



## Checkliste

---

Version 2020

Lizenznummer:

Lizenznehmer:

Anschrift:

Kontrolldatum:

Dauer:

Kontrollorgan:

Erstkontrolle  
 unangekündigt

Nachkontrolle

Überkontrolle

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
<b>0 Aufbereitungs Letztaudit/Anerkennung</b>					
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:					
<b>1 Personalhygiene</b>					
1.1	Trägt das Personal saubere Schutzkleidung und sind Kopfhaar u. Bart bedeckt?				
Anmerkungen:					
1.2	Trägt das Personal geeignetes Schuhwerk (hell, sauber)?				
Anmerkungen:					
1.3	Werden weder Schmuck noch Uhren getragen?				
Anmerkungen:					
1.4	Haben die Mitarbeiter saubere Fingernägel bzw. keine infizierten Wunden und Hautinfektionen?				
Anmerkungen:					
1.5	Wird nur in ausgewiesenen Bereichen geraucht, gegessen und getrunken?				
Anmerkungen:					
1.6	Werden die Hände in angemessenen Zeitabständen gereinigt?				
Anmerkungen:					
1.7	Werden Baumwollhandschuhe mit Latexhandschuhen abgedeckt?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
1.8	Werden über Metallschürzen Einwegschürzen getragen?				
Anmerkungen:					
<b>2 Sozialeinrichtungen</b>					
2.1	Gibt es eine klare Trennung von Rein-Unrein im Personalfluss?				
Anmerkungen:					
2.2	Es gibt keinen direkten Zugang von Toilettenausgängen in den Arbeitsbereich?				
Anmerkungen:					
2.3	Werden Staßenkleidung und Arbeitskleidung getrennt aufbewahrt?				
Anmerkungen:					
2.4	Ist für jeden Arbeitstag eine saubere Garnitur Schutzkleidung vorhanden?				
Anmerkungen:					
2.5	Sind die Sozialeinrichtungen sauber und in gutem Zustand?				
Anmerkungen:					
2.6	Ist der Zutritt von risikobehafteten Betriebsbereichen nur über die Hygieneschleuse möglich?				
Anmerkungen:					
<b>3 Hygieneschleuse</b>					
3.1	Sind Handwasch- und Desinfektionsbecken sowie Stiefel- und Schürzenwaschanlage unmittelbar vor den Eingängen der Arbeitsbereiche vorhanden?				
Anmerkungen:					
3.2	Besteht eine Trennung von Mitarbeitern aus reinen und unreinen Bereichen?				
Anmerkungen:					
3.3	Ist die Hygieneschleuse sauber und in gutem Zustand?				
Anmerkungen:					
<b>4 Transportfahrzeuge</b>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
4.1	Sind die Transportfahrzeuge hygienisch unbedenklich, leicht zu reinigen und zu desinfizieren?				
Anmerkungen:					
4.2	Ist eine Temperaturkontrolle inkl. Temperaturschreiber vorhanden?				
Anmerkungen:					
4.3	Ist ein dokumentiertes Hygieneverfahren vorhanden?				
Anmerkungen:					
4.4	Gibt es einen Waschplatz für die Reinigung und Desinfektion von Transportfahrzeugen und Transportbehältnissen?				
Anmerkungen:					
<b>5 Risiko physischer und chemischer Produktkontaminierung</b>					
5.1	Gibt es eine angemessene Lagereinrichtung für Chemikalien?				
Anmerkungen:					
5.2	Kommt in der Behandlung von Rohmaterial, in der Verarbeitung und in der Lagerung kein Holz zur Verwendung?				
Anmerkungen:					
<b>6 Eigenkontrolle</b>					
<b>6.1 Pläne</b>					
6.1.1	Gibt es einen Bereichsplan für Rein-Unrein?				
Anmerkungen:					
6.1.2	Ist ein Warenflussplan (inkl. tierischer Nebenprodukte) vorhanden?				
Anmerkungen:					
6.1.3	Gibt es einen Personalflussplan?				
Anmerkungen:					
<b>6.2 Eigenkontrolle der Personalhygiene</b>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
6.2.1	Sind Arbeitsanweisungen vorhanden und wurden die Mitarbeiter darüber in Kenntnis gesetzt (Prüfung n=2)?					
Anmerkungen:						
6.2.2	Wird die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln umgesetzt?					
Anmerkungen:						
<b>6.3 Temperaturkontrolle</b>						
6.3.1	Gibt es einen Temperaturbereichsplan?					
Anmerkungen:						
6.3.2	Ist ein Registrierthermometer in Kühlräumen und Zerlegeräumen vorhanden?					
Anmerkungen:						
6.3.3	Wird die Temperaturüberwachung (mind. monatlich) regelmäßig dokumentiert?					
Anmerkungen:						
<b>6.4 Eigenkontrolle der Wasserversorgung</b>						
6.4.1	Gibt es einen Probenahmeplan mit allen Wasserentnahmestellen (inkl. Speiseeismaschinen)?					
Anmerkungen:						
6.4.2	Liegen entsprechende Befunde vor (Untersuchungsfrequenz: öffentliches mind. 1/Jahr, alle drei Jahre soll das gesamte Leitungsnetz erfasst werden, Brunnen: vierteljährlich)?					
Anmerkungen:						
<b>6.5 Verpackungsmaterial</b>						
6.5.1	Wird lebensmittelkonformes Verpackungsmaterial verwendet?					
Anmerkungen:						
6.5.2	Sind Sicherheitsdatenblätter und Produktinformationsblätter für alle Verpackungsmaterialien vorhanden?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
<b>6.6 Fremdkörperüberwachung</b>					
6.6.1	Werden Maßnahmen zur Vermeidung von Fremdkörpern gesetzt?				
Anmerkungen:					
6.6.2	Gibt es Fremdkörperdetektoren, wo erforderlich, und wird deren Funktionsfähigkeit regelmäßig überwacht?				
Anmerkungen:					
<b>6.7 Reinigungs- und Desinfektionskontrolle</b>					
6.7.1	Gibt es einen Reinigungs- und Desinfektionsplan?				
Anmerkungen:					
6.7.2	Wird die optische Überwachung dokumentiert?				
Anmerkungen:					
6.7.3	Sind Sicherheitsdatenblätter für alle Reinigungskemikalien vorhanden, die die Zweckmäßigkeit der eingesetzten Mittel zur Reinigung und Desinfektion bestätigen?				
Anmerkungen:					
<b>6.8 Schädlingsbekämpfung</b>					
6.8.1	Ist ein Schädlingsbekämpfungsplan vorhanden?				
Anmerkungen:					
6.8.2	Gibt es eine Dokumentation betreffend der angewendeten Methoden und der Erfolgskontrolle?				
Anmerkungen:					
6.8.3	Sind Sicherheitsdatenblätter und Produktinformationsblätter vorhanden?				
Anmerkungen:					
6.8.4	Ist die Schädlingsbekämpfung zweckmäßig?				
Anmerkungen:					
<b>6.9 Personalschulung</b>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
6.9.1	Liegt ein Schulungsplan vor?					
Anmerkungen:						
6.9.2	Gibt es ein Schulungsprotokoll und eine Dokumentation der durchgeführten Schulungen?					
Anmerkungen:						
6.9.3	Ist eine ausreichende Personalschulung gegeben (vor Aufnahme der Tätigkeit, mind. einmal/Jahr)?					
Anmerkungen:						
6.9.4	Ist die Wirksamkeit der Personalschulung zufriedenstellend?					
Anmerkungen:						
<b>6.10 Mikrobiologische Eigenkontrolle - Reinigungs- und Desinfektionskontrolle</b>						
6.10.1	Erfolgt die Reinigungs- und Desinfektionskontrolle vierteljährlich durch ein akkreditiertes Labor?					
Anmerkungen:						
<b>6.11 Messmittel</b>						
6.11.1	Ist der Betrieb mit ausreichend kalibrierten Messgeräten ausgestattet?					
Anmerkungen:						
6.11.2	In den Lagerräumen erfolgt eine kontinuierliche Temperaturoaufzeichnung?					
Anmerkungen:						
<b>6.12 HACCP-Konzept</b>						
6.12.1	Ist eine Gefahrenanalyse vorhanden?					
Anmerkungen:						
6.12.2	Sind CCP's, falls vorhanden, definiert?					
Anmerkungen:						
6.12.3	Wurden kritische Grenzwerte festgelegt?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
6.12.4	Werden CCP's überwacht?					
Anmerkungen:						
6.12.5	Sind Korrekturmaßnahmen festgelegt?					
Anmerkungen:						
6.12.6	Werden Korrekturmaßnahmen im laufenden Betrieb umgesetzt?					
Anmerkungen:						
6.12.7	Sind Verifikationsmaßnahmen festgelegt?					
Anmerkungen:						
6.12.8	Werden Verifikationsmaßnahmen im laufenden Betrieb umgesetzt?					
Anmerkungen:						
<b>6.13 Mindesthaltbarkeitsdatum</b>						
6.14.1	Werden Lagertests zur Bestimmung des Mindesthaltbarkeitsdatums durchgeführt?					
Anmerkungen:						
6.14.2	Sind die angegebenen Mindesthaltbarkeitsdaten im Vergleich mit den Produktionsdaten plausibel?					
Anmerkungen:						
<b>6.14 Wareneingangskontrolle</b>						
6.15.1	Gibt es dokumentierte Verfahren zur Wareneingangskontrolle (Arbeitsanweisung, Dokumentation)?					
Anmerkungen:						
6.15.2	Ist die AMA-GS Kennzeichnung am Lieferschein und am Produkt vorhanden?					
Anmerkungen:						
<b>6.15 Lieferantenbewertung</b>						
6.16.1	Gibt es Verfahren zu Lieferantenbewertungen?					
Anmerkungen:						



Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
6.16.2	Sind Kriterien für die Auswahl und die Bewertung definiert?					
Anmerkungen:						
6.16.3	Fließt die dokumentierte Wareneingangskontrolle in die Lieferantenbewertung ein?					
Anmerkungen:						
<b>6.16 Warenausgangskontrolle</b>						
6.17.1	Wird eine Endproduktkontrolle durchgeführt?					
Anmerkungen:						
<b>6.17 Beanstandungen und Reklamationen</b>						
6.18.1	Gibt es dokumentierte Verfahren bei Beanstandungen und Reklamationen?					
Anmerkungen:						
<b>1 Hälterung</b>						
1.1	Werden keine lebenden Fische an Konsumenten abgegeben?					
Anmerkungen:						
1.2	Gibt es ein dokumentiertes System um die Hälterungsdauer von 72h sicherzustellen?					
Anmerkungen:						
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:						
<b>2 Betäubung und Schlachtung</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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)					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.2	Erfolgt die Betäubung durch ein für die Fischart zulässiges Verfahren? (zulässig: Kopfschlag, Wasserbadanlage oder im Einzelfall durch den Landeshauptmann zugelassene Methoden)					
<b>Anmerkungen:</b>						
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)					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.4	Sind für Notfälle Ersatzausrüstungen und -geräte zur Betäubung griffbereit vorhanden?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.5	Betäubung mittels Wasserbadanlage: Sind die Fische und Elektroden vollständig mit Wasser bedeckt?					
<b>Anmerkungen:</b>						
2.6	Betäubung mittels Wasserbadanlage: Wird durch die Anordnung der Elektroden eine gleichmäßige elektrische Durchströmung der Fische in allen Bereichen der Betäubungsanlage sichergestellt?					
<b>Anmerkungen:</b>						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
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:						
<b>1 Lagerung, Kühlung</b>						
1.1	Werden die Fische und Fischerzeugnisse hygienisch und lichtgeschützt gelagert?					
Anmerkungen:						
1.2	Werden frische und aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse bei annähernd Schmelzeisttemperatur (max. +2 °C) gelagert?					
Anmerkungen:						
1.3	Werden gefrorene Fischereierzeugnisse bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter gelagert (kurze Temperturschwankungen beim Transport von nicht mehr als 3 °C sind zulässig)?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
<b>2 Handling von Handwerkzeug</b>					
2.1	Haben die Mitarbeiter eine ausreichende Anzahl an Messern zur Verfügung?				
Anmerkungen:					
2.2	Werden Messer in Messerkörben bei Trennung von sauberen und gebrachten Messern ordnungsgemäß gelagert?				
Anmerkungen:					
2.3	Erfolgt eine ausreichende Reinigung und Desinfektion von Handwerkzeug?				
Anmerkungen:					
<b>3 Prozesshygiene</b>					
3.1	Wird die Reinigung und Desinfektion gemäß Plan durchgeführt und aufgezeichnet?				
Anmerkungen:					
3.2	Ist sichergestellt, dass durch die Reinigung keine Kontamination von Ware erfolgen kann?				
Anmerkungen:					
3.3	Kommen saubere Behältnisse zum Einsatz und sind diese in einem guten Zustand?				
Anmerkungen:					
3.4	Sind die Transportbehälter glatt und leicht zu reinigen?				
Anmerkungen:					
3.5	Erfolgt ein effizienter Produktfluss ohne Anhäufung von Fisch?				
Anmerkungen:					
3.6	Werden Schneidbretter mit leicht zu reinigenden Oberflächen verwendet?				
Anmerkungen:					
<b>4 Pausenverhalten</b>					
4.1	Werden Reinigung und Desinfektion von Maschinenteilen, wo erforderlich, vor der Pause durchgeführt?				
Anmerkungen:					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
4.2	Befinden sich keine Fischteile auf Schneidbrettern bzw. auf dem Transportband und sind die Schneidbretter in ordnungsgemäßem Reinigungszustand?					
Anmerkungen:						
4.3	Erfolgt eine Zwischenreinigung des Bodens?					
Anmerkungen:						
4.4	Werden Hände und Arbeitsgeräte gereinigt bzw. gewechselt und desinfiziert?					
Anmerkungen:						
<b>5 Verpackung</b>						
5.1	Wird ein zweckentsprechendes, sauberes Verpackungsmaterial verwendet?					
Anmerkungen:						
5.2	Entsteht durch die Verpackung keine Produktkontamination?					
Anmerkungen:						
5.3	Wird verpackte und unverpackte Ware getrennt gelagert?					
Anmerkungen:						
5.4	Wird durch die Lagerung von Verpackungsmaterial eine Produktkontamination verhindert?					
Anmerkungen:						
5.5	Ist die TK-Ware ordnungsgemäß gekennzeichnet?					
Anmerkungen:						
<b>6 Baulicher und technischer Zustand: Fenster</b>						
6.1	Sind die Glasfenster in Produktions- und Verpackungsanlagen bruchstabil?					
Anmerkungen:						
6.2	Sind die Fenster nicht oder nur mit Fleigengittern zu öffnen (auch in den Umkleieräumen)?					
Anmerkungen:						

lfd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
6.3	Sind die Fenster in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand?				
Anmerkungen:					
<b>7 Baulicher und technischer Zustand: Leuchten</b>					
7.1	Ist eine ausreichende Beleuchtungsstärke gegeben und sind bruchsichere Plastikblenden oder Metallschirme vorhanden?				
Anmerkungen:					
7.2	Sind die Leuchten in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand?				
Anmerkungen:					
<b>8 Baulicher und technischer Zustand: Wände, Decken und Oberkonstruktion</b>					
8.1	Sind die Wände, Decken und Oberkonstruktion glatt, hell, leicht zu reinigen und wasserundurchlässig?				
Anmerkungen:					
8.2	Sind die Wände, Decken und Oberkonstruktion sauber, in gutem Zustand und gibt es keine Anzeichen von Korrosion oder Rost?				
Anmerkungen:					
<b>9 Baulicher und technischer Zustand: Fußböden</b>					
9.1	Ist der Fußboden wasserundurchlässig, in gutem Zustand und leicht zu reinigen?				
Anmerkungen:					
9.2	Wird das Abwasser und Blut direkt in den geruchssicheren und abgedeckten Abfluss geleitet?				
Anmerkungen:					
9.3	Befindet sich der Fußboden in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand?				
Anmerkungen:					
<b>10 Baulicher und technischer Zustand: Be- und Entlüftung</b>					

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
10.1	Ist eine ausreichende Be- und Entlüftung gegeben, um Kondensatbildung zu vermeiden sowie Dampf und Gerüche zu entfernen?					
Anmerkungen:						
10.2	Erfolgt die Luftzirkulation vom reinen in den unreinen Bereich?					
Anmerkungen:						
<b>11 Baulicher und technischer Zustand: Türen</b>						
12.1	Werden keine unbeherrschten Öffnungen vorgefunden?					
Anmerkungen:						
12.2	Haben die Türen glatte Oberflächen, sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren?					
Anmerkungen:						
12.3	Sind die Türen in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand und instand gehalten?					
Anmerkungen:						
<b>12 Baulicher und technischer Zustand: Flächen und Ausrüstungen</b>						
13.1	Haben alle Flächen und Ausrüstungen glatte Oberflächen, sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren?					
Anmerkungen:						
13.2	Sind Flächen und Ausrüstungen korrosionsfest und aus nichttoxischen Material?					
Anmerkungen:						
13.3	Sind Flächen und Ausrüstungen in einem ordnungsgemäßen Reinigungszustand?					
Anmerkungen:						
<b>13 Baulicher und technischer Zustand: Handwasch- und Desinfektionsbecken</b>						
13.1	Sind Handwasch- und Desinfektionsbecke von allen Arbeitsbereichen leicht zugänglich und dort vorhanden, wo sie erforderlich sind?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung				
		Ja	Nein	NR	NK
13.2	Sind in Bereichen, in denen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, berührungslose Armaturen zur Handhygiene, Händedesinfektion, angemessene Hygieneausrüstung, Abfallbehälter mit berührungsloser Öffnung und Hinweise zur Handhygiene angebracht und funktionsfähig?				
Anmerkungen:					
13.3	Sind sämtliche Steribecken funktionsfähig (Soll: 82°C)				
Anmerkungen:					
13.4	Sind sämtliche Waschbecken funktionsfähig und weisen fließendes Trinkwasser (Soll: 45°C), Flüssigseife und geeignete Ausrüstung zur Handtrocknung auf?				
Anmerkungen:					
<b>14 Baulicher und technischer Zustand: Gebäude und Anlagen</b>					
14.1	Sind die Anlagen für den Verwendungszweck geeignet, entsprechend angeordnet und installiert, dass eine leichte Reinigung und Desinfektion möglich ist und ist ein ordnungsgemäßer Reinigungszustand gegeben?				
Anmerkungen:					
14.2	Werden die Gebäude, Einrichtungen, Produktionsanlagen Instand gehalten (keine Anzeichen von Korrosion oder Rost) und liegen Wartungs- und Instandhaltungspläne auf?				
Anmerkungen:					
14.3	Sind die baulichen Gegebenheiten entsprechend ausgeführt, dass eine Kontamination (rein, unrein) der Erzeugnisse und der Rohstoffe vermieden wird?				
Anmerkungen:					
<b>15 Abfallentsorgung, Abwässer</b>					
15.1	Erfolgt die Kennzeichnung gemäß TNP-Verordnung Kat. 1 bis Kat. 3?				
Anmerkungen:					



Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
15.2	Sind Abfallsammelräume sauber, frei von Schädlingen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren?					
Anmerkungen:						
15.3	Sind die Behältnisse verschließbar?					
Anmerkungen:						
15.4	Wird das Abwasser ohne Kontaminationsrisiko abgeleitet?					
Anmerkungen:						
<b>16 Listerienmonitoring</b>						
16.1	Hat der Betrieb ein dokumentiertes, risikobasiertes Monitoring-System zur Überwachung von Listerien implementiert?					
Anmerkungen:						
16.2	Werden hierzu regelmäßig Untersuchungen durch externe Labors durchgeführt?					
Anmerkungen:						
16.3	Werden bei einem positiven Befund entsprechende Korrekturmaßnahmen eingeleitet und die Ergebnisse für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verwendet?					
Anmerkungen:						
<b>17 Allergene</b>						
17.1	Ist eine aktuelle Auflistung der allergenhaltigen Rohwaren sowie Rezepturen, in denen diese allergenhaltigen Rohwaren verwendet werden, vorhanden?					
Anmerkungen:						
17.2	Ist bei der Herstellung von kennzeichnungspflichtigen allergenhaltigen Produkten sichergestellt, dass Kreuzkontaminationen weitestgehend minimiert werden?					
Anmerkungen:						

Ifd Nr.	Kriterium/Anforderung					
		Ja	Nein	NR	NK	
17.3	Erfolgt eine stichprobenweise Validierung der Reinigung, dass eine kennzeichnungspflichtige Kontamination mit Allergenen ausgeschlossen werden kann?					
<b>Anmerkungen:</b>						