

Anmerkungen	Nr.	Fragentext	Bewertung ^[1]
Zulassung/Registrierung/Eckdaten			
	GRD-1	Liegt ein offizielles Schreiben über die Zulassung des Betriebes vor (Mitteilung, Bescheid, Veröffentlichung in den Amtlichen Veterinärnachrichten)?	_[3]/B ^[4]
	GRD-2	In welche zulassungspflichtigen Sektionen fällt der Betrieb entsprechend seiner Tätigkeiten und seiner Vertriebswege?	INFO
	GRD-3	Welche lebensmittelbezogenen, nur registrierpflichtigen Tätigkeiten übt der Betrieb zusätzlich aus (z.B. Zerlegung und Verarbeitung im Einzelhandel im Anschluss an eine zulassungspflichtige Schlachtung)?	INFO
	GRD-4	Welche nicht lebensmittelbezogene(n) Tätigkeit(en) übt der Betrieb zusätzlich aus (z.B. Futtermittelherstellung, TNP-Sammlung) und liegt dafür eine Zulassung/liegen dafür Zulassungen vor?	INFO
	GRD-5	Ist der Betrieb korrekt eingestuft, d.h. stimmen die betrieblichen Tätigkeiten (Art und Umfang) mit den Angaben über die Zulassung des Betriebes und der Eintragung im Zentralen Betriebsregister ^[5] überein?	-/B ^[6]
	GRD-6	Liegen folgende Angaben gemäß § 2 der LMHygiene-ZulassungsVO vor (falls nicht, die Daten aufnehmen)?	INFO
	GRD-6a	Name und Adresse des Unternehmens	-
	GRD-6b	Name, Geschlecht, Geburtsdatum, Funktion des/der Unternehmer/-in oder der zur Vertretung nach außen befugten Person(en)	-
	GRD-6c	Name und Adresse des Betriebes	-
	GRD-6d	Name, Geschlecht, Geburtsdatum der Person(en), die für Produktion, Be-, Verarbeitung und Lagerung verantwortlich ist/sind	-
	GRD-6e	Angaben über den Tier- und/oder Warenverkehr (tierische Erzeugnisse) zwischen Österreich und anderen EU-Mitgliedstaaten und Drittländern	-
	GRD-7	Wurden wesentliche Änderungen gemäß § 4 der LMHygiene-ZulassungsVO der zuständigen Behörde bzw. der vom LH dazu beauftragten Stelle gemeldet?	B
	GRD-8	Welche Kategorien an tierischen, nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten/verwendbaren Nebenprodukten (TNP) fallen im Betrieb an?	INFO
	GRD-9a	Sind für alle anfallenden Kategorien Abnahmeverträge mit registrierten/zugelassenen Betrieben vorhanden?	-
	GRD-9b	Werden TNP nur an für die jeweilige Kategorie zugelassene /registrierte TNP-Betriebe abgegeben (auch andere Abnehmer als die unter 9a angegeben möglich)?	- bis G ^[9]
	GRD-10	Werden TNP der Kategorie 1 und 2 in andere Mitgliedstaaten verbracht?	INFO

	GRD-10a	Wenn ja, liegen Vorabgenehmigungen des Bestimmungsmitgliedstaates vor?	-
	GRD-11	Ist ein vollständig ausgefülltes und aktuelles Betriebsstammdatenblatt vorhanden?[10]	-
	GRD-11a	Wenn ja, stimmen die Angaben im Stammdatenblatt mit den tatsächlichen betrieblichen Gegebenheiten überein?	-
	GRD-12	Sind die vom Betrieb bekanntgegebenen GVE/Tonnagen/Produktionszahlen schlüssig?	-
Pläne (ohne HACCP)/Skizzen/Betriebsstruktur			
	PLN-1	Liegt ein Lageplan (Skizze)/Liegen Lagepläne (Skizzen) des Betriebes vor?	-
	PLN-1a	Wenn ja, sind im Lageplan die Arbeits-/Produktionsräume (Be-/Verarbeitung/Umgang) eingezeichnet und eindeutig benannt?	-
	PLN-1b	Wenn ja, sind im Lageplan die Lagerräume (Rohstoffe, Produkte, Verpackungen) eingezeichnet und eindeutig benannt?	-
	PLN-1c	Wenn ja, sind im Lageplan die (Tief-)Kühlräume eingezeichnet und eindeutig benannt?	-
	PLN-1d	Wenn ja, sind im Lageplan die Personal-, Sozial- und Sanitärräume eingezeichnet und eindeutig benannt?	-
	PLN-1e	Falls der Betrieb zusätzlich eine Registrierung/Zulassung für Tätigkeiten im TNP-Bereich besitzt (zB. Heimtierfüttererzeugung), ist eine Trennung der Bereiche eindeutig erkennbar?	-/B
	PLN-2	Gibt es einen Lageplan, in dem die Temperaturbereiche (ggf. mit Position und Montagehöhe der Temperaturfühler) eindeutig eingezeichnet/angegeben sind (Temperaturbereichsplan)?	-
	PLN-3	Gibt es einen Lageplan, in dem reine und unreine Bereiche eindeutig eingezeichnet sind (Bereichsplan rein/unrein)?	-
	PLN-4	Liegen Angaben zur Wasserversorgung (inkl. Hinweis, ob Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung oder Eigenversorgung) vor?	-
	PLN-5	Gibt es einen Lageplan, in dem das Wasserleitungsnetz (ggf. mit nummerierten Wasserentnahmestellen) eindeutig eingezeichnet/angegeben ist (Wasserverteilungsplan)?	-
	PLN-6	Gibt es einen Lageplan, in dem der Personalfluss (Unterscheidung zwischen Personalbewegungen in Straßen- und in Arbeitskleidung) eindeutig eingezeichnet/angegeben ist (Personalflussplan, Personenverkehrsplan)?	-
	PLN-7	Gibt es einen Lageplan, in dem der Warenfluss (ggf. Unterscheidung zwischen roher und essfertiger bzw. zusätzlich zwischen offener und umhüllter/verpackter Ware) eindeutig eingezeichnet/angegeben ist (Warenflussplan)?	-
	PLN-8	Gibt es einen Lageplan, in dem die Maschinen und Produktionsanlagen eindeutig eingezeichnet und beschriftet sind (Maschinenaufstellungsplan)?	-
	PLN-9	Liegt eine Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend dem Produktionsfluss vor?	-
	PLN-10	Liegen Angaben über die Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen vor?	-
	PLN-11	Liegt eine Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen inklusive Personalhygienemaßnahmen vor?	-
	PLN-12	Liegt ein Personalschulungsplan (Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit Produktion, Be-, Verarbeitung und Lagerung befasste Personal) vor?	-

	PLN-13	Liegen Angaben über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten gemäß dem Tiermaterialengesetz (TMG) vor?	-
	PLN-14	Werden bei der Überprüfung der Betriebsstruktur und der Pläne grundsätzliche Hygiene-/LM-Sicherheitsmängel (z.B. mangelhafte Trennung rein/unrein, Kreuzungspunkte rohe/essfertige Ware, Inkonsistenzen bei Temperaturbereichen, Kontakt offene/verpackte Ware etc.) festgestellt?	- bis G
	PLN-15	Liegt ein Reinigungs- und Desinfektionsplan für den Betrieb vor?	-
	PLN-15a	Wenn ja, enthält dieser alle zu reinigenden und zu desinfizierenden Räume, Flächen, Gegenstände/Behältnisse, Fahrzeuge und Situationen (Hände nach dem WC-Besuch)?	-
	PLN-15b	Wenn ja, enthält der R&D-Plan alle zur Anwendung gelangenden Mittel inkl. Beschreibung deren korrekter Anwendung (bzw. Gebrauchsanweisung) sowie die Anwendungskonzentration, -temperatur und -dauer?	-
	PLN-15c	Wenn ja, ist der R&D-Plan aus fachlicher Sicht mängelfrei und ausreichend? Falls nicht: Angabe der Mängel.	-
	PLN-16	Liegen für alle R&D-Mittel aktuelle Sicherheitsdatenblätter vor?	-/B
	PLN-17	Liegt ein Schädlingsbekämpfungsplan für den Betrieb vor?	-
	PLN-17a	Wenn ja, enthält dieser Name und Adresse der beauftragten Firma, die Arten der berücksichtigten Schädlinge, die Köderstellen, Angaben zu den verwendeten Mitteln und eine Festlegung der Kontrollhäufigkeit?	-/B
	PLN-17b	Wenn ja, ist der Schädlingsbekämpfungsplan aus fachlicher Sicht mängelfrei und ausreichend? Falls nicht: Angabe der Mängel.	-/B
	PLN-18	Liegen für alle zur Schädlingsbekämpfung eingesetzten chemischen Mittel aktuelle Sicherheitsdatenblätter vor?	- bis B
	PLN-19	Gibt es einen Hygiene-Schulungsplan für das Personal?	-
	PLN-19a	Wenn ja, sind die Schulungsinhalte für den jeweiligen Einsatz des Personals geeignet?	- bis B
	PLN-20	Falls TNP vor Vorliegen eines negativen BSE-Testergebnisses abgegeben werden: Gibt es dafür ein schriftlich dokumentiertes und amtlich anerkanntes System, in dem alle relevanten Kriterien (Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Dokumentation, Kommunikation und Vorgangsweise bei positivem Testergebnis, etc.) ausreichend festgelegt sind?	
	PLN-21	NUR RINDER-/ZIEGEN-/SCHAFSCHLACHTHOF: Falls die Genusstauglichkeitskennzeichnung vor Vorliegen eines negativen BSE/TSE-Testergebnisses erfolgt: Gibt es dafür ein schriftlich dokumentiertes, amtlich geprüftes und schriftlich anerkanntes System, das sicherstellt, dass keine Teile der bereits gekennzeichneten Tiere den Schlachthof verlassen? (vgl. Frage GHP-31)	- bis B
	PLN-22	NUR SCHLACHTHOF: Verfügt der Betrieb über ausreichend große Stallungen zur Unterbringung der Schlachttiere (Huftiere) bzw. über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung (Geflügel und Hasentiere)?	-

	PLN-22a	Falls nicht, schlachtet der Schlachthof weniger als 1000 GVE jährlich und verbleiben niemals Tiere über Nacht im Betrieb?	-
	PLN-23	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF: Verfügt der Betrieb über getrennte, abschließbare Stallungen (mit separater Abwasserableitung) zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere?	-
	PLN-23a	Falls nicht, hat die Behörde dies genehmigt?	-
	PLN-24	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF: Gibt es einen separaten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme?	- bis B
	PLN-24a	Wenn nein, hat die zuständige Behörde die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge gestattet? (vgl. Frage GHP-19)	- bis B
	PLN-25	NUR SCHLACHTUNG: Wird eine räumliche Trennung der Betäubung und Entblutung von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage GHP-20)	- bis B
	PLN-26	NUR SCHWEINESCHLACHTUNG: Wird eine räumliche Trennung des Brühens, Entborstens, Kratzens und Sengens von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage GHP-21)	- bis B
	PLN-28	NUR SCHLACHTUNG: Wird eine räumliche Trennung des Ausnehmens und weiteren Zurichtens von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage GHP-22)	- bis B
	PLN-29	NUR GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Sofern zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel ausgeweidet wird, steht für diesen Zweck ein separater Raum zur Verfügung?	-
	PLN-30	NUR SCHLACHTUNG: Wird eine räumliche Trennung der Bearbeitung/Umhüllung der Schlachtnebenprodukte von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage GHP-23)	- bis B
	PLN-31	NUR SCHLACHTHOF: Existiert eine separate abschließbare Einrichtung für die Kühllagerung von vorläufig beanstandetem Fleisch?	- bis B
	PLN-32	NUR SCHLACHTHOF: Existiert eine separate abschließbare Einrichtung für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch?	B
	PLN-33	NUR SCHLACHTHOF: Gibt es eine geeignete Anlage für das Reinigen/Waschen/Desinfizieren von Tiertransportfahrzeugen bzw. Transportbehältern?	- bis B
	PLN-33a	Wenn nicht, gibt es in der Nähe eine zugelassene amtliche Anlage für das Reinigen/Waschen/Desinfizieren von Tiertransportfahrzeugen und hat die zuständige Behörde dies genehmigt?	- bis B
	PLN-34	NUR SCHLACHTHOF: Sind abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere vorhanden? (vgl. Frage GHP-12)	- bis B
	PLN-35	NUR SCHLACHTHOF: Falls Gülle bzw. Magen- und Darminhalt gelagert wird, ist ein spezieller Lagerbereich vorhanden?	- bis B
	PLN-36	NUR SCHLACHTHOF: Gibt es einen ausreichend ausgestatteten abschließbaren Bereich für den tierärztlichen Dienst?	- bis B
	PLN-37	NUR ZERLEGEBETRIEBE: Gibt es getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch?	- bis B
	PLN-38	Liegt ein betrieblicher Notfallplan bzw. Plan zur Durchführung von Rückrufaktionen gem. Art. 19 der VO (EG) Nr. 178/2002 vor?	- bis B
	PLN-39	NUR SCHLACHTHOF: Gibt es SOPs für die Betäubung und Tötung der Schlachttiere?	-

	PLN-40	NUR SCHLACHTHOF: Gibt es einen Tierschutzbeauftragten für den Schlachthof?[12]	-
	PLN-41	NUR SCHLACHTHOF: Sind Gebrauchsanweisungen des Herstellers für die Systeme/Geräte für die Betäubung und Tötung vorhanden?	-
	PLN-42	NUR SCHLACHTHOF: Liegen Sachkundenachweise (oder äquivalente Nachweise) über die Tierschutz-Fachkenntnisse des Personals vor?	-
	LFD-1	NUR SCHLACHTHOF: Liegen Dokumente (Lieferscheine) zu den angelieferten Schlachttieren auf/vor?	- bis B
	LFD-1a	NUR SCHLACHTHOF: Wenn ja, sind die Erzeugerbetriebe bzw. die Lieferbetriebe ersichtlich?	- bis B
	LFD-2	NUR SCHLACHTHOF: Liegen die Erzeugerbestätigungen hinsichtlich Rückstände, Tiergesundheit und Transportfähigkeit vor?	- bis B
	LFD-3	Werden Fleisch(-erzeugnis-)temperaturen aufgezeichnet (z.B. Anlieferung, innerbetrieblich, beim Versand)?	- bis B
	LFD-4	Werden Raumtemperaturen aufgezeichnet (händisch, automatisch)?	- bis B
	LFD-5	Werden Maßnahmen bei allfälligen Temperaturabweichungen von den Sollwerten dokumentiert?	- bis B
	LFD-6	Wird die Durchführung der Reinigung und Desinfektion entsprechend dem R&D-Plan laufend dokumentiert?	- bis B
	LFD-7	Werden bei vorgefundenen Reinigungsmängeln vorgenommene Korrekturmaßnahmen laufend dokumentiert?	- bis B
	LFD-8	Stimmt der Reinigungs- und Desinfektionsplan mit den laufenden Aufzeichnungen überein?	- bis B
	LFD-9	Werden die Kontrollen der Köderstellen auf Befall laufend dokumentiert?	- bis B
	LFD-10	Werden die im Fall vorgefundenen Schädlingsbefalls vorgenommenen Korrekturmaßnahmen laufend dokumentiert?	- bis B
	LFD-11	Stimmt der Schädlingsbekämpfungsplan mit den laufenden Aufzeichnungen überein?	- bis B
	LFD-12	Werden regelmäßig Untersuchungen der Wasserqualität vorgenommen?	- bis G[14]
	LFD-12a	Wenn ja, entspricht die Häufigkeit den gesetzlichen Vorgaben?	-
	LFD-13	Liegen die Befunde des Versorgungsunternehmens bzw. eigene Wasserbefunde bei eigenem Brunnen gemäß der Trinkwasser VO auf?	- bis G
	LFD-14	Liegen Befunde der mikrobiologischen Überprüfung des innerbetrieblichen Wasserversorgungsnetzes mit Zuordnung zu den Wasserentnahmestellen auf?	- bis B
	LFD-15	Liegen Befunde der Wasseruntersuchung von Eismaschinen auf?	- bis B
	LFD-16	Entspricht das Wasser den Anforderungen an Trinkwasser?	- bis G
	LFD-17	Werden die durchgeführten Personalschulungen dokumentiert?	- ^[16] /B ^[17]
	LFD-18	Liegen für jede Person, die mit Lebensmitteln umgeht, Nachweise über die erfolgte Unterweisung (bei Tätigkeitsbeginn und jährliche Erneuerung) zum Thema Personalgesundheit vor?	- bis B
	LFD-19	Liegen Aufzeichnungen der Elektrobetäubungsgeräte bzw. der Gasbetäubungsvorrichtungen bzw. der Geräte zur Wasserbadbetäubung für das zurückliegende Jahr vor?[18]	-

	LFD-20	Falls TNP abgegeben werden, liegen dazu die Handelspapiere vor?	- bis B
	LFD-20a	Wenn ja, sind die Handelspapiere hinsichtlich Inhalte (Mengen, Kategorisierung) vollständig?	- bis B
	LFD-21	NUR SCHLACHTHOF: Liegen zu allen übernommenen Notschlachtungen die Erklärungen der Tierhalter und der Tierärzte vor?	B
	LFD-22	NUR SCHLACHTHOF: Erfolgt eine ordnungsgemäße Meldung an die Rinderdatenbank bzw. an das VIS (stichprobenartige Kontrolle der Meldungen)?	-
	LFD-23	NUR SCHLACHTHOF: Liegen schriftliche Nachweise über Betäubungskontrollen gemäß Art. 5 der VO (EG) 1099/2009 vor?	-
VOR-ORT-PRÜFUNG/NACHSCHAU			
Tierkennzeichnung, Tierschutz vor und bei der Schlachtung (NUR IN SCHLACHTHÖFEN)			
	TSS-1	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF: Sind die angelieferten Tiere gemäß TierkennzeichnungsVO 2009 bzw. RinderkennzeichnungsVO 2008 gekennzeichnet?	B
	TSS-2	Sind die Schlachttiere sauber?	- bis B
	TSS-3	Weisen die Schlachttiere tierschutzrelevante Befunde mit Bezug zum Herkunftsbetrieb auf (Stallklauen, eingewachsene Ketten etc.)?	-
	TSS-4	Werden die Schlachttiere bei der Tötung und damit zusammenhängenden Tätigkeiten von jedem vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden verschont?	-
	TSS-5	Werden die Schlachttiere unter angemessenen Temperaturbedingungen gehalten?	-
	TSS-6	Werden die Schlachttiere vor Verletzungen geschützt (z.B. Vermeidung von Stürzen und Ausrutschen durch entsprechende Bodenbeschaffenheit und Seitenschutz bei Rampen und Laufstegen)?	- bis B
	TSS-7	Werden die Schlachttiere unter Berücksichtigung ihres normalen Verhaltens gehandhabt und untergebracht?	-
	TSS-8	Werden die Schlachttiere ausreichend gefüttert[20] und getränkt?	-
	TSS-9	Haben die Schlachttiere jederzeit Zugang zu sauberem Wasser?	- bis B
	TSS-10	Falls Ausläufe vorhanden sind, entsprechen diese (ggf. Wetterschutz, Wasserzugang)	- bis B
	TSS-11	Gewährleisten die Be- und Entlüftungssysteme der Wartestallungen, dass das Wohlbefinden der Tiere jederzeit gewährleistet ist?	-
	TSS-12	Falls eine automatische Be- und Entlüftung existiert, ist für den Störfall ein Alarmsystem und eine Notstromversorgungsanlage vorhanden?	- bis B
	TSS-13	Ist eine Kontrolle der Schlachttiere in den Stallungen jederzeit möglich (z.B. angemessene feste Beleuchtungseinrichtung oder Handleuchten, Zugangsmöglichkeit zu Wartebuchten)?	- bis B
	TSS-14	Sind Buchten und Treibgänge so ausgelegt und gebaut, dass sich die Tiere natürlich bewegen und Schweine oder Schafe (außer bei Einzeltreibgängen zur Betäubung) nebeneinander hergehen können?	-

	TSS-15	Entsprechen die Wartebuchten den Vorschriften (ebener Boden, feste Seitenwände, keine Einklemmgefahr, kein Niedertrampeln, zwischen Stall und Betäubungszugang situiert)?	- bis B
	TSS-15a	Ist die maximale Belegdichte festgelegt (Tierart/Anzahl)?	-
	TSS-16	Werden Tiere, die in die Schlachthalle verbracht wurden, ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet?	-
	TSS-17	Sind Geräte und Anlagen zur Ruhigstellung und/oder Betäubung der Schlachttiere so ausgelegt/gebaut/instand gehalten, dass das Betäubungs-/Tötungsverfahren optimiert und die Ruhigstellung von möglichst kurzer Dauer ist?	-
	TSS-18	Ermöglichen die Ruhigstellungsboxen für die Rinderbetäubung mit Bolzenschussapparaten eine ausreichende Einschränkung der Kopfbewegungen?	-
	TSS-19	NICHT BEI GEFLÜGELWASSERBAD: Sind Elektrobetäubungsgeräte mit einer deutlich sichtbaren und mit einer Warnakustik versehenen Vorrichtung ausgestattet, die für jedes Tier Daten zu den elektrischen Schlüsselparametern anzeigt und aufzeichnet?	-
	TSS-21	Arbeiten automatische Elektrobetäubungsgeräte in Verbindung mit Geräten zur Ruhigstellung mit Konstantstrom?	-
	TSS-22	Sind Gasbetäubungsvorrichtungen mit einem deutlich sichtbaren und mit einer Warnoptik und Warnakustik versehenen Gerät zur kontinuierlichen Messung, Anzeige und Aufzeichnung von Gaskonzentration und Dauer der Exposition ausgestattet?	-
	TSS-23	Können sich die Tiere in der Gasbetäubungsvorrichtung auch bei Maximaldurchsatz nebeneinander hinlegen?	-
	TSS-35	Sind die Systeme/Geräte für die Betäubung und Tötung für die geschlachteten Tiere (Art und Größe) geeignet?	-
	TSS-36	Werden die Systeme/Geräte für die Betäubung und Tötung gemäß Herstellerangaben gewartet?	-
	TSS-37	Sind Ersatzgeräte für die Betäubung und Tötung vorhanden?	-
	TSS-38	Werden regelmäßig Betäubungskontrollen anhand einer repräsentativen Stichprobe von Tieren durchgeführt?	-
	TSS-39	NUR BEI RITUELLER SCHLACHTUNG: Werden systematische Kontrollen durchgeführt um sicherzustellen, dass die Tiere keine Anzeichen von Wahrnehmung oder Empfindung aufweisen, bevor ihre Ruhigstellung beendet wird?	-
	TSS-40	NUR BEI RITUELLER SCHLACHTUNG: Werden systematische Kontrollen durchgeführt um sicherzustellen, dass die Tiere kein Lebenszeichen aufweisen, bevor sie zugerichtet oder gebrüht werden?	-
	BAU-1	Werden bei der Vor-Ort-Überprüfung bauliche oder strukturelle Mängel oder hygienisch nachteilige Zustände festgestellt?	- bis G
	BAU-1a	Wenn ja, Auflistung der Mängel bzw. Zustände.	INFO
	BAU-2	Sind ausreichend Umkleideräume für das Personal vorhanden?	- bis B
	BAU-3	Sind genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden?	
	BAU-4	Öffnen die vorhandenen Toilettenräume unmittelbar in Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird?	B

	BAU-5	Sind die Toiletten ausreichend ausgestattet (Handwaschbecken, Haken zum Aufhängen der Arbeitskleidung)?	- bis G[21]
	BAU-6	Sind genügend Handwaschbecken vorhanden?	- bis B
	BAU-7	Befinden sich die Handwaschbecken an geeigneten Standorten?	- bis G ²¹
	BAU-8	Verfügen die Handwaschvorrichtungen über berührungslose Armaturen?	INFO
	BAU-8a	Wenn nein, sind die Armaturen so beschaffen, dass eine Kontamination nicht weitergegeben wird (z.B. Fußpedalbedienung)?	B
	BAU-9	Verfügen die Handwaschbecken über Warm- und Kaltwasserzufuhr und sind sie mit Händereinigungsmitteln und Mitteln zum hygienischen Händetrocknen ausgestattet?	- bis G[22]
	BAU-10	Funktionieren die Handwaschvorrichtungen?	- bis G ²²
	BAU-11	Gibt es für Arbeitsgeräte Sterilisationsvorrichtungen mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C?	INFO
	BAU-11a	Wenn nein, existiert ein alternatives System mit gleicher Wirkung?	B
	BAU-12	Ist eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet?	- bis B
	BAU-13	Sind die Lüftungssysteme so installiert, dass deren Teile (z.B. Filter) leicht zugänglich sind?	- bis B
	BAU-14	Kommt es zur Bildung von Kondenswasser an Flächen oder Ware?	- bis B
	BAU-15	Kommt es zu Schimmel- oder Algenwachstum an Flächen oder Ware?	- bis B
	BAU-16	Verfügen alle sanitären Anlagen über eine ausreichende Belüftung?	- bis B
	BAU-17	Ist die Beleuchtung im Betrieb ausreichend?	- bis B
	BAU-18	Erfolgt die Abwasserableitung so, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird (keine offenen Rinnen, keine Ableitung von unreinen in reine Bereiche usw.)?	- bis B
	BAU-19	Falls Brauchwasser im Betrieb verwendet wird: Unterscheiden sich die Leitungen dafür deutlich von den Trinkwasserleitungen?	- bis G
	BAU-20	Falls Brauchwasser im Betrieb verwendet wird: Wie wird sichergestellt, dass weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung besteht?	B
	BAU-22	Ist das Umfeld des/der Betriebsgebäude(s) so, dass es eine Kontamination der Lebensmittel oder der reine(re)n Betriebsteile begünstigt (z.B. Verstecke für Schädlinge, benachbartes Abfalldepot u.Ä.)?	- bis B
	BAU-23	Sind die reine(re)n Zonen der Betriebsanlage ausreichend vor Kontaminationen aus unreine(re)n Zonen geschützt?	B
	GHP-1	Sind geeignete Schädlingsbekämpfungsverfahren vorgesehen?	- bis B
	GHP-2	Sind Schädlinge oder deren Spuren vorhanden/feststellbar?	B bis G
	GHP-2a	Wenn ja, haben diese Auswirkungen auf Lebensmittel?	B bis G

	GHP-3	Stimmt der Schädlingsbekämpfungsplan bzw. stimmen die laufenden Aufzeichnungen über die Schädlingsbekämpfung mit den tatsächlichen Gegebenheiten überein (stichprobenartige Überprüfung)?	- bis B
	GHP-4	Haben Haustiere Zugang zu den Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden?	- bis B
	GHP-5	Sind vor Ort Reinigungsmängel feststellbar (z.B. alt oder grob verschmutzte Stellen an Baulichkeit, Ausstattung oder Gegenständen)?	- bis B
	GHP-5a	Wenn ja, haben diese Auswirkungen auf Lebensmittel?	B bis G
	GHP-6	Stimmen der Reinigungs- und Desinfektionsplan bzw. die laufenden R&D-Aufzeichnungen mit den tatsächlichen Gegebenheiten im Betrieb überein?	- bis B
	GHP-7	Werden Reinigungs- oder Desinfektionsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird?	- bis B
	GHP-8	Sind die zur Reinigung und Desinfektion verwendeten Utensilien (Besen, Schläuche, Geräte, ...) sauber und instand gehalten?	- bis B
	GHP-9	Sind etwaig potenziell gefährliche Stoffe entsprechend etikettiert und werden sie in separaten, verschlossenen Behältnissen gelagert?	- bis G
Arbeitshygiene			
	GHP-12	NUR SCHLACHTHOF: Falls es keine abschließbaren Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tieren gibt, finden solche Schlachtungen zeitlich getrennt im Anschluss an die normalen Schlachtungen statt? (vgl. Frage PLN-34)	- bis B
	GHP-13	NUR SCHLACHTHOF: Wird ausreichend darauf geachtet, dass Fleisch/Schlachtkörper nicht mit der äußeren Haut, Magen-Darm-Inhalt, Harn, Milch (Euter), Eiter, SRM oder sonstigen Verunreinigungen in Kontakt kommen?	B
	GHP-14	Wird die 2-Messer-Technik angewandt?	- bis B
	GHP-15	Wird Haut von innen nach außen geschnitten?	- bis B
	GHP-16	Werden Verunreinigungen am Fleisch (z. B. Magen-Darm-Inhalt, Milch, Eiter, Rohrbahnschmiere etc.) ordnungsgemäß mit dem Messer abgetragen (nicht abgewaschen und nicht einfach nur belassen)?	- bis B
	GHP-17	NUR SCHLACHTHOF: Kommt es zum Ausrinnen von Magen- und Darminhalt?	- bis B
	GHP-18	NUR SCHLACHTHOF: Kommt es zu Bodenkontakt oder zu Kontakt mit Tritt- oder Seitenflächen von Podesten/Leitern/Stiegen von Schlachtkörpern oder Innereien? (vgl. Fragen GHP-45 und 46)	- bis B
	GHP-19	NUR SCHLACHTHOF: Wenn es keinen separaten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme gibt, wird die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge tatsächlich eingehalten? (vgl. Fragen PLN-24 und 24a)	- bis B
	GHP-20	NUR SCHLACHTHOF: Falls es keine räumliche Trennung gibt, wird die zeitliche Trennung der Betäubung und Entblutung dieser Arbeitsgänge von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage PLN-25)	- bis B

	GHP-21	NUR SCHWEINESCHLACHTUNG: Falls es keine räumliche Trennung gibt, wird eine zeitliche Trennung des Brühens, Entborstens, Kratzens und Sengens von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage PLN-26)	- bis B
	GHP-22	NUR SCHLACHTUNG: Falls es keine räumliche Trennung gibt, wird eine zeitliche Trennung des Ausnehmens und weiteren Zurichtens von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage PLN-28)	- bis B
	GHP-23	NUR SCHLACHTUNG: Falls es keine räumliche Trennung gibt, wird eine zeitliche Trennung der Bearbeitung/Umhüllung der Schlachtnebenprodukte von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage PLN-30)	- bis B
	GHP-23a	Wenn ja, hat die zuständige Behörde dies genehmigt?	-
	GHP-24	NUR SCHLACHTHOF: Werden Messer, Zangen, Sägen und Hände nach jedem Schlachtkörper und nach jeder Kontamination ausreichend gereinigt und desinfiziert?	- bis B
	GHP-25	NUR SCHLACHTHOF: Werden Rückenmark bei Rindern und Schafen ab 1 Jahr, Tonsillen und Darmabschnitte bei Rindern, sowie die Tonsillen und Milz bei Schafen als SRM entfernt?	- bis G
	GHP-26	NUR SCHLACHTHOF: Werden die Tonsillen bei Schweinen und Einhufern im Anschluss an die Fleischuntersuchung entfernt?	- bis B
	GHP-27	NUR SCHLACHTHOF: Wird ausreichend darauf geachtet, dass untersuchte Schlachtkörper und Schlachtnebenprodukte nicht mit nichtuntersuchten in Kontakt kommen?	- bis G
	GHP-28	NUR SCHLACHTHOF: Wird ausreichend darauf geachtet, dass vorläufig beanstandetes oder als genussuntauglich beurteiltes Fleisch inkl. nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genusstauglichem Fleisch in Kontakt kommt?	- bis G
	GHP-29	NUR SCHLACHTHOF: Sind die Organe/Schlachtnebenprodukte bis zur abgeschlossenen Fleischuntersuchung dem Schlachtkörper eindeutig zuordenbar?	- bis G
	GHP-30	NUR SCHLACHTHOF: Erfolgt ein Abspülen der Schlachtkörper erst nach der Fleischuntersuchung?[25]	
	GHP-31	NUR RINDER-/ZIEGEN-/SCHAFSCHLACHTHOF: Falls die Genusstauglichkeitskennzeichnung vor Vorliegen eines negativen BSE/TSE-Testergebnisses erfolgt und es ein amtlich anerkanntes System dafür gibt, dass kein Teil solcherart gekennzeichnete Tiere den Schlachthof vor Vorliegen der Ergebnisse verlässt, wird dieses auch wirklich eingehalten? (vgl. Frage PLN-21)	- bis B
	GHP-32	NUR SCHLACHTHOF: Erfolgt eine Behandlung der Schlachtkörper mit chemischen Mitteln (Milchsäurelösung, Chlor etc.)?	INFO
	GHP-32a	Wenn ja, werden nur Rinderschlachtkörper nur mit Milchsäurelösung behandelt?	- bis G
	GHP-32b	Wenn ja, entspricht die Vorgangsweise vollständig den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 101/2013?	-
	GHP-34	NUR SCHLACHTHOF: Wird Blut für die Lebensmittelherstellung gewonnen?	INFO
	GHP-34a	Wenn ja, wird dieses hygienisch einwandfrei gewonnen (Hohlmesser oder Auffangen des im Strahl austretenden Blutes unter Verwerfen des „ersten Strahls“ und des nachtröpfelnden Blutes)?	- bis B
	GHP-39	Werden verunreinigte Messer und Arbeitsflächen (z. B. durch Abszesse, Bodenkontakt), vor jeder weiteren Verwendung gereinigt und desinfiziert?	- bis G

	GHP-40	Werden Kontaminationen durch Witterungseinflüsse (z.B. direkte Sonneneinstrahlung, Staub, Blätter), Boden, Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie durch Abfälle zuverlässig vermieden?	- bis B
	GHP-43	Erfolgt/-en Umhüllung und ggf. Verpackung der Erzeugnisse so, dass diese nicht kontaminiert werden?	B
	GHP-45	Werden Lebensmittel, Rohstoffe, Zutaten etc. ausreichend vor Kontaminationen geschützt? (vgl. Frage GHP-46 und in Schlachthöfen auch Frage GHP-18)	- bis G
	GHP-46	Kommen Fleisch oder Fleischerzeugnisse mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung? (vgl. Frage GHP-45 und in Schlachthöfen auch Frage GHP-18)	- bis B
	GHP-47	Werden/Wurden Vorkehrungen zur Verhinderung von Kreuzkontaminationen getroffen?	- bis G
	GHP-48	Werden offene/-s (weder umhüllte/-s noch verpackte/-s) Fleisch/Fleischerzeugnisse und verpackte/-s Fleisch/Fleischerzeugnisse getrennt voneinander gelagert?	- bis B
	GHP-49	Tragen Personen, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, geeignete Arbeitskleidung (Mantel oder Jacke oder T-Shirt, Hose, Schuhe und Kopfbedeckung, die das Haupthaar umhüllt)?	- bis B
	GHP-50	NUR SCHLACHTHOF: Wird während des Schlachtens (bis zur Fleischuntersuchung) über der Arbeitskleidung eine Plastikschräge o.Ä. getragen?	-
	GHP-51	Ist die Arbeitskleidung von Personen, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, am Beginn des Arbeitstages sauber und trocken?	- bis B
	GHP-52	Erfolgt eine ausreichende Trennung zwischen Arbeitskleidung und Straßenkleidung?	- bis B
	GHP-53	Werden Uhren oder Schmuck an Armen/Händen oder Ohrclips/Ohrstecker getragen?	- bis B
	GHP-54	Reinigen und desinfizieren sich Personen, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, die Hände vor Arbeitsbeginn, nach jeder Pause, nach jedem WC-Besuch und auch sonst bei Verunreinigung?	- bis G
	GHP-55	Wird in den Arbeitsräumen oder in den Lagerräumen gegessen oder getrunken?	- bis B
	GHP-56	Wird in den Arbeitsräumen oder in den Lagerräumen geraucht?	- bis B
	GHP-57	Werden Fleisch oder Fleischerzeugnisse angeniest oder angehustet?	B bis G
	GHP-58	Sind die Fingernägel von Personen, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, echt (keine falschen Fingernägel), sauber, kurz geschnitten und nicht lackiert?	- bis B
	GHP-59	Leidet zumindest eine Person, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommt, an Durchfall und/oder Erbrechen?	B bis G
	GHP-60	Weist zumindest eine Person, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommt, eine oder mehrere infizierte Wunden auf oder leidet jemand an einer Hautkrankheit, sodass die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf oder in Lebensmittel übertragen werden können?	B bis G
	GHP-61	Scheidet zumindest eine Person, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommt, bekannterweise Krankheitserreger aus?	B bis G
	GHP-62	Sind die durchgeführten Hygieneschulungen ausreichend bzw. effektiv?	- bis B

	GHP-63	Ist das nötige Hygieneverständnis bzw. fachliche Verständnis hinsichtlich Lebensmittelsicherheit im Betrieb gegeben?	INFO
Sonstige GHP/GMP			
Raum- und Fleisch (-erzeugnis) temperaturen			
	TMP-1	Gibt es eine automatische Lufttemperaturaufzeichnung (Registrierthermometer)?	INFO
	TMP-1a	Wenn ja, in welchen Räumen bzw. Einrichtungen (verpflichtend in TK-Räumen >10 m ³ /Einrichtungen und TK-Fahrzeugen)?	-
	TMP-2	Stimmen die aktuellen Temperaturen mit den betrieblichen Aufzeichnungen überein (Verifikation)?	- bis B
	TMP-3	Können für beliebige Zeitpunkte innerhalb der letzten 12 Monate die Raumtemperaturen belegt/nachgewiesen werden (Prüfung anhand von 3 Zeitpunkt-/Raum-Kombinationen)?	-
	TMP-4	Entsprechen die ermittelten (Raum-)Temperaturen den Vorschriften?	- bis B
	TMP-5	Wird das Fleisch nach der Schlachtung/dem Erlegen unverzüglich ausreichend abgekühlt (Huftierschlacht-körper auf max. +7 °C, Schlachtnebenprodukte auf max. +3 °C, Geflügel und Hasentiere auf max. +4 °C)?	- bis B
	TMP-6	Falls Fleisch warm zerlegt oder transportiert wird, erfolgt dies vorschriftsgemäß (ggf. mit behördlicher Bewilligung, maximal zwei Stunden Transportdauer)?	- bis B
	TMP-7	Wird die Kühlkette zuverlässig eingehalten (Haushuftierfleisch inkl. Farm-Schalenwild und Großwild aus freier Wildbahn max. +7 °C, Schlachtnebenprodukte max. +3 °C, Kleinwild aus freier Wildbahn und Geflügel inkl. Farm-Laufvögel max. +4 °C, Faschiertes max. +2 bzw. +4 °C[28], Fleischzubereitungen max. +4 °C, Separatorenfleisch max. +2 °C, jegliches gefrorenes Fleisch max. -18 °C)?	- bis B
	TMP-11	Werden die Fleisch-/Fleischerzeugnistemperaturen bei der Beförderung überwacht?	- bis B
	TMP-12	Falls Fleisch/Lebensmittel gefroren an Lebensmittelunternehmen abgegeben wird/werden, erhält der Empfänger nachweislich die vorgeschriebenen Informationen (Schlacht- bzw. Erzeugungsdatum, Datum des Einfrierens)?	- bis B
	TNP-1	Werden die tierischen Nebenprodukte (TNP) ordnungsgemäß gekennzeichnet?	- bis B
	TNP-2	Sind die Behälter, in denen TNP gesammelt werden, ordnungsgemäß und mit der richtigen Farbe (blaugrün Kat-3, gelb Kat-2, schwarz Kat-1) gekennzeichnet?	- bis B
	TNP-3	Sind die Behälter, in denen TNP gesammelt werden, für diesen Zweck geeignet, auslaufsicher und abgedeckt?	- bis B
	TNP-4	Wird SRM (Spezifiziertes Risikomaterial) ordnungsgemäß gekennzeichnet?	- bis B
	TNP-5	Ist die Plausibilität des Anfalls an TNP zu den dokumentierten abgegebenen Mengen gegeben?	INFO
	TNP-6	Verlassen TNP den Betrieb erst nach Vorliegen eines negativen TSE-Tests oder zur Entsorgung als Material der Kategorie 1?	- bis G[30]
	TNP-7	NUR IN SCHLACHTHOF/ZERLEGUNGSBETRIEB, DER RINDERKÖPFE ZUR KOPFFLEISCHGEWINNUNG VERWENDET ODER ABGIBT: Werden Untersuchungen gemäß VO (EG) 999/2001 durchgeführt?	- bis B

	TNP-8	Sind die Abfallbehälter einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren?	- bis B
	TNP-9	Sind Abfallsammelräume so konzipiert und betrieben, dass sie frei von Schädlingen sind und keine negativen Auswirkungen auf Lebensmittel haben?	- bis B
	TNP-10	Erfolgt die Abfallentsorgung so, dass Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminiert werden?	- bis B
	TNP-11	Werden leere TNP-Behälter sauber angeliefert?	- bis B
	TNP-12	Sind etwaige potenziell ungenießbaren Stoffe entsprechend etikettiert und werden sie in separaten, verschlossenen Behältnissen gelagert?	- bis G
HACCP und Produktionshygiene			
	CCP-1	Liegt im Betrieb ein wirksames und fachgerecht implementiertes HACCP-System vor?	INFO
	CCP-1a	Wenn nein, richtet sich der Betrieb hinsichtlich HACCP zumindest nach den Leitlinien[31]?	- bis B
	CCP-1b	Wenn ja, welcher (Referenz-)Standard (z.B. FAO/WHO-Codex, ISO 22.000, IFS, BRC,...) liegt diesem HACCP-System zugrunde?	INFO
	CCP-1c	Wenn ja, trennt der Lebensmittelunternehmer (gedanklich und methodisch) strikt zwischen GHP und HACCP?	INFO
	CCP-1d	Wenn ja, welche Gefahren beherrscht der Lebensmittelunternehmer mit seinem HACCP-System bei welchen Produkten?	INFO
	CCP-1e	Wenn ja, weiß der Lebensmittelunternehmer, welche Gefahren seine Lieferanten beherrschen und welche seine Abnehmer?	INFO
	CCP-2	Macht der Lebensmittelunternehmer (nach seiner Aussage) von der Möglichkeit einer flexiblen Anwendung der HACCP-Grundsätze Gebrauch?	INFO
	CCP-2a	Wenn ja, welche nimmt er in Anspruch, z.B. nach EU-guidance: alle Gefahren durch GHP beherrscht, Leitlinien ersetzen eigene Dokumentation, kein Monitoring bei Anwendung von Standardverfahren, Monitoringaufzeichnungen nur im Fall von Abweichungen und/oder nach FAO/WHO-Codex: Einzelperson statt HACCP-Team, Produktgruppen statt Einzelprodukte?	INFO
	CCP-3	Werden die HACCP-gestützten Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäß angewendet?	- bis G
	CCP-4	Stimmen die Aufzeichnungen des CCP-Monitorings mit den tatsächlichen Gegebenheiten überein?	- bis G
	CCP-5	Wird das HACCP-System (bzw. das entsprechende Eigenkontrollsystem nach den Leitlinien) regelmäßig verifiziert/revidiert?	- bis B
	CCP-6	Wird das HACCP-System (bzw. das entsprechende Eigenkontrollsystem nach den Leitlinien) im Fall von Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder im Produktionsablauf entsprechend angepasst?	- bis B
	CCP-7	Werden die Prüfmittel regelmäßig kalibriert und/oder geeicht?	- bis B
	CCP-8	Funktionieren die Prüfmittel (z.B. Thermometer) in der Praxis? (Überprüfung an 1-2 Beispielsituationen)	- bis G
	CCP-9	Werden im Fall von Abweichungen ausreichende und dokumentierte Korrekturmaßnahmen gesetzt?	- bis G

	CCP-10	Verfügt der Lebensmittelunternehmer im Zusammenhang mit HACCP (oder mit dem entsprechenden Eigenkontrollsystem nach den Leitlinien) über ausreichende aktuelle schriftliche Unterlagen (laufende CCP-Überwachung, gesetzte Korrekturmaßnahmen, letzte durchgeführte Verifikation)?	- bis G
Warenprüfung inkl. mikrobiologische Untersuchungen			
	PRO-1	Sind Schlachtkörper/-teile ordnungsgemäß mit Genusstauglichkeitskennzeichen bzw. Identitätskennzeichen versehen?	-
	PRO-2	Werden die Identitätskennzeichen korrekt angewendet?	-
	PRO-3	Sind die Schlachtkörper bzw. -teile bzw. das Fleisch sichtbar kontaminiert (z.B. mit Kot, Haaren, Rohrbahnschmiere o.Ä.)?	B bis G
	PRO-4	Sind die sonstigen Waren und ggf. Verpackungen frei von sensorisch erkennbaren Mängeln?	
	PRO-5	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF UND ZERLEGUNGSBETRIEB: Wurden bei Rindern, Schweinen und Einhufern die Tonsillen entfernt?	B
	PRO-6	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF: Werden Schlachtkörperhälften in mehr als maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt (weitere Zerlegung nur in einem Zerlegungsbetrieb oder Verarbeitungsbetrieb oder Einzelhandelsbetrieb gestattet)?	
	PRO-10	NICHT IN HUFTIERFLEISCHZERLEGE BETRIEB: Liegt ein betriebseigener Plan zur Erfüllung der mikrobiologischen Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005 vor?	-
	PRO-11	NICHT IN HUFTIERFLEISCHZERLEGE BETRIEB: Sind die Untersuchungshäufigkeiten hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien ausreichend?	-
	PRO-12	NICHT IN HUFTIERFLEISCHZERLEGE BETRIEB: Erfolgen die Untersuchungen nach den methodischen Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005 (ausreichende Teilprobenanzahl, vorschriftsgemäße Probenahmestelle innerhalb der LM-Kette, entsprechende Untersuchungsmethode etc)?	-
	PRO-13	NICHT IN ZERLEGE BETRIEB & NICHT BEI FLEISCHERZEUGNISSEN: Liegen Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrolle der Prozesshygiene vor?	- bis B
	PRO-14	NICHT IN ZERLEGE BETRIEB & NICHT BEI FLEISCHERZEUGNISSEN: Werden die Prozesshygienekriterien gem. Anhang 1 Kap 2 der VO (EG) Nr. 2073/2005 eingehalten?	- bis B
	PRO-14a	Wenn nein, wurden/werden entsprechende Maßnahmen zur Produktionsverbesserung ergriffen?	- bis B
	PRO-17	Werden vom/im Betrieb mikrobiologische Umfeldkontrollen (Abklatsche, Tupfer etc.) zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt?	- bis B
	PRO-17a	Wenn ja, liegt ein entsprechender Probenahmeplan vor?	INFO
	PRO-17b	Wenn ja, sind die Ergebnisse dieser Umfeldkontrollen befriedigend?	- bis B
	PRO-17c	Werden bei unbefriedigenden Ergebnissen der mikrobiologischen Umfeldkontrollen entsprechende Maßnahmen eingeleitet?	- bis B
	PRO-18	Werden Isolate gem. § 38 Abs. 1 Z 6 LMSVG an das NRL übermittelt (durch den LM-Unternehmer oder durch ein externes Labor)?	B
	PRO-18a	Gibt es im Betrieb eine schriftliche Anweisung bezüglich der Übermittlung?	-bis B
	PRO-18b	Liegt eine schriftliche Vereinbarung vor, wenn die Übermittlung durch ein externes Labor erfolgt?	- bis B

	PRO-18c	Hat der LM-Unternehmer das externe Labor angewiesen, bei der Übermittlung von Isolaten das Unternehmen namentlich zu nennen, wenn die Übermittlung durch ein externes Labor erfolgt?	B
	RCK-1	Ist die Rückverfolgbarkeit gem. Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002 gegeben (Überprüfung an 1 Beispielprodukt)?	- bis B
	RCK-2	Ist die Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle ausreichend?	- bis B
	RCK-3	Ist der Betrieb zum Empfang von Waren vom Lieferanten bzw. zur Lieferung von Waren an die genannten Empfänger berechtigt?	- bis B
	RCK-4	Kann eine eindeutige Verbindung zwischen Wareneingang und Warenausgang hergestellt werden?	- bis B
	RCK-5	Werden die Wareneingänge dokumentiert (z.B. Herkunft, Kennzeichnung, Anlieferungstemperatur, Hygiene Chargen Nr.)?	-
	RCK-6	Werden bei, bei Wareneingängen festgestellten Abweichungen (Temperatur, Dokumentenmängel, Hygienemängel), entsprechende Korrekturmaßnahmen gesetzt (Zurückweisung, Information des Herkunftsbetriebes und der Behörde) und sind diese ausreichend?	- bis B
	RCK-7	Werden die Warenausgänge (Ware, Menge, Datum, Abnehmer, Chargen-Nr. etc.) dokumentiert?	- bis B
	RCK-8	Werden folgende Informationen über die abgegebenen tierischen Lebensmittel aufgezeichnet und können vorgelegt werden [1-3 Beipielsprodukte prüfen]? a) genaue Beschreibung des Lebensmittels, b) Volumen oder Menge des Lebensmittels, c) Name und Anschrift des Versandbetriebs, d) Name und Anschrift des Versenders bzw. Eigentümers (falls nicht identisch mit c), e) Name und Anschrift des Empfängerbetriebs, f) Name und Anschrift des Empfängers bzw. Eigentümers (falls nicht identisch mit e), g) Partie-, Chargen- oder Sendungsnummer, sowie h) Versanddatum. "	- bis B
	RCK-9	Werden die in RCK-8 genannten Informationen über die abgegebenen tierischen Lebensmittel nachweislich an die übernehmenden Lebensmittelübernehmer weitergegeben?	- bis B
	RCK-10	NUR SCHWEINE, SCHAF-, ZIEGEN UND GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Existiert ein Kennzeichnungs- und Registrierungssystem entsprechend der VO (EU) 1337/2013?	-
	RCK-10a	NUR SCHWEINE, SCHAF-, ZIEGEN UND GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Wenn ja, funktioniert dieses (Prüfung an 1 Beispielprodukt)?	-
	RCK-11	NUR SCHWEINE, SCHAF-, ZIEGEN UND GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Entspricht die Etikettierung (Prüfung an 1 Beispielprodukt)?	-
FCM (Lebensmittelkontaktmaterialien inkl. Verpackung für tierische LM)			
	FCM-1	Welche Food Contact Materials (FCM) werden verwendet?	INFO
	FCM-2	Liegen hinsichtlich Anlagen, Maschinen, Geräten, Werkzeuge, Arbeitsflächen, Förderbänder, Rohrbahnaken etc. mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln Konformitätserklärungen/-bescheinigungen sowie weitere Dokumente/Belege über deren Eignung vor?[35] (3 verschiedenartige Beispielprodukte prüfen – für alte Gegenstände/vor 2005 nicht vorgeschrieben)	- bis B

	FCM-3	Liegen hinsichtlich Packmittel (Verpackungsmaterialien inkl. Fleischkisten, Blutfässer, Styroportassen, Wickelfolien etc.) Konformitätserklärungen/-bescheinigungen sowie weitere Dokumente/Belege (zB. Migrationstests, ...) über deren Eignung vor? (1-3 Beispielprodukte prüfen – für alte Gegenstände/vor 2005 nicht vorgeschrieben)	- bis B
	FCM-4	Gibt es Konformitätserklärungen für jene Materialien/Artikel im Einzelnen, bei denen sie eindeutig vorgeschrieben sind?[36]; (1-3 verschiedenartige Beispielprodukte prüfen)	- bis B
	FCM-4a	Wenn ja, entsprechen diese den Vorgaben (vollständig)?	-
	FCM-5	Gibt es Konformitäts-Bescheinigungen oder andere ausreichende Belege für die Kontakteignung von Gegenständen/Materialien, die noch nicht spezifisch geregelt sind (Konformitätserklärung nicht zwingend vorgeschrieben, z.B. Papier/Karton, Metalle und Legierungen, ...)?[37]	- bis B
	FCM-5a	Wenn ja, liegt dazu eine Risikoabschätzung im LM-Betrieb vor?	
	FCM-6	Wird das Umhüllungsmaterial so gelagert, dass es nicht kontaminiert werden kann?	- bis B
	FCM-7	Wird das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial so gelagert, dass es keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellt (hygienisch einwandfreie Lagerung in Bezug auf Vögel, Insekten, Feuchtigkeit, Staub u.Ä. ACHTUNG: Druckfarbe kann etwa bei gerollten Folien mit bedruckter Außenseite durch Set-off („Abklatsch“) von der Außenseite auf die künftige Innenseite gelangen)?	- bis G
	FCM-8	Gibt es wiederverwendbare Umhüllungen und Verpackungen für Lebensmittel?	INFO
	FCM-8a	Wenn ja, sind diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren?	- bis B
	FCM-9	Liegt die Dokumentation der Rückverfolgbarkeit (Lieferant) für FCM vollständig vor? (1-3 Beispielprodukte prüfen)[38]	- bis B
	FCM-10	Werden im FCM Lebensmittelzusatzstoffe verwendet (z.B. dual use additives, aktive Verpackungen)?[39]	INFO
	FCM-11	Geht aus dem Etikett oder dem Lieferschein von angelieferten/gelagerten FCM hervor, dass diese für Lebensmittelkontakt vorgesehen sind ? (z.B. Gabel-/Glaslogo, Aufschrift „für Lebensmittel“ o.Ä., 1-3 Beispielprodukte prüfen)[40]	- bis B
	FCM-12	Wie erfolgt das Leergut-/Fleischhakenmanagement (wer reinigt/desinfiziert, gibt es eine Vereinbarung)?	- bis B
Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen[41]			
SONSTIGES			
	AND-1	Arbeitet der Lebensmittelunternehmer mit dem tierärztlichen Dienst ausreichend zusammen (hält er sich an dessen Weisungen, informiert er ihn selbständig über relevante Sachverhalte, legt er – soweit feststellbar – Eigenkontrollunterlagen komplett, d.h. inkl. nicht entsprechender Befunde, vor usw.)?	- bis G
	AND-2	Reagiert der Lebensmittelunternehmer in Ausnahmesituationen, etwa im Falle einer akuten gesundheitlichen Gefährdung von Endverbauchern (z.B. einschlägige Mitteilung durch Lieferant oder Nachweis von gesundheitsschädlichen Eigenschaften/Agenzien im Zuge der Eigenkontrolle), selbständig und ausreichend (Einleitung von Warenrückruf/-rückholung, Information von Warenempfängern und/oder Konsumenten, Meldung an die Behörden usw.)?	- bis G

	AND-3	Finden sich – z.B. in den Lagerräumen/Kühlräumen/Tiefkühlräumen oder in den eingesehenen schriftlichen Unterlagen – Hinweise auf unbeschauete Tierkörper/Fleischteile bzw. deren widerrechtliche Abgabe?	- bis G
	AND-4	Finden sich Hinweise auf ein Inverkehrbringen genussuntauglicher Ware als Lebensmittel (TNP, verdorbene Produkte etc.)?	- bis G
	AND-5	NUR SCHLACHTHOF: Werden nur durch Schlachtung getötete Tiere (und keine verendeten Tiere) für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht?	B bis G
	AND-6	Persönliche Einschätzung: Ist der Lebensmittelunternehmer von sich aus bestrebt/engagiert, gute Qualität und ausreichende Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten?	INFO
	AND-7	Persönliche Einschätzung: Erscheint der Lebensmittelunternehmer gegenüber dem Kontrollorgan ehrlich?	INFO