

Checkliste	CL - K 0209	Version 2.0
Checkliste für die Kontrolle von Speiseeisherstellern, Konditoreien, Schokoladefabriken und -herstellern, Zuckerwarenfabriken und -herstellern		
Gültig ab: 01.07.2007	ersetzt: CL - K 0209 (Version 1.0)	EDV; NB02823

BETRIEB: (Stampiglie des Betriebes)

	DATUM DER INSPEKTION	
	UHRZEIT (Beginn)	

ANWESENDE PERSONEN

FÜR DEN BETRIEB (Anwesender)	
AUFSICHTSORGAN	
ANDERE TEILNEHMER (z.B. Amtsarzt)	

RÄUMLICHKEITEN - ANZAHL, BEMERKUNGEN

--

BETRIEBSBESCHREIBUNG FÜR BOR-BEWERTUNG

Betriebsgröße und Räume (z.B. Anzahl der Mitarbeiter, der Filialen)	
Herkunft der Rohware (eigene Rohware, Inland, EU, Drittland)	
Art und Menge der erzeugten bzw. vertriebenen Waren (z.B. Jahresproduktionsmenge, Sortiment)	
Vertriebswege der Waren (lokal, regional, national, international)	
Abnehmer (z.B. Senioren, Kinder, Kranke)	
Produktionssystem (z.B. offenes oder geschlossenes System)	
Zusammenarbeit mit der Behörde	
Bewertung der Ergebnisse bisher beprobter Waren	

MODUL 1 - BAULICHE VORAUSSETZUNGEN

1/1	Betriebsstätten sind so angelegt, gebaut und konzipiert, dass Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.	
1/2	Böden, Wände, Türen (einschließlich der Türrahmen) sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
1/3	Decken und Deckenkonstruktionen sind in einem einwandfreien Zustand.	
1/4	Fenster und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Insektengitter sind erforderlichenfalls vorhanden.	
1/5	Für angemessene Beleuchtung und Belüftung ist gesorgt.	
1/7	Ausstattung und Zustand des Transportfahrzeuges	
1/8	Arbeitsflächen und andere Oberflächen/Regale sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
1/10	Kühl- und Tiefkühlrichtungen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
1/11	Reiferäume, Gär- und Räucherammern bzw. -schränke sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
1/12	Trockenlagerräume (Lagerung und geringfügige Manipulationen) sind in einwandfreiem Zustand.	
1/13	Sonstige Lagerräume/Lagerungsorte (Lagerung von verpackter Ware und Gebrauchsgegenständen etc.) sind in einwandfreiem Zustand.	
1/14	Handwaschbecken sind in ausreichender Anzahl (an geeigneten Standorten) angebracht.	
1/15	Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen sind erforderlichenfalls vorhanden.	
1/16	Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Anlagen und Anlagenteilen sind vorhanden.	
1/20	Geeignete Abfalllagerräume/-bereiche sind vorhanden.	
1/21	Im Freien liegende Manipulations-, Lagerbereiche und Anlagen sind so angelegt, gebaut und konzipiert, dass Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.	
1/29	Personaltoiletten, Umkleieräume und Waschräume befinden sich in einwandfreiem Zustand.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 1 (Bauliche Voraussetzungen)		

MODUL 2 - GERÄTESPEZIFISCHE VORAUSSETZUNGEN

2/1	Verwendete Gebrauchsgegenstände (inklusive der für die Speisenausgabe), Arbeitsgeräte und Maschinen sind in einem einwandfreien Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
2/7	Öffnungen für die Entnahme von unverpackten Lebensmitteln in SB sind so konzipiert und gebaut, dass Kontaminationen vermieden werden.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 2 (Gerätespezifische Voraussetzungen)		

MODUL 3 - WARENZUSTAND, UMGANG MIT WAREN

3/1	Lebensmittel werden nach den Kriterien "REIN" und "UNREIN" bzw. nach Warengruppen getrennt gelagert.	
3/2	Lebensmittel werden nach den Kriterien "REIN" und "UNREIN" bzw. nach Warengruppen getrennt be- und verarbeitet.	
3/4	Lagertemperatur wird eingehalten.	
3/7	Lagertemperatur bei Milch/Milchprodukten (einschließlich Rohmilch und Rohmilchprodukten) wird eingehalten.	
3/8	Lagertemperatur bei Geflügel/Geflügelwaren wird eingehalten.	
3/9	Lagertemperatur bei gekühlt zu lagernden Fertigprodukten wird eingehalten.	
3/10	Lagertemperatur von Zwischen- und Endprodukten wird eingehalten (Kühlhaltung und Heißhaltung).	
3/11	Lagertemperatur von tiefgefrorenen Lebensmitteln wird eingehalten.	
3/12	Lagertemperatur von nicht leicht verderblichen Waren (z.B. Trockenwaren) wird eingehalten.	
3/13	Lagertemperatur bei Speiseeis (Zwischen- und Endprodukten) wird eingehalten.	
3/15	Alarmierungssysteme bei Temperaturabweichungen sind vorhanden.	
3/16	Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen, Arbeitsgänge werden gesondert voneinander durchgeführt.	

3/19	Anforderungen an Rohstoffe werden eingehalten.	
3/20	Optische Kontrolle der Rohstoffe, Zutaten und Produkte - Kennzeichnungsvorschriften werden eingehalten.	
3/22	Hygienisch einwandfreie Lagerung, Beschaffenheit und Manipulation von Abdeckungen, Verpackungsmaterialien und Umhüllungen.	
3/23	Umstand des Warentransportes.	
3/24	Zustand und Kennzeichnung von innerbetrieblichen Transportbehältern, Containern und Tankwagen.	
3/25	Keine Anwesenheit von Tieren bzw. Topfpflanzen in Bereichen, in denen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet, gelagert werden.	
3/28	Umgang mit gesundheitsgefährdenden und/oder ungenießbaren Stoffen, einschließlich Futtermittel.	
3/29	Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden in verschließbaren Behältern gesammelt.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 3 (Warenzustand, Umgang mit Waren)		

MODUL 4 - REINIGUNG; DESINFEKTION UND SCHÄDLINGE

4/1	Zustand und Lagerung von Reinigungsutensilien, Putz- und Desinfektionsmitteln.	
4/2	Optischer Zustand des Betriebes.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 4 (Reinigung, Desinfektion und Schädlinge)		

MODUL 5 - SCHULUNG

5/1	Überprüfung der Wirksamkeit der Schulung	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 5 (Schulung)		

MODUL 6 - PERSONALHYGIENE

6/1	Personalhygiene (Arbeitskleidung, Kopfbedeckung, Tragen von Schmuck, Hautausschläge, übertragbare Krankheiten, offene Wunden ...) ist entsprechend.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 6 (Personalhygiene)		

MODUL 7 - EIGENKONTROLLE

7/3	Produktbezogene Gefahrenanalysen, Ermittlung, Überwachung der kritischen Punkte (CCPs) und Dokumentation werden durchgeführt.	
7/4	Gefahren, die zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren sind, werden ermittelt (Gefahrenanalyse).	
7/5	Die kritischen Punkte (CCPs) der Prozessstufen wurden ermittelt.	
7/6	Grenzwerte für die kritischen Punkte (CCPs) wurden festgelegt.	
7/7	Effiziente Überprüfungsverfahren für die kritischen Punkte (CCPs) der Prozessstufen wurden festgelegt und durchgeführt.	
7/8	Korrekturmaßnahmen wurden festgelegt.	
7/9	Regelmäßig durchzuführende Überwachungsverfahren wurden festgelegt.	
7/10	Unterlagen und Aufzeichnungen wurden erstellt gemäß den Checkpunkten 4 - 9	
7/11	Abweichungs- und Maßnahmendokumentation für den Wareneingang wird geführt.	
7/12	Abweichungs- und Maßnahmendokumentationen maßgeblicher Temperaturen werden geführt.	
7/13	Durchführung und Dokumentation von Schädlingsmonitoring, Reinigungs- und Desinfektionsplan liegen auf.	
7/14	Durchführung und Dokumentation von Personal- und Hygieneschulung liegen auf.	
7/18	Aufzeichnungen über die Prozess- und/oder Warenendkontrolle werden geführt und aufbewahrt.	
7/20	Wärmebehandlung wird durchgeführt, überwacht und dokumentiert.	
7/21	Gutachten und Befunde des verwendeten Trinkwassers gemäß TrinkwasserVO sind vorhanden.	
7/23	Verfahren für die Umsetzung der Rückverfolgbarkeit sind vorhanden.	
7/28	Verfahren gem. Art. 19 VO (EG) 178/2002 sind vorhanden - Rückholung vom Markt, Information der Behörde.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 7 (Eigenkontrolle)		