Stammordner

S1

###### Hygienekontrollen: Übersicht

Unser Betrieb führt laufende Eigenkontrollen durch. Folgende Eigenkontrollen werden dokumentiert. Die Ablage der ausgefüllten Vorlagen erfolgt in der Regel im Ordner „laufende Dokumentation“ (roter Ordner).

| Bereich | Prüfziel | DFV-Vorlage | Häufigkeit der Dokumentation  | Verantwortlich  | Anmerkungen |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Hygiene allgemein | Sauberkeit (Reinigung), Ordnung der Räume und Funktionsbereiche (Sozialräume, Lebensmittelräume), Personalhygiene, Arbeitshygiene, Personalhygiene | L 1 | ❑ täglich❑ wöchentlich❑ andere: ............  | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... |  |
| Kühlung | Temperaturen | L 2a / L 2b / L 2c  | ❑ kontinuierlich (EDV)oder❑ täglich manuell | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... |  |
| Wareneingang / Warenausgang | Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Spezifikation | Wareneingangsstempel auf Lieferschein / RechnungAblage Lieferscheine | ❑ jede Lieferung❑ Stichprobe❑ andere: ............ | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... |  |
| Rückverfolgbarkeit | Liste der Lieferanten und Liste der Großkunden | S 11, S 12, L 11, L 12 | Einmalig, Anpassung bei Veränderungen  |  |  |
| Schlachtung | Herkunft, Rückverfolgbarkeit, Behandlung (Standarderklärung) | vom Landwirt vorzulegen | ❑ jede Anlieferung | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... |  |
| Zerlegung | Temperaturen, Rückverfolgbarkeit | L 3 | ❑ jeder Zerlegetag❑ andere: ............ ❑ keine Dokumentation | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... | Eine Dokumentation ist in der Regel nur für zur Zerlegung zugelassene Betriebe erforderlich. |
| Erhitzungsvorgaben | Festlegen des kritischen Kontrollpunktes „Erhitzen“ | S 18 | einmalig, Anpassung bei Veränderungen |  | Dokumentation im Rahmen des HACCP-Konzeptes.  |
| CCP BrühwurstKochwurstKochschinken | Kontrolle des kritischen Kontrollpunktes „Erhitzen“ | L 4L 5 | ❑ Kerntemperatur jede Charge ❑ Kerntemperatur,  Stichprobe❑ nur Untererhitzung❑ Sensorik | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... | Dokumentation im Rahmen des HACCP-Konzeptes. |
| oPRP RohwurstRohschinken | Kontrolle des operativen Präventionsprogramms „Reifung“ | L 5 | ❑ Reifeparameter,  jede Charge ❑ Reifeparameter, Stichprobe❑ Sensorik | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... | Dokumentation im Rahmen des HACCP-Konzeptes. |
| Haltbarkeit | Lagerversuch bei Konserven und Verpackungen, Haltbarkeit am Ende des MHD | L 6 | ❑ jede Charge ❑ Stichprobe❑ Sensorik | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... | Empfehlung, ggf. ergänzt durch mikrobiologischeUntersuchung (siehe dort) |
| Schädlingsbekämpfung | Schädlingsbefall | L 7, L 8 | ❑ Monatlich❑ Vierteljährlich❑ andere: ............  | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... |  |
| Abfallbeseitigung | Beseitigung K1, K2, K3 | Abholscheine | ❑ jede Abholung | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... |  |
| Gesamtbetrieb | Zustand, Wartung, Sauberkeit (Reinigung), Ordnung der Räume, Abfallbeseitigung, Arbeitshygiene, Personalhygiene, Schulung, Arbeitssicherheit, Dokumentation (Kontrolle der Kontrolle) | L 9 | ❑ Monatlich❑ Vierteljährlich❑ andere: ............❑ keine Dokumentation | insgesamt: ...........................für Dokumentation: ........................... | Empfehlung |
| Mängel | Dokumentation der erforderlichen Maßnahmen | L 10 | nach Bedarf  |  | Empfehlung, die Dokumentation kann beispielweise durch Abheften von Handwerkerrechnungen erfolgen. |

Stammordner

S2

###### Untersuchungen: Übersicht

Unser Betrieb führt folgende Untersuchungen durch:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Produktgruppe | Mikroorganismus | Untersuchungshäufigkeit | Probenzahl 1 | Anmerkungen |
| Fleischerzeugnisse/ Feinkost | *Listeria monocytogenes* | Brühwurst/Kochwurst/Kochschinken (Aufschnitt):❑ jährlich(rotierend)❑ ……………………..Rohwurst/Rohschinken (Stückware): ❑ jährlich (rotierend)❑ ……………………..Feinkostsalate (ggf.):❑ jährlich (rotierend)❑ …………………….. | ❑ Je 1 (5 Teilproben, poolen möglich)❑ …………………….. | * Chemische Untersuchung (aw-Wert, pH-Wert)
* Haltbarkeitsuntersuchungen (Challenge-Tests, Lagerversuche)
* Regelmäßige sensorische Untersuchungen
 |
| *Salmonella* | Produkte zum Rohverzehr: ❑ jährlich (rotierend)❑ ……………………..Produkte aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind:❑ jährlich (rotierend)❑ …………………….. | ❑ Je 1 (5 Teilproben, poolen möglich)❑ …………………….. |
| Hackfleisch/Faschiertes/Fleischzubereitungen | *Listeria monocytogenes* | Produkte zum Rohverzehr: ❑ jährlich (rotierend)❑ …………………….. | ❑ Je 1 (5 Teilproben, poolen möglich)❑ …………………….. |  |
| *Salmonella* | Hackfleisch: ❑ jährlich (Ausnahmegenehmigung)❑ ……………………..Fleischzubereitungen:❑ jährlich (Ausnahmegenehmigung)❑ …………………….. | ❑ Je 1 (5 Teilproben, poolen möglich)❑ …………………….. |  |
| aerobe mesophile Keimzahl |
| *E. coli* |
| Schlachttierkörper | aerobe mesophile Keimzahl | ❑ jährlich❑ …………………….. | ❑ Reduktion nach DFV-Leitlinie: Quadratwurzel Gesamtzahl durchschn. geschlachtete Tiere/ Woche = ……. Tiere, im Verhältnis der Schlachtzahlen der einzelnen Tierarten= ….. Schweine, ….. Rinder ❑ …………………….. | Berechnungsschlüssel nach Kapitel 9.5 der DFV-Leitlinie: Untersuchungen bei bis zu 1000 GVE/Jahr nicht angemessen  |
| Enterobacteriacae |
| *Salmonella* |
| Umgebung | aerobe mesophile Keimzahl | ❑ jährlich❑ …………………….. | ❑ 10❑ …………………….. | Kritische Stellen, wechselnd |
| Enterobacteriacae |
| *Listeria monocytogenes* | ❑ jährlich❑ …………………….. | ❑ 10❑ …………………….. |
| Trinkwasser | Mikrobiologischer Status | ❑ jährlich❑ …………………….. |  | ❑ Bericht des Trinkwasserversorgers |
| Weitere Untersuchungen (bitte beschreiben): |  |  |  |  |
| Weitere Untersuchungen (bitte beschreiben): |  |  |  |  |

1 Die einzusendenden Mengen sind mit dem jeweiligen Labor individuell abzustimmen.

Anmerkung: Einzelheiten zu den gesetzlichen und mikrobiologischen Grundlagen oder zur Durchführung der Untersuchungen enthält die *DFV-Leitlinie.*

stammordner

S3

###### Schulungen: Übersicht

Unser Betrieb führt laufende Schulungen und Unterweisungen durch. Folgende besondere Schulungen werden dokumentiert:

| Bereich | DFV-Vorlage | Häufigkeit derDokumentation  | Verantwortlich | Anmerkungen |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| HACCP | L 15 / L 16 | ❑ einmalig❑ andere: | ........................... | Die einzelnen Themenschwerpunkte sind jeweils auf dem Schulungsnachweis zu dokumentieren (z.B. Kapitel der DFV-Leitlinie, Rechtsgrundlage, Merkblatt XY, Broschüre XY…). |
| Hygiene | L 15 / L 16 | ❑ jährlich❑ andere: | ........................... |
| Infektionsschutzgesetz | L 15 / L 16 | ❑ jährlich❑ andere: | ........................... |
| Berufsgenossenschaft | L 15 / L 16 | ❑ jährlich❑ andere: | ........................... | Unternehmermodell |
| andere Schulung | L 15 / L 16 | ❑ ... | ........................... | z. B. Verkaufsschulungen, Kundenreklamation, ... |

stammordner

S4

###### Betrieb: Übersicht

Die betrieblichen Grunddaten können mithilfe der folgenden Dokumente dargestellt werden.

| Titel DFV-Vorlage | Anwendung | Nummer DFV-Vorlage | Häufigkeit derDokumentation | Anmerkungen |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Allgemeine Angaben | empfohlen zur allgemeinen Darstellung des Betriebes | S 5 | einmalig |  |
| amtlicher Betriebsspiegel | notwendig für Zulassung (für Zulassungsbehörde) | S 6 | einmalig |  |
| Räume | ggf. notwendig für Zulassung (bei kleineren Betrieben, sonst maßstabsgetreuer Betriebsplan) | S 8 | einmalig |  |
| Produktionsplan | zweckmäßig | S 9 | einmalig |  |
| Absatzmengen | ggf. zweckmäßig | S 10 | einmalig |  |
| Lieferanten | ggf. notwendig für Zulassung (Rückverfolgbarkeit) | S 11 | einmalig | Sensible Daten sind vor dem Zugriff Dritter zu schützen. |
| Abgabe Großhandel/ Großverbraucher | ggf. notwendig für Zulassung (Rückverfolgbarkeit) | S 12 | einmalig | Sensible Daten sind vor dem Zugriff Dritter zu schützen. |
| Personal (Anzahl) | ggf. notwendig für Zulassung (Verantwortung, „Organigramm“) | S 13 | einmalig | Sensible Daten sind vor dem Zugriff Dritter zu schützen. |
| Personalliste Namen | ggf. zweckmäßig (z.B. zur Dokumentation der Personalschulung) | S 14 | einmalig | Sensible Daten sind vor dem Zugriff Dritter zu schützen. |
| Personalbogen | empfohlen | S 15 | einmalig | Sensible Daten sind vor dem Zugriff Dritter zu schützen. |
| Telefonliste | empfohlen | S 16 | einmalig | Sensible Daten sind vor dem Zugriff Dritter zu schützen. |
| Reinigungs- und Desinfektionsplan | ggf. notwendig für Zulassung,vom DFV empfohlen | S 17 | einmalig |  |
| Erhitzungsvorgaben | ggf. notwendig für Zulassung (CCP bei erhitzten Erzeugnissen); vom DFV empfohlen | S 18 | einmalig |  |
| andere |  |  |  |  |

Stammordner

S5

###### Allgemeine Angaben

|  |  |
| --- | --- |
| Geschäftsname |  |
| Gesellschaftsform |  |
| Zulassungs- / Registrier-Nummer (Datum) |  |
| Inhaber |  |
| Straße |  |
| Ort |  |
| Telefon |  |
| Fax |  |
| Email |  |
| Web |  |
| Ggf. weitere Standorte(z.B. Schlachtung, Zerlegung, Produktion, Küche, Verwaltung) |  |
| Filiale(n) (Anzahl, ggf. Standorte auf Beiblatt) |  |
| Verkaufsmobil(e)(Anzahl, ggf. Standorte auf Beiblatt) |  |
| Lieferfahrzeug(e)(Anzahl, ggf. Standorte auf Beiblatt) |  |
| Gründung, Umbauten, Erweiterungen: |  |

Stammordner

###### Betriebsspiegel

S6

Anlage 6 *(nach BGBl Nr. 14, 24.04.2018)*
(zu §9 Absatz 1 Satz 2 Nummer 2 *Tier-LMHV*)

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebs …………………………………………………………................

Zulassungs-Nr. ………………….. Veterinärkontroll-Nr. ………………….. (soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1. 2006 erteilt)

Registrier-Nr. …………………………………………………………................
(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer …………………………………………………………................
(i.S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße …………………………………………………………................

PLZ, Ort …………………………………………………………................

Telefonnummer …………………………………………………………................

Fax …………………………………………………………................

E-Mail, ggf. Internet …………………………………………………………................

Baujahr …………………………………………………………................

Letzter Umbau …………………………………………………………................

Betriebsbereiche

Fleisch [ ]  ja

Milch [ ]  ja

Fisch [ ]  ja

Lebende Muscheln [ ]  ja

Ei/Eiprodukte [ ]  ja

Fette und Grieben [ ]  ja

Mägen, Blasen und Därme [ ]  ja

Gelatine/Kollagen [ ]  ja

Sonstiges [ ]  ja ……………………………………………….

Personal

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Männlich | Weiblich |
| Gesamtpersonal | …..….…………….. | …..….…………….. |
| davon im Produktionsbereich | …..….…………….. | …..….…………….. |
| Externes Personal(z.B. Reinigungskräfte) | …..….…………….. | …..….…………….. |

Wasserversorgung

öffentliche Wasserversorgung [ ]

Eigenwasserversorgung (Brunnen) [ ]

sauberes Meerwasser [ ]

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel [ ]  ja

…..….……………………………….. [ ]  ja

…..….……………………………….. [ ]  ja

Hinweis:

Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z.B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

 Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel *(nach BGBl Nr. 14, 24.04.2018)*

Tierart (i.S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Huftiere [ ]  ja

Geflügel und Hasentiere [ ]  ja

Farmwild [ ]  ja

Großwild [ ]  ja

Kleinwild [ ]  ja

Betriebsbereiche

Schlachtung [ ]  ja

Zerlegung [ ]  ja

Herstellung von Hackfleisch [ ]  ja

Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch [ ]  ja

Verarbeitung [ ]  ja

Wildbearbeitung [ ]  ja

Sammlung von rohen Schlachtfetten [ ]  ja

[ ]  Produktion ganzjährig [ ]  Saisonbetrieb (von/bis) …………………………………

1 Informationen zur Betriebsstruktur

* 1. Bereich Schlachtung:

Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttage1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tierart | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag | Gesamt |
| Schweine | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Rinder | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Schafe | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Ziegen | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Einhufer | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Puten | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Legehennen | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Masthähnchen | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Gänse | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Enten | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Hasentiere | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Zuchtlaufvögel | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Farmwild | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |

* 1. Bereich Zerlegung:

Beantrage Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tierart1 | Anzahl der Zerlegungstage pro Woche1 | Gesamtmenge pro Woche1 |
| Schweine | ……… | ……… |
| Rinder | ……… | ……… |
| Schafe | ……… | ……… |
| Ziegen | ……… | ……… |
| Einhufer | ……… | ……… |
| Geflügel | ……… | ……… |
| Wild | ……… | ……… |
| ……… | ……… | ……… |
| ……… | ……… | ……… |

* 1. Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tierart1 | Anzahl der Zerlegungstage pro Woche1 | Gesamtmenge pro Woche1 |
| Schweine | ……… | ……… |
| Rinder | ……… | ……… |
| Schafe | ……… | ……… |
| Ziegen | ……… | ……… |
| Einhufer | ……… | ……… |
| Geflügel | ……… | ……… |
| Wild | ……… | ……… |
| ……… | ……… | ……… |

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tierart1 | Anzahl der Zerlegungstage pro Woche1 | Gesamtmenge pro Woche1 |
| Schweine | ……… | ……… |
| Rinder | ……… | ……… |
| Schafe | ……… | ……… |
| Ziegen | ……… | ……… |
| Einhufer | ……… | ……… |
| Geflügel | ……… | ……… |
| Wild | ……… | ……… |
| ……… | ……… | ……… |

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tierart1 | Anzahl der Zerlegungstage pro Woche1 | Gesamtmenge pro Woche1 |
| Schweine | ……… | ……… |
| Rinder | ……… | ……… |
| Schafe | ……… | ……… |
| Ziegen | ……… | ……… |
| Einhufer | ……… | ……… |
| Geflügel | ……… | ……… |
| Wild | ……… | ……… |
| ……… | ……… | ……… |

* 1. Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial2

Schweinefleisch [ ]

Rindfleisch [ ]

Geflügelfleisch [ ]

Wildfleisch [ ]

Eier und Eierzeugnisse [ ]

Milcherzeugnisse [ ]

Fischereierzeugnisse [ ]

Pflanzliche Lebensmittel [ ]

………………………………. [ ]

………………………………. [ ]

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

|  |  |
| --- | --- |
| Rohwurst | ……… |
| Rohpökelware | ……… |
| Kochpökelware | ……… |
| Brühwurst | ……… |
| Kochwurst | ……… |
| ……… | ……… |
| ……… | ……… |
| ……… | ……… |

* 1. Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

Beantragte Menge in kg pro Woche: ……………………………………………………

* 1. Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche

|  |  |
| --- | --- |
| Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben | ……… |
| Gesalzene Mägen, Blasen, Därme | ……… |
| Erhitze Mägen, Blasen, Därme | ……… |
| Getrocknete Mägen, Blasen, Därme | ……… |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

2Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

Stammordner

S7

###### Betriebsplan (Muster)Ein Bild, das Text, Diagramm, Screenshot, Reihe enthält.  Automatisch generierte Beschreibung

Stammordner

S8

###### Räume

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Größe (ca. m²) | Kühlung / Klima | Soll-Temp. (falls Kühl.) | automatische Temp.regist. | LüftungNatürl./Zwang | Abwasser(Gulli) | Trinkwasser Zapfstelle |
| 1 | Laden |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 2 | Vorbereitung |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 3 | Kühlraum 1 |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 4 | Produktion |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 6 | Kühlraum 2 |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 7 | Zerlegeraum |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 8 | Kühlraum 3 |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 9 | Schlachtraum |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 10 | Stall |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 11 | Darmraum |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 12 | Konfiskatraum  |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 13 | Pökelraum |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 14 | Reiferaum |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 15 | Lager Gewürze |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 16 | Lager Reinig-ungsmittel |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 17 | Umkleide |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 18 | Toiletten |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 19 | Sozialraum |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 20 | Gang |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 21 |  |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |
| 22 |  |  | ❑ |  | ❑ | ❑ ❑ | ❑ | ❑ |

❑ eigener Brunnen ❑ Fettabscheider

❑ öffentliche Wasserversorgung

Stammordner

S9

###### Produktionsplan

Stand:.....................................

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | M | D | M | D | F | Sa | Gesamtmenge(Woche) |
| Schlachten | Schweine |  |  |  |  |  |  |  |
| Rinder |  |  |  |  |  |  |  |
| andere |  |  |  |  |  |  |  |
| Zerlegung | Schweinefleisch |  |  |  |  |  |  |  |
| Rindfleisch |  |  |  |  |  |  |  |
| Geflügelfleisch |  |  |  |  |  |  |  |
| andere |  |  |  |  |  |  |  |
| Hackfleisch,frische Bratwurst |  |  |  |  |  |  |  |
| Fleischzubereitungen |  |  |  |  |  |  |  |
| Herstellung | Brühwurst |  |  |  |  |  |  |  |
| Kochwurst |  |  |  |  |  |  |  |
| Konserven |  |  |  |  |  |  |  |
| Rohwurst |  |  |  |  |  |  |  |
| Rohschinken |  |  |  |  |  |  |  |
| Küche / Imbiss |  |  |  |  |  |  |  |
| Feinkost(salate) |  |  |  |  |  |  |  |
| andere |  |  |  |  |  |  |  |
| Verpackung | Selbst zerlegte / hergestellte Produkte |  |  |  |  |  |  |  |
| Erzeugnisse werden nach Entfernung der Umhüllung und nach dem Aufschneiden oder Zerteilen neu zusammengestellt oder verpackt |  |  |  |  |  |  |  |
| Erzeugnisse werden ohne Entfernung der Umhüllung neu zusammengestellt oder verpackt |  |  |  |  |  |  |  |

Stammordner

S10

###### Absatzmengen

Derzeitige durchschnittliche Mengen pro Woche

Stand:.....................................

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Frischfleisch (kg/Woche) | Hackfleisch / -erzeugnisse (kg/Woche) | Fleischerzeugnisse (kg/Woche) |
| Laden |  |  |  |
| Filialen  |  |  |  |
| Mobiler Verkauf |  |  |  |
| Imbiss / Küche(Portionen) |  |  |  |
| Partyservice(Portionen) |  |  |  |
| Großverbraucher |  |  |  |
| Großhandel |  |  |  |

stammordner

S11

###### Lieferanten

|  |  |
| --- | --- |
| Firma | Produkte |
| Frischfleisch |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Fleischerzeugnisse |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Feinkost |
|  |  |
|  |  |
| Gewürze und Zusatzstoffe |
|  |  |
|  |  |
| Verpackungsmaterial und Bedarfsgegenstände |
|  |  |
|  |  |
| Anderes |  |
|  |  |

stammordner

S12

######  Abgabe Großhandel/Großverbraucher

|  |  |
| --- | --- |
| Firma | Produkte |
| Frischfleisch |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Fleischerzeugnisse |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| anderes  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

stammordner

S13

###### Personal (Anzahl)

Anzahl, ggf. auch nur Gesamtzahl, und die Verantwortlichen / Beauftragten angegeben!

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Verantwortlich (Name) | mit Aus-bildung | Auszubildende | Hilfs-kräfte | Gesamt |
| Verkauf / Laden |  |  |  |  |  |
| Imbiss / Küche / Party |  |  |  |  |  |
| Produktion  |  |  |  |  |  |
| Zerlegung  |  |  |  |  |  |
| Schlachtung  |  |  |  |  |  |
| Auslieferung |  |  |  |  |  |
| Verwaltung Außendienst |  |  |  |  |  |
| Gesamt |  |  |  |  |  |

Hygienebeauftragter: .................................................

Tierschutzbeauftragter: .............................................

stammordner

S14

###### Personalliste

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Name | Ausbildung als | Tätigkeit als | eingestellt am | Gesundheits-zeugnis / Erst-belehrung da | Ende Tätigkeit |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |
|  |  |  |  | ❑ |  |

Stammordner

###### Personalbogen

S15

|  |  |
| --- | --- |
| Name |  |
| Straße  |  |
| PLZ / Ort |  |
| Nationalität |  |
| Telefon |  |
| Beruf / Ausbildung |  |
| Weitere Qualifikation |  |
| Eintrittsdatum |  |
| Aufgaben |  |
| Verantwortung für |  |
| Gesundheitszeugnis / Erstbelehrung (Datum) |  |
|  |  |

stammordner

S16

###### Telefonliste

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Geschäft | Handy | privat |
| Polizei |  |  |  |
| Feuerwehr |  |  |  |
| Notarzt |  |  |  |
| Krankenhaus |  |  |  |
| Chef / Betriebsinhaber |  |  |  |
| Verantwortliche(r) ProduktionName: ......................  |  |  |  |
| Verantwortliche(r) VerkaufName: ......................  |  |  |  |
| VeterinäramtName: ......................  |  |  |  |
| RechtsanwaltName: ......................  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

stammordner

S17

######  Reinigungs- und Desinfektionsplan

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Laden | wie? 1 | mit was? 2 | wie oft? 3 | wer? |
| Fußböden | Reinigung |  |  |  |
| Wände, Türen | Reinigung |  |  |  |
| Einricht., Geräte, Geschirr | Reinigung |  |  |  |
| Küche / Imbiss  |  |  |
| Fußböden | Reinigung |  |  |  |
| Wände, Türen | Reinigung |  |  |  |
| Einricht., Geräte, Geschirr | Reinigung |  |  |  |
| Produktion / Zerlegung |  |
| Fußböden | Reinigung Desinfektion |  |  |  |
| Wände, Türen, Fenster | Reinigung |  |  |  |
| Einrichtung, Arbeits-geräte, Geschirr | ReinigungDesinfektion |  |  |  |
| Lüftung, Dunstabzug | Reinigung |  |  |  |
| Schlachtung |  |  |
| Fußböden | ReinigungDesinfektion |  |  |  |
| Wände, Türen, Fenster | NassreinigungDesinfektion |  |  |  |
| Einrichtung, Arbeits-geräte, Geschirr | NassreinigungDesinfektion |  |  |  |
| Kühlräume |  |  |
| Fußböden | ReinigungDesinfektion |  |  |  |
| Wände, Türen | ReinigungDesinfektion |  |  |  |
| Regale | Nassreinigung |  |  |  |
| Sozialräume |  |  |
| Fußböden | Reinigung |  |  |  |
| Wände, Türen, Fenster | Nassreinigung |  |  |  |
| Einrichtung | Nassreinigung |  |  |  |
| Toiletten |  |  |
| Fußböden, WC, Handwaschbecken | Nassreinigung Desinfektion |  |  |  |
| Wände, Türen | Nassreinigung |  |  |  |

1 Wird entsprechend den Vorgaben der *DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Fleischereibetrieben* durchgeführt

2 Anwendung, Konzentration und Einwirkdauer nach Herstellerangaben (vgl. Datenblatt)

3 Regelreinigung; ggf. sind Zwischenreinigungen bzw. zusätzliche Reinigungen durchzuführen

stammordner

###### Reinigungs- und Desinfektionsplan (muster)

| Laden | wie? 1 | mit was? 2 | wie oft? 3 | wer? |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Fußböden | Reinigung | Kraftreiniger  | täglich | Fa. Bitzblank |
| Wände, Türen | Reinigung | Reiniger | 1 x / Monat | Verkaufsmitarbeiter |
| Einricht., Geräte, Geschirr | Reinigung | Spülmittel | täglich | Verkaufsmitarbeiter |
| Küche / Imbiss  |  |  |
| Fußböden | Reinigung | Reiniger | täglich | Fa. Bitzblank |
| Wände, Türen | Reinigung | Reiniger | 1 x / Monat | Küchenmitarbeiter  |
| Einricht., Geräte, Geschirr | Reinigung | Spülmittel Pril | täglich | Küchenmitarbeiter |
| Produktion / Zerlegung |  |
| Fußböden | Reinigung Desinfektion | KraftreinigerDesinfektionsmittel | täglich1 x / Monat | Herr Maier / Huber |
| Wände, Türen, Fenster | Reinigung | Reiniger  | 1 x / Monat | Herr Maier / Huber |
| Einrichtung, Arbeits-geräte, Geschirr | ReinigungDesinfektion | SpülmittelDesinfektionsmittel | täglich1 x / Monat | Herr Maier / Huber |
| Lüftung, Dunstabzug | Reinigung | Kraftreiniger | 1 x / Monat | Herr Maier / Huber |
| Schlachtung |  |  |
| Fußböden | ReinigungDesinfektion | KraftreinigerDesinfektionsmittel | nach Benutzungnach Benutzung | Fa. Bitzblank |
| Wände, Türen, Fenster | NassreinigungDesinfektion | ReinigerDesinfektionsmittel  | 1 x / Monat1 x / Monat | Fa. Bitzblank |
| Einrichtung, Arbeits-geräte, Geschirr | NassreinigungDesinfektion | Reiniger Desinfektionsmittel  | nach Benutzungnach Benutzung | Fa. Bitzblank |
| Kühlräume |  |  |
| Fußböden | ReinigungDesinfektion | Kraftreiniger Desinfektionsmittel  | 1 x / Woche1 x / Monat | Fa. Bitzblank |
| Wände, Türen | ReinigungDesinfektion | Reiniger Desinfektionsmittel  | 1 x / Monat1 x / Monat | Fa. Bitzblank |
| Regale | Nassreinigung | Kraftreiniger  | 1 x / Monat | Fa. Bitzblank |
| Sozialräume |  |  |
| Fußböden | Reinigung | Kraftreiniger  | 1 x / Woche | Frau Schmidt |
| Wände, Türen, Fenster | Nassreinigung | Reiniger  | 1 x / Monat | Herr Schulz |
| Einrichtung | Nassreinigung | Reiniger  | 1 x / Quartal | Herr Schulz |
| Toiletten |  |  |
| Fußböden, WC, Handwaschbecken | Nassreinigung Desinfektion | KraftreinigerDesinfektionsmittel | täglich 1 x / Woche | Frau Schmidt |
| Wände, Türen | Nassreinigung | Reiniger Klar | 1 x / Monat | Frau Schmidt |

1 Wird entsprechend den Vorgaben der *DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Fleischereibetrieben* durchgeführt

2 Anwendung, Konzentration und Einwirkdauer nach Herstellerangaben (vgl. Datenblatt)

3 Regelreinigung; ggf. sind Zwischenreinigungen bzw. zusätzliche Reinigungen durchzuführen

stammordner

S18

###### Erhitzungsvorgaben

Brühwurst (Soll-Vorgaben)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Kaliber(mm) | Gartemp. (°C) / Kochzeit (min) 1 | Programm 2 | Kerntemp. (°C) | Rauch |
| Aufschnitt 120 |  |  |  |  |  |
| Aufschnitt 90 |  |  |  |  |  |
| Aufschnitt 75 |  |  |  |  |  |
| Fleischwurst im Ring |  |  |  |  |  |
| Würstchen |  |  |  |  |  |
| Fleischkäse (Backen) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Kochwurst

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Schwartenmagen 120 |  |  |  |  |  |
| Schwartenmagen 90 |  |  |  |  |  |
| Leberwurst Gold 90 |  |  |  |  |  |
| Leberwurst Natur |  |  |  |  |  |
| Leberwürstchen |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Kochschinken

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Schinken groß |  |  |  |  |  |
| Schinken klein |  |  |  |  |  |
| Nußschinken |  |  |  |  |  |
| Kasseler |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Konserven

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kesselkonserve groß  |  |  |  |  |
| Kesselkonserve klein |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1 Beispielswerte: Die Kochzeit ist abhängig von der Ausgangstemperatur des zu erhitzenden Erzeugnisses (direkt aus Füller oder vorgeräuchert), aber auch von der Zusammensetzung, u.a.

2 ggf. Programme der Kochkammer etc.

stammordner

###### Erhitzungsvorgaben (Muster)

Brühwurst (Soll-Vorgaben)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Kaliber(mm) | Gartemp. (°C) / Kochzeit (min) 1 | Programm2 | Kerntemp. (°C) | Rauch |
| Aufschnitt 120 | 120 | 76 / 180 | 6 | 72 | nein |
| Aufschnitt 90 | 90 | 76 / 140 | 5 | 72 | nein |
| Aufschnitt 75 | 75 | 76 / 120 | 4 | 72 | nein |
| Fleischwurst im Ring | 47 | 76 / 50 | 3 | 72 | ja |
| Würstchen | ca. 25 | 76 / 35 | 2 | 72 | ja |
| Fleischkäse (Backen) |  | 120 / n. Größe | 12 | 72 | nein |
|  |  |  |  |  |  |

Kochwurst

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Schwartenmagen 120 | 120 | 80 / 150 |  | 72 | nein |
| Schwartenmagen 90 | 90 | 80 / 120 |  | 72 | nein |
| Leberwurst Gold 90 | 90 | 78 / 120 |  | 70 | nein |
| Leberwurst Natur | 75 | 78 / 90 |  | 70 | ja |
| Leberwürstchen | 34/36 | 78 / 45 |  | 70 | ja |
|  |  |  |  |  |  |

Kochschinken

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Schinken groß |  | 76 / 180 | 24 | 68 | ja |
| Schinken klein |  | 76 / 140 | 23 | 68 | ja |
| Nußschinken |  | 74 / 70 | 22 | 68 | ja |
| Kasseler |  | 72 / 60 | 21 | 68 | ja |
|  |  |  |  |  |  |

Konserven

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kesselkonserve groß  | 425 g | 98 / 140 |  | F-Wert: 0,4  |
| Kesselkonserve klein | 225 g | 98 / 90 |  | F-Wert: 0,4 |
|  |  |  |  |  |

1 Beispielswerte: Die Kochzeit ist abhängig von der Ausgangstemperatur des zu erhitzenden Erzeugnisses (direkt aus Füller oder vorgeräuchert), aber auch von der Zusammensetzung, u.a.

2 ggf. Programme der Kochkammer etc.

laufende Dokumentation

L1

###### Hygiene allgemein

##### Prüfkriterien:

* Lebensmittelräume (Schlachtung, Warenannahme, Zerlegung, Kühlräume, Produktion, Trockenlagerräume, Vorbereitungsräume, Laden): hygienisch einwandfrei, sauber, trocken, frei von unangenehmen Gerüchen und Schädlingen, aufgeräumt, Frischfleisch/Fleischerzeugnisse keine nachteilige Beeinflussung, *DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis* und gesetzliche Vorgaben eingehalten?
* Personalhygiene: Arbeitskleidung vollständig und sauber, Händehygiene wird eingehalten,
*DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis* und gesetzliche Vorgaben eingehalten?
* Arbeitshygiene: *DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis* und gesetzliche Vorgaben eingehalten?
* Sozialräume (Aufenthaltsraum, Umkleideraum/-bereich, Toilette): sauber, hygienisch einwandfrei,
trocken, frei von unangenehmen Gerüchen und Schädlingen, aufgeräumt? Trennung Schwarz-Weiss? Verbrauchsmaterial (Toilettenpapier, Seife, Desinfektionsmittel, Papierhandtücher) vorhanden? *DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis* und gesetzliche Vorgaben eingehalten?

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | o. K. | Maßnahmen erforderlich | Maßnahmen sofort erforderlich | Anmerkungen | Zeichen |
|  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |

laufende dokumentation

L2a

###### Kühltemperaturen

Raum: ................................................................

Häufigkeit: täglich

##### Prüfkriterium: Werden die vorgeschriebenen Kühltemperaturen eingehalten? Gemessene Temperaturen bitte eintragen! 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tag | Temperatur | Tag | Temperatur |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1 I.d.R. sind die Raumtemperaturen zu erfassen (ggf. Mini-Max-Temperaturmessgeräte verwenden). Nur in besonderen Fällen (vgl. DFV-Leitlinie) sind die Fleischinnentemperaturen mit Stichthermometer zu messen (mit \* kennzeichnen).

laufende dokumentation

L2b

###### Kühltemperaturen

Häufigkeit: täglich

##### Prüfkriterium: Werden die vorgeschriebenen Kühltemperaturen eingehalten? Gemessene Temperaturen bitte eintragen! 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Kühl-raum 1 | Kühl-raum 2 | Tiefkühl-raum | Reife-raum | Pökel-raum | **Theke Laden** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1 I.d.R. sind die Raumtemperaturen zu erfassen (ggf. Mini-Max-Temperaturmessgeräte verwenden). Nur in besonderen Fällen (vgl. DFV-Leitlinie) sind die Fleischinnentemperaturen mit Stichthermometer zu messen (mit \* kennzeichnen).

laufende Dokumentation

L2c

###### Kühltemperaturen

Häufigkeit: täglich

##### Prüfkriterium: Werden die vorgeschriebenen Kühltemperaturen eingehalten? Gemessene Temperaturen bitte eintragen! 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa |
| Kühlraum 1 |  |  |  |  |  |  |
| Kühlraum 2 |  |  |  |  |  |  |
| Kühlraum 3 |  |  |  |  |  |  |
| Tiefkühlraum |  |  |  |  |  |  |
| Reiferaum |  |  |  |  |  |  |
| **Pökelraum** |  |  |  |  |  |  |
| Theke Laden |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

1 I.d.R. sind die Raumtemperaturen zu erfassen (ggf. Mini-Max-Temperaturmessgeräte verwenden). Nur in besonderen Fällen (vgl. DFV-Leitlinie) sind die Fleischinnentemperaturen mit Stichthermometer zu messen (mit \* kennzeichnen).

Laufende Dokumentation

L3

###### Zerlegung

Beim Zerlegen in zugelassenen Betrieben muss die vorgeschriebene Temperatur für das Fleisch (+7 °C) eingehalten werden (Ausnahme Warmfleischzerlegung!).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zerlegedatum | Raumtemperatur **[[1]](#footnote-1)** | durchschnittliche Verweildauer des Fleisches im Zerlegeraum | **Fleischtemperatur** [[2]](#footnote-2) | Rückverfolgbarkeit **[[3]](#footnote-3)** | Zeichen |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Laufende Dokumentation

L4

###### Erhitzung (HACCP)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum | Produkt  | vorgegebeneErhitzungsdauer / -temp. eingehalten?Kerntemperaturen erreicht? ja nein | Zeichen |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |
|  |  | ❑ ❑ |  |

Die Garparameter (Kesseltemperatur und Erhitzungszeit) bzw. die Kerntemperaturen müssen bei jeder Charge überprüft und mit den vorgegebenen Soll-Werten abgeglichen werden. Die Einhaltung bzw. die Nichteinhaltung sollte täglich, ggf. bei jeder Charge, bestätigt werden.

Es können aber auch nur die Chargen dokumentiert werden, bei denen die erforderlichen
Garparameter (Zeit, Temperatur) unterschritten wurden.

Laufende Dokumentation

L5

###### Sensorische Untersuchung

Erläuterung: 1 = geringer Mangel; 2 = schwerer Mangel

**1. Äußeres, Zustand des Behältnisses**

# Äußere Beschaffenheit

Speckhülle zu dick 1 2

Speckhülle nicht geschl. 1 2

Speckhülle m. Schwartent. 1 2

Speckhülle verfärbt\* 1 2

Sattelstellen zu stark 1 2

Rußstellen 1 2

Rauchflecken 1 2

Räucherfarbe ungleich 1 2

Platzer 1 2

Lake trübe 1 2

Fettabsatz in der Lake 1 2

Form ungleichmäßig 1 2

Hülle abgelöst 1 2

schmierig 1 2

unerwünschter Schimmel 1 2

Oberflächenbelag 1 2

äußerlich vergrauend 1 2

## Äußere Herrichtung

Hülle ungeeignet\* 1 2

Hülle nicht abziehbar 1 2

Hülle mangelhaft entfettet 1 2

Hohlräume unter Hülle 1 2

Herrichtung mangelhaft\* 1 2

Füllfehler\* 1 2

schlecht abgebunden 1 2

Falten zu viel 1 2

Krusten und Überzüge

unansehnlich (Ges.-Bild) 1 2

Kruste porös 1 2

Kruste zu dunkel/ zu hell 1 2

ungleichm. Bräunung 1 2

Bräunung missfarben 1 2

Boden zu hell/zu dunkel 1 2

Kanten zu dunkel 1 2

Sprenkel i. d. Kruste 1 2

Unsauberer Boden 1 2

Außenflächen beschädigt 1 2

Speckmantel n. gleichm. 1 2

Speckmantel zu dünn 1 2

Speckmantel zu gelblich 1 2

Speckmantel durchlöchert 1 2

Sonstige Mängel\* 1 2

|  |  |
| --- | --- |
| Ausgangspunkte | 5 |
| - Abzüge |  |
| = Bewertung |  |
| x Gewichtung | 1 |
| = Qualitätszahl |  |

|  |
| --- |
| **Summe der Qualitätszahlen (max. 50):** |

**2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung**

**Aussehen im Anschnitt**

Mischung ungleichmäßig 1 2

Schnittbild unklar 1 2

Zerkleinerung mangelhaft 1 2

Speckstücke ungleich 1 2

Gewürzverteil. ungleichm. 1 2

Trockenrand-Bildung 1 2

Kruste zu stark 1 2

Fettabsatz/ Geleeabsatz 1 2

Hohlstellen/ Risse 1 2

stark porig 1 2

Kruste mangelhaft\* 1 2

Gelee ungenügend 1 2

**Farbe**

Oberflächenverfärbung 1 2

Farbe zu blass/ zu dunkel 1 2

Farbe ungleichmäßig\* 1 2

missfarben\* 1 2

Brät zu blass 1 2

Brät missfarben\* 1 2

Fleischeinlage mißfarben 1 2

Fleisch stark irisierend 1 2

Kern blass 1 2

Rand grau/grün 1 2

Speck blutig/verfärbt\* 1 2

Gelee missfarben 1 2

Einlegestücke missfarben 1 2

verblassend/ vergrauend 1 2

Blutpunkte 1 2

**Zusammensetzung**

mangelh. Fleischauswahl 1 2

Fleisch schlecht hergerich. 1 2

zu wenig Fleischeinlage 1 2

Fettanteil zu hoch 1 2

Speck mit Schwarte 1 2

Sehnenanteil zu hoch 1 2

grobe Sehnenteile 1 2

Schwarten zu reichlich 1 2

Knorpelteile 1 2

Knochenteilchen 1 2

Gemüseeinlage zu viel 1 2

|  |  |
| --- | --- |
| Ausgangspunkte | 5 |
| - Abzüge |  |
| = Bewertung |  |
| x Gewichtung | 3 |
| = Qualitätszahl |  |

Geleeanteil zu hoch 1 2

Geleeanteil zu niedrig 1 2

Sonstige Mängel\* 1 2

**3. Konsistenz**

zu weich 1 2

schmalzig 1 2

zu feucht 1 2

im Biss zu schwammig 1 2

nicht knackig 1 2

gummiartig 1 2

zu fest 1 2

zu trocken 1 2

strohig 1 2

im Biss zu kurz 1 2

Fleischeinlagen zu weich 1 2

Fleischeinlagen zu fest 1 2

Fleischeinlagen zu trocken 1 2

Fleischeinlagen zu zäh 1 2

Rand zu hart 1 2

Darm zäh 1 2

Darm hart 1 2

Zusammenhalt mangelh. 1 2

Bindung mangelhaft 1 2

Teile unzerkaubar 1 2

Kruste zu weich 1 2

Kruste zu hart 1 2

Kruste krümmelt 1 2

Kruste zu trocken 1 2

Kruste zu fest 1 2

Kruste zäh 1 2

Kruste speckig 1 2

Kruste nicht durchgeb. 1 2

Gelee zu weich 1 2

Gelee zu fest 1 2

Kruste zu locker 1 2

Sonstige Mängel\* 1 2

**Erhitzung / Reifung**

**❑ ausreichend**

**❑ nicht ausreichend**

**Beteiligte Personen:**

|  |  |
| --- | --- |
| Ausgangspunkte | 5 |
| - Abzüge |  |
| = Bewertung |  |
| x Gewichtung | 2 |
| = Qualitätszahl |  |

**4. Geruch und**

**Geschmack**

salzig 1 2

säuerlich – sauer 1 2

süßlich 1 2

bitter 1 2

fettig 1 2

Würzung zu stark 1 2

Würzung zu schwach 1 2

Fleischaroma zu gering 1 2

Fleischaroma zu salzig 1 2

ammoniakalisch 1 2

hefig 1 2

fremdartig\* 1 2

nach Hülle 1 2

Rauch zu stark 1 2

Rauch zu schwach 1 2

beißig 1 2

brennerig 1 2

metallisch 1 2

talgig 1 2

ölig 1 2

tranig – fischig 1 2

seifig 1 2

ranzig 1 2

Speck ranzig 1 2

Speck fischig 1 2

lakig 1 2

alt 1 2

dumpfig und muffig 1 2

schimmelig 1 2

stickig 1 2

faulig 1 2

Sonstige Mängel\* 1 2

**Bemerkungen:**

|  |  |
| --- | --- |
| Ausgangspunkte | 5 |
| - Abzüge |  |
| = Bewertung |  |
| x Gewichtung | 4 |
| = Qualitätszahl |  |

laufende Dokumentation

L6

###### Lagerversuch (Konserven)

Prüfkriterien: Farbe, Konsistenz, Geruch, Geschmack nach Ablauf des Lagerversuchs o. K.?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produkt / Charge | Herstellungs-datum | Beginn Lage-rung | Temp. Lage-rung | Ende Lage-rung | o. k. | Abweichung | verdorben | Kommentar | Zeichen |
|  |  |  |  |  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  |  |  |  |  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  |  |  |  |  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  |  |  |  |  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  |  |  |  |  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |
|  |  |  |  |  | ❑ | ❑ | ❑ |  |  |

laufende Dokumentation

L7

###### Schädlingsmonitoring

##### Häufigkeit: ❑ vierteljährlich ❑ ......................

| Ort der Ausbringung(Stelle im Betrieb) | Köderart (S = Schaben; R = Ratten; M = Mäuse) | Datum Ausbringung (ggf. Person) | Befall geprüftDatum / Person | Befall  | Köder entferntDatum / Person | Art des BefallsVeranlasste Bekämpfungsmaßnahmen Datum / Person |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | ❑ nein ❑ ja |  |  |
|  |  |  |  | ❑ nein ❑ ja |  |  |
|  |  |  |  | ❑ nein ❑ ja |  |  |
|  |  |  |  | ❑ nein ❑ ja |  |  |
|  |  |  |  | ❑ nein ❑ ja |  |  |
|  |  |  |  | ❑ nein ❑ ja |  |  |

Stammordner

L8

###### Schädlingsmonitoringplan (Muster)



laufende Dokumentation

L9

###### Gesamtbetrieb

##### Häufigkeit: ❑ monatlich ❑ vierteljährlich ❑ halbjährlich

Durchführung / Name: .......................................... Datum: ................................................

##### Prüfkriterium: Werden die Vorgaben der *DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis*, insbesondere die angegebenen Kriterien sowie die gesetzlichen Vorgaben eingehalten?

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | o.K. | Maßnahmen erforderlich | Maßn. sofort erforderlich | Nicht anwendbar | Anmerkungen |
| 1 | Sozialräume |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Umkleideraum* Werden Lebensmittelräume nur in Arbeits-kleidung betreten?
* sauber, aufgeräumt, guter Geruch?
* Trennung Arbeits-/Straßenkleidung/verschmutzte Kleidung?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 1.2 | Aufenthaltsraum* sauber, aufgeräumt, guter Geruch?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 1.3 | Duschen / Toiletten* sauber, aufgeräumt, angemessener Geruch?
* Seifenspender, Desinfektionsmittel vorhanden?
* Einmalhandtücher/Warmlufttrockner vorhanden?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 1.4 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 2 | Lagerräume |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Räume, Wände, Decken, Türen, Fenster, Lampen, Einrichtung* hell, glatt, unbeschädigt, sauber, aufgeräumt, guter Geruch?
* Fenster geschlossen / Fliegengitter, Türen zu?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 2.2 | Belegung* keine Anzeichen für Schädlingsbefall, keine Überbelegung, keine Kisten auf dem Boden, bzw. Bodenkisten werden nicht gestapelt?
* Packungen geschlossen, keine nachteilige Beeinflussung?
* Lebensmittel gekennzeichnet (Inhalt, MHD, Herkunft/Rückverfolgbarkeit)?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 2.3 | Weiteres | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 3 | Verkaufsbereich / Laden  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Räume, Wände, Decken, Türen, Fenster, Lampen, Einrichtung, Arbeitsgeräte* hell, glatt, unbeschädigt, sauber, aufgeräumt, guter Geruch?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 3.2 | Arbeits- und Personalhygiene* Fleisch, Wurst, Geflügelfleisch, Käse getrennt?
* Temperaturen eingehalten? Verdampfer nicht vereist, sauber?
* Herkunftsangaben (Rindfleischetikettierung) vollständig, sichtbar und wahrheitsgemäß?
* Arbeitskleidung vollständig und sauber?
* Händehygiene eingehalten?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 3.3 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 4 | Produktion / Küche |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Räume, Wände, Decken, Türen, Fenster, Lampen, Einrichtung, Arbeitsgeräte* hell, glatt, unbeschädigt, sauber, aufgeräumt, keine Pfützen, guter Geruch?
* Fenster geschlossen / Fliegengitter, Türen zu?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 4.2 | Arbeits- und Personalhygiene* Wird entsprechend den Rezepturen produziert?
* Werden die vorgegebenen Erhitzungstemperaturen /–zeiten bzw. Kerntemperaturen eingehalten und dokumentiert?
* Arbeitskleidung vollständig und sauber?
* keine Überbelegung, keine Kisten auf dem Boden bzw. Bodenkisten werden nicht gestapelt, keine Berührung mit den Wänden?
* Händehygiene eingehalten?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 4.3 | Weiteres | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 5 | Kühlräume |  |  |  |  |  |
| 5.1 | Räume, Wände, Decken, Türen, Fenster, Lampen, Einrichtung, Arbeitsgeräte* hell, glatt, unbeschädigt, sauber, aufgeräumt, keine Pfützen, guter Geruch?
* Türen geschlossen?
* Verdampfer ohne Eis / Schmutz / Schimmel?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 5.2 | Belegung / Arbeitshygiene* Werden die Temperaturen entspr. den Vorgaben eingehalten und dokumentiert?
* keine Überbelegung, keine Kisten auf dem Boden bzw. Bodenkisten werden nicht gestapelt, keine Berührung mit den Wänden?
* Werden Frischfleisch, Fleischerzeugnisse oder ggf. Geflügelfleisch so aufbewahrt, dass eine Kontamination nicht möglich ist?
* Ist die Ware frisch, das MHD eingehalten und gilt das Prinzip „first in – first out“?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 5.3 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 6 | **Zerlegung** |  |  |  |  |  |
| 6.1 | **Raum, Wände, Decken, Türen, Fenster, Lampen, Einrichtung, Arbeitsgeräte*** hell, glatt, unbeschädigt, sauber, aufgeräumt, guter Geruch?
* Fenster geschlossen bzw. Fliegengitter?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 6.2 | **Arbeits- und Personalhygiene*** Ist das Steribecken (Warm/Kaltwasser, keine Handbedienung) funktionsfähig bzw. wird benutzt oder werden die Messer auf andere Art regelmäßig zwischengereinigt?
* Werden die Temperaturen entspr. den Vorgaben eingehalten und dokumentiert?
* keine Überbelegung, keine Kisten auf dem Boden bzw. Bodenkisten werden nicht gestapelt?
* Findet die Zerlegung nur peu a peu statt?
* Arbeitskleidung vollständig und sauber?
* Händehygiene eingehalten?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 6.3 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 7 | **Wareneingang / Warenausgang** |  |  |  |  |  |
| 7.1 | **Wände, Decken, Türen, Einrichtung, Arbeitsgeräte, Arbeitshygiene** * hell, glatt, unbeschädigt, sauber, aufgeräumt, guter Geruch?
* Fenster geschlossen / Fliegengitter? Türen zu?
* Sind Fleisch und Fleischerzeugnisse beim Abladen vor Witterungseinflüssen / Staub etc. geschützt (abgedeckt, verpackt, in Kisten etc.; hängende Ware unter Dach?
* Werden kühlpflichtige Lebensmittel so schnell wie möglich weitergekühlt (Kühlkette)?
* Arbeitskleidung vollständig und sauber?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.2 | **Wareneingangs- / -ausgangskontrolle*** Wird die Wareneingangs-/-ausgangskontrolle regelmäßig durchgeführt und dokumentiert?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 7.3 | **Fleischtransporter*** sauber, guter Geruch?
* keine Beschädigungen?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 8 | **Schlachtung** |  |  |  |  |  |
| 8.1 | **Raum, Wände, Decken, Türen, Fenster, Lampen, Einrichtung, Arbeitsgeräte*** hell, glatt, unbeschädigt, sauber, aufgeräumt, angemessener Geruch, keine Korrosion?
* Fenster geschlossen / Fliegengitter, Türen zu?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 8.2 | **Arbeits- und Personalhygiene*** Ist das Steribecken (Warm/Kaltwasser, keine Handbedienung) funktionsfähig und wird genutzt oder werden die Messer regelmäßig gewechselt und zwischengereinigt?
* Findet eine Trennung zwischen unreinen und reinen Tätigkeiten statt? Werden Mitarbeiter und Arbeitsgeräte nicht wechselnd für unreine und reine Tätigkeiten eingesetzt?
* Sind die Schlachttierkörper frei von Schmutz, Borsten etc.?
* Wird verhindert dass Darminhalt das Fleisch kontaminiert?
* Sind Innereien und Darm bis zur Fleischuntersuchung dem Tierkörper zuzuordnen?
* Arbeitskleidung vollständig und sauber?
* Händehygiene eingehalten?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 8.3 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 9 | **Außenanlagen** |  |  |  |  |  |
| 9.1 | **Hof*** befestigt?
* sauber, aufgeräumt?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 9.2 | **Stall / Dung*** sauber, keine Geruchsbelästigung der Umgebung?
* Tierschutzvorschriften eingehalten?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 9.3 | **Tiertransporter*** unbeschädigt?
* Tierschutzvorschriften eingehalten?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 9.4 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10 | **Abfallentsorgung** |  |  |  |  |  |
| 10.1 | * Werden Abfälle sofort in die entsprechenden Behältnisse verbracht?
* Werden die Abfallbehälter mind. tägl. geleert?
* Werden die Abfälle entsprechend den Vorgaben getrennt?
* Ist der Konfiskatraum den Umständen entsprechend sauber und frei von Schädlingen?
* Sind die entsprechenden Entsorgungsnachweise (SRM) vorhanden?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 10.2 | **Konfiskat*** angemessen sauber, keine Geruchsbelästigung der Umgebung?
* verschlossen, Ungeziefer?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 10.3 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 11 | **Arbeits- und Personalhygiene generell** |  |  |  |  |  |
| 11.1 | **Arbeitshygiene*** Werden die Lebensmittelräume nur in Arbeitskleidung (Arbeitsschuhen) betreten?
* Wird die Trennung von Rein/Unrein eingehalten?
* Wird so gearbeitet, dass eine Kontamination nicht möglich ist?
* Werden die Arbeitsanweisungen und die Vorgaben der guten Hygienepraxis eingehalten?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 11.2 | **Mitarbeiter*** Arbeitskleidung sauber und vollständig?
* Händereinigung o.K.?
* Rauchen / Essen / Flaschen?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 12 | **Arbeitssicherheit** |  |  |  |  |  |
| 12.1 | * Wird die erforderliche Schutzkleidung getragen?
* Sie Verkehrsweg frei und ohne Stolperstellen?
* Sind die Maschinen gewartet und unbeschädigt?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 12.3 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 13 | **Eigenkontrollen** |  |  |  |  |  |
| 13.1 | **System*** Ist das Eigenkontrollkonzept dokumentiert?
* Sind die erforderlichen Eigenkontrollen bei den Mitarbeitern bekannt? Sind Verantwortliche für die Hygiene und die Durchführung der Eigenkontrollen benannt?
* Wurde eine HACCP-Analyse durchgeführt bzw. ist sie auf dem aktuellen Stand?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 13.2 | **Durchführung*** sind die entspr. Prüfprotokolle vorhanden?
* wurden ggf. erforderliche Maßnahmen eingeleitet?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 13.3 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 14 | **Schulung** |  |  |  |  |  |
| 14.1 | **Schulungen und Nachweise*** Nach Infektionsschutzgesetz?
* Hygieneschulung für Mitarbeiter?
* HACCP-Schulung für Verantwortliche?
* Sachkundenachweis für Schlachtung?
 | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 14.3 | **Weiteres** | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |
| 15.1 |  | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |  |

LAUFENDE Dokumentation

L10

###### Mängel und Maßnahmen

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Mangel | Maßnahmen | Beseitigungbis | erledigt(Datum) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Name: ....................................................................................

laufende Dokumentation

L11

###### (Elektronische) Rückverfolgbarkeit: Wareneingang

Firmenbezeichnung der Lebensmittelunternehmers:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bezeichnung des gelieferten Lebensmittels; bei lebenden Tieren die Tierart | Ggf. Artikel-Nr. | Bezugs-/Chargen-/Sendungs-Nr. | Ggf. MHD | Erhalten am | Gelieferte Gesamtmenge (z.B. kg, Stück) | Lieferschein-Nr. | Lieferant (Details siehe Lieferantenliste Stammordner) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Anmerkung: Die Daten zur Rückverfolgbarkeit müssen der Behörde auf Nachfrage innerhalb von 24 Stunden in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format übermittelt werden können. Eine handschriftliche Aufzeichnung ist daher nur bei überschaubaren Rohstoffmengen und Lieferantenzahlen anzuwenden, wenn das Überführen der Aufzeichnungen in eine entsprechende elektronische Form in dieser Zeit gewährleistet werden kann. Ansonsten ist eine direkte digitale Aufzeichnung, beispielsweise mithilfe der DFV-Vorlage Elektronische Rückverfolgbarkeit (Excel-Format) zu empfehlen.

laufende Dokumentation

###### (Elektronische) Rückverfolgbarkeit: Wareneingang (Muster)

Firmenbezeichnung der Lebensmittelunternehmers: Fleischerei Wurst, Fleischerallee 15, 67891 Wurststadt

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bezeichnung des gelieferten Lebensmittels; bei lebenden Tieren die Tierart | Ggf. Artikel-Nr. | Bezugs-/Chargen-/Sendungs-Nr. | Ggf. MHD | Erhalten am | Gelieferte Gesamtmenge (z.B. kg, Stück) | Lieferschein-Nr. | Lieferant (Details siehe Lieferantenliste Stammordner) |
| Rinder |  | 123456789 |  | 23.07.2022 | 2 Stück | 12345 | Bauer ABC |
| Schweinehälften |  | 987654321 |  | 25.07.2022 | 10 Stück | 56987 | Schlachthof JKL |
| Paprikagewürz | 16423 | 852369874 | 15.08.2024 | 28.07.2023 | 5 kg | 25896 | Gewürzhandel OPQ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Anmerkung: Die Daten zur Rückverfolgbarkeit müssen der Behörde auf Nachfrage innerhalb von 24 Stunden in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format übermittelt werden können. Eine handschriftliche Aufzeichnung ist daher nur bei überschaubaren Rohstoffmengen und Lieferantenzahlen anzuwenden, wenn das Überführen der Aufzeichnungen in eine entsprechende elektronische Form in dieser Zeit gewährleistet werden kann. Ansonsten ist eine direkte digitale Aufzeichnung, beispielsweise mithilfe der DFV-Vorlage Elektronische Rückverfolgbarkeit (Excel-Format) zu empfehlen.

laufende Dokumentation

L12

###### (Elektronische) Rückverfolgbarkeit: Warenausgang

Firmenbezeichnung der Lebensmittelunternehmers:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Ggf. Artikel-Nr. | Bezugs-/Chargen-/Sendungs-Nr. | Ggf. MHD | Ausgeliefert bzw. abgegeben am | ausgelieferte Gesamtmenge (z.B. kg, Stück) | Erhalten am | Lieferschein-Nr. | Kunde/Empfänger(Details siehe Liste Großhandel/Großverbraucher Stammordner) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Anmerkung: Die Daten zur Rückverfolgbarkeit müssen der Behörde auf Nachfrage innerhalb von 24 Stunden in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format übermittelt werden können. Eine handschriftliche Aufzeichnung ist daher nur bei überschaubaren Rohstoffmengen und Lieferantenzahlen anzuwenden, wenn das Überführen der Aufzeichnungen in eine entsprechende elektronische Form in dieser Zeit gewährleistet werden kann. Ansonsten ist eine direkte digitale Aufzeichnung, beispielsweise mithilfe der DFV-Vorlage Elektronische Rückverfolgbarkeit (Excel-Format) zu empfehlen.

laufende Dokumentation

###### (Elektronische) Rückverfolgbarkeit: Warenausgang (Muster)

Firmenbezeichnung der Lebensmittelunternehmers: Fleischerei Wurst, Fleischerallee 15, 67891 Wurststadt

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Ggf. Artikel-Nr. | Bezugs-/Chargen-/Sendungs-Nr. | Ggf. MHD | Ausgeliefert bzw. abgegeben am | ausgelieferte Gesamtmenge (z.B. kg, Stück) | Erhalten am | Lieferschein-Nr. | Kunde/Empfänger(Details siehe Liste Großhandel/Großverbraucher Stammordner) |
| Leberwurst im Glas | 245 | 357159852 | 21.07.2023 | 22.07.2022 | 200 Stück | 23.07.2022 | 29876543 | Beispiels Hofladen |
| Pfeffersalami | 231 | 136698566 |  | 29.07.2022 | 10 kg | 29.07.2022 | 12369856 | Marthas Musterlädchen |
| Bratwurst fein | 579 | 123698569 |  | 30.07.2022 | 150 Stück | 30.07.2022 | 69325865 | Peters Wurstbude |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Anmerkung: Die Daten zur Rückverfolgbarkeit müssen der Behörde auf Nachfrage innerhalb von 24 Stunden in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format übermittelt werden können. Eine handschriftliche Aufzeichnung ist daher nur bei überschaubaren Rohstoffmengen und Lieferantenzahlen anzuwenden, wenn das Überführen der Aufzeichnungen in eine entsprechende elektronische Form in dieser Zeit gewährleistet werden kann. Ansonsten ist eine direkte digitale Aufzeichnung, beispielsweise mithilfe der DFV-Vorlage Elektronische Rückverfolgbarkeit (Excel-Format) zu empfehlen.

laufende Dokumentation

L13a

###### Probenahme Oberflächen

###### (Labor)

❑ Einrichtung, Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte, ❑ Schlachttierkörper

Probennahme (Datum/Uhrzeit): .............................................................

Labor: ....................................................................................................

Transport: ❑ Post/UPS ❑ Kurier ❑ gekühlt (T= ......) ❑ ohne Kühlung (T= ......)

Versand (Datum/Uhrzeit): ...............................................

|  | Ort Probennahme / Schlachttier-Nr. |
| --- | --- |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |

...................................................................... .....................................................................

# Name/Stempel Unterschrift Probennehmer

Laufende Dokumentation

###### Probenahme Oberflächen

L13b

###### (Eigenuntersuchung)

❑ Einrichtung, Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte

Probennahme (Datum/Uhrzeit): .........................................................................

Person: ............................................................................................................

Testkit: ............................................................................................................

Untersuchungsparameter (Dauer, Temperatur): ..............................................

|  | Ort Probennahme | Gesamtkeimzahl | Enterobakterien | Listerien |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| befriedigend | akzeptabel | unbefriedigend | befriedigend | akzeptabel | unbefriedigend | Befriedigendunbefriedigend |
| 1 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 2 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 3 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 4 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 5 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 6 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 7 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 8 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 9 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |
| 10 |  | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ | ❒ |

Laufende Dokumentation

L14

###### Produktuntersuchung

Probe (Verkehrsbezeichnung): ....................................................................

Gewicht / Anzahl: .........................................................................................

Herstellung (Datum/Uhrzeit): ............................................................................

Labor: .............................................................................................................

Transport: ❑ Post/UPS ❑ Kurier ❑ gekühlt (T= .......) ❑ ohne Kühlung (T= ......)

Versand (Datum/Uhrzeit): ....................................................................................

❑ Untersuchung auf

❑ Sensorik

❑ Zusammensetzung / Chemie

 ❑ Fett / Eiweiß / BEFFE / Wasser

 ❑ pH / Laktat / aw-Wert

 ❑ Tierartennachweis

 ❑ andere: .................................

❑ Mikrobiologie

 ❑ Gesamtkeimzahl ❑ E. coli

 ❑ Milchsäurebakterien ❑ Listerien

 ❑ Enterobakterien ❑ Salmonellen

 ❑ andere: .......................................

❑ Histologie

❑ Haltbarkeit / MHD

❑ Beurteilung der

❑ Verkehrsfähigkeit

❑ Kennzeichnung / Zutatenliste / QUID-Berechnung

 ❑ nur Prüfung

 ❑ Kennzeichnung / Zutatenliste / QUID soll erstellt werden

 ❑ andere

....................................................................... .....................................................................

# Name/Stempel Datum/Unterschrift

laufende Dokumentation

L15

###### Schulung

Betrieb: ................................................................................................................................

Schulungsthema:

1. .................................................................................................................................

2. .................................................................................................................................

3. .................................................................................................................................

❑ Hygieneschulung

❑ Infektionsschutz

❑ andere: .......................................................................

Schulungsleiter: ...............................................................

Datum, Dauer: ................................................... Unterschrift: ........................................................

Folgende Personen erklären hiermit, dass sie zu oben genanntem Thema geschult und unterwiesen wurden, die Inhalte verstanden haben und die Inhalte in der Praxis anwenden.

| Name | Unterschrift Teilnehmer |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

laufende Dokumentation

L16

###### Schulungsnachweis

**Hiermit wird bestätigt, dass**

**................................................................................. (Vorname, Nachname)**

zum Thema ..........................................................................................................

**geschult und unterwiesen wurde.**

Dauer Schulung: ......................................................................................................

Name Schulungsleiter: ..........................................................................................

❑ Hygieneschulung

❑ Infektionsschutz

❑ andere: ...........................................................................................................

(zum Beispiel Lebensmittelsicherheitskultur, anlassbezogene Schulungen)

**................................................................ ............................................................**

 **Ort / Datum Unterschrift Schulungsleiter**

Rezepturen

R1

###### Produktkategorisierung

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktbezeichnung** | **Angebots- und Abgabeform** | **Verzehrfertig?** | **Wärmebehandlung die Listeria monocytogenes abtötet?** | **Rekontamination möglich?** | **pH-Wert** | **aw-Wert** | **Haltbarkeit (Tage)** | **Lebensmittelkategorie nach VO (EG) Nr. 2073/2005 (*Listeria monocytogenes)*** | **Grenzwert** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Zur vereinfachten Kategorisierung und zur Bestimmung der Grenzwerte kann der Entscheidungsbaum der *DFV-Leitlinie* verwendet werden.

Rezepturen

###### Produktkategorisierung (Muster)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktbezeichnung** | **Angebots- und Abgabeform** | **Verzehrfertig?** | **Wärmebehandlung die *Listeria monocytogenes* abtötet?** | **Rekontamination möglich?** | **pH-Wert** | **aw-Wert** | **Haltbarkeit (Tage)** | **Lebensmittelkategorie nach VO (EG) Nr. 2073/2005 (*Listeria monocytogenes)*** | **Grenzwert** |
| Zwiebelmettwurst | Stückware, lose | Ja | Nein | Nein | 5,5 | 0,93 | < 5 | 1.3 | 100 KBE/g |
| Mortadella | Aufschnitt, lose | Ja | Ja | Ja | 6,0 | 0,96 | < 5 | 1.3 | 100 KBE/g |
| Pfefferbeißer | Stückware, lose | Ja | Nein | Nein | 5,1 | 0,95 | 10 | 1.2 | In 25 g nicht nachweisbar bzw. 100 KBE/g (Ende der Haltbarkeit) |
| Fleischsalat | Lose | Ja | Nein | Ja | 4,9 |  | < 5 | 1.3 | 100 KBE/g |
| Nusschinken | Aufschnitt, lose | Ja | Nein | Ja | 5,8 | 0,91 | 7 | 1.3 | 100 KBE/g |
| Leberwurst | In der Dose, verpackt | Ja | Ja | Nein | 6,0 | 0,97 | 365 | Untersuchung nicht sinnvoll |
| Bratwurst fein | Stückware, vakuumiert | Nein | Ja | Nein | 6,2 | 0,69 | 14 | Untersuchung nicht sinnvoll |
| Salami | Stückware | Ja | Nein | Nein | 4,8 | 0,92 | 14 | 1.3 | 100 KBE/g |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Zur vereinfachten Kategorisierung und zur Bestimmung der Grenzwerte kann der Entscheidungsbaum der *DFV-Leitlinie* verwendet werden.

1. Es sind die ungefähren Raumtemperaturen zu erfassen. [↑](#footnote-ref-1)
2. Die Fleischinnentemperatur ist nur in besonderen Fällen zu erfassen. [↑](#footnote-ref-2)
3. Es wird empfohlen, Reifepackungen mit dem Datum der Zerlegung oder des Einkaufs oder der Schlachtung zu kennzeichnen (z.B. mit Filzschreiber; bessere Rückverfolgbarkeit und Übersichtlichkeit). Bei Rindfleisch können ggf. zusätzlich die Referenznummern der Vorlieferanten erfasst werden (Rindfleischetikettierung!). [↑](#footnote-ref-3)