

Checkliste	CL - K 0224	Version 2.0
Checkliste für die Kontrolle von Transportfahrzeugen		
Stand per: 26.4.2007	ersetzt: CL - K 0224 (Version 1.0)	EDV; NB02823

BETRIEB: (Stampiglie des Betriebes)

	DATUM DER INSEKTION	
	UHRZEIT (von - bis)	

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

1/7	Ausstattung und Zustand des Transportfahrzeuges	
1/9	Oberflächen sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
1/10	Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 1 (Bauliche Voraussetzungen)		

MODUL 2 - GERÄTESPEZIFISCHE VORAUSSETZUNGEN

2/6	Öffnungen 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.	
3/4	Lagertemperatur wird eingehalten.	
3/11	Lagertemperatur von tiefgefrorenen Lebensmitteln wird eingehalten.	
3/15	Alarmierungssysteme bei Temperaturabweichungen sind vorhanden.	
3/20	Optische Kontrolle der Rohstoffe, Zutaten und Produkte - Kennzeichnungsvorschriften werden eingehalten.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 3 (Warenzustand, Umgang mit Waren)		

MODUL 4 - REINIGUNG; DESINFEKTION UND SCHÄDLINGE

4/3	Optischer Zustand des Fahrzeuges	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 4 (Reinigung, Desinfektion und Schädlinge)		

MODUL 6 - PERSONALHYGIENE

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

MODUL 7 - EIGENKONTROLLE

7/12	Abweichungs- und Maßnahmendokumentationen maßgeblicher Temperaturen werden geführt.	
In ALIAS einzugebende Bewertung für das Modul 7 (Eigenkontrolle)		