

## Checkliste zum Aufbau des Eigenkontrollkonzeptes nach § 4 LMHV - Sicherungs- und Überwachungsmaßnahmen

**Betrieb:** \_\_\_\_\_ **beschäftigtes Personal:** \_\_\_\_\_

	Ausgangsware	Fleisch	Fisch	Ei	Milch	Gemüse	Obst	Backwaren	Sonstiges
	Betriebsablauf (Gefahr)								
1.	Einkauf/Eingang allgemeiner Verderb, mikrobieller Verderb, Verunreinigung, Schimmelbefall	„Rohwaren“- Kontrolle/ Transportbe- dingungen	„Rohwaren“- Kontrolle/ Transportbe- dingungen	„Rohwaren“- Kontrolle/ Transportbe- dingungen	„Rohwaren“- Kontrolle/ Transportbe- dingungen	„Rohwaren“- Kontrolle/ Transportbe- dingungen	„Rohwaren“- Kontrolle	„Rohwaren“- Kontrolle/ Transportbe- dingungen	
2.	Lagerung allgemeiner Verderb, mikrobieller Verderb, Kreuzkontamination, Schimmelbefall	Hygiene, Temperatur, Zeit	Hygiene, Temperatur, Zeit	Hygiene, Temperatur, Zeit	Hygiene, Temperatur, Zeit	Hygiene, Luft- feuchtigkeit, Temperatur, Zeit	Luftfeuchtig- keit, Temperatur	Luftfeuchtigkeit, Temperatur	
3.	Produktion Kontamination mit Mikro- organismen, Vermehrung von Mikroor- ganismen	Hygiene, Gar- temperatur, Garzeit	Hygiene, Gar- temperatur, Garzeit	Hygiene, Gar- temperatur, Garzeit	Hygiene	Hygiene, Gar- temperatur, Garzeit	Hygiene	Hygiene, Back- temperatur, Backzeit	
4.	Zwischenlagerung Kreuzkontamination, Wachstum von Mikroorga- nismen, allgemeiner Verderb, Schimmel	Hygiene, Abkühlzeit, Lagerzeit, Temperatur	Hygiene, Abkühlzeit, Lagerzeit, Temperatur	Hygiene, Temperatur, Zeit	Hygiene, Temperatur, Zeit	Hygiene, Temperatur, Zeit	Hygiene, Temperatur, Zeit	Luftfeuchtigkeit, Temperatur	
5.	Abgabe Kreuzkontamination, Vermehrung von Mikroor- ganismen	Hygiene, Temperatur	Hygiene, Temperatur	Hygiene, Temperatur	Hygiene, Temperatur	Hygiene, Temperatur	Hygiene	Hygiene	