

## AP 5 – Kontamination von Rohstoffen mit Allergenen während der Lagerung oder der Produktion

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Kontamination von Rohstoffen mit Allergenen während der Lagerung oder der Produktion	+ A: Kreuzkontamination mit Allergenen	keine Allergene vorhanden, die keine Zutaten sind	permanent Acht geben, um eine mögliche Kreuzkontamination mit Allergenen während der Lagerung oder der Produktion zu verhindern	<p>Im Falle einer Kreuzkontamination: Identifizieren Sie die potenziell kontaminierten Erzeugnisse, sondern Sie diese ab und informieren Sie den Verbraucher darüber.</p> <p>Verhüten Sie eine Kreuzkontamination durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Überarbeitung der Verfahren bezüglich der Reinigung von Arbeitsmaterial,</li> <li>- die Überarbeitung der Produktionsreihenfolge, damit eine Kreuzkontamination der Lebensmittel mit verbleibenden Allergenen verhindert wird</li> <li>- usw.</li> </ul> <p>Organisieren Sie eine ergänzende Schulung für das Personal in Bezug auf die Arbeitsanweisungen (Produktionsreihenfolge usw.) und das Reinigungsverfahren.</p>

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