

CHECKLISTE

Kommissionier-/Versandraum

Wenn eine **zeitliche Trennung** zwischen dem Bearbeiten des Fleisches (z. B. Enthäuten/Rupfen, Zerlegen, Umhüllen bzw. Herstellen von Fleischerzeugnissen) und dem Kommissionieren sowie dem Verladen erfolgt, ist **kein eigener** Raum für Verladen erforderlich. D. h. bei einer zeitlichen Trennung kann der Schlachtraum, Zerlegeraum bzw. Herstellungsraum als Kommissionier-/Versandraum dienen. Auch ein Gang kann ein Kommissionier-/Versandraum sein.

- ⇒ **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:

-
- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein, sofern mit offenem Fleisch hantiert wird
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (500 Lux am Objekt; Tipp: Bezirksverwaltungsbehörde um gelegentliche Messung bitten)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Belüftung:** ausreichend; aktive Belüftung (Ventilator) oder nicht aktiv (Luftzug)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Kühleinrichtung:** nur erforderlich, wenn nicht auf andere Weise eine maximale Innentemperatur von +7 °C bei Fleisch und +3 °C bei Nebenprodukten sichergestellt ist bzw. die produktspezifische Lagertemperatur des jeweiligen Fleischerzeugnisses sichergestellt ist.