

AP 25 – Inverkehrbringen von aus mikrobiologischer Sicht empfindlichen Lebensmitteln aus eigener Produktion

Beschreibung	Gefahr/Risiko	Normen und kritische Grenzwerte	Überwachungsmethode und Häufigkeit	Korrekturmaßnahmen und -handlungen
Inverkehrbringen von aus mikrobiologischer Sicht empfindlichen Lebensmitteln aus eigener Produktion	+ M: minderwertige Rohstoffe, Kreuzkontamination, unzureichende Abtötung usw. x M: falsche Aufbewahrungstemperatur, zu hoher pH-Wert und/oder zu hohe Wasseraktivität	Siehe Analysen	Siehe Analysen	Suchen Sie nach der Ursache. Reinigen und desinfizieren Sie. Verbessern Sie die Hygiene. Passen Sie eventuell das Rezept und/oder die Produktionsmethode an. Treffen Sie Maßnahmen bezüglich der Rücknahme/des Rückrufs. Organisieren Sie Schulungen für das Personal.

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