

Checkliste	CL - K 0214	Version 2.0
Checkliste für die Kontrolle von Gastgewerbebetrieben mit geringem Speisenangebot (kleines Gastgewerbe)		
Gültig ab: 1.7.2007	ersetzt: CL - K 0214 (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

1/5	Für angemessene Beleuchtung und Belüftung ist gesorgt.	
1/6	Baulicher Zustand des Betriebes	
1/10	Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
1/17	Möglichkeiten zum hygienischen Reinigen der Hände und der Arbeitsgeräte sind vorhanden.	
1/18	Vorrichtungen für eine angemessene persönliche Hygiene stehen zur Verfügung.	
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.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für das Modul 2 (Gerätespezifische Voraussetzungen)		

MODUL 3 - WARENZUSTAND, UMGANG MIT WAREN

3/4	Lagertemperatur wird eingehalten.	
3/10	Lagertemperatur von Zwischen- und Endprodukten wird eingehalten (Kühl Lagerung 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.	
3/25	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

7/2	Schädlingsmonitoring, Reinigungs- und Desinfektionsplan ist vorhanden.	
7/11	Abweichungs- und Maßnahmendokumentation für den Wareneingang wird geführt.	
7/12	Abweichungs- und Maßnahmendokumentationen maßgeblicher Temperaturen werden geführt.	
7/14	Durchführung und Dokumentation von Personal- und Hygieneschulung liegen auf.	
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)		