

Checkliste	CL - K 0209		Version 1.0
Checkliste für die Kontrolle von von Speiseeisherstellern, Konditoreien, Schokoladefabriken und -herstellern, Zuckerwarenfabriken und -hersteller			
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

1	Böden sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
2	Wände sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
3	Decken sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und instand gehalten.	
4	Deckenkonstruktionen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und instand gehalten.	
5	Fenster, einschließlich der Fensterbretter und Fensterrahmen, sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren; Insektenschutzgitter sind, wenn notwendig, vorhanden.	
6	Türen, einschließlich der Türrahmen, sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
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.	
11	Trockenlagerräume sind in einwandfreiem Zustand.	
13	Gärkammern (und vergleichbare Einrichtungen) sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
15	Oberflächen sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
16	Arbeitsflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren.	

17	Handwaschbecken sind in ausreichender Anzahl (an angemessenen Stellen) angebracht und gekennzeichnet.	
18	Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls zum Desinfizieren der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen sind vorhanden.	
19	Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Anlagen und Anlagenteilen 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.	
2	Lebensmittel werden nach den Kriterien "REIN" und "UNREIN" bzw. nach Warengruppen getrennt be- und verarbeitet.	
6	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) bei Milch/Milchprodukte wird eingehalten.	
10	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) von tiefgefrorenen Lebensmitteln wird eingehalten.	
11	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) von nicht leicht verderblichen Waren (z.B. Trockenwaren) wird eingehalten.	
12	Umgebungstemperaturen in Bereichen, wo Lebensmittel be- und/oder verarbeitet werden, werden eingehalten.	
13	Umgang mit speziellen Lebensmitteln.	

15	Spezielle Spezifikationen von Rohstoffen für die Herstellung.	
16	Arbeitsgänge werden gesondert voneinander durchgeführt.	
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.	
3	Gutachten und Befunde des verwendeten Eigenwassers gemäß TrinkwasserVO sind vorhanden.	
6	Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan für alle Bereiche, in welchen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet oder auch gelagert werden, ist vorhanden.	
8	Wärmebehandlung wird durchgeführt, überwacht und dokumentiert.	
11	Aufzeichnungen über die Wareneingangskontrolle werden geführt und aufbewahrt.	
12	Aufzeichnungen bezüglich der Lagertemperaturen (Kühl- und Tiefkühleinrichtungen) werden geführt und aufbewahrt.	
14	Aufzeichnungen über die Warenendkontrolle werden geführt und aufbewahrt.	
15	Aufzeichnungen über die Temperaturentwicklungen beim Transport von Lebensmitteln werden geführt und aufbewahrt.	
16	Temperaturaufzeichnungen beim Transport von tiefgefrorenen Waren über die örtliche Verteilung hinausgehend werden geführt und aufbewahrt.	
17	Aufzeichnungen über Reinigung und Desinfektion sowie über die dafür verantwortlichen Personen 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

1	Personalhygiene (Arbeitskleidung, Kopfbedeckung, Tragen von Schmuck, Hautausschläge, übertragbare Krankheiten, offene Wunden ...) ist entsprechend.
2	Personaltoiletten, Umkleieräume und Waschräume befinden sich in einwandfreiem Zustand, sind sauber und instand gehalten.
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 7 (Personalhygiene)	