



Checkliste für Kontrollen in Metzgereien ohne EU-Zulassung

1 Umkleieraum / Personalbereich

- Aufgeräumt, sauber, geruchsneutral (kein Zigarettenrauch usw.)?
- Separate Aufbewahrung von Arbeitskleidung, Straßenkleidung und verschmutzter Kleidung (z. B. durch Spinde)?

2 Toiletten / Handwaschbecken mit Warmwasser

- Aufgeräumt, sauber, angemessener Geruch?
- Toilettenvorraum vorhanden?
- Seifenspender, Desinfektionsmittel?
- Einmalhandtücher oder Warmlufttrockner?
- Keine herumliegenden Reinigungsutensilien?

3 Wareneingang / Warenausgang

- Hygieneanforderungen an Wände, Decken, Böden, Türen, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte: glatte Oberflächen, hell, intakt, aufgeräumt, sauber, geruchsneutral?
- Fenster und Türen geschlossen?
- Fliegengitter vorhanden?
- Schutz von Fleisch und Fleischerzeugnissen bei der Anlieferung vor Witterungseinflüssen, Insekten, Staub o. Ä. (Ware abgedeckt, verpackt, in Kisten; hängende Ware unter Dach)?
- Schnellstmögliche Weiterkühlung kühlpflichtiger Lebensmittel (Aufrechterhaltung der Kühlkette)?
- Geeignetes, funktionsfähiges Thermometer vor Ort?
- Wareneingangs- bzw. -ausgangskontrollen: regelmäßige Durchführung und umfassende Dokumentation?
- Saubere und vollständige Arbeitskleidung?

4 Lagerräume

- Glatte Oberflächen, hell, intakt, sauber, aufgeräumt, geruchsneutral?
- Fenster und Türen geschlossen?
- Fliegengitter vorhanden?
- Keine Anzeichen für Schädlingsbefall?
- Vermeidung von Überbelegung, keine Kisten auf dem Boden bzw. Bodenkisten nicht gestapelt?

- Geschlossene Verpackungen zur Vermeidung nachteiliger Beeinflussung?
- Ausreichende Kennzeichnung der Lebensmittel (Inhalt, Mindesthaltbarkeitsdatum, Herkunft, Rückverfolgbarkeit)?
- Warenpflege, z. B. abgelaufenes MHD?

5 Zerlegung / Verarbeitung / Kochküche / Kühleinrichtungen

- Anforderungen an Räume, Wände, Decken, Böden, Türen, Fenster, Lampen, Regale, sonstige Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aller Art: glatte Oberflächen, hell, unbeschädigt, sauber, aufgeräumt, geruchsneutral?
- Fenster und Türen geschlossen?
- Fliegengitter vorhanden?
- Vermeidung von Überbelegung, keine Kisten auf dem Boden bzw. Bodenboxen nicht gestapelt, keine Berührung der Wände?
- Produktion entsprechend den Rezepturen?
- Einhaltung der vorgegebenen Erhitzungstemperaturen bzw. –zeiten sowie Kerntemperaturen; ausreichende Dokumentation?
- Kühlräume: Verdampfer und Elektroinstallationen ohne Eis, Schmutz, Schimmel?
- Kühltemperaturen entsprechend den Vorgaben eingehalten und dokumentiert?
- Aufbewahrung von Frischfleisch, Fleischerzeugnissen oder ggf. Geflügelfleisch auf eine Weise, dass eine Kontamination (auch gegenseitig, z. B. durch austretenden Fleischsaft) ausgeschlossen ist?
- Frische Ware?, MHD eingehalten?, „first in – first out“ - Prinzip beachtet?
- Zerlegung nur nach und nach und nicht auf Vorrat?
- Nutzung eines funktionsfähigen Steribeckens (Warm/Kaltwasser, keine Handbedienung) oder regelmäßige Zwischenreinigung der Messer auf eine andere Weise?
- Saubere und vollständige Arbeitskleidung?
- Handhygiene beachtet (kein Schmuck, kein Nagellack usw.)?
- Bodenabflüsse sauber, Geruchsverschluss?

6 Verkaufsraum / Laden / Imbiss

- Anforderungen an Räume, Wände, Decken, Boden, Türen, Fenster, Lampen, sonstige Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte: glatte Oberflächen, hell, einwandfreier Zustand, sauber, aufgeräumt, geruchsneutral?
- Getrennte Lagerung von Fleisch, Wurst, Geflügelfleisch und Käse?
- Kühltemperaturen eingehalten?
- Verdampfer sauber und nicht vereist?
- Herkunftsangaben (Rindfleischetikettierung) vollständig, lesbar und wahrheitsgemäß?
- Kennzeichnungspflichten und Preisauszeichnung beachtet?
- Zusatzstoffordner vorhanden?
- Saubere und vollständige Arbeitskleidung?
- Handhygiene beachtet?
- Handwaschbecken, Flüssigseife, Einmalhandtücher?

7 Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel

- Lagerung separat von Lebensmitteln (z. B. in Schränken)?
- Gerätschaften sauber?
- Sicherheitsdatenblatt für Reinigungsmittel vorhanden?
- Reinigungspläne erstellt und kontrolliert?

8 Abfallentsorgung

- Umgehende Entsorgung von Abfällen in geeigneten Behältnissen?
- Mindestens tägliche Leerung der Abfallbehälter?
- Ordnungsmäßige Abfalltrennung?
- Konfiskatraum: verschlossen, geruchsarm, angemessen sauber und frei von Schädlingen (bei Bedarf Kühlung)?
- Notwendige Entsorgungsnachweise (SRM) vorhanden?

9 Eigenkontrollen / Schulung

- Dokumentation des Eigenkontrollkonzepts?
- Information der Mitarbeiter über Eigenkontrollen erfolgt?
- Verantwortliche für die Hygiene und die Durchführung der Eigenkontrollen festgelegt?
- HACCP-Analyse durchgeführt und auf aktuellem Stand?
- Prüfprotokolle vorhanden?
- Ggf. erforderliche Maßnahmen eingeleitet (z. B. mikrobiologische Untersuchung)?
- Schulungen und Nachweise nach Infektionsschutzgesetz?
- Hygieneschulung für Mitarbeiter nach § 4 LMHV?
- HACCP-Schulung für die Verantwortlichen?

10 Sonstiges

- Hofbereich sauber und aufgeräumt?
- Ggf. Schädlingsbekämpfung eingeleitet?
- Transportfahrzeuge: sauber, geruchsneutral, bei Bedarf Kühleinrichtung?
- Lieferscheine vor Ort vorhanden?
- Notfallplan erstellt (z. B. Telefonnummer der Fachfirma bei Ausfall der Kühlung)?

Erstellt durch die Lebensmittelüberwachung der Stadt Aschaffenburg
Weitergabe außerhalb der Zuständigkeit der Stadt Aschaffenburg nur
mit schriftlicher Genehmigung

Hinweis: Diese Checkliste beinhaltet nur eine Auswahl wichtiger
Kriterien zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und erhebt
keinen Anspruch auf Vollständigkeit.