

Checkliste	<b>CL - K 0215</b>		Version 1.0
<b>Checkliste für die Kontrolle von nicht ortsfesten Verkaufsständen auf Märkten oder vergleichbaren Einrichtungen</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

8	Kühl- und 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.	
<b>In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 1 (bauliche Voraussetzungen)</b>		

## 2.) GERÄTESPEZIFISCHE VORAUSSETZUNGEN

2	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

3	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) wird eingehalten.	
14	Umgang mit speziellen Fischereierzeugnissen.	
17	Optische Kontrolle der Produkte - Kennzeichnungsvorschriften werden eingehalten.	
19	Einwandfreie Lagerung, Beschaffenheit und Manipulation von Abdeckungen, Verpackungsmaterialien und Umhüllungen.	
20	Umstand des Warentransportes.	
<b>In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 3 (Warenzustand, Umgang mit Waren)</b>		

#### 4.) EIGENKONTROLLE

9 Aufzeichnungen und Dokumente werden geführt und aufbewahrt.

**In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 4  
(Eigenkontrolle)**

#### 5.) REINIGUNG, DESINFEKTION UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

2 Optischer Zustand des Betriebes.

**In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 5  
(Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung)**

#### 6.) PERSONALSCHULUNG

**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.

**In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 7  
(Personalhygiene)**