

Checkliste	CL - K 0218		Version 1.0
<b>Checkliste für die Kontrolle von Lebensmittelgroß- und Kleinhandelsbetrieben mit geringem Umfang</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>8</b>	Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
<b>11</b>	Trockenlagerräume sind in einwandfreiem Zustand.	
<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>3</b>	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) 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>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>		

<b>4.) EIGENKONTROLLE</b>		
<b>1</b>	Sicherheitsmaßnahmen nach den Grundsätzen von HACCP sind vorhanden.	
<b>9</b>	Aufzeichnungen und Dokumente werden geführt und aufbewahrt.	
<b>In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 4 (Eigenkontrolle)</b>		

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

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

## 7.) PERSONALHYGIENE

2

Personaltoiletten, Umkleeräume und Waschräume befinden sich in einwandfreiem Zustand, sind sauber und instand gehalten.

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

INFORMATIONSEXEMPLAR  
unterliegt keinem Änderungsdienst