

## Checkliste Produktion

### 1. Räume

1.1 Es sind ausreichend Bearbeitungsräume vorhanden.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.2 Die Produktionsräume sind sauber und aufgeräumt. Sie enthalten keine sachfremden Gegenstände.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.3 Die Räume sind so beschaffen, dass sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.4 Die Bodenbeläge sind wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest, rutschhemmend und aus einem nichttoxischen Material.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.5 Wandflächen sind bis zu einer angemessenen Höhe der Arbeitsvorgänge wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest und aus einem nichttoxischen Material.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.6 Die Räume einschließlich Decken und Deckenstrukturen, Fenster und Türen, sind so beschaffen, dass keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Luftverschmutzung, Kondenswasser, Ansammlung von Schmutz, Schimmelbildung und sich ablösende Materialteilchen möglich ist. Der Geruch ist gut.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.7 Fenster, von denen eine negative Beeinflussung der Lebensmittel ausgehen kann, sind während des Herstellungsprozesses geschlossen.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.8 Türen sind aus einem leicht zu reinigenden und desinfizierenden Material, das eine glatte, Wasser abstoßende Oberfläche hat. Türdichtungen sind unbeschädigt und sauber.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.9 Andere Öffnungen mit Verbindung ins Freie, wie z.B. Abluftventilatoren oder Mauerdurchbrüche für Rohre sind ebenfalls gegen Schädlingseintritt gesichert.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.10 Die Räume verfügen über eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung. Künstlich erzeugte Luftströme aus einem unreinen in einen reinen Bereich werden vermieden.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.11 Wenn mit einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch die Abluft über Koch-, Bratgeräten und Heißluftdämpfern zu rechnen ist, wird diese abgesaugt. Die Lüftungssysteme sind so installiert, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

1.12 Das Abwasserableitungssystem ist so konzipiert, dass jedes Risiko einer Berührung des Abwassers mit Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

- 1.13 An Stellen mit erhöhtem Flüssigkeitsanfall, z.B. im Spülbereich und unter den Auslauföffnungen der Kochkessel sind Ablauföffnungen in ausreichender Anzahl und Größe vorhanden. Die Ablauföffnungen sind gegen das Eindringen von Ungeziefer und Gerüchen sowie gegen Rückstau von Flüssigkeiten gesichert und können gereinigt und desinfiziert werden.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

- 1.14 Die Räume verfügen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung, die so konzipiert ist, dass herabfallende Fremdkörper von Leuchtmitteln (z.B. Splitter der Abdeckung) nicht in die Lebensmittel gelangen können.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

## 2. Inventar

- 2.1 Die einzelnen Arbeitsplätze sind übersichtlich eingerichtet, so dass ein hygienisches Verarbeiten von Lebensmitteln möglich ist.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

- 2.2 In jedem Raum, in dem Lebensmittel verarbeitet werden, ist eine ausreichende Anzahl an Handwaschbecken mit fließendem Trinkwasser (kalt und warm) mit Handreinigungsmittel-, Desinfektionsmittel- und Einweghandtuchspender vorhanden. Die Handwaschbecken sind so angebracht, dass das Spritzwasser nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen kann.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

- 2.3 Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln verfügt über eine angemessene Zufuhr von kaltem und warmem Trinkwasser. Die Waschbecken zum Reinigen der Lebensmittel sind vom Handwaschbecken getrennt.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

- 2.4 Die Oberflächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) sind wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest, korrosionsfest und aus einem nichttoxischen (ungiftigem) Material. Sie weisen keine Risse und Spalten auf, in denen sich Schmutz festsetzen kann. Sie sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

- 2.5 Geräte und Ausrüstungen sind so beschaffen, dass sie gereinigt und desinfiziert werden können und keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch sie entstehen kann.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

- 2.6 Neu beschaffte Einrichtungen, Maschinen und andere Arbeitsmittel sind mit dem CE-Zeichen auf dem Typenschild oder einer Konformitätserklärung ausgestattet.

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

- 2.7 Die ordnungsgemäße Funktion aller Geräte und Arbeitsutensilien wird planmäßig geprüft. Das Prüfungsergebnis wird dokumentiert (Empfehlung).

Ja ( ) Nein ( ) Bemerkung:

### 3. Sonstige Abweichungen