

Checkliste	CL - K 0203	Version 1.0
Checkliste für die Kontrolle von Lebensmittelgroßhändlern		
Gültig ab 17.2.2006	ersetzt:	EDV; NB02823
BETRIEB: (Stampiglie des Betriebes)	DIENSTSTELLE	
DATUM DER REVISION		
UHRZEIT (VON - BIS)		
ANWESENDE PERSONEN		
FÜR DEN BETRIEB (ANWESENDER)		
AUFSICHTSORGAN		
ANDERE TEILNEHMER (z.B. Amtsarzt, Hygieneteam)		
IM BETRIEB STEHEN FOLGENDE RÄUME ZUR VERFÜGUNG		
RÄUMLICHKEITEN	ANZAHL	BEMERKUNGEN

1.) BAULICHE VORAUSSETZUNGEN

7	Böden, Wände, Decken, Deckenkonstruktionen, Türen/Türrahmen, Fenster/Fensterrahmen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren; Insektenschutzgitter sind, wenn notwendig, vorhanden.	
9	Kühleinrichtungen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
10	Tiefkühleinrichtungen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
12	Sonstige Lagerorte sind in einwandfreiem Zustand.	
14	Arbeitsflächen und andere Oberflächen sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
20	Möglichkeiten zum hygienischen Reinigen der Hände und der Arbeitsgeräte sind vorhanden.	
21	Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden in verschließbaren Behältern aufbewahrt.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 1 (bauliche Voraussetzungen)		

2.) GERÄTESPEZIFISCHE VORAUSSETZUNGEN

2	Verwendete Gebrauchsgegenstände, Geräte und Anlagen sind in einem einwandfreien Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 2 (gerätespezifische Voraussetzungen)		

3.) WARENZUSTAND, UMGANG MIT WAREN

1	Lebensmittel werden nach den Kriterien "REIN" und "UNREIN" bzw. nach Warengruppen getrennt gelagert.	
4	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) bei Fleisch/Fleischwaren und Wurst/Wurstwaren wird eingehalten.	
5	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) von frischem Fisch, Weichtieren und Krustentieren wird eingehalten.	
6	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) bei Milch/Milchprodukte wird eingehalten.	
7	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) bei Geflügel/Geflügelwaren wird eingehalten.	
10	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) von tiefgefrorenen Lebensmitteln wird eingehalten.	
11	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) von nicht leicht verderblichen Waren (z.B. Trockenwaren) wird eingehalten.	
17	Optische Kontrolle der Produkte - Kennzeichnungsvorschriften werden eingehalten.	
19	Einwandfreie Lagerung, Beschaffenheit und Manipulation von Abdeckungen, Verpackungsmaterialien und Umhüllungen.	
20	Umstand des Warentransportes.	
21	Zustand und Kennzeichnung von Transportbehältern, Containern und Tankwägen.	
22	Keine Anwesenheit von Tieren bzw. Topfpflanzen in Bereichen, wo Lebensmittel gelagert, be- und/oder verarbeitet werden.	
23	Umgang mit gesundheitsgefährdenden und/oder ungenießbaren Stoffen, einschließlich Futtermittel.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 3 (Warenzustand, Umgang mit Waren)		

4.) EIGENKONTROLLE

1	Sicherheitsmaßnahmen nach den Grundsätzen von HACCP sind vorhanden.	
9	Aufzeichnungen und Dokumente werden geführt und aufbewahrt.	
16	Temperaturaufzeichnungen beim Transport von tiefgefrorenen Waren über die örtliche Verteilung hinausgehend werden geführt und aufbewahrt.	
18	Aufzeichnungen über die Entsorgung von tierischen Abfällen werden geführt und aufbewahrt.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 4 (Eigenkontrolle)		

5.) REINIGUNG, DESINFEKTION UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

1	Zustand und Lagerung von Reinigungsutensilien, Putz- und Desinfektionsmitteln.	
2	Optischer Zustand des Betriebes.	
3	Schädlingsbekämpfung und -monitoring wird durchgeführt.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 5 (Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung)		

6.) PERSONALSCHULUNG

1	Personalschulung wird regelmäßig durchgeführt, die Unterlagen darüber liegen auf.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 6 (Personalschulung)		

7.) PERSONALHYGIENE

2	Personaltoiletten, Umkleieräume und Waschräume befinden sich in einwandfreiem Zustand, sind sauber und instand gehalten.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 7 (Personalhygiene)		