

KAT-Zusatzcheckliste für Kleinbetriebe gemäß Definition

Name des Betriebes: _____ PS-Nr.: _____

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
1.	HACCP						
1.1	Es existiert ein dokumentiertes HACCP-Konzept, das alle Rohwaren, Verpackungen und jeden Prozess vom Wareneingang bis zur Auslieferung umfasst. Das System wird jährlich überprüft.					K.O.	
1.2	HACCP-Schulung wird durchgeführt und dokumentiert bzw. es wird eine externe Beratung in Anspruch genommen.						
2.	Dokumentation						
2.1	Alle für die Produkthanforderungen relevanten Aufzeichnungen werden detailliert und lückenlos geführt und sind auf Anforderung verfügbar. Produktaufzeichnungen werden entsprechend der rechtlichen Anforderungen aufbewahrt.						<i>Sortierprotokolle u.a. (s. Pkt. 5) Anforderungen an Lieferanten</i>
3.	Hygiene und Schulung						
3.1	Es gibt dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene. Diese beinhalten u. a. – Handreinigung und -desinfektion, – Essen und Trinken, – Rauchen, – Verhalten bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnittverletzung, Schürfwunden), Diese werden voll und ganz umgesetzt.					K.O.	
3.2	Bei Hautverletzungen werden farbige Pflaster (abweichend von der Produktfarbe) und zusätzlich Hygienehandschuhe verwendet.						
3.3	Straßen- und Arbeitskleidung sind getrennt voneinander aufzubewahren.						
3.4	Personal trägt geeignete, saubere und vollständige Arbeitskleidung sowie erforderlichenfalls Schutzkleidung und nur innerhalb der Betriebsstätte						
3.5	Betriebsfremde Personen betreten die Produktionsräume nur in Hygienebekleidung und in Begleitung eines Betriebsangehörigen						
3.6	Alle Schutzkleidungen werden regelmäßig und gründlich gereinigt.						
3.7	Es gibt schriftliche und kommunizierte Vorgaben für die Mitarbeiter und für betriebsfremde Personen, wie sie sich im Falle einer infektiösen Erkrankung oder im Verdachtsfall zu verhalten haben.						
3.8	Mitarbeiter werden mindestens jährlich in Sachen der Lebensmittelhygiene und Bundesinfektionsschutzgesetz unterwiesen						
3.9	Das Unternehmen stellt Sozialeinrichtungen zur Verfügung, die in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst sind. Diese sind in sauberem und intaktem Zustand. Von diesen Sozialbereichen darf kein negativer Einfluss für das Produkt ausgehen.						

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
3.10	Sozialeinrichtungen sind mit Toilettenräumen ausgestattet, die nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es muss mindestens ein abgetrennter Waschraum dazwischenliegen.						<i>Bewertung durch den Auditor anhand Größe des Betriebes: Bei kleinen Betrieben mit B bzw. C bewerten, wenn kein getrennter Waschraum</i>
3.11	Umkleideräume sind so angelegt, dass von dort der direkte Zugang zur Packstelle möglich ist.						
3.12	An Zutrittspunkten zu Produktionsbereichen und in Sozialbereichen sind ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden. Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen mindestens die folgenden Anforderungen: – fließendes Kalt- und Warmwasser, – Flüssigseife, Desinfektionsmittel – Einweghandtücher						
4.	Verpackungen						
4.1	Für alle eingesetzten Verpackungen liegen detaillierte Spezifikationen des Lieferanten zur Einsicht vor und Verpackungen sind im Rückverfolgbarkeitssystem integriert.						
4.2	Für alle eingesetzten Lebensmittelverpackungen mit Direktkontakt liegen Konformitätserklärungen oder andere Nachweise der Lieferanten (Zertifikate) vor. Diese bestätigen, dass die Verpackungen für den geplanten Gebrauch geeignet sind.						
5.	Bauliche Anforderungen an Packstellen						
5.1	Die Außenbereiche sind in einem nachhaltig einwandfreien und ordentlichen Zustand und sind Teil der Schädlingsüberwachung.						
5.2	Mauern sind so konstruiert und errichtet, dass Schmutzansammlungen verhindert, Kondensat und Schimmelbildung eingedämmt werden und eine leichte Reinigung möglich ist.						
5.3	Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und wo erforderlich zu desinfizieren. Sie sind wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest.						
5.4	Die Bodenbeläge genügen den Produktionsanforderungen (z. B.: mechanische Belastung, Reinigungsmittel, Temperatur), sind in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen						
5.5	Die Abläufe sind leicht zu reinigen und so gestaltet, dass die Gefahr einer Produktkontamination minimiert wird (z. B.: negative Einflüsse, Eindringen von Schädlingen etc.).						
5.6	Decken und Deckenstrukturen (inkl. Rohrleitungen, Kabel, Lampen) sind so errichtet, dass Schmutzansammlungen sowie Kondensat- und Schimmelbildung minimiert werden. Sie sind leicht zu reinigen.						

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
5.7	Fenster und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Wo Fenster und Dachverglasungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese durch leicht entfernbare Insektengitter o. Ä. abgedichtet, um Kontaminationen zu verhindern.						
5.8	Die Türen sind in einem einwandfreien Zustand Sie sind leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Außentüren und Tore sind so konzipiert und derart zu schließen, dass das Eindringen von Betriebsfremden und Schädlingen verhindert wird.						
5.9	Arbeitsgeräte, Armaturen und Ausrüstungen sind leicht zu reinigen, sauber und in einem guten Zustand (funktionsfähig, rost- und korrosionsfrei)						
5.10	Evtl. vorhandene Lüftungssysteme sind so installiert, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.						
6.	Wasser						
6.1	Wasser, das verwendet wird, ist Trinkwasser und muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Die Qualität von Wasser wird überwacht.						
7.	Reinigung						
7.1	Für alle zu reinigenden Bereich existieren Reinigungs- und Desinfektionspläne						
7.2	Verantwortliches Personal für die Reinigung verfügt über ausreichende Kenntnisse zur fachgerechten Reinigung und Desinfektion						
7.3	Reinigungs- und Desinfektionshandlungen sind dokumentiert und werden stichprobenweise kontrolliert.						
7.4	Es sind geeignete Materialien und Gegenstände zur Reinigung und zum Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden						
7.5	Es wird darauf geachtet, dass sich während der Reinigung und Desinfektion keine Lebensmittel in unmittelbarer Nähe befinden.						
7.6	Zur Reinigung und Desinfektion verwendete Reinigungstücher werden entweder entsorgt oder bei mindestens 60°C gewaschen.						
7.7	Die aktuellen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten. (Nachweise) Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden in klar gekennzeichneten Behältern gesammelt und so rasch wie möglich aus Räumen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt (spätestens jedoch nach jedem Sortier- bzw. Abpackvorgang). Eine Anhäufung dieser Abfälle wird vermieden.						Überprüfung durch den Auditor gemäß 1774/2002
7.8	Abfallsammelräume und -sammelbehälter (inkl. Pressen) sind so konzipiert, dass sie sauber sind und die Anziehung für Tiere und Schädlinge verhindert.						

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
8.	Fremdkörper						
8.1	Sofern die Anwesenheit von Holz unvermeidbar ist, ist das Holz in einem intakten und sauberen Zustand. Der Zustand wird regelmäßig überprüft.						
8.2	Alle Gegenstände aus Glas und ähnlichen Materialien, die sich in den Bereichen der Behandlung von Rohmaterial, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung befinden, sind in einem Glasregister inkl. Ortsangabe aufgeführt. Ein Abgleich zwischen dem Glasregister und dem Zustand dieser Gegenstände wird regelmäßig geprüft und dokumentiert.						
8.3	Glasbruch wird generell aufgezeichnet. Für den Fall von Glasbruch ist ein klares Verfahren beschrieben.						
9.	Schädlingsbekämpfung						
9.1	Die Schädlingsbekämpfung (inkl. Fliegen) ist im Unternehmen geregelt und dokumentiert u. a.: – Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan), – Köderidentifizierung vor Ort, – Verantwortlichkeiten intern/extern, – die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften und -datenblätter, – die Inspektionsintervalle.						
10.	Lagerung und Transport						
10.1	Im Wareneingang werden nach einem festgelegten Prüfplan Roh- und Fertigprodukte sowie Verpackungsmaterialien auf Konformität mit den Spezifikationen und KAT-Anforderungen überprüft und die Ergebnisse werden dokumentiert.						
10.2	Die Lagerung von Eiern geschieht in einem Raum, der vor Frost und direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist. Starke Temperaturschwankungen sind zu vermeiden.						
10.3	Warenannahme: Ware ist vor Witterungseinflüssen geschützt und am Ort der Warenannahme erfolgt nicht zeitgleich die Entsorgung von Abfällen						
10.4	Vor der Beladung wird der Zustand der Transportfahrzeuge geprüft und bei Bedarf werden Maßnahmen eingeleitet (z. B.: Fremdgerüche, Staubentwicklung, Feuchtigkeit, Schädlinge, Schimmel). Alle Transportfahrzeuge sowie die Beladerampen / -bereiche sind im Reinigungsplan berücksichtigt.						
10.5	Transportbehälter und Lagerbehältnisse sind in einem sauberen und guten Zustand						
10.6	Reinigungs- und Desinfektionsmittel einschl. Schädlingsbekämpfungsmitteln sind getrennt von Lebensmitteln sowie in geschlossenen und auslaufsicheren Behältern aufzubewahren.						

Nr.	Anforderung	A	B	C	D	K.O. M N.A.	Bemerkung
10.7	Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet (z. B. lebensmittel-taugliche Fette, Anstriche). Die Wartungen sind zu dokumentieren.						
11.	Allergene und Betriebskontrollen						
11.1	Betriebsbegehungen werden regelmäßig in allen Bereichen durchgeführt. Abweichungen und daraus abgeleitete Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen werden dokumentiert. Alle notwendigen Maßnahmen werden festgehalten und Verantwortlichkeiten klar festgelegt.						
12.	Rückverfolgbarkeit und Krisenmanagement						
12.1	Ein wirksames Verfahren zur Rücknahme und zum Rückruf jeglicher Erzeugnisse ist eingeführt. Dies stellt sicher, dass betroffene Kunden schnellstmöglich informiert werden. Dieses Verfahren beinhaltet die eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten.					K.O.	

Ort / Datum

Auditor

Betrieb