

Checkliste	CL - K 0223		Version 1.0
Checkliste für die Kontrolle von landwirtschaftlichen Direktvermarktern			
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.	
8	Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
11	Trockenlagerräume 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

1	Verwendete Gebrauchsgegenstände (inklusive der für die Speisenausgabe), 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.	
3	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) wird eingehalten.	
13	Umgang mit speziellen Lebensmitteln.	
18	Optische Kontrolle (Produkte); Identitätskennzeichnung; Kennzeichnungsvorschriften werden eingehalten.	
19	Einwandfreie Lagerung, Beschaffenheit und Manipulation von Abdeckungen, Verpackungsmaterialien und Umhüllungen.	
20	Umstand des Warentransportes.	
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.	
8	Wärmebehandlung wird durchgeführt, überwacht und dokumentiert.	
9	Aufzeichnungen und Dokumente 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)		