



Provinziale Kontrolleinheit von :

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

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

Adresse : .....

**DIS 2327 Großhandel: Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene [2327] 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
<b>1. INFRASTRUKTUR UND AUSRÜSTUNG</b>						
<b>1.1. Räume, die nicht zur Zubereitung, Behandlung oder Verarbeitung bestimmt sind</b>						
1. Die Räume und Ausrüstungen erlauben durch ihre Planung, Anordnung, Größe und ihren Standort die Anwendung einer guten Hygienepraxis und sind in gutem Zustand. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L2 (1*)</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
2. Die Räume und Ausrüstungen sind sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L1 (1*)</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. BELÜFTUNG : ausreichend, die Teile des Belüftungssystems sind gut zugänglich, kein Luftzug von schmutzigen nach sauberen Bereichen. <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"/>
<b>1.2. Räume, die zur Zubereitung, Behandlung oder Verarbeitung bestimmt sind</b>						
1. Die Räume erlauben durch ihre Planung, Anordnung, Größe und ihren Standort die Anwendung einer guten Hygienepraxis und sind in gutem Zustand. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L2 (1*)</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Der BODEN ist leicht zu reinigen (und wenn erforderlich zu desinfizieren), ist in gutem Zustand, ermöglicht eine ausreichende Ableitung des Wassers. Das Abwasserableitungssystem weist kein Kontaminationsrisiko auf. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1Pa (1*)</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. Die BÖDEN sind sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L1 (1*)</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
4. Die WÄNDE sind leicht zu reinigen (und wenn erforderlich zu desinfizieren), sind in gutem Zustand und weisen bis zu einer den Tätigkeiten angepassten Höhe eine glatte Oberfläche auf. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1Pb (1*)</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
5. Die WÄNDE sind sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L1 (1*)</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>

6. Die DECKEN und Deckenstrukturen sind in gutem Zustand und sauber. Ihre Bauweise begrenzt Schmutzansammlungen, das Ablösen von Materialteilchen, Kondensation und Schimmelbildung. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1Pc B2H1L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
7. Die FENSTER und TÜREN sind in gutem Zustand und sauber. Ihre Bauweise begrenzt Schmutzansammlungen. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1Pd B2H1L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
8. Die FENSTER und TÜREN sind, wenn erforderlich, mit abnehmbaren Insektengittern versehen (wenn sie nach außen öffnen) und/oder bleiben während des Herstellungsprozesses verriegelt. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L1Pd (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
9. Die FLÄCHEN, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H5L1PaPbPc (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
10. Die FLÄCHEN, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H5L1Pa (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
11. Die FLÄCHEN, die nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in gutem Zustand, leicht zu reinigen (und wenn erforderlich zu desinfizieren) und sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L1Pf B2H1L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
12. Vorrichtungen für die UNTERBRINGUNG von Geräten und Arbeitsausrüstungen sind vorhanden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
13. BELÜFTUNG : ausreichend, die Teile des Belüftungssystems sind gut zugänglich, kein Luftzug von schmutzigen nach saubereren Bereichen. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L5 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
14. BELEUCHTUNG : ausreichend. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L7 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
<b>Kommentar des Kontrolleurs</b>				

## **2. SANITÄRANLAGEN UND UMKLEIDERRÄUME**

### **2.1. Toiletten und Umkleideräume**

1. Es sind saubere Toiletten vorhanden, die mit einer Wasserspülung ausgestattet sind. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L1L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Die Toiletten haben keine direkte Öffnung zu den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. Anwesenheit eines Hinweises in den Personaltoiletten, der besagt, dass das Händewaschen nach Benutzung der Toiletten Pflicht ist. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H5L2 (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
4. Die Toiletten sind mit einer ausreichenden Belüftung ausgestattet. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L6 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
5. Es sind genügend Umkleideräume vorhanden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L9 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>

### **2.2. Handwaschbecken**

1. Es sind genügend Handwaschbecken an geeigneten Orten vorhanden (in der unmittelbaren Umgebung der Toiletten), die mit fließendem warmen und kalten Wasser (oder Mischtemperatur), flüssiger Seife und einem System zum hygienischen Händetrocknen ausgestattet sind. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L4 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
2. Die Wasserhähne für das Personal sind geplant, um jeglicher Kontamination vorzubeugen. In den Räumen, in denen mit ungeschützten Lebensmitteln umgegangen wird, sind Warmlufthändetrockner verboten. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H1L1L2 (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
<b>2.3. Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Geräten und Ausrüstungen</b>						
1. Die Vorrichtungen sind vorhanden, in gutem Zustand, leicht zu reinigen und aus korrosionsfesten Materialien hergestellt. Sie verfügen über eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr (oder Mischtemperatur). <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H2L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
<b>Kommentar des Kontrolleurs</b>						

<b>3. ERHALT , LAGERUNG UND VERTRIEB</b>						
1. Die eingehenden Erzeugnisse werden einer Eingangskontrolle unterzogen und die Lebensmittel sind für den menschlichen Verzehr geeignet. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
2. Es gibt ausreichend Lagerräume, es gibt kein Verderben oder keine Kontamination der zwischengelagerten Lebensmittel. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
3. Abwesenheit von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. <i>Königlicher Erlass : 03/01/1975 A1L2PaA2 (3*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
4. Temperaturen der gekühlten Erzeugnisse und der tiefgekühlten Erzeugnisse. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L5 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
5. Thermometer in jedem gekühlten Raum. <i>Königlicher Erlass : 04/02/1980 A2 (4*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
6. Die Lebensmittel werden während des Vertriebs nicht kontaminiert. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
7. Die Kältekette wird 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"/>
8. Thermometer in jedem Tiefkühler und Registrierung der Temperaturen bei Tiefkühlern von mehr als 10m³. <i>Europäische Verordnung : 37/2005 A2A3 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
<b>Kommentar des Kontrolleurs</b>						

<b>4. ABFÄLLE</b>						
1. Die Abfälle werden in Behältern gelagert, die in gutem Zustand und verschließbar sind, und werden nicht in Räumen angehäuft, die für Lebensmittel gebraucht werden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H6L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Die Abfallbehälter sind sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H6L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>

3. Die Abfalllagerplätze sind leicht zu reinigen, frei von Schädlingen und sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H6L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
<b>Kommentar des Kontrolleurs</b>					

<b>5. REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN</b>					
1. Es besteht ein Reinigungs- und Desinfektionsplan. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A4L3Pb (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Die verwendeten Desinfektionsmittel sind zugelassen. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H1L3 (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen getrennt gelagert werden (mindestens in einem speziellen Schrank). <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H1L10 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
<b>Kommentar des Kontrolleurs</b>					

<b>6. HAUSTIERE UND BEKÄMPFUNG VON SCHÄDLINGEN</b>					
1. Es besteht ein Schädlingsbekämpfungsplan und es besteht keine Gefahr einer Kreuzkontamination der Lebensmittel. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 A4L3Pb (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. 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 (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. Keine Haustiere. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H6L1 (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
4. Keine Schädlinge. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L4 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
<b>Kommentar des Kontrolleurs</b>					

<b>7. WASSERVERSORGUNG</b>					
1. Wenn erforderlich wird Trinkwasser verwendet. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H7 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
2. Brauchwasser : durch gekennzeichnete Leitungen (Kühlung, Dampf, Brandbekämpfungssysteme). <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H7L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. Wasseranalysen sind verfügbar. <i>Königlicher Erlass : 14/01/2002 A7 (6*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>

**Kommentar des Kontrolleurs**

**8. PERSÖNLICHE HYGIENE UND WEITERBILDUNG**

1. Für jeden Arbeiter, der mit Lebensmitteln in Berührung kommt, können ärztliche Atteste vorgelegt werden. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H5L1 (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Gute persönliche Hygiene und geeignete und saubere Arbeitskleidung. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H8L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
3. Rauchverbot (für das Personal). <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L3 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
4. Die Personalmitglieder, die mit Lebensmitteln umgehen, erhalten eine Weiterbildung (über Lebensmittelhygiene) 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"/>

**Kommentar des Kontrolleurs**

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

**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. Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Lebensmittelhygiene
3. Arrêté royal du 03/01/1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
4. Königlicher Erlass vom 4. Februar 1980 über die Inverkehrbringung von zu kühlenden Lebensmitteln
5. 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
6. Königlicher Erlass vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird

**Kommentar des Kontrolleurs :**

**Kommentar des Anbieters :**

--

**Bewertung der Kontrolle**

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

---