Name: ……………………………..

Datum: ……………………………

**MBLH-Test 5 AHLEF**

1. Was ist der sekundäre Keimgehalt bei Frischfleisch? Wie kann er bestimmt werden? (10 Punkte)
2. Ein kleiner Schlachthof erzeugt im Jahr 1200 Rinderhälften. Schlachttage sind Montag und Mittwoch. Welche Proben sind wann zu analysieren? (20 Punkte)
3. Ein Zerlegebetrieb verarbeitet 100 t Fleisch (ohne Knochen)/m. Welche Hygieneproben (Art, Menge, Grenzwerte) empfehlen Sie? (10 Punkte)

**Notengebung:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Note** | **Punkte** | **Beurteilung** |
| Sehr gut | 40,1 - 50 |  |
| Gut | 35,1 - 40 |  |
| Befriedigend | 30,1 - 35 |  |
| Genügend | 25,1 - 30 |  |
| Nicht genügend | 0 - 25 |  |