



Checkliste

Version 2020

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
0 Aufbereitungs Letztaudit/Anerkennung					
0.1	Wurde der Bereich Fischverarbeitung im Zuge eines AMA-GS-Frischfleisch-Hygiene-Audits mitkontrolliert?				
Anmerkungen:					
0.2	Liegt am Betrieb eine gültige IFS Food/BRC Food/FSSC 22000 Zertifizierung auf?				
Anmerkungen:					
0.3	Liegt aus den vergangene 24 Monaten ein Bericht der Lebensmittelbehörde auf?				
Anmerkungen:					
0.4 Offensichtliche Abweichungen hinsichtlich GMP bzw. HACCP					
0.4.1	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen hygienischen Mängel vorliegen?				
Anmerkungen:					
0.4.2	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel der Personalhygiene vorliegen?				
Anmerkungen:					
0.4.3	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen baulichen bzw. technischen Mängel vorliegen?				
Anmerkungen:					
0.4.4	Ist sichergestellt, dass keine offensichtlichen Mängel bei der Schädlingsbekämpfung vorliegen?				
Anmerkungen:					
1 Hälterung					
1.1	Werden keine lebenden Fische an Konsumenten abgegeben?				
Anmerkungen:					
1.2	Gibt es ein dokumentiertes System um die Hälterungsdauer von 72h sicherzustellen?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
1.3	Bietet das Wasservolumen der Behälter ausreichend Bewegungsmöglichkeiten für die Tiere? (der Fischart entsprechend)					
Anmerkungen:						
1.4	Wird die Dauer der Erhaltungsfütterung von maximal 6 Wochen nicht überschritten?					
Anmerkungen:						
2 Betäubung und Schlachtung						
2.1	Haben die durchführenden Personen die entsprechende Qualifikation um Schlachtungen vornehmen zu dürfen? (gemäß Tierschutzschlachtverordnung: AbsolventInnen einer landwirtschaftlichen Fachschule oder Bundeslehranstalt, FleischerGesellInnen und BesucherInnen einschlägiger anerkannter Fortbildungsveranstaltungen)					
Anmerkungen:						
2.2	Erfolgt die Betäubung durch ein für die Fischart zulässiges Verfahren? (zulässig: Kopfschlag, Wasserbadanlage oder im Einzelfall durch den Landeshauptmann zugelassene Methoden)					
Anmerkungen:						
2.3	Gewährleisten die baulichen Gegebenheiten, Geräte, Ausrüstungen für die Betäubung eine rasche und wirksame Betäubung? (Tiere müssen unmittelbar in einen Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden, der bis zum Eintritt des Todes anhält)					
Anmerkungen:						
2.4	Sind für Notfälle Ersatzausrüstungen und -geräte zur Betäubung griffbereit vorhanden?					
Anmerkungen:						
2.5	Betäubung mittels Wasserbadanlage: Sind die Fische und Elektroden vollständig mit Wasser bedeckt?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
2.6	Betäubung mittels Wasserbadanlage: Wird durch die Anordnung der Elektroden eine gleichmäßige elektrische Durchströmung der Fische in allen Bereichen der Betäubungsanlage sichergestellt?					
Anmerkungen:						
2.7	Erfolgt die Tötung durch Kopfschlag (Genickbruch) oder durch einen Stich in den Nacken oder Herz (Blutentzug)					
Anmerkungen:						
2.8	Gewährleisten die baulichen Gegebenheiten, Geräte, Ausrüstungen für die Tötung eine rasche und wirksame Tötung?					
Anmerkungen:						
2.9	Tötung mittels Kopfschlag: Wird ein harter, stumpfer, entsprechend schwerer Gegenstand verwendet?					
Anmerkungen:						
2.10	Tötung mittels Blutentzug: Hält der Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit bis zum Eintritt des Todes durch Blutentzug an?					
Anmerkungen:						
2.11	Sind für Notfälle Ersatzausrüstungen und -geräte zur Tötung griffbereit vorhanden?					
Anmerkungen:						
2.12	Wird die Temperatur der Fische nach der Tötung so schnell wie möglich auf Schmelzeisttemperatur reduziert?					
Anmerkungen:						