

Produktgruppe	Mögliche Gefahren	Mögliche Gründe	Kontrollpunkte	CP/CCP	Grenzwert	Überwachungsmethode	Maßnahme bei Abweichung	Verantwortlichkeit
Kühlpflichtig: Milchprodukte, Frischwaren	Keim-vermehrung	Erhöhte Temperatur	Lagertemperatur	CP	Abweichung von Temperaturerfordernis	Temperaturmessung	Ursache suchen (Geräteeinstellung, Handhabung) Ggfs. Ware entsorgen	Person(en) benennen
Kühlpflichtig: Fleisch, Fisch	Keimvermehrung	Erhöhte Temperatur	Lagertemperatur	CCP	Abweichung von Temperaturerfordernis	Temperaturmessung	Ursache suchen (Geräteeinstellung, Handhabung) Ggfs. Ware entsorgen	Person(en) benennen
Eier	Verderb	Beschädigung	Eischale	CP	Keine Risse oder Bruch	Sichtkontrolle	Entsorgung, Verschmutzte Eier entfernen, Flächen desinfizieren	Person(en) benennen
Obst, Gemüse	Verderb	Beschädigung, Fäulnis,...	Oberfläche, Konsistenz	CP	Keine Beschädigung, Verfärbung oder Fäulnis	Sichtkontrolle, haptische Kontrolle (Stichprobe)	Betroffene Früchte von nicht betroffenen trennen, ggfs. entsorgen	Person(en) benennen
Trockensortiment	Verderb	Schädlingsbefall	Verpackung, Produktoberfläche	CP	Keine Schädlingslänge, deren Teile oder Verschmutzungen	Sichtkontrolle, ggfs. geruchliche Kontrolle	Ware entsorgen	Person(en) benennen
		Befall mit Mikroorganismen	Produkt, Produktoberfläche	CP	Keine Abweichung von Normalzustand	Sichtkontrolle, geruchliche Begutachtung	Ware entsorgen	Person(en) benennen
		Erhöhte Feuchtigkeit	Produkt, Lager	CP	Keine Abweichung von Normalzustand (relative Luftfeuchtigkeit > 50%)	Haptische Kontrolle, Beißtest, Hygrometer	Ursachen identifizieren, ggfs. Raum entfeuchten; Ware ggfs. trocknen	Person(en) benennen
Alle	Verderb	MHD überschritten	MHD	CP	MHD erreicht	Sichtkontrolle	Kein Verkauf, ggfs. Entsorgung	Person(en) benennen
	Produktkontamination	Mängel in der Personalhygiene	Verhalten am Arbeitsplatz, Kleidung	CP	Keine Abweichung von Vorgaben der Arbeitsmethodik, Hygiene	Sichtkontrolle, Schulung	Nachschulung, Gespräch	Person(en) zu benennen, Qualitätssicherung
		Mängel in der Hygiene des Verkaufsraums/ der Verkaufsmöbel	Sauberkeit des Verkaufsraums/ der Verkaufsmöbel	CP	Keine sichtbare Verschmutzung, bauliche Mängel	Sichtkontrolle, regelmäßige Reinigung und ggfs. Desinfektion	Reinigung und ggfs. Desinfektion, ggfs. Anpassung des Reinigungsplans/ Nachschulung	Person, welche Ware umfüllt
		Fremdkörper-eintrag	Prüfung des Zustands des Verkaufsraumes/ der Verkaufsmöbel; Schädlingsmonitoring	CP	Keine Realistische Gefährdung; Schädlingsbefall im Verkaufsraum	Sichtkontrolle; Monitoringsysteme	Mängel sofort beheben; Schädlingsbefall bekämpfen	Person, welche Ware umfüllt
		Anwesenheit von Kundinnen oder Kunden	Kundenverkehr	CP	Keine Kundinnen oder kundenim näheren Umfeld (möglichst außerhalb der Öffnungszeiten)	Sichtkontrolle	Verkaufsmöbel nicht befüllen	Person, welche Ware umfüllt
Chargenvermischung	Unzureichende Kennzeichnung der Lagerware	Kennzeichnung Lagerware	CP	Keine fehlende Kennzeichnung	Sichtkontrolle (mit Verpackung fest)	Produkt nachverfolgen, Kennzeichnung erneuern	Person, welche Ware umfüllt	

Produktgruppe	Mögliche Gefahren	Mögliche Gründe	Kontrollpunkte	CP/ CCP	Grenzwert	Überwachungs- methode	Maßnahme bei Abweichung	Verantwortlichkeit
						verbundene Etikettierung)		
	Fehldeklaration (v.a. Allergene)	Fehlerhafte Informations- übertragung, keine Aktualisie- rung von Schildern, Kladden	Schilder, Kladden	CP	Keine fehlerhafte Deklaration	Sichtkontrolle, Abgleich mit Informationen der Lieferantinnen/ Lieferanten, Herstellerinnen/ Hersteller	Korrektur der Fehler	Person, welche Ware umfüllt
Eier	Verderb	Beschädigung	Eischale	CP	Keine Risse, Bruch	Sichtkontrolle	Entsorgung, Verschmutzte Eier entfernen, Flächen desinfizieren	Person, welche Ware umfüllt
Obst, Gemüse	Verderb	Beschädigung, Fäulnis,...	Oberfläche, Konsistenz	CP	Keine Beschädigung, Verfärbung oder Fäulnis	Sichtkontrolle, haptische Kontrolle (Stichprobe)	Betroffene Früchte von nicht betroffenen trennen, ggfs. entsorgen	Person, welche Ware umfüllt
Trocken- sortiment	Verderb	Schädlings-befall	Verpackung, Produkt-oberfläche	CP	Keine Schädlinge, deren Teile oder Verschmutzungen	Sichtkontrolle, ggfs. geruchliche Kontrolle	Ware entsorgen	Person(en) benennen
		Befall mit Mikroorganismen	Produkt, Produktoberfläche	CP	Keine Ab- weichung von Normalzustand	Sichtkontrolle, geruchliche Begutachtung	Ware entsorgen	Person(en) benennen
		Erhöhte Feuchtigkeit	Produkt, Lager	CP	Keine Ab- weichung von Normalzustand (relative Luftfeuchtig- keit > 50%)	Haptische Kontrolle, Beißtest, Hygrometer	Ursachen identifizieren, ggfs. Raum entfeuchten; Ware ggfs. trocknen	Person(en) benennen
Alle	Verderb	MHD überschritten	MHD	CP	MHD erreicht	Sichtkontrolle	Kein Verkauf, ggfs. Entsorgung	Person(en) benennen
	Produktkontaminati- on	Beschädigung Verpackung	Verpackung Gebinde	CP	Unversehrtheit	Sichtkontrolle	Kein Verkauf, ggfs. Entsorgung	Person(en) benennen
		Angebotene Verpackung, seitens des Ladens unsauber	Verpackung, Reinigung	CP	Kein Sichtbarer Schmutz, Unklarheit über hygienischen Zustand (von KundInnen bereitgestellte Behälter)	Sichtkontrolle; Reinigungsplan	Erneute Reinigung, ggfs. Desinfektion; ggfs. Entsorgung	Person(en) benennen
		Schmutz, Schädlinge	Ware, Verpackung	CP	Kein Befall/ keine Spuren	Sichtkontrolle, (Schädlingsmonitoring)	Kein Verkauf, ggfs. Entsorgung	Person(en) benennen
		Ungeeignetes Verpackungsmateria- l	Konformitätserkläru- ng	CP	Spezifische Eignung	Überprüfung, KundInnen-Information	Für KundInnen nicht bereitstellen	Person(en) benennen
		Kontakt mit KundInnen	Stichprobenartige Beobachtung; einwandfreie Funktion von Selbstbedienungsei-	CP	Kein Direkter Kontakt zwischen Ware und Kundin/ Kunde wahrscheinlich	Sichtkontrolle, Funktionskontrolle (Selbstbedienungseinric- htungen)	Je nach Fall: Hausordnung anpassen, direktes Gespräch, Mängel beheben	Verkaufspersonal, ggfs. Person benennen (Funktionskontrolle)

Produktgruppe	Mögliche Gefahren	Mögliche Gründe	Kontrollpunkte	CP/ CCP	Grenzwert	Überwachungs- methode	Maßnahme bei Abweichung	Verantwortlichkeit
			nrichtungen; Vorhandensein Entnahmebestecks, Hausordnung					
Kühlpflichtig: Milchprodukte, Frisch-waren	Keimvermehrung	Erhöhte Temperatur	Lager-temperatur	CP	Keine Abweichung von Temperatur-erfordernis	Temperaturmessung nach Anhang, Anlage 1	Ursache suchen (Geräteeinstellung, Handhabung) Ggfs. Ware entsorgen	Person(en) benennen
Kühlpflichtig: Fleisch, Fisch	Keimvermehrung	Erhöhte Temperatur	Lager-temperatur	CCP	Keine Abweichung von Temperaturerfordernis	Temperaturmessung	Ursache suchen (Geräteeinstellung, Handhabung) Ggfs. Ware entsorgen	Person(en) benennen
Eier	Verderb	Beschädigung	Eischale	CP	Keine Risse oder Bruch	Sichtkontrolle	Entsorgung, Verschmutzte Eier entfernen, Flächen desinfizieren	Person(en) benennen
Obst, Gemüse	Verderb	Beschädigung, Fäulnis,...	Oberfläche, Konsistenz	CP	Keine Beschädigung, Verfärbung oder Fäulnis	Sichtkontrolle, haptische Kontrolle (Stichprobe)	Betroffene Früchte von nicht betroffenen trennen, ggfs. entsorgen	Person(en) benennen
Trocken- sortiment	Verderb	Schädlingsbefall	Verpackung, Produktoberfläche	CP	Keine Schädlinge, deren Teile oder Verschmutzungen	Sichtkontrolle, ggfs. geruchliche Kontrolle	Ware entsorgen	Person(en) benennen
		Befall mit Mikroorganismen	Produkt, Produktoberfläche	CP	Keine Abweichung von Normalzustand	Sichtkontrolle, geruchliche Begutachtung	Ware entsorgen	Person(en) benennen
		Erhöhte Feuchtigkeit	Produkt, Lager	CP	Keine Abweichung von Normalzustand (relative Luftfeuchtigkeit > 50%)	Haptische Kontrolle, Beißtest, Hygrometer	Ursachen identifizieren, ggfs. Raum entfeuchten; Ware ggfs. trocknen	Person(en) benennen
Reinigungsmittel und ähnliches	Produkt- verwechslung	Produkt in Lebensmittel- verpackung abgefüllt	Verwendete Verpackung	CP	Keine Ungeeignete Verpackung gewählt	Sichtkontrolle	Kein Verkauf, Angebot des Umfüllens an KundIn	Verkaufspersonal