

Checkliste	CL - K 0224	Version 1.0
Checkliste für die Kontrolle von Transportfahrzeugen		
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.	
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.	
10	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) von tiefgefrorenen Lebensmitteln wird eingehalten.	
17	Optische Kontrolle der Produkte - Kennzeichnungsvorschriften werden eingehalten.	
19	Einwandfreie Lagerung, Beschaffenheit und Manipulation von Abdeckungen, Verpackungsmaterialien und Umhüllungen.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 3 (Warenzustand, Umgang mit Waren)		

4.) EIGENKONTROLLE

12	Aufzeichnungen bezüglich der Lagertemperaturen (Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen) werden geführt und aufbewahrt.	
16	Temperaturaufzeichnungen beim Transport von tiefgefrorenen Waren über die örtliche Verteilung hinausgehend 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.	
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)		