

**F1.** Ist das Lebensmittelprodukt gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom **Mindesthaltbarkeitsdatum ausgenommen** oder **fällt es unter andere Unionsvorschriften**, die andere Arten der Datumskennzeichnung vorschreiben?

NEIN

JA

Datumskennzeichnung entsprechend der Gesetzgebung

**F2.** Ist das Lebensmittelprodukt eingefroren?

NEIN

JA

**F3.** Wird das Lebensmittel einer **validierten Behandlung unterzogen**, bei der **alle Sporen** von durch Lebensmittel übertragenen pathogenen Bakterien **abgetötet** werden?

JA

NEIN

**F4.** Wird das Lebensmittelprodukt einer **validierten Behandlung** unterzogen, bei der **alle vegetativen Zellen** von durch Lebensmittel übertragenen pathogenen Bakterien **abgetötet** werden?

NEIN

JA

**F5a.** Besteht die Möglichkeit einer **Rekontamination** des Lebensmittelprodukts **vor dem Verpacken**?

JA

NEIN

**F5b.** Besteht die Möglichkeit einer **Rekontamination** des Lebensmittelprodukts **vor dem Verpacken**?

JA

NEIN

**F6.** Wird das Lebensmittelprodukt einer **validierten Nachbehandlung** unterzogen, bei der **alle vegetativen Zellen** von durch Lebensmittel übertragenen pathogenen Bakterien **abgetötet** werden?

NEIN

JA

**F7.** Wird diese **Nachbehandlung bei verpackten Produkten** durchgeführt oder folgt eine **aseptische Verpackung** oder **Heißabfüllung**?

NEIN

JA

**F8.** Begünstigt das 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 - < 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

NEIN

JA

**F9.** Begünstigt das Lebensmittelprodukt die **Keimung, das Wachstum und die Toxinbildung von Sporen pathogener Bakterien**?

Schauen Sie sich zum Antworten folgende Tabelle an:

**T:** Toxinbildung begünstigend

**NT:** Nicht Toxinbildung begünstigend

a <sub>w</sub>	pH-Wert		
	< 4,6	4,6 - 5,6	> 5,6
< 0,92	NT	NT	NT
0,92 - 0,95	NT	NT	T
> 0,95	NT	T	T

NEIN

JA

**F10.** Ist der **Lebensmittelunternehmer in der Lage nachzuweisen** (schrittweises Vorgehen wie in Abschnitt 3.4 beschrieben), dass das Lebensmittelprodukt **das Wachstum und/oder die Toxinbildung pathogener Bakterien unter vernünftigerweise vorhersehbaren Temperaturbedingungen** während des Vertriebs und der Lagerung nicht unterstützt?

JA

NEIN

Kein Wachstum bzw. keine Toxinbildung von pathogenen Bakterien während der Haltbarkeitsdauer. Das Lebensmittelprodukt kann bei Umgebungstemperatur gelagert werden, sofern nicht aus Qualitätsgründen eine Kühlung erforderlich ist.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Verbrauchsdatum