

Beispiel für die Dokumentation des Ergebnisses der Risikoanalyse hinsichtlich mikrobiologischer Kriterien

Nr.	Produkt	Kategorie 2073/2005	Kriterien (bei Einstufung 1.3)	Beprobungsintervall
1	Brühwurst im Ganzen	1.3	CCP Erhitzung; keine Rekontamination	
2	Brühwurst Aufschnitt vakuumverpackt	1.3	MHD < 5 Tage	
3	Geflügelgeschmetzeltes mariniert	1.5		
3	Geflügelgeschmetzeltes mariniert	2.1.8		
4	Hackfleisch (Rohverzehr nicht ausgeschlossen)	1.3	MHD < 5 Tage	
4	Hackfleisch (Rohverzehr nicht ausgeschlossen)	1.4		
4	Hackfleisch (Rohverzehr nicht ausgeschlossen)	2.1.6		
5	Zwiebelmettwurst	1.2		
5	Zwiebelmettwurst	1.4		
5	Zwiebelmettwurst	2.1.8		
6	Karottensalat (verpackt, mariniert, ohne Sprossen)	1.3	pH <= 4,4; MHD < 5 Tage	
6	Karottensalat (verpackt, mariniert, ohne Sprossen)	1.19		
6	Karottensalat (verpackt, mariniert, ohne Sprossen)	2.5.1		
7	Smoothie (Obst u. Gemüse, nicht pasteurisiert)	1.2		
7	Smoothie (Obst u. Gemüse, nicht pasteurisiert)	1.20		
7	Smoothie (Obst u. Gemüse, nicht pasteurisiert)	2.5.2		
8	Brot	entfällt		
9	Rohmilchkäse	1.2		
9	Rohmilchkäse	1.11		
9	Rohmilchkäse	1.21		
9	Rohmilchkäse	2.2.3		