

Checkliste	CL - K 0225	Version 1.0
<b>Checkliste für die Kontrolle von Gasthausbrauereien</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>1</b>	Böden sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
<b>2</b>	Wände sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
<b>3</b>	Decken sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und instand gehalten.	
<b>4</b>	Deckenkonstruktionen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und instand gehalten.	
<b>5</b>	Fenster, einschließlich der Fensterbretter und Fensterrahmen, sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren; Insektenschutzgitter sind, wenn notwendig, vorhanden.	
<b>6</b>	Türen, einschließlich der Türrahmen, sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
<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>12</b>	Sonstige Lagerorte sind in einwandfreiem Zustand.	
<b>15</b>	Oberflächen sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	

<b>16</b>	Arbeitsflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren.	
<b>17</b>	Handwaschbecken sind in ausreichender Anzahl (an angemessenen Stellen) angebracht und gekennzeichnet.	
<b>18</b>	Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls zum Desinfizieren der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen sind vorhanden.	
<b>19</b>	Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Anlagen und Anlagenteilen sind vorhanden.	
<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.) GERÄTESPEZIFISCHE VORAUSSETZUNGEN</b>		
<b>1</b>	Verwendete Gebrauchsgegenstände (inklusive der für die Speisenausgabe), Geräte und Anlagen sind in einem einwandfreien Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
<b>3</b>	Reinigung und Desinfektion von Gebrauchsgegenständen in zentralen Reinigungs- und Desinfektionsanlagen (gemeinsame Nutzung von Waschstraßen).	
<b>In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 2 (gerätespezifische Voraussetzungen)</b>		

## 3.) WARENZUSTAND, UMGANG MIT WAREN

<b>3.) WARENZUSTAND, UMGANG MIT WAREN</b>		
<b>1</b>	Lebensmittel werden nach den Kriterien "REIN" und "UNREIN" bzw. nach Warengruppen getrennt gelagert.	
<b>2</b>	Lebensmittel werden nach den Kriterien "REIN" und "UNREIN" bzw. nach Warengruppen getrennt be- und verarbeitet.	

<b>3</b>	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) wird eingehalten.	
<b>11</b>	Lagertemperatur (Umgebungstemperatur) von nicht leicht verderblichen Waren (z.B. Trockenwaren) wird eingehalten.	
<b>13</b>	Umgang mit speziellen Lebensmitteln.	
<b>15</b>	Spezielle Spezifikationen von Rohstoffen für die Herstellung.	
<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>3</b>	Gutachten und Befunde des verwendeten Eigenwassers gemäß TrinkwasserVO sind vorhanden.	
<b>6</b>	Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan für alle Bereiche, in welchen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet oder auch gelagert werden, ist vorhanden.	
<b>8</b>	Wärmebehandlung wird durchgeführt, überwacht und dokumentiert.	
<b>9</b>	Aufzeichnungen und Dokumente werden geführt und aufbewahrt.	
<b>14</b>	Aufzeichnungen über die Warenendkontrolle werden geführt und aufbewahrt.	
<b>17</b>	Aufzeichnungen über Reinigung und Desinfektion sowie über die dafür verantwortlichen Personen werden geführt und aufbewahrt.	
<b>18</b>	Aufzeichnungen über die Entsorgung von tierischen Abfällen werden geführt und aufbewahrt.	
<b>In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 4 (Eigenkontrolle)</b>		

## 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.	
<b>In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 5 (Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung)</b>		

## 6.) PERSONALSCHULUNG

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

## 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.	
<b>In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 7 (Personalhygiene)</b>		