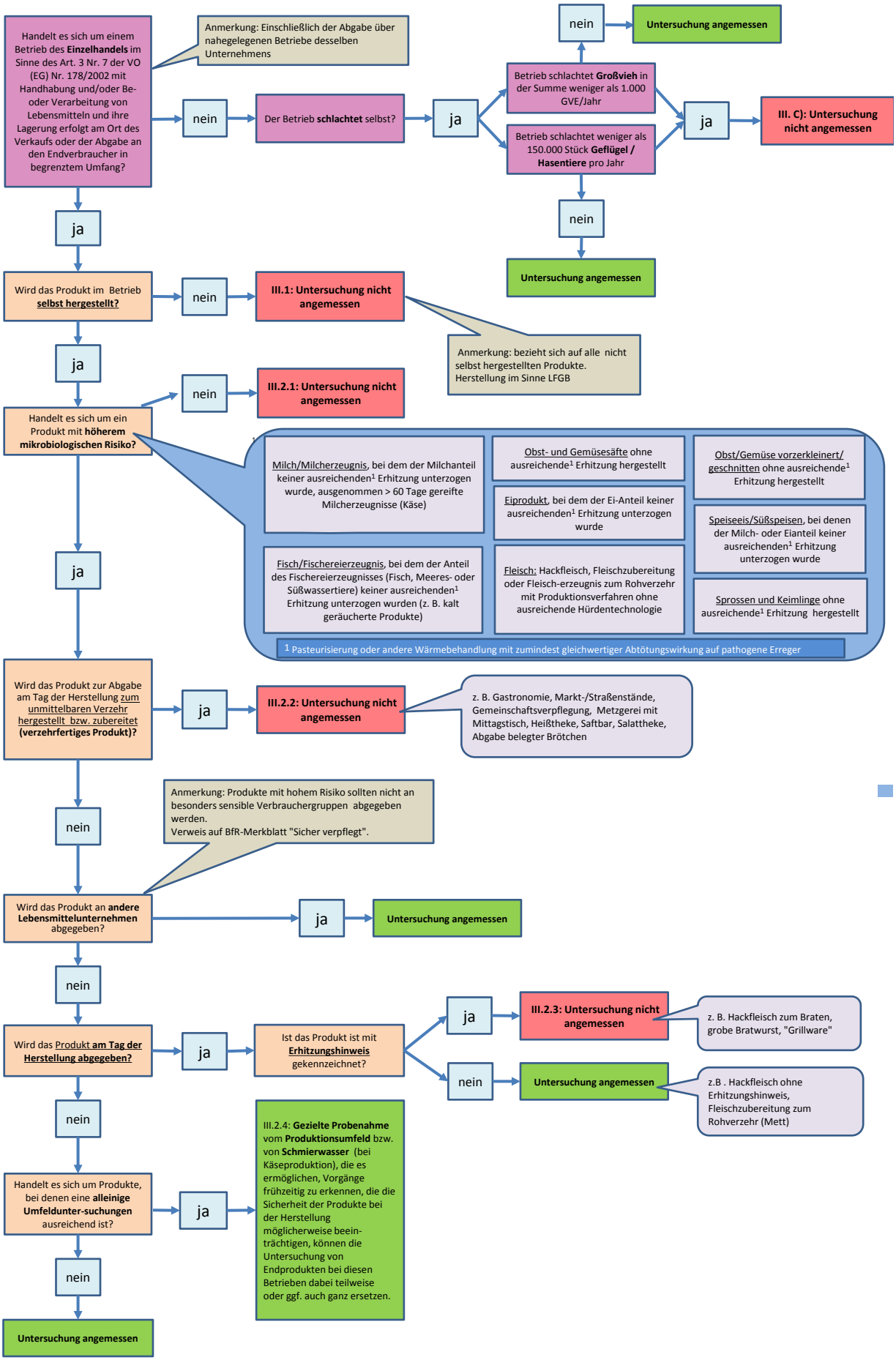
Handelt es sich um einem Betrieb des **Einzelhandels** im Sinne des Art. 3 Nr. 7 der VO (EG) Nr. 178/2002 mit Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung erfolgt am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher in begrenztem Umfang?
Anmerkung: Einschließlich der Abgabe über nahegelegenen Betriebe desselben Unternehmens
nein
Der Betrieb **schlachtet** selbst?
ja
Betrieb schlachtet **Großvieh** in der Summe weniger als 1.000 GVE/Jahr
Betrieb schlachtet weniger als 150.000 Stück **Geflügel / Hasentiere** pro Jahr
nein
Untersuchung angemessen
ja
III. C): Untersuchung nicht angemessen
nein
Untersuchung angemessen
ja
Wird das Produkt im Betrieb **selbst hergestellt?**
nein
III.1: Untersuchung nicht angemessen
Anmerkung: bezieht sich auf alle nicht selbst hergestellten Produkte. Herstellung im Sinne LFGB
ja
Handelt es sich um ein Produkt mit **höherem mikrobiologischen Risiko?**
nein
III.2.1: Untersuchung nicht angemessen
Milch/Milcherzeugnis, bei dem der Milchanteil keiner ausreichenden[1] Erhitzung unterzogen wurde, ausgenommen > 60 Tage gereifte Milcherzeugnisse (Käse)
Obst- und Gemüsesäfte ohne ausreichende[1] Erhitzung hergestellt
Obst/Gemüse vorzerkleinert/ geschnitten ohne ausreichende[1] Erhitzung hergestellt
Eiprodukt, bei dem der Ei-Anteil keiner ausreichenden[1] Erhitzung unterzogen wurde
Speiseeis/Süßspeisen, bei denen der Milch- oder Eianteil keiner ausreichenden[1] Erhitzung unterzogen wurde
Fisch/Fischereierzeugnis, bei dem der Anteil des Fischereierzeugnisses (Fisch, Meeres- oder Süßwassertiere) keiner ausreichenden[1] Erhitzung unterzogen wurden (z. B. kalt geräucherte Produkte)
Fleisch: Hackfleisch, Fleischzubereitung oder Fleisch-erzeugnis zum Rohverzehr mit Produktionsverfahren ohne ausreichende Hürdentechnologie
Sprossen und Keimlinge ohne ausreichende[1] Erhitzung hergestellt
[1] Pasteurisierung oder andere Wärmebehandlung mit zumindest gleichwertiger Abtötungswirkung auf pathogene Erreger
ja
Wird das Produkt zur Abgabe am Tag der Herstellung zum unmittelbaren Verzehr hergestellt bzw. zubereitet **(verzehrfertiges Produkt)?**
ja
III.2.2: Untersuchung nicht angemessen
z. B. Gastronomie, Markt-/Straßenstände, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgerei mit Mittagstisch, Heißtheke, Saftbar, Salattheke, Abgabe belegter Brötchen
nein
Anmerkung: Produkte mit hohem Risiko sollten nicht an besonders sensible Verbrauchergruppen abgegeben werden.
Verweis auf BfR-Merkblatt "Sicher verpflegt".
Wird das Produkt an **andere Lebensmittelunternehmen** abgegeben?
ja
Untersuchung angemessen
nein
Wird das Produkt **am Tag der Herstellung abgegeben?**
ja
Ist das Produkt ist mit **Erhitzungshinweis** gekennzeichnet?
ja
III.2.3: Untersuchung nicht angemessen
z. B. Hackfleisch zum Braten, grobe Bratwurst, "Grillware"
nein
Untersuchung angemessen
z.B . Hackfleisch ohne Erhitzungshinweis, Fleischzubereitung zum Rohverzehr (Mett)
nein
Handelt es sich um Produkte, bei denen eine **alleinige Umfeldunter-suchungen** ausreichend ist?
ja
III.2.4: **Gezielte Probenahme** vom **Produktionsumfeld** bzw. von **Schmierwasser** (bei Käseproduktion), die es ermöglichen, Vorgänge frühzeitig zu erkennen, die die Sicherheit der Produkte bei der Herstellung möglicherweise beein-trächtigen, können die Untersuchung von Endprodukten bei diesen Betrieben dabei teilweise oder ggf. auch ganz ersetzen.
nein
Untersuchung angemessen