

| | | | |
|--|--------------------|---------------------|--------------|
| Checkliste | CL - K 0210 | | Version 1.0 |
| Checkliste für die Kontrolle von von Herstellern und Abfüllern von alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken | | | |
| 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. | |
| 11 | Trockenlagerräume sind in einwandfreiem Zustand. | |
| 12 | Sonstige Lagerorte sind in einwandfreiem Zustand. | |
| 14 | Arbeitsflächen und andere Oberflächen sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls 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. | |
| 3 | Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) wird eingehalten. | |
| 11 | Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) von nicht leicht verderblichen Waren (z.B. Trockenwaren) wird eingehalten. | |
| 15 | Spezielle Spezifikationen von Rohstoffen für die Herstellung. | |
| 17 | Optische Kontrolle der Produkte - Kennzeichnungsvorschriften werden eingehalten. | |
| 19 | Einwandfreie Lagerung, Beschaffenheit und Manipulation von Abdeckungen, Verpackungsmaterialien und Umhüllungen. | |
| 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. | |
| 9 | Aufzeichnungen und Dokumente werden geführt und aufbewahrt. | |
| 14 | Aufzeichnungen über die Warenendkontrolle 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) | | |