

**Anlage 2**  
**(zu § 2 Nummer 2 Buchstabe b, § 3)**

**Beurteilungskriterien zur Verlässlichkeit der Eigenkontrollen**

Beurteilungsmerkmal	Beurteilungskriterien
1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP-Konzeptes: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit (Gefahrenanalyse, Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP), Festlegung von Grenzwerten, Festlegung von Verfahren zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten, Maßnahmen bei Abweichung von den festgelegten Grenzwerten, Verifizierung)</li> <li>2. Umfang</li> <li>3. Aktualisierung</li> <li>4. Dokumentation</li> </ol>
2. Untersuchung von Produkten	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qualität der Wareneingangskontrolle und Untersuchung von Ausgangsmaterial</li> <li>2. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung gesundheitsschutzrechtlicher Anforderungen (Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe/Zutaten, Behandlungsstoffe, Zwischenprodukte, Endprodukte, Bedingungen, bei denen Lebensmittel behandelt oder gelagert werden, Trinkwasserqualität)</li> <li>3. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung täuschungsschutzrechtlicher Anforderungen (Endprodukt)</li> <li>4. Dokumentation</li> </ol>
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln</li> <li>2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte</li> <li>3. Dokumentation</li> </ol>