

## AP 1 – Eingang

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Eingang	<p>+ CPM: beschädigte Verpackung</p> <p>+ M: (Kreuz-) Kontamination</p> <p>x M: Ablauf der Haltbarkeitsdauer</p> <p>(+ und x M: <i>trockengereiftes Fleisch („dry-aged“)</i>)</p>	<p>saubere und unbeschädigte Verpackung</p> <p>kein Fremdkörper vorhanden</p> <p>frische Erzeugnisse (z. B. kein schimmeliges Obst)</p> <p>Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsfrist nicht abgelaufen ist</p> <p>gegebenenfalls das Vorhandensein der erforderlichen Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen auf den Erzeugnissen (z. B.: Fleisch und Fischereierzeugnisse), die Kennzeichnung der Erzeugnisse (z. B.: Rindfleisch) und die</p>	<p>stichprobenartige Sichtkontrolle der Verpackung beim Eingang der Waren</p> <p>stichprobenartige Kontrolle der Frische der Erzeugnisse beim Eingang der Waren</p> <p>stichprobenartige Kontrolle der Haltbarkeitsfristen der Erzeugnisse beim Eingang der Waren</p> <p>Anforderung der erforderlichen Dokumente beim Rohstofflieferanten (z. B. in Bezug auf Pestizide, Mykotoxine, eine mikrobiologische Analyse,</p>	<p>Lehnen Sie die Erzeugnisse bei der Lieferung ab oder senden Sie diese nach Eingang an den Lieferanten zurück. + Identifizieren Sie die Erzeugnisse und sondern Sie diese bis zum Zeitpunkt der Rücksendung an den Lieferanten ab.</p> <p>Informieren Sie den Lieferanten über die Regelwidrigkeiten.</p> <p>Erkundigen Sie sich beim Lieferanten nach den Schritten, die er unternommen hat, um zu verhindern, dass das Problem erneut auftritt.</p> <p>Kontrollieren Sie die Wirksamkeit der vom Lieferanten vorgeschlagenen Maßnahmen, indem die</p>

## AP 1

		<p>Begleitdokumente</p> <p>Fleisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- keine Beschädigung der Fleischoberfläche (Haken/Schnüre), insbesondere bei Rohstoffen für trockengereiftes Fleisch („dry-aged“): nicht durchlöchert!</li> <li>- kein Schimmel auf der Oberfläche</li> <li>- normale Farbe des getrockneten Randes (für gewöhnlich ist er schwarz, braun oder dunkelrot)</li> </ul> <p>Fleisch und Fisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- keine Schleimbildung auf der Oberfläche</li> <li>- einwandfreie Farbe und guter Geruch</li> </ul>	<p>das mögliche Einfrieren zum Schutz vor Fischparasiten usw.)</p> <p>Bei jeder Lieferung von Fleisch oder Fisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicht- und Geruchskontrolle</li> <li>- Überprüfung des Schlachtdatums (Fleisch)/Fangdatums (Fisch) oder des Verpackungsdatums</li> <li>- Überprüfung anhand der Kontrollliste für den Wareneingang</li> <li>- Herkunftslands (Fleisch)</li> </ul>	<p>Eingangskontrolle beispielsweise bei der Lieferung durch den betreffenden Lieferanten verschärft wird.</p>
--	--	--	--	---

Bedeutung der verwendeten Symbole: **+**: Kontamination/**x**: Vermehrung/**C**: chemische Gefahr/**P**: physikalische Gefahr/**M**: mikrobiologische Gefahr/**A**: Allergene