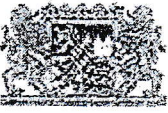












AH-LM-006-V02	<b>Arbeitshilfe</b>	
	<b>Dokumentation LM-Betriebskontrolle</b>	

**Stadt Landshut**

 VION 581 Landshut GmbH Am Banngraben 24 D-84030 Landshut Tel.: +49 871 9723-200 Fax: +49 871 9723-333	<b>Fleischhygiene</b> Kontrollierendes Behörde (Stempel) Am Banngraben 24 84030 Landshut Tel.: 0871/97 23 371 und -375 Fax: 0871/97 23 370
Kontrollierter Betrieb (Stempel) Verantwortlich für den Betrieb: Anwesende Personen: Planmäßige Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass	Fleischhygiene Kontrollierendes Behörde (Stempel) Am Banngraben 24 84030 Landshut Tel.: 0871/97 23 371 und -375 Fax: 0871/97 23 370 Kontrolldatum/-zeit: <b>10.12.2020 4:30 - 10,55 Uhr</b>
Verantwortlich für den Betrieb: <i>Leitung Betrieb, Technik, AM-Abteil.</i>	Kontrolldatum/-zeit: <b>10.12.2020 4:30 - 10,55 Uhr</b>
Anwesende Personen: <i>Schlachtung in Betrieb, schlecht personell</i>	
Planmäßige Kontrolle <input checked="" type="checkbox"/> <span style="float: right;">Anlass</span> Kontrolle aus besonderem Anlass <input type="checkbox"/>	
	<b>geprüft</b>
	ja    nein    n.z. <sup>1</sup>
	<b>Mängel</b>
<b>1. Eigenkontrolle/HACCP</b>	
1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan	✓
1.2 Schädlingsbekämpfung	✓
1.3 Temperaturüberwachung	✓
1.4 Personalschulung	✓
1.5 Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz	✓
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)	✓
1.7 Wareneingangskontrolle	✓
1.8 HACCP	✓
<b>2. Hygiene allgemein</b>	✓
2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout	✓
■ Betriebsräume	✓
■ Warenfluss, einschl. Retouren	✓
■ Personalfluss	✓
■ Rein- und Unreintrennung	✓
2.2 Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel	✓
2.3 Produktions- und Arbeitshygiene	✓
2.4 Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	✓
2.5 Personalhygiene	✓
■ Personräume	✓
■ Sanitäranlagen	✓
■ Hygieneschleusen	✓
■ persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung	✓
<b>3. Stichprobenartige Warenprüfung einschl. Kennzeichnung</b>	✓
<b>Feststellungen (ggf. Beiblatt)</b>	<b>Maßnahmen</b>
① Schleuse in die Schlachthalle: Hand- Zwangsdesinfektion: nur rechte Düse sprüht, linke ist verstopft	Reinigung beider Düsen
	<b>Frist</b>
	um- gehend
sonstiges (z.B. Trinkwasserqualität, Betriebspläne, Havariekonzept, Mikrobiol. und chem.-physikalische Kontrollen, Abfallentsorgung, ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte, Getränkechankanlagen sowie andere technische Einrichtungen)	<b>Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
 Unterschrift Kontrolleur/in <i>Kenntnis genommen</i>	 Kenntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)
nicht zutreffend	



 <p>VION SE Landshut GmbH          Am Banngraben 24          D-84030 Landshut          Tel.: +49 871 9723-300          Fax: +49 871 9723-333</p>	<p style="text-align: center;"><b>Stadt Landshut</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fleischhygieneamt</b>          (Stempel)          Am Banngraben 24          84030 Landshut          Tel.: 0871/97 23 371 und -375          Fax: 0871/97 23 370</p>																																																																																																																																																				
Kontrollierter Betrieb (Stempel) Verantwortlich für den Betrieb: Anwesende Personen: Planmäßige Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass	Kontrollierter Betrieb (Stempel) Verantwortlich für den Betrieb: Anwesende Personen: Planmäßige Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass																																																																																																																																																				
Verantwortlich für den Betrieb: <i>Leitung Betrieb, Technik, QM-Abteilung</i> Anwesende Personen: <i>Schlachtung in Betrieb, schlecht personal</i> Kontrolliert am: <i>11.12.20 4:30-12:15 Uhr</i>																																																																																																																																																					
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3" style="text-align: center;">geprüft</th> <th rowspan="2">Mängel</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">ja</th> <th style="text-align: center;">nein</th> <th style="text-align: center;">n.z.<sup>1</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>1. Eigenkontrolle/HACCP</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.2 Schädlingsbekämpfung</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.3 Temperaturüberwachung</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.4 Personalschulung</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.5 Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.7 Wareneingangskontrolle</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.8 HACCP</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>2. Hygiene allgemein</b></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    ■ Betriebsräume</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    ■ Warenfluss, einschl. Retouren</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    ■ Personalfluss</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    ■ Rein- und Unreintrennung</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.2 Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.3 Produktions- und Arbeitshygiene</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.4 Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.5. Personalhygiene</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    ■ Personalräume</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    ■ Sanitäranlagen</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>    ■ Hygieneschleusen</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">①</td> </tr> <tr> <td>    ■ persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>3. Stichprobenartige Warenprüfung einschl. Kennzeichnung</b></td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Feststellungen (ggf. Beiblatt)</b></td> <td colspan="3"><b>Maßnahmen</b></td> <td><b>Frist</b></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">           ① Reinigungsgeräte OA: hintere Schürzenwaschanlage spritzt zwar Reinigungsmittel, Bürsten drehen sich aber nicht         </td> <td colspan="3" style="vertical-align: top;">           Reparatur         </td> <td style="vertical-align: top;">           um- gehend         </td> </tr> <tr> <td>sonstiges (z.B. Trinkwasserqualität, Betriebspläne, Havariekonzept, Mikrobiol. und chem.-physikalische Kontrollen, Abfallentsorgung, ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte, Getränkechankanlagen sowie andere technische Einrichtungen)</td> <td colspan="4"> <b>Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen</b>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">           Unterschrift Kontrolleur/in  <i>Kenntrnis genommen</i>          nicht zutreffend       </td> <td colspan="4" style="text-align: center;">           Kenntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)       </td> </tr> </tbody> </table>			geprüft			Mängel	ja	nein	n.z. <sup>1</sup>	<b>1. Eigenkontrolle/HACCP</b>					1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan		✓			1.2 Schädlingsbekämpfung		✓			1.3 Temperaturüberwachung		✓			1.4 Personalschulung		✓			1.5 Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz		✓			1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)		✓			1.7 Wareneingangskontrolle		✓			1.8 HACCP		✓			<b>2. Hygiene allgemein</b>	✓				2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout		✓			■ Betriebsräume	✓				■ Warenfluss, einschl. Retouren	✓				■ Personalfluss	✓				■ Rein- und Unreintrennung	✓				2.2 Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel	✓				2.3 Produktions- und Arbeitshygiene	✓				2.4 Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	✓				2.5. Personalhygiene	✓				■ Personalräume		✓			■ Sanitäranlagen	✓				■ Hygieneschleusen	✓			①	■ persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung	✓				<b>3. Stichprobenartige Warenprüfung einschl. Kennzeichnung</b>	✓				<b>Feststellungen (ggf. Beiblatt)</b>	<b>Maßnahmen</b>			<b>Frist</b>	① Reinigungsgeräte OA: hintere Schürzenwaschanlage spritzt zwar Reinigungsmittel, Bürsten drehen sich aber nicht	Reparatur			um- gehend	sonstiges (z.B. Trinkwasserqualität, Betriebspläne, Havariekonzept, Mikrobiol. und chem.-physikalische Kontrollen, Abfallentsorgung, ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte, Getränkechankanlagen sowie andere technische Einrichtungen)	<b>Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				 Unterschrift Kontrolleur/in <i>Kenntrnis genommen</i> nicht zutreffend	 Kenntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)			
	geprüft			Mängel																																																																																																																																																	
	ja	nein	n.z. <sup>1</sup>																																																																																																																																																		
<b>1. Eigenkontrolle/HACCP</b>																																																																																																																																																					
1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan		✓																																																																																																																																																			
1.2 Schädlingsbekämpfung		✓																																																																																																																																																			
1.3 Temperaturüberwachung		✓																																																																																																																																																			
1.4 Personalschulung		✓																																																																																																																																																			
1.5 Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz		✓																																																																																																																																																			
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)		✓																																																																																																																																																			
1.7 Wareneingangskontrolle		✓																																																																																																																																																			
1.8 HACCP		✓																																																																																																																																																			
<b>2. Hygiene allgemein</b>	✓																																																																																																																																																				
2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout		✓																																																																																																																																																			
■ Betriebsräume	✓																																																																																																																																																				
■ Warenfluss, einschl. Retouren	✓																																																																																																																																																				
■ Personalfluss	✓																																																																																																																																																				
■ Rein- und Unreintrennung	✓																																																																																																																																																				
2.2 Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel	✓																																																																																																																																																				
2.3 Produktions- und Arbeitshygiene	✓																																																																																																																																																				
2.4 Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	✓																																																																																																																																																				
2.5. Personalhygiene	✓																																																																																																																																																				
■ Personalräume		✓																																																																																																																																																			
■ Sanitäranlagen	✓																																																																																																																																																				
■ Hygieneschleusen	✓			①																																																																																																																																																	
■ persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung	✓																																																																																																																																																				
<b>3. Stichprobenartige Warenprüfung einschl. Kennzeichnung</b>	✓																																																																																																																																																				
<b>Feststellungen (ggf. Beiblatt)</b>	<b>Maßnahmen</b>			<b>Frist</b>																																																																																																																																																	
① Reinigungsgeräte OA: hintere Schürzenwaschanlage spritzt zwar Reinigungsmittel, Bürsten drehen sich aber nicht	Reparatur			um- gehend																																																																																																																																																	
sonstiges (z.B. Trinkwasserqualität, Betriebspläne, Havariekonzept, Mikrobiol. und chem.-physikalische Kontrollen, Abfallentsorgung, ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte, Getränkechankanlagen sowie andere technische Einrichtungen)	<b>Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																																																																																																																																				
 Unterschrift Kontrolleur/in <i>Kenntrnis genommen</i> nicht zutreffend	 Kenntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)																																																																																																																																																				