

Checkliste	CL - K 0216	Version 2.0
Checkliste für die Kontrolle von Zeltfesten und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen		
Gültig ab: 1.7.2007	ersetzt: CL - K 0216 (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.	
1/8	Arbeitsflächen und andere Oberflächen/Regale sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
1/10	Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
1/13	Sonstige Lagerräume/Lagerungsorte (Lagerung von verpackter Ware, Verpackungsmaterialien, Geschirren 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.	
1/18	Vorrichtungen für eine angemessene persönliche Hygiene stehen zur Verfügung.	
1/19	Zufuhr einer ausreichenden Menge an Trinkwasser ist vorhanden.	
1/20	Geeignete Abfalllagerräume/-bereiche sind vorhanden.	
1/21	Im Freien liegende Manipulationsbereiche und Anlagen sind so angelegt, gebaut und konzipiert, dass Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.	
In ALIAS einzugebende 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.	
2/3	Reinigung und Desinfektion von Gebrauchsgegenständen in zentralen Reinigungs- und Desinfektionsanlagen (gemeinsame Nutzung von Waschstraßen).	
In ALIAS einzugebende 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.	
3/10	Lagertemperatur von Zwischen- und Endprodukten wird eingehalten (Kühlagerung und Heißhaltung).	

3/16	Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen, Arbeitsgänge werden gesondert voneinander durchgeführt.	
3/18	Umgang mit privat produzierten und mitgebrachten Lebensmitteln.	
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.	
3/28	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

7/2	Dokumentation von Schädlingsmonitoring, Reinigungs- und Desinfektionsplan ist vorhanden. <i>gilt nur für die Betriebsart 2602: Fest, sonstige Veranstaltung, länger als 1 Tag</i>	
------------	--	--

7/11	Abweichungs- und Maßnahmendokumentation für den Wareneingang wird geführt. <i>gilt nur für die Betriebsart 2602: Fest, sonstige Veranstaltung, länger als 1 Tag</i>	
7/12	Abweichungs- und Maßnahmendokumentation maßgeblicher Temperaturen werden geführt. <i>gilt nur für die Betriebsart 2602: Fest, sonstige Veranstaltung, länger als 1 Tag</i>	
7/14	Durchführung und Dokumentation von Personal- und Hygieneschulung liegen auf. <i>gilt nur für die Betriebsart 2602: Fest, sonstige Veranstaltung, länger als 1 Tag</i>	
7/19	Aufzeichnungen über die Entsorgung von tierischen Abfällen werden geführt und aufbewahrt.	
7/21	Gutachten und Befunde des verwendeten Trinkwassers gemäß TrinkwasserVO sind vorhanden.	
7/23	Verfahren für die Umsetzung der Rückverfolgbarkeit sind vorhanden.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 7 (Eigenkontrolle)		

INFORMATIONSEXEMPLAR
unterliegt keinem Änderungsdienst