

CHECKLISTE

Zerlegungsraum für frisches Fleisch/Herstellungsraum für Fleischerzeugnisse/
Raum zum Aufschneiden und Verpacken von Fleischerzeugnissen

Ein und derselbe Raum kann für das Enthäuten/Rupfen, das Zerlegen, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Enthäuten bzw. Rupfen ist von der Zerlegung, dem Herstellen und dem Aufschneiden/Verpacken stets **zeitlich** zu trennen (Zwischenreinigung und -desinfektion!).
- Die Zerlegung, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken kann **gemeinsam** erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Abflüsse:** abgedeckt und geruchssicher

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Wände:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe, bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Decken:** (leicht) sauber zu halten

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen, mit Insektenschutzgittern versehen

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

-
- ⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. 82 °C oder gleichwertiges System; Desinfektionsvorrichtung (z. B. Heißwasserbereitung) muss nicht im Zerlegeraum/Herstellungsraum sein
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (540 Lux am Objekt)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Belüftung:** ausreichend; künstlich oder natürlich
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Kühlanlage für Zerlegung:** vorhanden (Raumtemperatur höchstens +12 °C); eine Kühlanlage ist nicht erforderlich,
- für die Zerlegung, wenn auf andere Weise eine maximale Innentemperatur von +7 °C bei Fleisch und +3 °C bei Nebenprodukten sichergestellt ist bzw.
 - für die Verarbeitung.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am: