erwähnen. Die Korrekturhandlungen und -maßnahmen müssen entsprechend der festgestellten Abweichung gewählt werden.

Vergessen Sie nicht, die CCP und AP zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, wenn Sie die vorhergehenden Schritte des Prozessdiagramms geändert haben!

Für den Fall, dass Sie nicht von Lockerungen profitieren können, müssen Sie **alle** Kontrollen registrieren und nicht nur die Regelwidrigkeiten.

2. Gute Hygienepraktiken

Gefahren

In der Praxis sieht die Situation vor Ort bei einem ambulanten Händler oft anders aus als die eines nicht ambulanten. Das Risiko einer Kreuzkontamination ist im ambulanten Raum daher aus folgenden Gründen sehr real:

- Da die Tätigkeiten in einem räumlich begrenzten Ort stattfinden, kann das „Nach-vorne-gehen-Verfahren“ nicht eingehalten werden. Sehen Sie eine saubere Zone für Zubereitungen und eine unsaubere Zone für unsauberes Material und Abfälle vor, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu senken;
- Die Witterungsbedingungen können eine Quelle der Verunreinigung darstellen, bspw. wenn ein vorgesehene Abkühlsystem bei Hitzewelle nicht ausreicht oder kein Regenschutz vorgesehen ist. Daher ist eine geeignete Infrastruktur sofort erforderlich!
- Der ambulante Verkauf findet im Allgemeinen draußen statt und macht so eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch Schädlinge möglich. Zelte, Fahrzeuge und Stände für Fliegen, Vögel, (Haus)tiere und andere schädliche Tiere leicht zugänglich. Die Schädlingsbekämpfung sollte daher an die ambulanten Tätigkeiten angepasst sein. In den meisten Fällen reichen Maßnahmen gegen (fliegende) Insekten aus, aber ein Plan gegen Nagetiere und andere Schädlinge muss ausgearbeitet werden;
- Die begrenzte Anzahl an Personal während dem ambulanten Verkauf führt dazu, dass dieselben Personen zubereiten, servieren, verkaufen und reinigen. Die Regeln persönlicher Hygiene müssen daher gut eingehalten werden, um jegliche Verunreinigung zu verhindern.

Zubereitung und Beladen vom Fahrzeug

Die vorbereitenden Tätigkeiten vom ambulanten Verkauf werden oft an einem Stellplatz getätigt. Oft dient dieser Stellplatz ausschließlich als Lagerplatz für Rohstoffe, ergänzende Zubereitungen, Verpackungen, Reinigungs- und falls notwendig Desinfektionsprodukte, ... In den anderen Fällen ist dieser Stellplatz ein Unternehmen des Lebensmittelsektors wie bspw.: ein Metzger, ein Bäcker, ein Fischhändler, ein Horeca-Betrieb, ...

Beim Zubereiten im ambulanten Verkauf müssen folgende vorbeugende Maßnahmen getroffen werden:



- Je nach gewöhnlichem Stellplatz und Umgebung kann es notwendig sein, sich u.a. zu informieren über die Organisation der Abfallentsorgung, zusätzlichen Bestimmungen zur Verhinderung der Verunreinigung von Lebensmitteln, der Wasserzufuhr von Trinkwasser, den Ausrüstungen zur Abwasserentsorgung, ... Rechtzeitig darüber nachdenken;
- Sehe Sie ausreichend saubere und für den Stand/im Fahrzeug geeignete Arbeitskleidung vor;
- Pflegematerial mitnehmen, um Verbände/Heftpflaster auf hygienische Art anbringen zu können und Ihre Wunden wasserdicht abdecken zu können.
- Ausreichend tragbare Eiselemente, Isothermbehälter, Kühlmöbel, Wasserbäder, usw., um alle Produkte bei gesetzlich festgelegter Temperatur zu verkaufen und auf hygienische Art und Weise aufbewahren;
- Ein Thermometer benutzen, mit dem Sie die Temperaturen während des Tages kontrollieren können. Ebenfalls ein Desinfektionsmittel für die zwischenzeitliche Desinfektion des Sondenthermometers vorsehen;
- Falls frittierte Produkte zubereitet werden, muss die Menge an Frittierfett vor der Abfahrt kontrolliert werden. Sie müssen sich darüber vergewissern, dass die Qualität vom Frittier-fett oder -öl noch ausreicht und den gesetzlichen Anforderungen entspricht;
- Sehen Sie ausreichend Verpackungsmaterial und Objekte vor, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten können (Teller, Verpackungen, Löffel, Messer...) und achten Sie auf eine hygienische Anordnung im Stand/Fahrzeug;
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ausreichend Putzmaterial (Bürste, Eimer, Schwamm...) im Stand/Fahrzeug vorsehen;
- Organisieren Sie Ihre ambulante Tätigkeit so, dass nicht noch mehr verderbliche Lebensmittel als die Menge, die korrekt gelagert und verkauft werden kann, mitgenommen werden;
- Sichtkontrolle durchführen, was die Frische angeht und die Haltbarkeitsdauer vor dem Beladen kontrollieren.

Ambulanter Verkauf

Darauf achten, dass Lebensmittel auf hygienische Art und Weise zubereitet und zum Verkauf angeboten werden. Die Einrichtung und Ausrüstung des Standes/Fahrzeugs (Böden, Heizelemente...) darf keine Verunreinigungsquelle darstellen.

- Im Bereich des Möglichen einen Standort für den Stand finden, wo keine Verunreinigung (Staub, usw.) auftreten kann und wo die Temperatur korrekt beherrscht werden kann;
- Im Stand/Fahrzeug muss man sich die Hände mit laufendem Wasser waschen können. Ein Kanister mit einem Wasserhahn kann ausreichen, falls hygienisch verwendet. Flüssigseife und ein System zum hygienischen Händetrocknen (Papierrollen) muss auch verfügbar sein;
- Das Wasser im Stand/Fahrzeug muss Trinkwasserqualität besitzen. Bei Zwischenlagerung von Wasser in einen Reservoir, folgende Regeln anwenden:
 - Idealerweise sind der Eingang und Ausgang des Reservoirs auf verschiedener Höhe (Eingang oben und Ausgang unten) und das Wasser wird durch einen Abfluss entsorgt. So stagniert das Wasser nicht;
 - Die Innenwände des Reservoirs sind aus lebensmittelechtem Material;
 - Die Wassermenge im Reservoir und die Leitungen können sich schnell verändern. Vor allem bei hohen Temperaturen steigt die Anzahl Bakterien und die Bildung von Algen schnell an. Daher wird die Wassertemperatur nicht über 25°C angesetzt;
 - Das Wasser aus dem Reservoir muss jedes Jahr erneuert werden (nie auffüllen!) Bei Kanistergebrauch als Reservoir, diesen täglich reinigen und eventuell vor Auffüllen desinfizieren.

Modul ambulanter und temporärer Verkauf

In der Gesetzgebung sind gewisse Anforderungen für mobile Stände und/oder zeitweilige aufgeführt, in denen Lebensmittel aus der Liste vom Anhang IV des KE vom 13. Juli 2014 über die Hygiene von Lebensmitteln zum Verkauf angeboten werden¹ :

- Die Innenwände und das Dach² müssen hart sein;
- Die Innenseite des Fußbodens, der Wände und des Daches² muss aus hartem, glattem, Leck sicherem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen oder damit bezogen sein;
- Die Kundennahen Wände müssen mit einer Abdeckung versehen sein, sodass die Lebensmittel vor dem Anfassen durch den Verbraucher, vor Staub, Tageslicht und äußerlicher Verschmutzung geschützt werden.

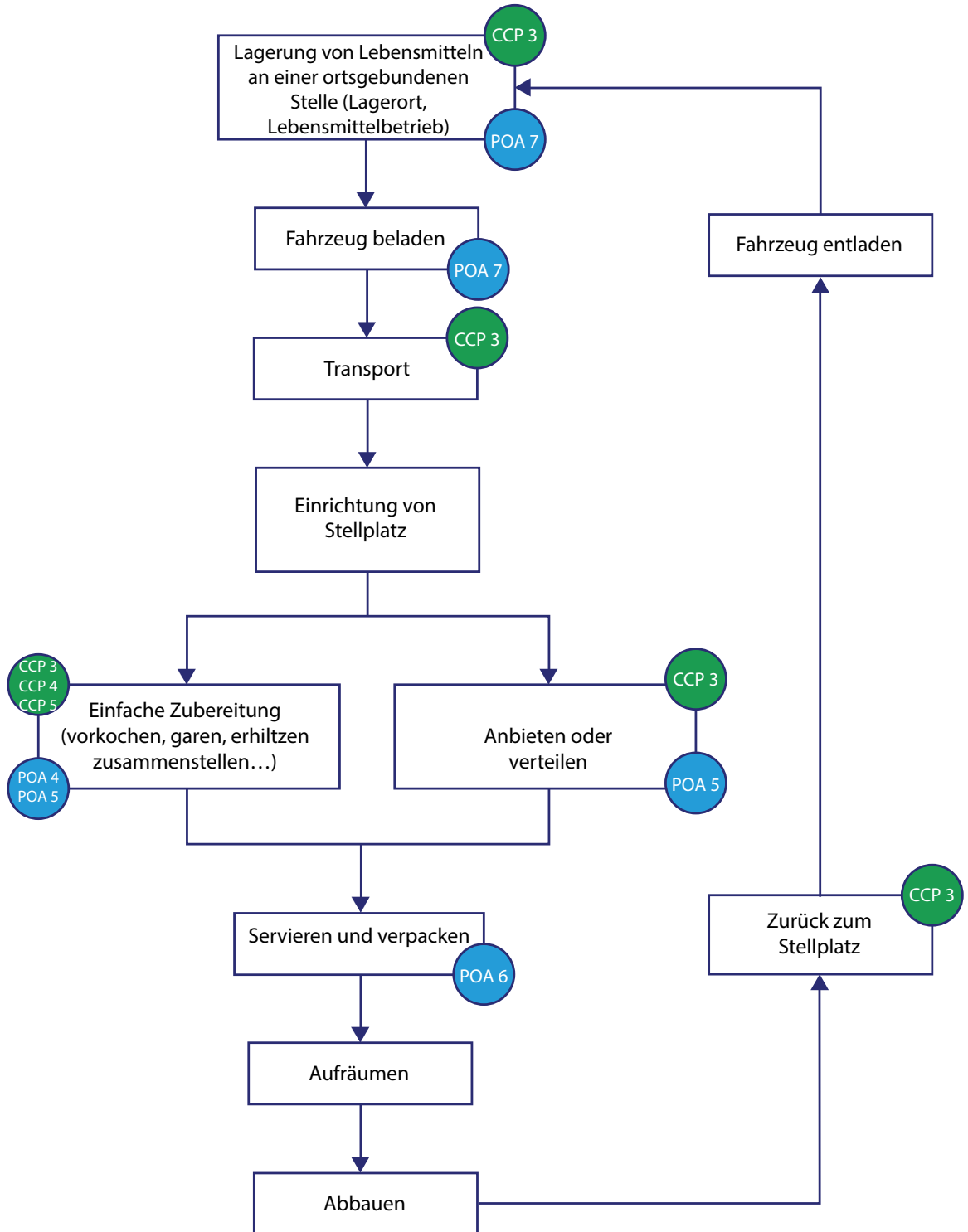
¹ Es handelt es sich um: Gekühltes Frischfleisch von Huftieren, Farmwild und Großwild, Frische gekühlte Schlachtabfälle von Huftieren, Farmwild, frei lebendem Wild, Geflügel und Hasentieren, Gekühltes Frischfleisch von Geflügel, Zuchtlauf-vögeln, Hasentieren und Kleinwild, Fleischerzeugnisse, Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, 6. Fleischextrakte, ausgeschmolzene tierische Fette, Grieben, gesalzenes Blut, gesalzenes Blutplasma und bearbeitete Mägen, Blasen und Därme, Lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere, lebende Meeresschnecken, Lebend aufbewahrte Fischereierzeugnisse, Frische Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, frische Schnecken und frische Froschschenkel, frische essbare Teile von Meeressäugtieren und Wasserreptilien sowie Erzeugnisse von gekochten oder gekühlten Schalen- und Weichtieren, Verarbeitete Fischereierzeugnisse sowie verarbeitete Erzeugnisse von Schnecken, Froschschenkeln, essbaren Teilen von Meeressäugtieren und Wasserreptilien.

² Falls die zeitweilige Infrastruktur an einem überdachten Ort mit Seitenwänden aufgerichtet wurde, sind die Anforderungen für da Dach nicht in Anwendung.



3. Organigramm der Prozesse

Ambulanter verkauf





4. Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)

CCP 3 - Temperatur von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln während dem Lagern, der Essensausgabe und dem Service

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur gekühlter Lebensmittel (Kühlraum, Kühlmöbel)	X M: zu hohe Temperatur	Normen: Festgelegte Höchsttemperatur in Tabelle 1 des praktischen Handbuchs; eine kurzweilige Schwankung nach oben von 3°C ist erlaubt. Kerntemperatur durch den Hersteller und auf dem Etikett vermerkt	Tägliche Kontrolle der Temperaturen der Kühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Temperatureinstellung ändern. Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion der Kühlmöbel (t°, Wasserstand usw.) beim Beginn des Servierens	Ermitteln und Aussondern betroffener Produkte Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten Lagerung: Die Produkte verarbeiten, um das Risiko zu vermeiden oder sie auf geeignete Art und Weise zu zerstören. Verteilung von Mahzeiten und kaltes Servieren: <ul style="list-style-type: none"> • Produkte mit zu hoher Temperatur müssen entfernt werden • bessere Steuerung der Temperatur zum Servieren der Produkte • Produkte mit kürzerem Zeitabstand zum Beginn des Servierens zubereiten Fall einer Panne den Kältetechniker verständigen Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr

CCP 3 - Temperatur von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln während dem Lagern, der Essensausgabe und dem Service (2)

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur tiefgekühlter Lebensmittel (Gefriertruhe)	X M: zu hohe Temperatur	Norm: Höchstst. -18°C Eine kurze Schwankung nach unten bis auf -15°C ist während der lokalen Verteilung und innerhalb von Verkaufsmöbeln im Einzelhandel zulässig	Tägliche Kontrolle der Temperaturen der Tiefkühlkammern und im Falle von nicht konformen Temperaturen, die Temperatureinstellung ändern.	Die betroffenen Produkte isolieren und identifizieren. Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten Aufgetaute Produkte unmittelbar zubereiten oder vernichten, auf jeden Fall innerhalb von 24 Stunden . Auf keinen Fall erneut einfrieren! Bei Maschinendefekt, den Kältetechniker benachrichtigen Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination /x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr

³ Abweichung von verpflichtendem Zeitfenster für aufgetaute Produkte möglich, falls Gefahrenanalyse beweist, dass kein Risiko für den Verbraucher besteht.



CCP 4 – Temperatur heißer Lebensmittel bei der Zubereitung, beim Aufwärmen, bei der Verteilung der Mahlzeiten und beim Servieren

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur von warmen Produkten	X M: zu niedrige Temperatur	<p>Norm in Bezug auf Lebensmittel: minimale Kerntemperatur 60°⁴</p> <p>Backwaren und gewürzte Snacks: Produkt wird vollständig gegart</p> <p>Gefährdete Produkte (bspw. Hamburger, Hühnerfleisch): ausreichend bis ins Innere erhitzen</p>	<p>Tägliche Kontrolle der Temperatur der heißen Produkte</p> <p>Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion des Backofens mindestens jährlich und nach einer technischen Wartung (z. B. über eine Nadel oder die Zeit-/Temperaturprogramme)</p> <p>Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion der Heizelemente (z. B. Büfetts, Wagen zum Warmhalten der Produkte usw.) durch Probenentnahme</p> <p>Temperaturkontrolle im Kern der Produkte während und am Ende des Servierens z. B. bei Büffettheken, durch Probenentnahme</p>	<p>Ermitteln betroffener Produkte</p> <p>Registrieren Sie die Regelwidrigkeiten</p> <p>Erneutes Aufwärmen der Produkte auf eine Temperatur zwischen 55 °C und 60 °C. Diese Produkte dürfen auf keinen Fall aufbewahrt werden.</p> <p>Verkürzen der Wartezeiten zum Servieren oder Verkaufen der heißen Produkte</p> <p>Heiß servieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Heizelemente bei anormalen Kerntemperaturen erneut korrekt einstellen. Produkte, die nicht bis zu 60°C wieder aufgewärmt werden können, müssen so schnell wie möglich serviert werden und danach bis zu 7°C erneut abgekühlt werden. <p>Bei Defekt von Heizelementen, einen Techniker benachrichtigen</p> <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr

⁴ Eine Ausnahmeregelung sieht vor, dass Blutwurst und Brathähnchen am Spieß maximal 2 Stunden nach der Produktion bei Raumtemperatur angeboten werden dürfen. Anschließend müssen sie so schnell wie möglich gekühlt werden (< 7 °C).



CCP 5 - Temperatur und Qualität von Fett oder Frittierfett

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Temperatur und Qualität von Fett oder Frittierfett	+ C: zu hohe Temperatur + C: zeitlicher Abstand zu lange zwischen Öl-/oder Fettwechsel	Temperatur von Frittierfett/-öl: gesetzliche festgelegte Höchsttemperatur 180°C, empfohlene Höchsttemperatur 175°C Einhalten der vorgesehenen Häufigkeit zum Erneuern des Frittierfetts bzw. Frittieröls	Regelmäßig die Temperatur von Frittierfett/-öl messen. Kontrolle der Temperatur von Frittierfett/-öl bei jeder Verwendung, falls die Fritteuse nicht täglich gebraucht wird Befolgen der vorgesehenen Häufigkeit zum Erneuern des Frittierfetts bzw. Frittieröls	Wenn die Fritteuse nicht defekt ist: • Die Temperatur einstellen und falls verfügbar Öl/Fett mit einem Schnelltest testen. Falls der Anteil an polaren Bestandteilen zu hoch ist (GPF (Gesamtpolarfraktion) > 25%), muss das Öl/Fett ausgetauscht werden. • Fett/Öl austauschen • Produkte, die in schlechtem Fett/Öl gegart wurden Bei Defekten an der Fritteuse: einen Techniker verständigen. Nach der Reparatur muss die Fritteuse zuerst gereinigt werden, bevor sie erneut verwendet wird. Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 4 – Aufwärmen oder regenerieren der Produkte				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Zeiten und Temperatur beim Aufwärmen oder der Regenerierung der Produkte	x M: zu langsames Aufwärmen X M: zu niedrige Temperatur	Aufwärmen auf mindestens 60 °C für höchstens 1 Stunde	Stichprobenartige Kontrolle der erforderlichen Zeit zur ausreichenden Aufwärmung der Produkte, besonders bei risikobehafteten Produkten oder schwierig aufzuwärmenden Produkten	Erhöhen der Temperatur des zum Aufwärmen verwendeten Geräts, Verlängern der Aufwärmzeit oder Verringern der Mengen Falls am zum Aufwärmen verwendeten Gerät ein Defekt auftritt: einen Techniker verständigen Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Anwendung geeigneter Produktionsmethoden.

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 5 - Verunreinigung von Rohstoffen durch Allergene während der Lagerung oder der Herstellung				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Kontaminierung von Rohstoffen durch Allergene bei der Lagerung oder der Produktion	+ C: Kreuzkontamination durch Allergene	Abwesenheit von Allergenen, die keine Zutaten sind	Ständige Aufmerksamkeit für eine mögliche Kreuzkontamination von Allergenen während der Lagerung oder der Herstellung	<p>Falls eine Kreuzkontamination nicht verhindert werden kann, die möglicherweise verunreinigten Produkte kennzeichnen und den Verbraucher zu diesem Thema informieren.</p> <p>Die Kreuzkontamination verhindern:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Verfahren bezüglich der Reinigung von Arbeitsmaterial überarbeiten • Die Produktionsetappen erneut durchgehen, damit eine Verunreinigung durch die verbleibenden Allergene verhindert wird • ... <p>Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Arbeitsanweisungen (Wichtigkeit, Reihenfolge der Produkte usw.) und das Reinigungsverfahren</p>

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 6 – Verpackung und Etikettierung von Produkten (aus eigener Erzeugung), die zum Verkauf bestimmt sind				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Verpackung und Etikettierung von vorverpackten Produkten (aus eigener Erzeugung), die zum Verkauf bestimmt sind	x M: Datum oder Aufbewahrungsbedingungen fehlen / Datum oder Aufbewahrungsbedingungen sind falsch ectes + CPM: beschädigte Verpackung + C: Verschmutzung durch das Verpackungsmaterial + C: Allergene nicht auf dem Etikett nicht angegeben	Angaben korrekt Verpackung intakt, angepasst und in gutem Zustand Verpackung ausreichend dicht verschlossen	Ständige Aufmerksamkeit auf die Etikettierung Bei Bedarf Untersuchungen über die Haltbarkeitsdauer anstellen Visuelle Kontrolle der Produkte beim Verkauf Kontrolle des Verpackungsmaterials bei dessen Empfang	Produkte mit beschädigter Verpackung mit dem Abfall entsorgen Produkte mit falscher Etikettierung entfernen und neu etikettieren Die Ursache für das Problem untersuchen und vermeiden, dass es sich wiederholt: <ul style="list-style-type: none"> • Funktionsfähigkeit der verwendeten Geräte kontrollieren • andere Verpackungsmaterialien verwenden Schulung des Personals

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



AP 7 - Aufbewahrungsdauer von verderblichen Produkten während der Lagerung und dem Verkauf				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Methode und Häufigkeit der Überwachung	Korrekturmaßnahmen und Korrekturhandlungen
Überschreitung der Haltbarkeitsdauer von verderblichen Produkten	x M: Überschreitung der Haltbarkeitsdauer	Produkte, die ihr Verbrauchsdatum nicht überschritten haben	Tägliche Kontrolle von Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum der Produkte	Produkte, deren Verbrauchsdatum abgelaufen ist, zusammen mit dem Abfall entsorgen Ergänzende Schulung des Personals in Bezug auf die Überwachungsmaßnahmen

Bedeutung der verwendeten Symbole:

+: Kontamination/x: Multiplikation/C: Chemische Gefahr/P: Physikalische Gefahr/M: Mikrobiologische Gefahr



