

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

## 1.) BAULICHE VORAUSSETZUNGEN

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

## 2.) GERÄTESPEZIFISCHE VORAUSSETZUNGEN

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

### 3.) WARENZUSTAND, UMGANG MIT WAREN

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

### 4.) EIGENKONTROLLE

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

## 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.	
<b>In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 5 (Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung)</b>		

## 6.) PERSONALSCHULUNG

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

## 7.) PERSONALHYGIENE

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