

**Modul**

# **Verkauf von Non-Food**







## Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	5
1.1	Anwendungsbereich	5
1.2	Wie ist dieses Modul anzuwenden?	5
2.	Gute Hygienepraxis	6
3.	Verfahrensdiagramme	12
4.	Kritische Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP)	13



# 1. Einleitung

Dieses Modul komplementiert das praktische Handbuch zur Eigenkontrolle für die B2C-Sektoren. Ergänzend zum praktischen Handbuch richtet es sich an Anbieter, deren Tätigkeit in den Anwendungsbereich dieses Moduls fällt und die von Lockerungen in Bezug auf die HACCP-Grundlagen profitieren möchten.

## 1.1 Anwendungsbereich

Dieses Modul betrifft Anbieter, die zusätzlich zu Nahrungsmitteln auch Non-Food-Produkte **wie vorverpackte Futtermittel, vorverpackte Pflanzenschutzmittel, vorverpackte Düngemittel und/oder vorverpacktes Saatgut von passpflichtigen Pflanzen sowie Vermehrungsmaterial und zu Tierfutter deklassierte Lebensmittel** im Rahmen einer Nebentätigkeit verkaufen.


- Nur der Verkauf von Pflanzenschutzmitteln, die für den nicht gewerblichen Gebrauch zugelassen sind, fällt in den Anwendungsbereich dieses Moduls. Der Verkauf von Pflanzenschutzmitteln für den gewerblichen Gebrauch gehört nicht zum Anwendungsbereich des generischen Eigenkontrollleitfadens für den B2C-Sektor.
- Der Anwendungsbereich des generischen Eigenkontrollleitfadens für den B2C-Sektor schließt den Verkauf von Pflanzkartoffeln nicht ein.
- Der Verkauf von Futtermitteln fällt nur im Falle des Verkaufs an Privatpersonen in den Anwendungsbereich dieses Moduls. Der Verkauf in loser Form und der Verkauf für den gewerblichen Gebrauch fallen nicht in den Anwendungsbereich des generischen Eigenkontrollleitfadens für den B2C-Sektor.

## 1.2 Wie ist dieses Modul anzuwenden?



- ⇒ Wenden Sie die gute Hygienepaxis (GHP) ordnungsgemäß an, wie in diesem Modul beschrieben.
- ⇒ Wählen Sie die zutreffenden Verfahrensdigramme aus, um so alle Ihre Herstellungsverfahren akkurat wiederzugeben. Es kann sein, dass ein Diagramm nicht zu hundert Prozent mit Ihrem Herstellungsverfahren übereinstimmt. In diesem Fall müssen Sie das Diagramm (durch das Hinzufügen oder Entfernen von Schritten) anpassen. Bewahren Sie die Änderungen gut auf (entweder in elektronischer Form oder in Papierform).
- ⇒ Übernehmen Sie die relevanten Gefahren, kritischen Punkte (CCP und AP), kritischen Schwellenwerte und Abhilfemaßnahmen, wie sie in diesem Modul enthalten sind. Auch hier ist es wiederum möglich, dass eine bestimmte Gefahr nicht auf Ihr spezifisches Herstellungsverfahren zutrifft, dass Sie andere Schwellenwerte anwenden oder die Abhilfemaßnahmen anpassen möchten. Es ist gestattet, von den vorgeschlagenen Werten und Maßnahmen abzuweichen, aber nur unter der Voraussetzung, dass Ihre Entscheidung hinreichend begründet und mit Argumenten untermauert ist: Sorgen Sie dafür, dass Sie alle erforderlichen Unterlagen zur Hand haben (z.B. die Gefahrenanalyse, wissenschaftliche Studien, Angaben aus der Fachliteratur, Laboranalysen...).

In den Diagrammen sind die Herstellungsschritte, im Rahmen derer ein besonderes Augenmerk auf die Nahrungsmittelsicherheit gelegt werden muss, anhand kritischer Kontrollpunkte (CCP) und Aufmerksamkeitspunkte (AP) gekennzeichnet. Es handelt sich um Schritte, bei denen die Anwendung der GHP nicht ausreicht. Für jeden der in den Diagrammen aufgeführten AP und CCP ist eine zusätzliche Kontrolle erforderlich, sodass am Ende des Verfahrens ein sicheres Endprodukt steht:

- ⇒ Kontrollieren (Inspizieren, Messen, Wiegen usw.) Sie gemäß der angegebenen Überwachungsmethode und unter Berücksichtigung der vorgeschriebenen Häufigkeit, ob die Normen und kritischen Schwellenwerte tatsächlich eingehalten werden.
-  ⇒ Treffen Sie die erforderlichen Abhilfe- und Korrekturmaßnahmen, wenn die Normen oder Schwellenwerte nicht eingehalten werden, und registrieren Sie diese zusammen mit der Anomalie/Regelwidrigkeit. Die Abhilfe- und Korrekturmaßnahmen müssen je nach festgestellter Regelwidrigkeit ausgewählt werden.

Vergessen Sie nicht, die CCP und AP zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen, wenn Sie die vorigen Schritte des Verfahrensdiagramms abgeändert haben!

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

## 2. Gute Hygienepaxis

### Allgemeines

- Vermeiden Sie stets **Kreuzkontaminationen** zwischen Pflanzenschutzmitteln, Futtermitteln, Düngemitteln, Saatgut und Lebensmitteln und achten Sie darauf, dass die Verpackung der Produkte nicht beschädigt ist.
- Tragen Sie dafür Sorge, dass alle vorgeschriebenen Angaben auf der Verpackung der Non-Food-Produkte angeführt sind.
- Entsorgen Sie Produkte, deren Verpackung beschädigt ist, umgehend.
- Halten Sie sich immer an die Aufbewahrungshinweise und gegebenenfalls an die vom Hersteller festgelegte Haltbarkeitsdauer.
- Es ist anzuraten, beim Einräumen der Regale das FIFO-Prinzip zu beachten: Produkte, welche in den Regalen stehen geblieben sind, werden vorne platziert und die neuen Produkte werden dahinter eingeräumt.

### Passpflichtige Pflanzen

Durch einen **Pflanzenpass** wird sichergestellt, dass die darin verzeichneten Waren den Pflanzengesundheitsanforderungen gerecht werden und insbesondere dass sie aus einem zugelassenen Unternehmen stammen, das regelmäßig Inspektionen unterzogen wird und in dem im Rahmen dieser Inspektionen keine Anzeichen festgestellt wurden, die auf das Vorkommen von Schädlingen für Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse im Sinne der Verordnung (EU) 2016/2031 schließen lassen.

Pflanzenpässe werden lediglich für die Verbringung innerhalb der EU verwendet. Dies gilt sowohl für Langstrecken- als auch Kurzstreckentransporte. Anders ausgedrückt, dies betrifft nicht nur die Beförderung in andere Mitgliedstaaten, sondern auch Verbringungen innerhalb Belgiens. Pflanzenpässe sind für Waren, die aus der EU ausgeführt werden, mit Ausnahme der Schweiz, nicht gültig.

Der Pflanzenpass kann auch dazu dienen, die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, falls ein Schädling auf passpflichtigen Pflanzen oder auf Pflanzenerzeugnissen nachgewiesen wird:



- Bewahren Sie beim Kauf von Pflanzen stets die Informationen bezüglich der eingehenden auf.
- Tragen Sie dafür Sorge, dass Sie immer in der Lage sind, den Pass, der zusammen mit den Pflanzen geliefert wurde, wiederzufinden, wenn Sie die Pflanzen innerhalb Ihres Unternehmens umräumen oder auf verschiedene Stellen verteilen (für die Rückverfolgbarkeit innerhalb des Unternehmens).

Achten Sie auch auf die folgenden Punkte:

- Tragen Sie dafür Sorge, dass die Pflanzen, die Sie in Empfang nehmen und verkaufen, gesund sind (Sichtprüfung).
- Vermeiden Sie jegliche Kreuzkontamination zwischen passpflichtigen Pflanzen während der Lagerung und des Verkaufs (Desinfizierung der verwendeten Geräte, ausreichender Abstand zwischen den Pflanzen...).
- Werden eventuelle Anzeichen von Schädlingen festgestellt, informieren Sie unmittelbar die LKE (Meldepflicht) ([www.fasnk.be](http://www.fasnk.be) > Berufssektoren > Kontakt > Lokale Kontrolleinheiten (LKE)).

Weitere Informationen zu Pflanzenpässen finden Sie auf der Website der FASNK: [www.fasnk.be](http://www.fasnk.be) > Professionnels (Berufssektoren) > Production végétale (Pflanzenproduktion) > Législation (Gesetzgebung) > Règlement (EU) 2016/2031 (Verordnung (EU) 2016/2031).

Wenn Sie ein Gartencenter betreiben, müssen Sie für den Verkauf von passpflichtigen Pflanzen an Privatpersonen keinen Pflanzenpass ausstellen. Es gibt jedoch eine Ausnahme: Im Falle des Fernabsatzes („Verkauf anhand von Fernabsatzverträgen“, wenn es keinen physischen Kontakt zwischen dem Käufer und dem Verkäufer gibt) muss Privatpersonen, die ihren Kauf beispielsweise über das Internet, über Mailverkehr usw. abwickeln, ein Pflanzenpass ausgehändigt werden. Dann gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder werden nur die Pflanzen, für die der Lieferant des Gartencenters bereits einen Pflanzenpass ausgestellt hat, „anhand von Fernabsatzverträgen“ vertrieben oder das Gartencenter verfügt selbst über eine Zulassung, die es zur Ausstellung solcher Pflanzenpässe berechtigt.

Unternehmen müssen im Besitz einer Zulassung sein, um selbst Pflanzenpässe ausstellen zu können und Pflanzen mit Pflanzenpass an Gewerbebetreibende verkaufen zu dürfen. Unternehmen mit dieser Zulassung fallen jedoch nicht in den Anwendungsbereich dieses Moduls. Ausnahmen von dieser Regel bilden Vertriebsplattformen, auf denen passpflichtige Pflanzen vermarktet werden, und Gartenmärkte, die selbst Pflanzenpässe für den Fernabsatz an Privatpersonen ausstellen: Sie gehören zum Anwendungsbereich dieses Moduls und müssen über eine Zulassung 17.1 für Pflanzengroßhändler, die Pflanzenpässe ausstellen, verfügen.

### Pflanzenschutzmittel

- Ein Händler für Pflanzenschutzmittel für den nicht gewerblichen Gebrauch benötigt zumindest eine Phytolizenz „Vertrieb/Beratung zu Produkten für die nicht berufliche Verwendung“ (NP).
- Sie dürfen einzig und allein vorverpackte **zugelassene Pflanzenschutzmittel** verkaufen. Die Liste der zugelassenen Produkte kann auf der Website Phytoweb eingesehen werden: <https://fytoweb.be/de>.
- Sorgen Sie dafür, dass Sie für den Fall, dass Produkte ihre Zulassung verlieren, über ein System verfügen, mithilfe dessen Sie die Produkte aus dem Verkehr ziehen können.
- Halten Sie sich bei der Entsorgung von Pflanzenschutzmitteln an die Regeln, die für die betreffenden chemischen Substanzen gelten.
- Pflanzenschutzmittel, die mit einem Haltbarkeitsdatum mit einem Hinweis in der Form von „zu verbrauchen bis...“ versehen sind, dürfen bis zum Tag vor Ablauf dieses Haltbarkeitsdatums verkauft werden und werden einen Tag vor Ablauf dieses Datums (nach Ladenschluss) oder am Tag selbst (vor Ladenöffnung) aus den Regalen genommen.

### Düngemittel und Saatgut

- Sie dürfen nur vorverpackte **zugelassene Düngemittel**, die in Anlage I des Königlichen Erlasses mit dem Titel „Arrêté royal du 28 janvier 2013 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture“ oder in der Liste der Ausnahmeregelungen in der Rubrik „Düngemittel“ auf der Website Phytoweb aufgeführt sind, verkaufen: [www.phytoweb.be](http://www.phytoweb.be).
- Sorgen Sie dafür, dass Sie für den Falls, dass Düngemittel ihre Zulassung verlieren, über ein System verfügen, mithilfe dessen Sie die Düngemittel aus dem Verkehr ziehen können.
- Düngemittel und/oder Saatgut, die mit einem Haltbarkeitsdatum mit einem Hinweis in der Form von „zu verbrauchen bis...“ versehen sind, dürfen bis zum Tag vor Ablauf dieses Datums verkauft werden und werden einen Tag vor Ablauf dieses Datums (nach Ladenschluss) oder am Tag selbst (vor Ladenöffnung) aus den Regalen genommen.

### Futtermittel

- Auf den Verpackungen, Etiketten und/oder Dokumenten, die den Futtermitteln beiliegen, sind alle vorgeschriebenen Angaben aufgeführt. Diese Angaben sind unverwischbar, deutlich sichtbar und für die Verbraucher leicht lesbar sowie in der Sprache des jeweiligen Sprachgebiets abgefasst.
- Auf allen **verpackten Futtermitteln** sind die folgenden vorgeschriebenen Angaben angebracht:
  - die Futtermittelart: „Einzelfuttermittel“, „Alleinfuttermittel“ oder „Ergänzungsfuttermittel“ und je nach Fall:
    - bei „Alleinfuttermittel“ kann gegebenenfalls die Bezeichnung „Milchaustausch-Alleinfuttermittel“ verwendet werden;
    - bei „Ergänzungsfuttermittel“ können gegebenenfalls folgende Bezeichnungen verwendet werden: „Mineralfuttermittel“ oder „Milchaustausch-Ergänzungsfuttermittel“;
    - bei anderen Heimtieren als Katzen und Hunden kann der Begriff „Alleinfuttermittel“ oder „Ergänzungsfuttermittel“ ersetzt werden durch „Mischfuttermittel“;
  - Name oder Firma sowie Anschrift des für die Kennzeichnung verantwortlichen Futtermittelunternehmers (und die Zulassungsnummer, falls vorhanden);
  - die Kennnummer der Partie oder des Loses;
  - die Nettomasse, ausgedrückt in Gewicht oder Volumen;
  - die Liste der Zusatzstoffe, vorangestellt dazu die Überschrift „Zusatzstoffe“;
  - der Feuchtegehalt, wenn nötig.
- In dem speziellen Fall von **Mischfuttermitteln** (Mischungen aus mindestens zwei Einzelfuttermitteln, mit Futtermittelzusatzstoffen oder ohne Futtermittelzusatzstoffe, die zur oralen Fütterung in Form eines Alleinfuttermittels oder Ergänzungsfuttermittels bestimmt sind) muss die Kennzeichnung neben den vorerwähnten Angaben für verpackte Futtermittel auch folgende vorgeschriebene Angaben umfassen:
  - die Tierarten oder Tierkategorien, für die das Mischfuttermittel bestimmt ist;
  - die Hinweise für die ordnungsgemäße Verwendung unter Angabe des Zwecks, für den das Futtermittel bestimmt ist;
  - falls der Hersteller nicht die für die Kennzeichnung verantwortliche Person ist: Name oder Firma und Anschrift des Herstellers oder die Zulassungsnummer des Herstellers, falls eine solche Nummer vorhanden ist;







- die Mindesthaltbarkeitsdauer;
- das Verzeichnis der Einzelfuttermittel, aus denen das Mischfuttermittel besteht, unter der Überschrift „Zusammensetzung“. Dieses Verzeichnis kann die Angabe in Gewichtsprozent und gegebenenfalls die obligatorischen Angaben bezüglich der analytischen Bestandteile und, wenn nötig, ihres Gehalts umfassen.
- In dem speziellen Fall von Futtermitteln **für besondere Ernährungszwecke** (Diätfutter) umfasst die Kennzeichnung die Angabe, dass vor Verwendung des Futtermittels oder vor Verlängerung seiner Verwendungsdauer der Rat eines Fütterungsexperten oder Tierarztes eingeholt werden sollte.
- In dem speziellen Fall von **Heimtierfuttermitteln** umfasst die Kennzeichnung eine kostenfreie Telefonnummer oder ein anderes geeignetes Kommunikationsmittel, damit der Käufer neben den vorgeschriebenen Angaben zusätzliche Informationen erhalten kann.
- Es gibt eine **Ausnahme** für die vorgeschriebenen Angaben auf Heimtierfuttermitteln, die in Verpackungen mit mehreren Behältnissen verkauft werden. Die folgenden Angaben sind auf den einzelnen Behältnissen zu machen, sofern das kombinierte Gesamtgewicht der Packung nicht 10 kg überschreitet:
  - die Futtermittelart;
  - die Kennnummer der Partie oder des Loses;
  - die Nettomasse;
  - die Tierart;
  - die Haltbarkeitsdauer.

### Zu Tierfutter deklassierte Lebensmittel

Zu Tierfutter deklassierte Lebensmittel sind Futtermittel, die tierischen Ursprungs sein können oder nicht und die keiner spezifischen Behandlung unterzogen wurden, bevor sie als Futtermittel verwendet werden.

- Verkaufen Sie ausschließlich ehemalige Lebensmittel, die aus Handelsgründen deklassiert wurden und die keiner spezifischen Behandlung unterzogen wurden, um sie als Heimtierfuttermittel verwenden zu können. Verkaufen Sie niemals ehemalige Lebensmittel (tierischen Ursprungs oder nicht), die aufgrund eines Risikos für die Nahrungsmittelsicherheit (z.B. chemische, physikalische oder mikrobiologische Verunreinigung, deutlich erkennbarer Schimmel, ein komischer Geruch, der auf den Verderb hindeutet...) nicht mehr für den Verzehr geeignet sind. Zu Tierfutter deklassierte Lebensmittel weisen somit nie Spuren eines Verderbs auf.
- Deklassierte Lebensmittel sind stets vorverpackt!
- Es wird unterschieden zwischen:
  - deklassierten Produkten **nichttierischen Ursprungs**: z.B. Brot, Kuchen, Backwaren, Teigwaren... Diese Produkte werden nicht als tierische Nebenprodukte angesehen, wenn sie weder Fleisch, Fleischzubereitungen, Fisch, Schalentiere, Muscheln, Milch (Rohmilch oder nicht), Milcherzeugnisse (aus Rohmilch oder nicht), Eier oder Eierzeugnisse (roh oder nicht), Gelatine/ Kollagen oder Honig enthalten noch mit diesen Lebensmitteln in Berührung gekommen sind. Deklassierte Lebensmittel nichttierischen Ursprungs können für alle Tiere bestimmt sein, einschließlich der Tiere, die der Lebensmittelerzeugung dienen.
  - deklassierten Produkten **tierischen Ursprungs**: z.B. Fleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Fisch, Schalentiere, Muscheln, Honig, Milcherzeugnisse, Eierzeugnisse... Diese deklassierten Produkte sind ausschließlich für Heimtiere bestimmt und dürfen unter keinen Umständen wieder in die Nahrungsmittelkette für den menschlichen Verzehr gelangen! Mehr Informationen finden Sie in dem Dokument mit dem Titel „Note explicative sur les possibilités de collecter, transporter et éliminer les anciennes denrées alimentaires selon les dispositions des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011“ (Mitteilung zur Verdeutlichung der Möglichkeiten zum Sammeln, Transportieren und Entsorgen von ehemaligen Lebensmitteln gemäß den Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 1069/2009 und (EU) Nr. 142/2011), welches auf [www.fasnk.be](http://www.fasnk.be) > Professionnels (Berufssektoren) > Production animale (Tierproduktion) > Sous-produits animaux non destinés à la consommation animale (Nicht zur Verfütterung bestimmte tierische Nebenprodukte) > Notes (Mitteilungen) abrufbar ist.
- Führen Sie alle vorgeschriebenen Angaben auf deutlich sichtbare und für den Kunden leicht lesbare Weise an.
  - Tragen Sie dafür Sorge, dass der Kunde für jedes vorverpackt verkaufte und deklassierte Produkt nichttierischen Ursprungs zumindest die folgenden Informationen erhält:
    - die Angabe „Einzelfuttermittel“;
    - der Name des deklassierten Produktes (der Name (der Kategorie) des Rohstoffs für das Futtermittel, z.B.: Brot, Gemüse, Obst...) (\*);
    - das Nettogewicht der Verpackung;
    - das Verbrauchsdatum (\*);
    - der Name des Verantwortlichen und/oder der Name der Firma sowie die Anschrift des Anbieters (\*);

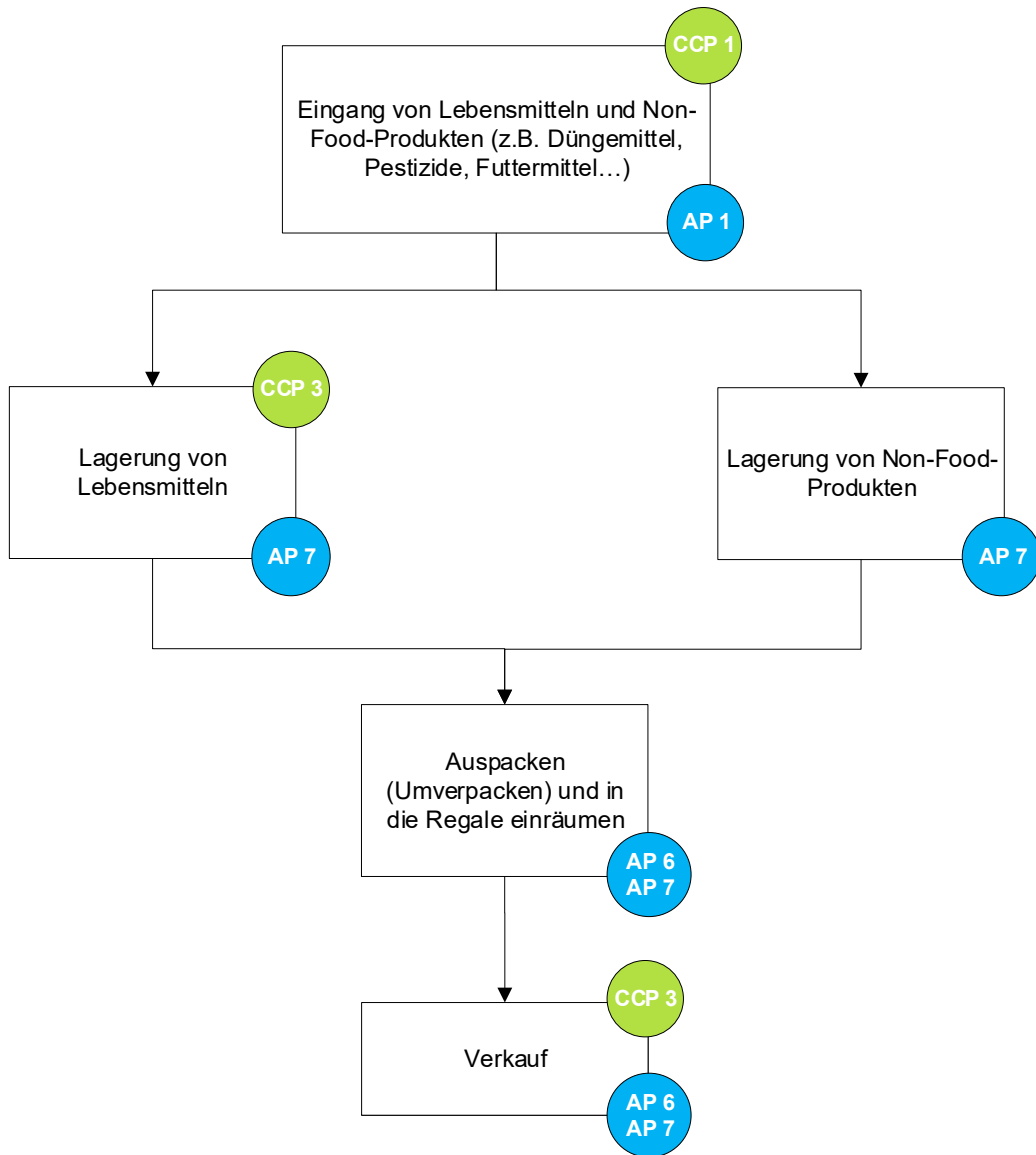


- eine Nummer für die Partie, die beispielsweise dem Verpackungsdatum oder dem Datum, an dem das Produkt deklassiert wurde (\*), entspricht.
- Im Falle von deklassierten Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die an Privatpersonen als Heimtierfuttermittel verkauft werden, müssen folgende ergänzende Informationen an den Kunden weitergegeben werden:
  - die Angabe „Nur für Hunde und Katzen bestimmtes Futtermittel“;
  - die Produktart und erforderlichenfalls das angewandte Konservierungsverfahren (\*).

Die Angaben mit einem (\*) können auf dem Etikett oder einem Begleitdokument vermerkt und auf diese Weise an den Käufer übermittelt werden.

### 3. Verfahrensdigramme

#### Verkauf von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten



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

### CCP 1 - Eingang

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Abhilfe- und Korrekturmaßnahmen
Wareneingang	x Mi: zu hohe Temperatur	Vom Hersteller festgelegte und auf dem Etikett angegebene Kerntemperatur	Stichprobenartige Temperaturkontrolle beim Wareneingang	<p>Die Regelwidrigkeiten registrieren</p> <p>Produkte bei der Lieferung ablehnen</p> <p>Dem Lieferanten die Regelwidrigkeiten mitteilen</p> <p>Den Lieferanten fragen, welche Maßnahmen er ergriffen hat, um ein erneutes Auftreten des Problems zu verhindern</p> <p>Die Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Maßnahmen kontrollieren, z. B. die Eingangskontrolle beim betreffenden Lieferanten verschärfen</p> <p>Die Produkte schneller an einem geeigneten Ort und bei einer angemessenen Temperatur lagern</p> <p>Die Produkte so schnell wie möglich verarbeiten, um das Risiko zu beseitigen, oder sie auf geeignete Art und Weise vernichten</p> <p>Das Personal so schulen, dass die maximale Wartezeit eingehalten wird</p>

**Bedeutung der verwendeten Symbole:**

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



CCP 3 - Temperatur von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln während der Lagerung, der Ausgabe von Mahlzeiten und der Bedienung

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Abhilfe- und Korrekturmaßnahmen
Temperatur von gekühlten Lebensmitteln (Kühlraum, Kühlmöbel, Buffets)	x M: zu hohe Temperatur	<p>Normen: Festgelegte maximale T° in Tabelle 1; eine kurze Temperaturerhöhung um 3°C ist zulässig</p> <p>Vom Hersteller festgelegte und auf dem Etikett angegebene Kerntemperatur</p>	<p>Tägliche Temperaturkontrolle in den Kühlkammern und die Temperatur im Falle von Abweichungen regulieren</p> <p>Die Funktionstüchtigkeit der Kühlmöbel (T° Wasserstand...) zu Beginn der Bedienung überprüfen</p> <p>Stichprobenartige Kontrolle der Kerntemperatur von Produkten während und nach der Bedienung bei z.B. Buffets</p>	<p>Die jeweiligen Produkte identifizieren und absondern</p> <p>Die Regelwidrigkeiten registrieren</p> <p>Lagerung: Die Produkte verarbeiten, um das Risiko zu beseitigen, oder sie auf geeignete Art und Weise vernichten</p> <p>Abgabe von Mahlzeiten und kaltes Servieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte, deren Temperatur zu hoch liegt, müssen entfernt werden</li> <li>• besseres Temperaturmanagement für das Servieren von Produkten</li> <li>• die Produkte so kurz wie möglich vor Beginn des Servierens bereitstellen</li> </ul> <p>Bei einem Defekt den Kältetechniker benachrichtigen</p> <p>Zusätzliche Schulung für das Personal in Bezug auf Überwachungsmaßnahmen</p>
Temperatur tiefgekühlter Lebensmittel (Tiefkühlanlage)	x M: zu hohe Temperatur	<p>Norm: T° max. -18°C</p> <p>Eine kurze Temperaturerhöhung bis -15°C ist in Ladenkühltruhen zulässig</p>	<p>Tägliche Temperaturkontrolle der Tiefkühlanlagen und die Temperatur bei Abweichungen regulieren</p>	<p>Die jeweiligen Produkte identifizieren und absondern</p> <p>Die Regelwidrigkeiten registrieren</p> <p>Aufgetaute Produkte umgehend - und dies gewiss binnen 24 Stunden - zubereiten oder vernichten - [1]</p> <p>Auf keinen Fall erneut einfrieren!</p> <p>Bei einem Defekt den Kältetechniker benachrichtigen</p> <p>Zusätzliche Schulung für das Personal in Bezug auf Überwachungsmaßnahmen</p>

**Bedeutung der verwendeten Symbole:**

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

[1] Eine Abweichung von dieser Zeitvorgabe ist erlaubt, wenn die Gefahrenanalyse ergeben hat, dass für den Verbraucher kein Risiko besteht.



AP 1 - Eingang				
Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Abhilfe- und Korrekturmaßnahmen
Wareneingang	+ CPM: beschädigte Verpackung + M: Kreuzkontamination x M: Ablauf der Haltbarkeitsdauer	Saubere und unbeschädigte Verpackung Frische Produkte Produkte, deren Haltbarkeitsdatum nicht abgelaufen ist	Stichprobenartige Sichtkontrolle der Verpackung beim Eingang der Waren Stichprobenartige Kontrolle der Produktfrische beim Eingang der Waren Stichprobenartige Kontrolle der Haltbarkeitsdaten der Produkte beim Eingang der Waren	Produkte bei der Lieferung ablehnen Dem Lieferanten die Regelwidrigkeiten mitteilen Den Lieferanten fragen, welche Maßnahmen er ergriffen hat, um ein erneutes Auftreten des Problems zu verhindern Die Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Maßnahmen kontrollieren, z. B. die Eingangskontrolle beim betreffenden Lieferanten verschärfen

**Bedeutung der verwendeten Symbole:**

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



AP 6 – Verpackung und Etikettierung von (eigenen) vorverpackten Produkten, die für den Verkauf bestimmt sind

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Abhilfe- und Korrekturmaßnahmen
Verpackung und Etikettierung von (eigenen) vorverpackten Produkten, die für den Verkauf bestimmt sind	<p>x M: Fehlen des Haltbarkeitsdatums oder der Aufbewahrungsbedingungen / fehlerhaftes Haltbarkeitsdatum oder inkorrekte Aufbewahrungsbedingungen</p> <p>+ CPM: beschädigte Verpackung</p> <p>+ C: Verunreinigung durch Verpackungsmaterial</p> <p>+ C: Nicht auf dem Etikett angegebene Allergene</p>	<p>Korrekte Angaben</p> <p>Intakte, geeignete und unbeschädigte Verpackung</p> <p>Ausreichend verschlossene Verpackung</p>	<p>Permanent achtsam sein in Bezug auf die Etikettierung</p> <p>Erforderlichenfalls Studien über die Haltbarkeitsdauer anstellen</p> <p>Sichtkontrolle der Produkte beim Verkauf</p> <p>Kontrolle des Verpackungsmaterials bei dessen Eingang</p>	<p>Produkte mit beschädigter Verpackung zusammen mit den Abfällen entsorgen</p> <p>Produkte mit fehlerhafter Etikettierung entfernen und neu etikettieren</p> <p>Die Ursache des Problems untersuchen und vermeiden, dass es sich wiederholt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionsfähigkeit der verwendeten Geräte kontrollieren</li> <li>• Andere Verpackungsmaterialien verwenden</li> </ul> <p>Schulung des Personals</p>

**Bedeutung der verwendeten Symbole:**

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





AP 7 – Haltbarkeitsdauer von verderblichen Produkten während der Lagerung und des Verkaufs

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Abhilfe- und Korrekturmaßnahmen
Ablauf der Haltbarkeitsdauer von verderblichen Produkten	x M: Ablauf der Haltbarkeitsdauer	Produkte, deren Verbrauchsdatum nicht abgelaufen ist	Tägliche Kontrolle der Verbrauchsdaten oder Mindesthaltbarkeitsdaten von Produkten	Die Produkte, deren Verbrauchsdatum abgelaufen ist, zusammen mit den Abfällen entsorgen  Zusätzliche Schulung in Bezug auf Überwachungsmaßnahmen für das Personal organisieren

**Bedeutung der verwendeten Symbole:**

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

