

Produktgruppe Angelieferte Speisen (Gefahrenanalyse)

Verfahrensschritt	Risiko	CP	CCP	Grenzwert	Risikobewertung	Untersuchungshäufigkeit	Korrektur	Verantwortliche/-r
Wareneingang								
Kalt	Vermehrung von Mikroorganismen		+4 °C (außer Fisch/Innereien)	+6°C	sh	jede Anlieferung	zurückweisen	
Kalt	Vermehrung von Mikroorganismen		+7°C Molke-reiprodukte	+9°C	sh	jede Anlieferung	zurückweisen	
Kalt / TK	Vermehrung von Mikroorganismen		- 18 °C	Kurzfrist. -15° C	sh	jede Anlieferung	zurückweisen	
Warm	Vermehrung von Mikroorganismen		+72°C	+65°C	sh	jede Anlieferung	Zurückweisen, Nacherwärmen	
Kalt & Warm	Qualitätsverlust	Aussehen, Geruch i.O.			h	jede Anlieferung	zurückweisen	
	Kontaminationsgefahr	Verpackung i.O.			h	jede Anlieferung	zurückweisen	
	Qualitätsverlust	MHD i.O.			h	jede Anlieferung	zurückweisen	
Ausgabe								
Kalt	Vermehrung von Mikroorganismen		+7°C Molkerei-produkte	+ 9°C	h	täglich	verwerfen	
Kalt / TK	Vermehrung von Mikroorganismen		- 18 °C	Kurzfrist. -15° C	sh	täglich	verwerfen	
Warm	Vermehrung von Mikroorganismen		Warmhalte-temperatur +72°C	+65°C	h	täglich	verwerfen, nacherwärmen	

Risikobewertung

sh = sehr hoch

h = hoch

g = gering