



Provinziale Kontrolleinheit von :

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

Anbieter : ... Einmalige Nr.:

Adresse :

DIS 2235 Fleischverkaufsstelle: Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene [2235]
v5

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

	C	NC	Gewichtung	NA
1. ALLE RÄUME				
1. Ihre Planung, Anordnung, Größe und ihr Standort erlauben die Anwendung einer guten Hygienepraxis. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
2. Die Räume (mit Ausnahme der Herstellungsräume) sind in gutem Zustand und sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. BELÜFTUNG : ausreichend <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L5 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
4. BELEUCHTUNG : ausreichend <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L7 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
5. Es sind saubere Toiletten vorhanden, die mit einer Wasserspülung ausgestattet sind, und die keinen direkten Zutritt zu den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ermöglichen. Es gibt Handwaschbecken. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
6. Die Handwaschbecken sind mit fließendem warmen und kaltem Wasser (oder Mischbatterie), flüssiger Seife, einem System zum hygienischen Trocknen und einem Plakat, welches das Händewaschen nach jeder Toilettenbenutzung vorschreibt, ausgestattet. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L4;KB/AR 22/12/2005 B1H5L2 (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
7. Es sind ausreichend Umkleideräume vorgesehen. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L9 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
8. Es sind ausreichend Kühlschränke vorhanden, die mit Thermometern versehen sind. <i>Königlicher Erlass : 04/02/1980 A2 (3*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
9. Es sind ausreichend Tiefkühler vorhanden, die mit Thermometern versehen sind + Registrierung, wenn > 10 m³. <i>Europäische Verordnung : 37/2005 A2A3 (4*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
10. Es sind saubere Vorrichtungen für die Reinigung und erforderlichenfalls für die Desinfektion der Geräte und Ausrüstungen, mit warmem + kaltem Wasser oder mit Mischbatterie, vorhanden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>

Kommentar des Kontrolleurs

2. RÄUME, IN DENEN LEBENSMITTEL ZUBEREITET, BEHANDELT ODER VERARBEITET WERDEN

1. Es gibt eine angegliederte Verarbeitungsstätte, mit direkter Verbindung zum Verkaufsraum. <i>Königlicher Erlass : 10/11/2005 A24§1 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Die Räume sind sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
3. Der Boden ist leicht zu reinigen (und wenn erforderlich zu desinfizieren), in gutem Zustand und ermöglicht eine ausreichende Ableitung von Wasser. Die Abwasserableitungsvorrichtung stellt kein Kontaminationsrisiko dar. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1PaB2H1L8 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
4. Die Wände sind leicht zu reinigen (und wenn erforderlich zu desinfizieren) und sind in gutem Zustand. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1Pb (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
5. Die Decken und Deckenstrukturen sind in gutem Zustand. Sie sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden, und Kondensation, Schimmelbildung und das Ablösen von Materialteilchen beschränkt wird. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1PcB2H1L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
6. Die Türen und Fenster sind in gutem Zustand. Sie sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Sie sind mit abnehmbaren Insektengittern versehen (wenn sie nach draußen öffnen) und bleiben (wenn erforderlich) während des Herstellungsprozesses verriegelt. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1PdB2H1L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
7. Die FLÄCHEN, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (einschließlich Einrichtungen und Ausrüstungen) sind glatt, abwaschbar, korrosionsfest und nicht toxisch. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1Pf (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
8. Die FLÄCHEN, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (einschließlich Einrichtungen und Ausrüstungen) sind sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H5L1 (6*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
9. Die FLÄCHEN, die nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind in gutem Zustand und leicht zu reinigen. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1Pf (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
10. Es gibt ein Handwaschbecken, dessen Wasserhähne ohne die Hände bedient werden (keine Warmlufthändetrockner in den Räumen, in denen sich unverpackte Lebensmittel befinden). <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H1L1L2 (7*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
11. Es gibt eine saubere Vorrichtung zum Waschen der Lebensmittel. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>

Kommentar des Kontrolleurs

3. ERHALT, LAGERUNG, HERSTELLUNG, VERARBEITUNG UND VERTRIEB VON LEBENSMITTELN

1. Es wird eine Eingangskontrolle durchgeführt. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Die Lebensmittel werden nicht kontaminiert. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>

3. Abwesenheit von verdorbenen Lebensmitteln oder von Lebensmitteln, deren Verbrauchsdatum überschritten ist oder von Lebensmitteln, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L3; KB/AR 03/01/1975 A1L2PaA2 (8*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
4. Zeitweise gelagerte Erzeugnisse sind korrekt verpackt und etikettiert. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
5. Die Temperaturen der gekühlten Lebensmittel und die Kühlkette werden beachtet. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L5 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
6. Temperaturen der tiefgekühlten Erzeugnisse. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L5 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
7. Die Lebensmittel werden so schnell wie möglich gekühlt. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L6 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
8. Das Auftauen geschieht unter angemessenen Bedingungen. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L7 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
9. Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von rohen Eiern. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
10. Test mit Malachitgrün. <i>Königlicher Erlass : 01/03/1998 A3§3P3§4 (9*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	<input type="checkbox"/>
11. SRM : vor dem Verkauf ist die Wirbelsäule effizient in der Verarbeitungsstätte entfernt worden. <i>Königlicher Erlass : 10/11/2005 A16§2 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
12. Hackfleisch : während des Herstellungsprozesses liegt die Temperatur des Fleisches bei höchstens 4°C. <i>Königlicher Erlass : 10/11/2005 A15P2 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
13. Die obligatorische jährliche Analyse einer Probe Hackfleisch oder eines Fleischerzeugnisses auf Basis von Hackfleisch wurde korrekt durchgeführt und weiterverfolgt. <i>Europäische Verordnung : 2073/2005 B1H3 (10*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
14. Verkaufsraum : die Erzeugnisse werden vor der Sonne, vor Verunreinigungen, vor Berührungen und vor dem Anfassen durch die Öffentlichkeit geschützt. In der Theke befindet sich ein für die Öffentlichkeit sichtbares Thermometer. <i>Königlicher Erlass : 10/11/2005 A5§2 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
15. Getrennte Fleischbank/Theke für ganze Stücke von nicht ausgeweidetem Kleinwild. <i>Königlicher Erlass : 10/11/2005 A14P6 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
16. Die warmen Erzeugnisse befinden sich in einem getrennten Raum oder einer getrennten Theke, bei erforderlicher Temperatur. <i>Königlicher Erlass : 10/11/2005 A10P1 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
17. Das außerhalb des Verkaufsraums ausgestellte Fleisch befindet sich in einem geschlossenen Schrank, bei erforderlicher Temperatur. <i>Königlicher Erlass : 10/11/2005 A14P7 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
18. Die Materialien, die in Kontakt kommen, eignen sich dazu, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. <i>Europäische Verordnung : 1935/2004 A15L1L8 (11*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
19. Den Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, ist eine schriftliche Konformitätserklärung beigelegt. <i>Europäische Verordnung : 1935/2004 A16L1 (11*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>

Kommentar des Kontrolleurs

4. ANDERE GUTE HYGIENEPRAKTIKEN : ABFÄLLE, WASSERVERSORGUNG, PERSÖNLICHE HYGIENE, WEITERBILDUNG, REINIGUNG UND DESINFEKTION, SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG, HAUSTIERE, EXTERNER TRANSPORT

1. Die ABFÄLLE werden in Behältern gelagert, die in gutem Zustand und verschließbar sind und werden nicht in Räumen angehäuft, in denen sich Lebensmittel befinden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H6L2 (6*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Es besteht ein REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A4L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. Die verwendeten Desinfektionsmittel sind zugelassen. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H1L3 (7*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
4. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden getrennt gelagert (mindestens in einem getrennten Schrank). <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L10 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
5. Es besteht ein SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN und er ist wirksam. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A4L3Pb (1*)</i>	Ein	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
6. Die vorhandenen Pestizide sind etikettiert, die technischen Datenblätter liegen vor, und der Bestand wird in einem abschließbaren Schrank oder Raum gelagert. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H1L4 (12*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
7. Es sind keine Haustiere anwesend. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H6L1 (7*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
8. TRINKWASSER wird da, wo es nötig ist, verwendet. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H7L1Pa (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
9. Für alle Personen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, können ÄRZTLICHE ATTESTE vorgelegt werden. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H5L1 (7*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
10. Gute PERSÖNLICHE HYGIENE + geeignete und saubere Kleidung. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H8L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
11. RAUCHVERBOT (Personal) <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
12. Die Personalmitglieder, die mit Lebensmitteln umgehen, erhalten eine WEITERBILDUNG (über Hygiene) und/oder Anweisungen, die ihrer beruflichen Tätigkeit angepasst sind. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H12L1L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
13. Der Metzger erhält eine angemessene Weiterbildung. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H12L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
14. Die Vorrichtungen für den TRANSPORT und die Behälter können gut gereinigt (und desinfiziert) werden, sind sauber und in gutem Zustand. Die Kontamination der Lebensmittel wird vermieden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H4L1L6 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
15. Die Lebensmittel werden bei der erforderlichen Temperatur transportiert. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H4L7 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<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. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
2. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene und Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Lebensmittelhygiene
3. Königlicher Erlass vom 4. Februar 1980 über die Inverkehrbringung von zu kühlenden Lebensmitteln
4. Verordnung (EG) Nr. 37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen
5. Königlicher Erlass vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
6. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
7. Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Lebensmittelhygiene
8. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene und Arrêté royal du 03/01/1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
9. Königlicher Erlass vom 1. März 1998 über zugelassene Lebensmittelzusätze außer Farbstoffen und Süßungsmitteln
10. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
11. Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
12. Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Lebensmittelhygiene

Kommentar des Kontrolleurs :

Kommentar des Anbieters :

Bewertung der Kontrolle

<input type="checkbox"/> Günstig	<input type="checkbox"/> Günstig mit Bemerkungen	<input type="checkbox"/> Nicht günstig
----------------------------------	--	--