2. Test MBLH 5 AHLEF 16. Jänner 2009

Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Frage 1: Wodurch wird der primäre Keimgehalt von Fleisch bestimmt? (5 Punkte)

Frage 2: Welche Maßnahmen werden im LM-produzierenden Betrieb zur Listerienprävention durchgeführt? (5 Punkte)

Frage 3: Erstellen Sie einen mikrobiologischen Probeplan für einen Schlachthof mit folgenden Kennzahlen: Schlachtung an 4d/w; Mo+Di: 1500 Schweine(0,2 GVE)/d; Mi+Do: 250 Rinder (1,0 GVE)/d. (10 Punkte)