



Provinziale Kontrolleinheit von :

Datum : ... Verantwortlicher Kontrolleur: ... Nr. : ...

Anbieter : ... Einmalige Nr.: ...

Adresse :

DIS 2191 Transport durch Subunternehmer: Eigenkontrolle [2191] v2

C : vorschriftsmäßig NC : nicht vorschriftsmäßig, regelwidrig NA : nicht anwendbar	H : Kapitel B : Anlage A : Artikel	§ : Paragraph L : Absatz P : Punkt
--	--	--

	C	NC	Gewichtung	NA
--	---	----	------------	----

1. Niederlassungen mit Lockerungen und mit Verarbeitung (B nach B max. 2 VBG, B nach C max. 5 VBG oder Fläche < 400 m², karitative Vereinigungen)

1. Die Identifizierung der Gefahren wurde durchgeführt, eventuell im Rahmen von Leitlinien. <i>Ministerieller Erlass : 24/10/2005 A5Pa (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte wurde durchgeführt, eventuell im Rahmen von Leitlinien. <i>Ministerieller Erlass : 24/10/2005 A5Pa (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
3. Die Grenzwerte werden eventuell aufgrund von gesetzlichen Normen und/oder sensorischen Beobachtungen und/oder im Rahmen von Leitlinien festgelegt. <i>Ministerieller Erlass : 24/10/2005 A5Pb (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
4. Effiziente Überwachungsverfahren der kritischen Kontrollpunkte sind festgelegt worden, eventuell im Rahmen von Leitlinien. <i>Ministerieller Erlass : 24/10/2005 A5Pc (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
5. Korrekturmaßnahmen sind festgelegt worden, eventuell im Rahmen von Leitlinien, wenn die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht vollständig beherrscht wird. <i>Ministerieller Erlass : 24/10/2005 A5Pa (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
6. Es gibt Unterlagen über das HACCP-System, eventuell ersetzt durch Leitlinien. <i>Ministerieller Erlass : 24/10/2005 A5Pd (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
7. Die im Rahmen des HACCP-Systems festgelegten Registrierungen (einschließlich eventuelle Analyseresultate) werden 6 Monate nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums oder in Ermangelung dessen mindestens 6 Monate aufbewahrt. Die Kontrollregistrierungen können sich auf die Registrierung der Regelwidrigkeiten beschränken. (gilt nicht für eventuelle Analyseresultate). <i>Ministerieller Erlass : 24/10/2005 A5PcPe (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>

Kommentar des Kontrolleurs

2. Für die anderen Niederlassungen

1. Die Identifizierung der Gefahren wurde durchgeführt. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A5L2Pa (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	---	--------------------------

2. Die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte wurde durchgeführt. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A5L2Pb (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
3. Die Grenzwerte der kritischen Kontrollpunkte sind festgelegt worden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A5L2Pc (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
4. Effiziente Überwachungsverfahren der kritischen Kontrollpunkte sind festgelegt worden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A5L2Pd (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
5. Korrekturmaßnahmen sind festgelegt worden, wenn die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht vollständig beherrscht wird. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A5L2Pe (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
6. Verifizierungsverfahren sind festgelegt worden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A5L2Pf (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
7. Es gibt Dokumente und Unterlagen bezüglich des HACCP-Systems, um die effiziente Anwendung der unter den Punkten 1 bis einschließlich 6 beschriebenen Punkte nachzuweisen. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A5L2Pg (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
8. Die Probenahme- und Analysepläne, die es ermöglichen, sich der Gültigkeit des Eigenkontrollsystems zu vergewissern, sind, sofern notwendig, erstellt worden. <i>Königlicher Erlass : 14/11/2003 A3§2L8 (3*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
9. Die im Rahmen des HACCP-Systems festgelegten Registrierungen (einschließlich eventuelle Analyseresultate) werden zwei Jahre nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder, in Ermangelung dessen, mindestens 2 Jahre aufbewahrt. <i>Königlicher Erlass : 14/11/2003 A11 (3*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
Kommentar des Kontrolleurs					

	C	NC	NA
Gesamt :	0	0	0
% der Regelwidrigkeiten:		0%	
Höchste Gewichtung der Regelwidrigkeiten :		0	
Leichte Regelwidrigkeit : 0 - Schwere Regelwidrigkeit : 0 wovon 0 mit *			

Anmerkungen über die Artikel der Gesetzgebung:

1. Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors
2. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
3. Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Kommentar des Kontrolleurs :

Kommentar des Anbieters :

Bewertung der Kontrolle

Günstig

Günstig mit Bemerkungen

Nicht günstig
