

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung ¹	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen ²

ERHEBUNG IM BETRIEBSBÜRO (Dokumentenprüfung, Befragung)

Zulassung/Registrierung/Eckdaten

1.	GRD-1	Liegt ein offizielles Schreiben über die Zulassung des Betriebes vor (Mitteilung, Bescheid, Veröffentlichung in den Amtlichen Veterinärnachrichten)?	⁻³ /B ⁴	u.U.: § 10 (1) & (2) LMSVG §2 (1) LM-Hyg.Zul.VO VO 852/2004 Art. 6 VO 853/2004 Art. 4 (1) b & (3)
-	GRD-2	In welche zulassungspflichtigen Sektionen fällt der Betrieb entsprechend seiner Tätigkeiten und seiner Vertriebswege?	INFO	
-	GRD-3	Welche lebensmittelbezogenen, nur registrierpflichtigen Tätigkeiten übt der Betrieb zusätzlich aus (z.B. Zerlegung und Verarbeitung im Einzelhandel im Anschluss an eine zulassungspflichtige Schlachtung)?	INFO	
-	GRD-4	Welche nicht lebensmittelbezogene(n) Tätigkeit(en) übt der Betrieb zusätzlich aus (z.B. Futtermittelherstellung, TNP-Sammlung) und liegt dafür eine Zulassung/liegen dafür Zulassungen vor?	INFO	
2.&9.	GRD-5	Ist der Betrieb korrekt eingestuft, d.h. stimmen die betrieblichen Tätigkeiten (Art und Umfang) mit den Angaben über die Zulassung des Betriebes und der Eintragung im Zentralen Betriebsregister ⁵ überein?	⁻ /B ⁶	u.U.: §2 (1) LM-Hyg.Zul.VO §2 (2) Z 3 LM-Hyg.Zul.VO §4 LM-Hyg.Zul.VO VO 852/2004 Art. 6 VO 853/2004 Art. 4 (1) b & (3)
3.	GRD-6	Liegen folgende Angaben gemäß § 2 der LMHygiene-ZulassungsVO vor (falls nicht, die Daten aufnehmen)?	INFO	
3.	GRD-6a	Name und Adresse des Unternehmens	-	⁻⁷
3.	GRD-6b	Name, Geschlecht, Geburtsdatum, Funktion des/der Unternehmer/-in oder der zur Vertretung nach außen befugten Person(en)	-	⁻⁷
3.	GRD-6c	Name und Adresse des Betriebes	-	⁻⁷
3.	GRD-6d	Name, Geschlecht, Geburtsdatum der Person(en), die für Produktion, Be-, Verarbeitung und Lagerung verantwortlich ist/sind	-	⁻⁷

¹ „INFO“: Frage dient nur der Information des Kontrollorgans. „-“: hygienisch bzw. in LM-sicherheitsrelevanter Hinsicht bedeutungslos. „B“: bedeutender Mangel, jedoch nicht unmittelbar gesundheitsrelevant und keine Gefahr im Verzug. „G“: unmittelbar gesundheitsrelevante Mängel bzw. Gefahr im Verzug. Im konkreten Einzelfall kann auch eine abweichende Einstufung zutreffen.

² Grau hinterlegt im Fall einer reinen INFO-Frage. „-“: Kein klarer Verstoß gegen eine explizite Rechtsvorschrift (schließt nicht aus, dass man den Mangel mit entsprechender gutachterlicher Begründung als Verstoß gegen eine allgemeine Bestimmung werten und zur Anzeige bringen oder mittels Maßnahmenbescheid bekämpfen könnte).

³ Zulassung ist gegeben, lediglich am Betrieb liegt kein Schreiben vor.

⁴ Es liegt keine Zulassung vor.

⁵ <http://www.statistik.at/ovis/pdf/>

⁶ Wenn der zulassungspflichtige Tätigkeitsumfang größer ist als die bestehende Zulassung.

⁷ § 2 (2) der Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung schreibt nur vor, dass diese Information im Zulassungsantrag enthalten sein muss, jedoch nicht, dass diese Information in der Folge stets aktualisiert, bereitgehalten und auf Aufforderung dem Kontrollorgan vorgelegt werden muss.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
3.	GRD-6e	Angaben über den Tier- und/oder Warenverkehr (tierische Erzeugnisse) zwischen Österreich und anderen EU-Mitgliedstaaten und Drittländern	-	- ⁷
4	GRD-7	Wurden wesentliche Änderungen gemäß § 4 der LMHygiene-ZulassungsVO der zuständigen Behörde bzw. der vom LH dazu beauftragten Stelle gemeldet?	B	§4 LMHygZuIVO VO 852/2004 Art. 6 (2) UAbs. 2
5	GRD-8	Welche Kategorien an tierischen, nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten/verwendbaren Nebenprodukten (TNP) fallen im Betrieb an?	INFO	
5	GRD-9a	Sind für alle anfallenden Kategorien Abnahmeverträge mit registrierten/zugelassenen Betrieben vorhanden?	-	ev. § 10 (2) TMG ⁸
-	GRD-9b	Werden TNP nur an für die jeweilige Kategorie zugelassene /registrierte TNP-Betriebe abgegeben (auch andere Abnehmer als die unter 9a angegeben möglich)?	- bis G ⁹	ev. VO 1069/2009 Art. 23 bzw. 24
6	GRD-10	Werden TNP der Kategorie 1 und 2 in andere Mitgliedstaaten verbracht?	INFO	
6	GRD-10a	Wenn ja, liegen Vorabgenehmigungen des Bestimmungsmitgliedstaates vor?	-	VO 1069/2009 Art. 48 (1)
7.	GRD-11	Ist ein vollständig ausgefülltes und aktuelles Betriebsstammdatenblatt vorhanden? ¹⁰	-	-
10.	GRD-11a	Wenn ja, stimmen die Angaben im Stammdatenblatt mit den tatsächlichen betrieblichen Gegebenheiten überein?	-	-
8.	GRD-12	Sind die vom Betrieb bekanntgegebenen GVE/Tonnagen/Produktionszahlen schlüssig?	-	-

Pläne (ohne HACCP)/Skizzen/Betriebsstruktur

11.	PLN-1	Liegt ein Lageplan (Skizze)/Liegen Lagepläne (Skizzen) des Betriebes vor?	-	- ⁷
12.a/b	PLN-1a	Wenn ja, sind im Lageplan die Arbeits-/Produktionsräume (Be-/Verarbeitung/Umgang) eingezeichnet und eindeutig benannt?	-	- ⁷
12.b	PLN-1b	Wenn ja, sind im Lageplan die Lagerräume (Rohstoffe, Produkte, Verpackungen) eingezeichnet und eindeutig benannt?	-	- ⁷
12.c	PLN-1c	Wenn ja, sind im Lageplan die (Tief-)Kühlräume eingezeichnet und eindeutig benannt?	-	- ⁷
12.d	PLN-1d	Wenn ja, sind im Lageplan die Personal-, Sozial- und Sanitärräume eingezeichnet und eindeutig benannt?	-	-
	PLN-1e	Falls der Betrieb zusätzlich eine Registrierung/Zulassung für Tätigkeiten im TNP-Bereich besitzt (zB. Heimtierfüttererzeugung), ist eine Trennung der Bereiche eindeutig erkennbar?	-/B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 2 a und c
13.b	PLN-2	Gibt es einen Lageplan, in dem die Temperaturbereiche (ggf. mit Position und Montagehöhe der Temperaturfühler) eindeutig eingezeichnet/angegeben sind (Temperaturbereichsplan)?	-	-
13.a	PLN-3	Gibt es einen Lageplan, in dem reine und unreine Bereiche eindeutig eingezeichnet sind (Bereichsplan rein/unrein)?	-	-
3.	PLN-4	Liegen Angaben zur Wasserversorgung (inkl. Hinweis, ob Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung oder Eigenversorgung) vor?	-	- ⁷

⁸ Abnahmevertrag („rechtsgültige schriftliche Vereinbarung“) nur nötig, wenn TNP nicht anderweitig verwendet wird (zur Herstellung von bestimmten Futtermitteln oder von Folgeprodukten wie Kosmetika oder Medizinprodukten ist z.B. kein Vertrag nötig)

⁹ Nach Ermessen des Kontrollorgans: Es kann sich nur um einen Formfehler handeln oder – im Falle z.B. gesundheitsschädliche Abfälle irrtümlich oder bewusst als Lebensmittel abgegeben werden – um Gefahr im Verzug. Dazwischen sind alle Übergänge denkbar.

¹⁰ Eine Kopie des korrekt und vollständig ausgefüllten Betriebsblattes aus den Leitlinien (Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen) wird anerkannt.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
13.c	PLN-5	Gibt es einen Lageplan, in dem das Wasserleitungsnetz (ggf. mit nummerierten Wasserentnahmestellen) eindeutig eingezeichnet/angegeben ist (Wasserverteilungsplan)?	-	-
13.d	PLN-6	Gibt es einen Lageplan, in dem der Personalfluss (Unterscheidung zwischen Personalbewegungen in Straßen- und in Arbeitskleidung) eindeutig eingezeichnet/angegeben ist (Personalflussplan, Personenverkehrsplan)?	-	- ⁷
13.e	PLN-7	Gibt es einen Lageplan, in dem der Warenfluss (ggf. Unterscheidung zwischen roher und essfertiger bzw. zusätzlich zwischen offener und umhüllter/verpackter Ware) eindeutig eingezeichnet/angegeben ist (Warenflussplan)?	-	- ⁷
14.	PLN-8	Gibt es einen Lageplan, in dem die Maschinen und Produktionsanlagen eindeutig eingezeichnet und beschriftet sind (Maschinenaufstellungsplan)?	-	- ⁷
14.	PLN-9	Liegt eine Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend dem Produktionsfluss vor?	-	- ⁷
3.	PLN-10	Liegen Angaben über die Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen vor?	-	- ⁷
3.	PLN-11	Liegt eine Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen inklusive Personalhygienemaßnahmen vor?	-	- ⁷
3.	PLN-12	Liegt ein Personalschulungsplan (Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit Produktion, Be-, Verarbeitung und Lagerung befasste Personal) vor?	-	- ⁷
3.	PLN-13	Liegen Angaben über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten gemäß dem Tiermaterialengesetz (TMG) vor?	-	§ 4 TMG § 10 (2) TMG § 6 (1) TM-VO
15.	PLN-14	Werden bei der Überprüfung der Betriebsstruktur und der Pläne grundsätzliche Hygiene-/LM-Sicherheitsmängel (z.B. mangelhafte Trennung rein/unrein, Kreuzungspunkte rohe/essfertige Ware, Inkonsistenzen bei Temperaturbereichen, Kontakt offene/verpackte Ware etc.) festgestellt?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap.I 2 c (Betriebsstruktur); ev. VO 852/2004 Anh. II Kap.IX 3 (Kreuzungen); ev. VO 852/2004 Art. 4 (3) d (TempBereiche)
29.	PLN-15	Liegt ein Reinigungs- und Desinfektionsplan für den Betrieb vor?	-	- ⁷
29.	PLN-15a	Wenn ja, enthält dieser alle zu reinigenden und zu desinfizierenden Räume, Flächen, Gegenstände/Behältnisse, Fahrzeuge und Situationen (Hände nach dem WC-Besuch)?	-	-
29.	PLN-15b	Wenn ja, enthält der R&D-Plan alle zur Anwendung gelangenden Mittel inkl. Beschreibung deren korrekter Anwendung (bzw. Gebrauchsanweisung) sowie die Anwendungskonzentration, -temperatur und -dauer?	-	-
-	PLN-15c	Wenn ja, ist der R&D-Plan aus fachlicher Sicht mängelfrei und ausreichend? Falls nicht: Angabe der Mängel.	-	-
29.	PLN-16	Liegen für alle R&D-Mittel aktuelle Sicherheitsdatenblätter vor?	-/B	ev. ¹¹ § 12 (5) BiozidPG VO 1907/2006 Art. 31 VO 528/2012 Art. 70
25.	PLN-17	Liegt ein Schädlingsbekämpfungsplan für den Betrieb vor?	-	- ⁷

¹¹ Diese Vorschriften regeln alle die Pflicht des Herstellers/Registrierverantwortlichen/Inverkehrbringers zur Erstellung bzw. Weitergabe des Sicherheitsdatenblattes, nicht aber die Verpflichtung des Bereithaltens durch den Anwender.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
25.	PLN-17a	Wenn ja, enthält dieser Name und Adresse der beauftragten Firma, die Arten der berücksichtigten Schädlinge, die Köderstellen, Angaben zu den verwendeten Mitteln und eine Festlegung der Kontrollhäufigkeit?	-/B	-
-	PLN-17b	Wenn ja, ist der Schädlingsbekämpfungsplan aus fachlicher Sicht mängelfrei und ausreichend? Falls nicht: Angabe der Mängel.	-/B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. IX 4
-	PLN-18	Liegen für alle zur Schädlingsbekämpfung eingesetzten chemischen Mittel aktuelle Sicherheitsdatenblätter vor?	- bis B	ev. ¹¹ § 12 (5) BiozidPG VO 1907/2006 Art. 31 VO 528/2012 Art. 70
51.	PLN-19	Gibt es einen Hygiene-Schulungsplan für das Personal?	-	.. ⁷
51.	PLN-19a	Wenn ja, sind die Schulungsinhalte für den jeweiligen Einsatz des Personals geeignet?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. XII Z 1
42.	PLN-20	Falls TNP vor Vorliegen eines negativen BSE-Testergebnisses abgegeben werden: Gibt es dafür ein schriftlich dokumentiertes und amtlich anerkanntes System, in dem alle relevanten Kriterien (Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Dokumentation, Kommunikation und Vorgangsweise bei positivem Testergebnis, etc.) ausreichend festgelegt sind?		§ 35 (3) bis (5) RdGesdhts-ÜberwachgsV
-	PLN-21	NUR RINDER-/ZIEGEN-/SCHAFSCHLACHTHOF: Falls die Genusstauglichkeitskennzeichnung vor Vorliegen eines negativen BSE/TSE-Testergebnisses erfolgt: Gibt es dafür ein schriftlich dokumentiertes, amtlich geprüftes und schriftlich anerkanntes System, das sicherstellt, dass keine Teile der bereits gekennzeichneten Tiere den Schlachthof verlassen? (vgl. Frage GHP-31)	- bis B	§ 64 TSG iVm TSE-Kundmachung Artikel 10 (9) und (10)
-	PLN-22	NUR SCHLACHTHOF: Verfügt der Betrieb über ausreichend große Stallungen zur Unterbringung der Schlachttiere (Huftiere) bzw. über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung (Geflügel und Hasentiere)?	-	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II Z 1 a VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. II Z 1 a
-	PLN-22a	Falls nicht, schlachtet der Schlachthof weniger als 1000 GVE jährlich und verbleiben niemals Tiere über Nacht im Betrieb?	-	LMHyg-AnpassungsV § 2
-	PLN-23	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF: Verfügt der Betrieb über getrennte, abschließbare Stallungen (mit separater Abwasserableitung) zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere?	-	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II Z 1 b
-	PLN-23a	Falls nicht, hat die Behörde dies genehmigt?	-	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II Z 1 b
-	PLN-24	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF: Gibt es einen separaten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme?	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II 2 b
-	PLN-24a	Wenn nein, hat die zuständige Behörde die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge gestattet? (vgl. Frage GHP-19)	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II 2 b
-	PLN-25	NUR SCHLACHTUNG: Wird eine räumliche Trennung der Betäubung und Entblutung von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage GHP-20)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II 2 c
-	PLN-26	NUR SCHWEINESCHLACHTUNG: Wird eine räumliche Trennung des Brühens, Entborstens, Kratzens und Sengens von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage GHP-21)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II 2 c
-	PLN-27	NUR GEFLÜGEL- UND HASENTIERSCHLACHTHOF: Gibt es einen eigenen Raum für das Rupfen oder Häuten und Brühen?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. II Z 2 c ii

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben				Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen	
-	PLN-28	NUR SCHLACHTUNG: Wird eine räumliche Trennung des Ausnehmens und weiteren Zurichtens von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage GHP-22)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 2 c VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. II Z 2 b	
-	PLN-29	NUR GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Sofern zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel ausgeweidet wird, steht für diesen Zweck ein separater Raum zur Verfügung?	-	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. III Z 2 b	
-	PLN-30	NUR SCHLACHTUNG: Wird eine räumliche Trennung der Bearbeitung/Umhüllung der Schlachtnebenprodukte von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage GHP-23)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 2 c	
-	PLN-31	NUR SCHLACHTHOF: Existiert eine separate abschließbare Einrichtung für die Kühllagerung von vorläufig beanstandetem Fleisch?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 5 VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap.II 5	
-	PLN-32	NUR SCHLACHTHOF: Existiert eine separate abschließbare Einrichtung für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch?	B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 5	
-	PLN-33	NUR SCHLACHTHOF: Gibt es eine geeignete Anlage für das Reinigen/Waschen/Desinfizieren von Tiertransportfahrzeugen bzw. Transportbehältern?	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 6 VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap.II 6	
-	PLN-33a	Wenn nicht, gibt es in der Nähe eine zugelassene amtliche Anlage für das Reinigen/Waschen/Desinfizieren von Tiertransportfahrzeugen und hat die zuständige Behörde dies genehmigt?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 6 VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap.II 6	
-	PLN-34	NUR SCHLACHTHOF: Sind abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere vorhanden? (vgl. Frage GHP-12)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 7	
-	PLN-35	NUR SCHLACHTHOF: Falls Gülle bzw. Magen- und Darminhalt gelagert wird, ist ein spezieller Lagerbereich vorhanden?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 8	
-	PLN-36	NUR SCHLACHTHOF: Gibt es einen ausreichend ausgestatteten abschließbaren Bereich für den tierärztlichen Dienst?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 9	
-	PLN-37	NUR ZERLEGE BETRIEBE: Gibt es getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.III 2 VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap.III 1 b	
79. u. 80.	PLN-38	Liegt ein betrieblicher Notfallplan bzw. Plan zur Durchführung von Rückrufaktionen gem. Art. 19 der VO (EG) Nr. 178/2002 vor?	- bis B	-	

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
45.a	PLN-39	NUR SCHLACHTHOF: Gibt es SOPs für die Betäubung und Tötung der Schlachttiere?	-	Art. 6 VO 1099/2009
45.b	PLN-40	NUR SCHLACHTHOF: Gibt es einen Tierschutzbeauftragten für den Schlachthof? ¹²	-	ev. VO 1099/2009 Art. 17
46.b	PLN-41	NUR SCHLACHTHOF: Sind Gebrauchsanweisungen des Herstellers für die Systeme/Geräte für die Betäubung und Tötung vorhanden?	-	VO 1099/2009 Art. 8
47.	PLN-42	NUR SCHLACHTHOF: Liegen Sachkundenachweise (oder äquivalente Nachweise) über die Tierschutz-Fachkenntnisse des Personals vor?	-	VO 1099/2009 Art. 7

Lebensmittelsicherheitskultur

-	KUL-1	Kann der Lebensmittelunternehmer die Einführung und Aufrechterhaltung einer angemessenen Lebensmittelsicherheitskultur nachweisen (siehe die folgenden Punkte)?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla
-	KUL-1a	Hat sich die Betriebsleitung selbst sowie alle Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln verpflichtet?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 1 lit a
-	KUL-1b	Übernimmt die Betriebsleitung die Führungsrolle bei der Produktion sicherer Lebensmittel bzw. hat sie diese übernommen?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 1 lit b
-	KUL-1c	Bezieht die Betriebsleitung alle Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ein bzw. hat sie alle Beschäftigten einbezogen?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 1 lit b
-	KUL-1d	Ist eine Sensibilisierung aller Beschäftigten hinsichtlich der Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und –hygiene sowie hinsichtlich der Gefahren für die Lebensmittelsicherheit erfolgt?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 1 lit c
-	KUL-1e	Erfolgt eine offene und klare Kommunikation zwischen allen Beschäftigten des Unternehmens, sowohl innerhalb eines Tätigkeitsbereiches als auch zwischen hintereinandergeschalteten Tätigkeitsbereichen, einschließlich der Mitteilung von Abweichungen und Erwartungen?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 1 lit d
-	KUL-1f	Sind ausreichend Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln verfügbar?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 1 lit e
-	KUL-1g	Hat sich die Betriebsleitung verpflichtet sicherzustellen, dass die Aufgaben und Zuständigkeiten innerhalb jedes Tätigkeitsbereichs des Lebensmittelunternehmens klar kommuniziert werden?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 2 lit a
-	KUL-1h	Hat sich die Betriebsleitung verpflichtet, die Integrität des Lebensmittelhygienesystems bei der Planung und Umsetzung von Änderungen zu wahren?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 2 lit b
-	KUL-1i	Hat sich die Betriebsleitung verpflichtet sich zu vergewissern, dass [Eigen-]Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 2 lit c
-	KUL-1j	Hat sich die Betriebsleitung verpflichtet sich zu vergewissern, dass die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 2 lit c
-	KUL-1k	Hat sich die Betriebsleitung verpflichtet sicherzustellen, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 2 lit d
-	KUL-1l	Hat sich die Betriebsleitung verpflichtet zu gewährleisten, dass die „regulatorischen Anforderungen“ (d.h. die einschlägigen Rechtsvorschriften) erfüllt werden?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 2 lit e

¹² nicht erforderlich in Schlachthöfen, in denen jährlich weniger als 1 000 Großvieheinheiten (GVE) Säugetiere oder 150 000 Stück Geflügel oder Kaninchen geschlachtet werden

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben				Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen	
-	KUL-1m	Hat sich die Betriebsleitung verpflichtet, eine kontinuierliche Verbesserung des unternehmenseigenen Lebensmittelsicherheits-Managementsystems (unter Berücksichtigung der Entwicklungen in den Bereichen Wissenschaft, Technologie und bewährter Verfahren) zu fördern?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Xla Z 2 lit f	
Lebensmittelspenden					
-	LSP-1	Werden Lebensmittel als Lebensmittelspenden abgegeben?	INFO		
-	LSP-1a	Wenn ja, wird routinemäßig überprüft, ob diese Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Va Z 1	
-	LSP-1a/a	Wenn ja, wann bzw. in welchen Intervallen wird überprüft?	INFO		
-	LSP-1a/b	Wenn ja, werden bei der Überprüfung ggf. das MHD bzw. das VD, die Unversehrtheit der Verpackung, die Lager- und Beförderungsbedingungen inkl. Temperaturanforderungen, das Datum des Einfrierens und die Rückverfolgbarkeit berücksichtigt?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Va Z 2	
-	LSP-1a/c	Werden diese Überprüfungen schriftlich/elektronisch dokumentiert?	INFO		
-	LSP-1b	Wird bei diesen als Lebensmittelspenden abgegebenen Lebensmitteln ggf. das Verbrauchsdatum eingehalten?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Va Z 1, 1. Gedankenstrich	
-	LSP-1c	Werden nicht entsprechende Lebensmittel von der Spende ausgeschlossen?	-	VO 852/2004 Anh II Kap Va	
Laufende Eigenkontrolle/Dokumentation (ohne HACCP/ohne RÜCKVERFOLGBARKEIT/ohne MIKROBIOL. KONTR.)					
54.	LFD-1	NUR SCHLACHTHOF: Liegen Dokumente (Lieferscheine) zu den angelieferten Schlachttieren auf/vor?	- bis B	VO 853/2004 Anh. II Abschn. III 1 bis 7 ev. VO 178/2002 Art. 18 (2)	
55.	LFD-1a	NUR SCHLACHTHOF: Wenn ja, sind die Erzeugerbetriebe bzw. die Lieferbetriebe ersichtlich?	- bis B	VO 178/2002 Art. 18 (2)	
56.	LFD-2	NUR SCHLACHTHOF: Liegen die Erzeugerbestätigungen hinsichtlich Rückstände, Tiergesundheit und Transportfähigkeit vor?	- bis B	RückstKV § 10 (3) VO 853/2004 Anh. II Abschn. III Z 3 a-e	
33.	LFD-3	Werden Fleisch(-erzeugnis-)temperaturen aufgezeichnet (z.B. Anlieferung, innerbetrieblich, beim Versand)?	- bis B	ev. VO 852/2004 Art. 4 (3) c	
-	LFD-4	Werden Raumtemperaturen aufgezeichnet (händisch, automatisch)?	- bis B	ev. VO 852/2004 Art. 4 (3) c VO 37/2005 Art. 2 ¹³	
36.	LFD-5	Werden Maßnahmen bei allfälligen Temperaturabweichungen von den Sollwerten dokumentiert?	- bis B	VO 852/2004 Art. 4 (3) c u. d	
30.	LFD-6	Wird die Durchführung der Reinigung und Desinfektion entsprechend dem R&D-Plan laufend dokumentiert?	- bis B	-	
-	LFD-7	Werden bei vorgefundenen Reinigungsmängeln vorgenommene Korrekturmaßnahmen laufend dokumentiert?	- bis B	-	
31.	LFD-8	Stimmt der Reinigungs- und Desinfektionsplan mit den laufenden Aufzeichnungen überein?	- bis B	-	

¹³ für tiefgefrorene Lebensmittel bei der Lagerung und beim Transport (Ausnahmemöglichkeit im Einzelhandel für TK-Volumen unter 10 m³)

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
26.	LFD-9	Werden die Kontrollen der Köderstellen auf Befall laufend dokumentiert?	- bis B	-
26.	LFD-10	Werden die im Fall vorgefundenen Schädlingsbefalls vorgenommenen Korrekturmaßnahmen laufend dokumentiert?	- bis B	-
-	LFD-11	Stimmt der Schädlingsbekämpfungsplan mit den laufenden Aufzeichnungen überein?	- bis B	-
20.	LFD-12	Werden regelmäßig Untersuchungen der Wasserqualität vorgenommen?	- bis G ¹⁴	wenn eigener Brunnen: TWV § 5 Z 2 iVm Anh. II Teil B ¹⁵
20.	LFD-12a	Wenn ja, entspricht die Häufigkeit den gesetzlichen Vorgaben?	-	wenn eigener Brunnen: TWV Anh. II Teil B
21.	LFD-13	Liegen die Befunde des Versorgungsunternehmens bzw. eigene Wasserbefunde bei eigenem Brunnen gemäß der Trinkwasser VO auf?	- bis G	wenn eigener Brunnen: TWV § 5 Z 2, 3 u. 4
22.	LFD-14	Liegen Befunde der mikrobiologischen Überprüfung des innerbetrieblichen Wasserversorgungsnetzes mit Zuordnung zu den Wasserentnahmestellen auf?	- bis B	- ¹⁵
23.	LFD-15	Liegen Befunde der Wasseruntersuchung von Eismaschinen auf?	- bis B	- ¹⁵
24.	LFD-16	Entspricht das Wasser den Anforderungen an Trinkwasser?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. VII Z1a oder 4 bzw. Kap. II Z 3
52.	LFD-17	Werden die durchgeführten Personalschulungen dokumentiert?	- ¹⁶ /B ¹⁷	-
50.	LFD-18	Liegen für jede Person, die mit Lebensmitteln umgeht, Nachweise über die erfolgte Unterweisung (bei Tätigkeitsbeginn und jährliche Erneuerung) zum Thema Personalgesundheit vor?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. XII Z 1
44.	LFD-19	Liegen Aufzeichnungen der Elektrobetäubungsgeräte bzw. der Gasbetäubungsvorrichtungen bzw. der Geräte zur Wasserbadbetäubung für das zurückliegende Jahr vor? ¹⁸	-	VO 1099/2009 Anh. II Z 4.1., 6.2. bzw. 5.10.
-	LFD-20	Falls TNP abgegeben werden, liegen dazu die Handelspapiere vor?	- bis B	VO 142/2011 Anh. VIII Kap. III (2) ev. TMG § 4
40.	LFD-20a	Wenn ja, sind die Handelspapiere hinsichtlich Inhalte (Mengen, Kategorisierung) vollständig?	- bis B	VO 142/2011 Anh. VIII Kap. III (2) ev. TMG § 4
-	LFD-21	NUR SCHLACHTHOF: Liegen zu allen übernommenen Notschlachtungen die Erklärungen der Tierhalter und der Tierärzte vor?	B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. VI 5&6

¹⁴ Wenn tatsächlich ein gesundheitsschädliches Agens im Wasser vorhanden ist.

¹⁵ § 2 (2) Z 7 der Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung schreibt nur vor, dass ein Untersuchungsbefund des Trinkwassers im Zulassungsantrag enthalten sein muss, jedoch nicht, dass solche Untersuchungen regelmäßig zu erfolgen haben.

¹⁶ Personalschulungen werden ausreichend durchgeführt, jedoch nicht dokumentiert.

¹⁷ Es werden keine Personalschulungen durchgeführt bzw. sind (wesentliche) Fehler im Hygieneverhalten des Personals vor Ort feststellbar.

¹⁸ Bis zum 8.12.2019 gilt dies nur für neue Schlachthöfe und für neue Teile davon, die am 1.1.2013 oder später in Betrieb genommen wurden.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
58.	LFD-22	NUR SCHLACHTHOF: Erfolgt eine ordnungsgemäße Meldung an die Rinderdatenbank bzw. an das VIS (stichprobenartige Kontrolle der Meldungen)?	-	§ 6 Abs. 1 Rinderkennzeichnungs-VO
48.	LFD-23	NUR SCHLACHTHOF: Liegen schriftliche Nachweise über Betäubungskontrollen gemäß Art. 5 der VO (EG) 1099/2009 vor?	-	ev. VO 1099/2009 Art. 5

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen

VOR-ORT-PRÜFUNG/NACHSCHAU

Tierkennzeichnung, Tierschutz vor und bei der Schlachtung (NUR IN SCHLACHTHÖFEN)

57.	TSS-1	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF: Sind die angelieferten Tiere gemäß TierkennzeichnungsVO 2009 bzw. RinderkennzeichnungsVO 2008 gekennzeichnet?	B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. IV 3 § 3 RdKzVO 2008 §§ 7-10 TKZVO (Schw) §§ 12, 13, 15, 16 u. 17 TKZVO (Schf, Zg)
-	TSS-2	Sind die Schlachttiere sauber?	- bis B	VO 853/2004 Anh. II Abschn. II 2d VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. IV 4 ev. VO 1099/2009 Art. 3 (2) a
-	TSS-3	Weisen die Schlachttiere tierschutzrelevante Befunde mit Bezug zum Herkunftsbetrieb auf (Stallklauen, eingewachsene Ketten etc.)?	-	VO 853/2004 Anh. II Abschn. II 2f
44.	TSS-4	Werden die Schlachttiere bei der Tötung und damit zusammenhängenden Tätigkeiten von jedem vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden verschont?	-	VO 1099/2009 Art. 3 (1)
44.	TSS-5	Werden die Schlachttiere unter angemessenen Temperaturbedingungen gehalten?	-	VO 1099/2009 Art. 3 (2) a
44.	TSS-6	Werden die Schlachttiere vor Verletzungen geschützt (z.B. Vermeidung von Stürzen und Ausrutschen durch entsprechende Bodenbeschaffenheit und Seitenschutz bei Rampen und Laufstegen)?	- bis B	VO 1099/2009 Art. 3 (2) a u. b VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 2.2 u. 2.5 ¹⁹
44.	TSS-7	Werden die Schlachttiere unter Berücksichtigung ihres normalen Verhaltens gehandhabt und untergebracht?	-	VO 1099/2009 Art. 3 (2) c
44.	TSS-8	Werden die Schlachttiere ausreichend gefüttert ²⁰ und getränkt?	-	VO 1099/2009 Art. 3 (2) e
44.	TSS-9	Haben die Schlachttiere jederzeit Zugang zu sauberem Wasser?	- bis B	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 2.3 ¹⁹
44.	TSS-10	Falls Ausläufe vorhanden sind, entsprechen diese (ggf. Wetterschutz, Wasserzugang)	- bis B	siehe TSS-4 bis TSS-9
44.	TSS-11	Gewährleisten die Be- und Entlüftungssysteme der Wartestallungen, dass das Wohlbefinden der Tiere jederzeit gewährleistet ist?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 1.1 ¹⁹
44.	TSS-12	Falls eine automatische Be- und Entlüftung existiert, ist für den Störfall ein Alarmsystem und eine Notstromversorgungsanlage vorhanden?	- bis B	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 1.2 ¹⁹

¹⁹ Art. 14 (1) gilt bis 08.12.2019 nur für neue Schlachthöfe oder neue Schlachthofbereiche, die am 01.01.2013 oder später in Betrieb genommen wurden.

²⁰ Tiere, die nicht binnen 12 Stunden nach dem Eintreffen geschlachtet werden, sind jedenfalls zu füttern.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben				Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen	
44.	TSS-13	Ist eine Kontrolle der Schlachttiere in den Stallungen jederzeit möglich (z.B. angemessene feste Beleuchtungseinrichtung oder Handleuchten, Zugangsmöglichkeit zu Wartebuchten)?	- bis B	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 1.4 ¹⁹	
44.	TSS-14	Sind Buchten und Treibgänge so ausgelegt und gebaut, dass sich die Tiere natürlich bewegen und Schweine oder Schafe (außer bei Einzeltreibgängen zur Betäubung) nebeneinander hergehen können?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 2.1 ¹⁹	
44.	TSS-15	Entsprechen die Wartebuchten den Vorschriften (ebener Boden, feste Seitenwände, keine Einklemmgefahr, kein Niedertrampeln, zwischen Stall und Betäubungszugang situiert)?	- bis B	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 2.4 ¹⁹	
-	TSS-15a	Ist die maximale Belegdichte festgelegt (Tierart/Anzahl)?	-		
-	TSS-16	Werden Tiere, die in die Schlachthalle verbracht wurden, ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet?	-	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. IV Z 6 VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. IV Z 4	
44.	TSS-17	Sind Geräte und Anlagen zur Ruhigstellung und/oder Betäubung der Schlachttiere so ausgelegt/gebaut/instand gehalten, dass das Betäubungs-/Tötungsverfahren optimiert und die Ruhigstellung von möglichst kurzer Dauer ist?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 3.1 ¹⁹	
44.	TSS-18	Ermöglichen die Ruhigstellungsboxen für die Rinderbetäubung mit Bolzenschussapparaten eine ausreichende Einschränkung der Kopfbewegungen?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 3.2 ¹⁹	
44.	TSS-19	NICHT BEI GEFLÜGELWASSERBAD: Sind Elektrobetäubungsgeräte mit einer deutlich sichtbaren und mit einer Warnakustik versehenen Vorrichtung ausgestattet, die für jedes Tier Daten zu den elektrischen Schlüsselparametern anzeigt und aufzeichnet?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 4.1 ¹⁹	
44.	TSS-20	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Sind Geräte zur Wasserbadbetäubung mit einer Vorrichtung ausgestattet, die Daten zu den elektrischen Schlüsselparametern anzeigt und aufzeichnet?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.10 ¹⁹	
44.	TSS-21	Arbeiten automatische Elektrobetäubungsgeräte in Verbindung mit Geräten zur Ruhigstellung mit Konstantstrom?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 4.2 ¹⁹	
44.	TSS-22	Sind Gasbetäubungsvorrichtungen mit einem deutlich sichtbaren und mit einer Warnoptik und Warnakustik versehenen Gerät zur kontinuierlichen Messung, Anzeige und Aufzeichnung von Gaskonzentration und Dauer der Exposition ausgestattet?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 6.2 ¹⁹	
44.	TSS-23	Können sich die Tiere in der Gasbetäubungsvorrichtung auch bei Maximaldurchsatz nebeneinander hinlegen?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 6.3 ¹⁹	
44.	TSS-24	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Sind die Schlachtbänder so ausgelegt und positioniert, dass eingehängte Vögel nicht blockiert und möglichst wenig irritiert werden sowie nicht länger als eine Minute (Enten, Gänse und Puten zwei Minuten) wahrnehmungsfähig eingehängt sind.	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.1 u. 5.2 ¹⁹	
44.	TSS-25	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Sind das gesamte Schlachtband bis zum Punkt des Eintritts in das Wasserbecken und die Geräte zur Wasserbadbetäubung leicht zugänglich?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.3 u. 5.9 ¹⁹	
44.	TSS-26	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Entsprechen Größe und Form der metallenen Schlachtbügel der Größe der Beine des zu schlachtenden Geflügels?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.4 ¹⁹	
44.	TSS-27	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Sind Geräte zur Wasserbadbetäubung mit einer elektrisch isolierten Eingangsrampe ausgestattet?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.5 ¹⁹	
44.	TSS-28	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Vermeiden Geräte zur Wasserbadbetäubung ein Überlaufen des Wassers beim Eintauchen der Tiere?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.5 ¹⁹	

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben				Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen	
44.	TSS-29	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Kann beim Wasserbad die Eintauchtiefe der Vögel auf einfache Weise angepasst werden?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.6 ¹⁹	
44.	TSS-30	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Erstrecken sich die Elektroden in Geräten zur Wasserbadbetäubung über die gesamte Länge des Wasserbeckens?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.7 ¹⁹	
44.	TSS-31	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Sind die Schlachtbügel immer in Kontakt mit der geerdeten Kontaktschiene, wenn sie sich über das Wasser bewegen?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.7 ¹⁹	
44.	TSS-32	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Werden die Vögel zwischen dem Einhängen und dem Eintauchen in das Wasserbad durch ein System ruhiggestellt, das die Brust der Tiere berührt?	-	VO 1099/2009 Art. 14 (1) iVm Anh. II 5.8 ¹⁹	
-	TSS-33	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Sind Halsschnittautomaten so eingestellt, dass bei allen Tieren die Gefäße durchtrennt werden?	-	VO 1099/2009 Anh. III 3.3	
-	TSS-34	NUR GEFLÜGELSCHLACHTUNG: Wird nach dem Automatenchnitt die Eröffnung der Gefäße kontrolliert und gegebenenfalls händisch nachgeschnitten?	-	VO 1099/2009 Anh. III 3.3	
46.a	TSS-35	Sind die Systeme/Geräte für die Betäubung und Tötung für die geschlachteten Tiere (Art und Größe) geeignet?	-	VO 1099/2009 Art. 4	
46.c	TSS-36	Werden die Systeme/Geräte für die Betäubung und Tötung gemäß Herstellerangaben gewartet?	-	VO 1099/2009 Art. 9 (1)	
46.d	TSS-37	Sind Ersatzgeräte für die Betäubung und Tötung vorhanden?	-	VO 1099/2009 Art. 9 (2)	
48.	TSS-38	Werden regelmäßig Betäubungskontrollen anhand einer repräsentativen Stichprobe von Tieren durchgeführt?	-	VO 1099/2009 Art. 5 (1)	
-	TSS-39	NUR BEI RITUELLER SCHLACHTUNG: Werden systematische Kontrollen durchgeführt um sicherzustellen, dass die Tiere keine Anzeichen von Wahrnehmung oder Empfindung aufweisen, bevor ihre Ruhigstellung beendet wird?	-	VO 1099/2009 Art. 5 (2)	
-	TSS-40	NUR BEI RITUELLER SCHLACHTUNG: Werden systematische Kontrollen durchgeführt um sicherzustellen, dass die Tiere kein Lebenszeichen aufweisen, bevor sie zugerichtet oder gebrüht werden?	-	VO 1099/2009 Art. 5 (2)	

Instandhaltung/Ausstattung

16.-19.	BAU-1	Werden bei der Vor-Ort-Überprüfung bauliche oder strukturelle Mängel oder hygienisch nachteilige Zustände festgestellt?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 1 u.2. (u. ev. speziellere Vorschriften)	
-	BAU-1a	Wenn ja, Auflistung der Mängel bzw. Zustände.	INFO		
-	BAU-2	Sind ausreichend Umkleeräume für das Personal vorhanden?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap.I Z 9	
-	BAU-3	Sind genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden?		VO 852/2004 Anh. II Kap.I Z 3	
-	BAU-4	Öffnen die vorhandenen Toilettenräume unmittelbar in Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird?	B	VO 852/2004 Anh. II Kap.I Z 3	
-	BAU-5	Sind die Toiletten ausreichend ausgestattet (Handwaschbecken, Haken zum Aufhängen der Arbeitskleidung)?	- bis G ²¹		
-	BAU-6	Sind genügend Handwaschbecken vorhanden?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap.I Z 4	

²¹ Falls z.B. Handwaschvorrichtungen bei WCs fehlen.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
-	BAU-7	Befinden sich die Handwaschbecken an geeigneten Standorten?	- bis G ²¹	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 4
-	BAU-8	Verfügen die Handwaschvorrichtungen über berührungslose Armaturen?	INFO	
-	BAU-8a	Wenn nein, sind die Armaturen so beschaffen, dass eine Kontamination nicht weitergegeben wird (z.B. Fußpedalbedienung)?	B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II Z 4 bzw. Kap. III Z 4 (HuftierFl) VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. II Z 4 bzw. Kap. III Z 1d (GeflFl) VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. I Z 4 (Fasch, FlZuber)
-	BAU-9	Verfügen die Handwaschbecken über Warm- und Kaltwasserzufuhr und sind sie mit Händereinigungsmitteln und Mitteln zum hygienischen Händetrocknen ausgestattet?	- bis G ²²	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 4
-	BAU-10	Funktionieren die Handwaschvorrichtungen?	- bis G ²²	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 4 ²³
-	BAU-11	Gibt es für Arbeitsgeräte Sterilisationsvorrichtungen mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C?	INFO	
-	BAU-11a	Wenn nein, existiert ein alternatives System mit gleicher Wirkung?	B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II Z 3 bzw. Kap. III Z 5 (HuftierFl) VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. II Z 3 bzw. Kap. III Z 1e (GeflFl) VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. I Z 5 (Fasch, FlZuber)
-	BAU-12	Ist eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 5
-	BAU-13	Sind die Lüftungssysteme so installiert, dass deren Teile (z.B. Filter) leicht zugänglich sind?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 5
-	BAU-14	Kommt es zur Bildung von Kondenswasser an Flächen oder Ware?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 2b
-	BAU-15	Kommt es zu Schimmel- oder Algenwachstum an Flächen oder Ware?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 2b

²² Falls z.B. keine Handwaschvorrichtung bei einem WC funktioniert und keine (übergangsweisen) Sofortvorkehrungen zur Minimierung des Kontaminationsrisikos getroffen wurden.

²³ Weil dann keine Warm- bzw. keine Kaltwasserzufuhr gegeben ist.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
-	BAU-16	Verfügen alle sanitären Anlagen über eine ausreichende Belüftung?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 6
-	BAU-17	Ist die Beleuchtung im Betrieb ausreichend?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 7
-	BAU-18	Erfolgt die Abwasserableitung so, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird (keine offenen Rinnen, keine Ableitung von unreinen in reine Bereiche usw.)?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 8
-	BAU-19	Falls Brauchwasser im Betrieb verwendet wird: Unterscheiden sich die Leitungen dafür deutlich von den Trinkwasserleitungen?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. VII Z 2
-	BAU-20	Falls Brauchwasser im Betrieb verwendet wird: Wie wird sichergestellt, dass weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung besteht?	B	VO 852/2004 Anh. II Kap. VII Z 2
-	BAU-21	Falls Dampf unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, wie wird sichergestellt, dass er keine potenziell gesundheitsgefährdenden/kontaminationsfähigen Stoffe enthält?	B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. VII Z 5
-	BAU-22	Ist das Umfeld des/der Betriebsgebäude(s) so, dass es eine Kontamination der Lebensmittel oder der reine(re)n Betriebsteile begünstigt (z.B. Verstecke für Schädlinge, benachbartes Abfalldepot u.Ä.)?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 2c
-	BAU-23	Sind die reine(re)n Zonen der Betriebsanlage ausreichend vor Kontaminationen aus unreine(re)n Zonen geschützt?	B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 2c
-	BAU-24	NUR GEFLÜGEL- UND HASENTIERSCHLACHTHOF: Bestehen Transportbehälter für die Beförderung von lebenden Tieren aus korrosionsbeständigem Material?	-	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. I Z 3
-	BAU-25	NUR GEFLÜGEL- UND HASENTIERSCHLACHTHOF: Sind die Transportbehälter für die Beförderung von lebenden Tieren leicht zu reinigen und zu desinfizieren?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. I Z 3

Schädlingsbekämpfung

-	GHP-1	Sind geeignete Schädlingsbekämpfungsverfahren vorgesehen?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 2c u. Kap. IX Z 4
28.	GHP-2	Sind Schädlinge oder deren Spuren vorhanden/feststellbar?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 4
-	GHP-2a	Wenn ja, haben diese Auswirkungen auf Lebensmittel?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 4
27.	GHP-3	Stimmt der Schädlingsbekämpfungsplan bzw. stimmen die laufenden Aufzeichnungen über die Schädlingsbekämpfung mit den tatsächlichen Gegebenheiten überein (stichprobenartige Überprüfung)?	- bis B	-
-	GHP-4	Haben Haustiere Zugang zu den Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 4

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen

Reinigung und Desinfektion

31.	GHP-5	Sind vor Ort Reinigungsmängel feststellbar (z.B. alt oder grob verschmutzte Stellen an Baulichkeit, Ausstattung oder Gegenständen)?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 1
31.	GHP-5a	Wenn ja, haben diese Auswirkungen auf Lebensmittel?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 2 u. 3
31.	GHP-6	Stimmen der Reinigungs- und Desinfektionsplan bzw. die laufenden R&D-Aufzeichnungen mit den tatsächlichen Gegebenheiten im Betrieb überein?	- bis B	-
-	GHP-7	Werden Reinigungs- oder Desinfektionsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 10 u. Kap. IX Z 8
-	GHP-8	Sind die zur Reinigung und Desinfektion verwendeten Utensilien (Besen, Schläuche, Geräte, ...) sauber und instand gehalten?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. I Z 1 und ev. Kap. V Z 1a ²⁴
-	GHP-9	Sind etwaig potenziell gefährliche Stoffe entsprechend etikettiert und werden sie in separaten, verschlossenen Behältnissen gelagert?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 8
-	GHP-10	NUR GEFLÜGEL- UND HASENTIERSCHLACHTHOF: Werden alle Transportbehälter zur Abholung und Beförderung von lebenden Tieren vor ihrer Wiederverwendung gereinigt, gewaschen und desinfiziert?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. I Z 3
-	GHP-11	NUR BEI TAUCHKÜHLUNG: Werden alle Teile der Anlage mindestens einmal am Tag vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. IV Z 9 b

Arbeitshygiene

-	GHP-12	NUR SCHLACHTHOF: Falls es keine abschließbaren Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tieren gibt, finden solche Schlachtungen zeitlich getrennt im Anschluss an die normalen Schlachtungen statt? (vgl. Frage PLN-34)	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. II 7
49.	GHP-13	NUR SCHLACHTHOF: Wird ausreichend darauf geachtet, dass Fleisch/Schlachtkörper nicht mit der äußeren Haut, Magen-Darm-Inhalt, Harn, Milch (Euter), Eiter, SRM oder sonstigen Verunreinigungen in Kontakt kommen?	B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. IV Z 7 u. Z 10
49.	GHP-14	NUR SCHLACHTHOF und WILDBEARBEITUNGSBETRIEB: Wird die 2-Messer-Technik angewandt?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 3
49.	GHP-15	NUR SCHLACHTHOF und WILDBEARBEITUNGSBETRIEB: Wird Haut von innen nach außen geschnitten?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 3
49.	GHP-16	Werden Verunreinigungen am Fleisch (z. B. Magen-Darm-Inhalt, Milch, Eiter, Rohrbahnschmiere etc.) ordnungsgemäß mit dem Messer abgetragen (nicht abgewaschen und nicht einfach nur belassen)?	- bis B	VO 853/2004 Anh. II Abschn. I Kap. IV Z 10
49.	GHP-17	NUR SCHLACHTHOF: Kommt es zum Ausrinnen von Magen- und Darminhalt?	- bis B	VO 853/2004 Anh. II Abschn. I Kap. IV Z 27c

²⁴ Solche Utensilien gehören zur Betriebsanlage und kommen mit Lebensmitteln zumindest indirekt in Kontakt – Gutachten und Fachbeurteilung erforderlich.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
49.	GHP-18	NUR SCHLACHTHOF: Kommt es zu Bodenkontakt oder zu Kontakt mit Tritt- oder Seitenflächen von Podesten/Leitern/Stiegen von Schlachtkörpern oder Innereien? (vgl. Fragen GHP-45 und 46)	- bis B	VO 853/2004 Anh. II Abschn. I Kap. IV Z 11 ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap.II 2 d
-	GHP-19	NUR SCHLACHTHOF: Wenn es keinen separaten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme gibt, wird die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge tatsächlich eingehalten? (vgl. Fragen PLN-24 und 24a)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 2 b
-	GHP-20	NUR SCHLACHTHOF: Falls es keine räumliche Trennung gibt, wird die zeitliche Trennung der Betäubung und Entblutung dieser Arbeitsgänge von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage PLN-25)	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 2 c i
-	GHP-21	NUR SCHWEINESCHLACHTUNG: Falls es keine räumliche Trennung gibt, wird eine zeitliche Trennung des Brühens, Entborstens, Kratzens und Sengens von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage PLN-26)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 2 c ii
-	GHP-22	NUR SCHLACHTUNG: Falls es keine räumliche Trennung gibt, wird eine zeitliche Trennung des Ausnehmens und weiteren Zurichtens von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage PLN-28)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 2 c iii VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. II Z 2 b
-	GHP-23	NUR SCHLACHTUNG: Falls es keine räumliche Trennung gibt, wird eine zeitliche Trennung der Bearbeitung/Umhüllung der Schlachtnebenprodukte von den anderen Arbeitsgängen sichergestellt? (vgl. Frage PLN-30)	- bis B	ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.II 2 c vi
-	GHP-23a	Wenn ja, hat die zuständige Behörde dies genehmigt?	-	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. II Z 2 b
49.	GHP-24	NUR SCHLACHTHOF: Werden Messer, Zangen, Sägen und Hände nach jedem Schlachtkörper und nach jeder Kontamination ausreichend gereinigt und desinfiziert?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 3
49.	GHP-25	NUR SCHLACHTHOF: Werden Rückenmark bei Rindern und Schafen ab 1 Jahr, Tonsillen und Darmabschnitte bei Rindern, sowie die Tonsillen und Milz bei Schafen als SRM entfernt?	- bis G	VO 999/2001 Anh. V 4.1 Rd auch: VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.IV Z 16 a
-	GHP-26	NUR SCHLACHTHOF: Werden die Tonsillen bei Schweinen und Einhufern im Anschluss an die Fleischuntersuchung entfernt?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.IV Z 16a
49.	GHP-27	NUR SCHLACHTHOF: Wird ausreichend darauf geachtet, dass untersuchte Schlachtkörper und Schlachtnebenprodukte nicht mit nichtuntersuchten in Kontakt kommen?	- bis G	VO 853/2004 Anh. II Abschn. I Kap. IV Z 13b
-	GHP-28	NUR SCHLACHTHOF: Wird ausreichend darauf geachtet, dass vorläufig beanstandetes oder als genussuntauglich beurteiltes Fleisch inkl. nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genusstauglichem Fleisch in Kontakt kommt?	- bis G	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap.IV Z 16 c VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap.IV Z 7 b

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
49.	GHP-29	NUR SCHLACHTHOF: Sind die Organe/Schlachtnebenprodukte bis zur abgeschlossenen Fleischuntersuchung dem Schlachtkörper eindeutig zuordenbar?	- bis G	VO 853/2004 Anh. II Abschn. I Kap. IV Z 13 a
49.	GHP-30	NUR SCHLACHTHOF: Erfolgt ein Abspülen der Schlachtkörper erst nach der Fleischuntersuchung? ²⁵		
-	GHP-31	NUR RINDER-/ZIEGEN-/SCHAFSCHLACHTHOF: Falls die Genusstauglichkeitskennzeichnung vor Vorliegen eines negativen BSE/TSE-Testergebnisses erfolgt und es ein amtlich anerkanntes System dafür gibt, dass kein Teil solcherart gekennzeichnete Tiere den Schlachthof vor Vorliegen der Ergebnisse verlässt, wird dieses auch wirklich eingehalten? (vgl. Frage PLN-21)	- bis B	§ 64 TSG iVm TSE-Kundmachung Artikel 10 (9) und (10)
-	GHP-32	NUR SCHLACHTHOF: Erfolgt eine Behandlung der Schlachtkörper mit chemischen Mitteln (Milchsäurelösung, Chlor etc.)?	INFO	
-	GHP-32a	Wenn ja, werden nur Rinderschlachtkörper nur mit Milchsäurelösung behandelt?	- bis G	VO 853/2004 Art. 3 (2)
-	GHP-32b	Wenn ja, entspricht die Vorgangsweise vollständig den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 101/2013?	-	VO 101/2013
-	GHP-33	NUR GEFLÜGELSCHLACHTHOF: Wird gechlortes Wasser verwendet?	INFO	
-	GHP-33a	Wenn ja, kommt dieses Wasser in direkten Kontakt mit Lebensmitteln (Fleisch)?	INFO	
-	GHP-33b	Wenn ja, ist der Chlor(id)gehalt des Wassers bekannt?	INFO	²⁶
49.	GHP-34	NUR SCHLACHTHOF: Wird Blut für die Lebensmittelherstellung gewonnen?	INFO	
49.	GHP-34a	Wenn ja, wird dieses hygienisch einwandfrei gewonnen (Hohlmesser oder Auffangen des im Strahl austretenden Blutes unter Verwerfen des „ersten Strahls“ und des nachtröpfelnden Blutes)?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 3
-	GHP-35	NUR GEFLÜGEL- UND HASENTIERSCHLACHTUNG NUR BEI TAUCHKÜHLUNG: Werden alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination der Schlachtkörper zu vermeiden?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. IV Z 9 a
-	GHP-36	NUR GEFLÜGEL- UND HASENTIERSCHLACHTUNG: Werden das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten ohne ungebührliche Verzögerung vorgenommen?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. IV Z 5
-	GHP-37	NUR GEFLÜGEL- UND HASENTIERSCHLACHTUNG: Werden das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten so vorgenommen, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird (kein Auslaufen von Magen-/Darminhalt)?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. IV Z 5
-	GHP-38	NUR GEFLÜGEL- UND HASENTIERSCHLACHTHOF: Werden die Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung gesäubert?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. IV Z 8
49.	GHP-39	Werden verunreinigte Messer und Arbeitsflächen (z. B. durch Abszesse, Bodenkontakt), vor jeder weiteren Verwendung gereinigt und desinfiziert?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 3
49.	GHP-40	Werden Kontaminationen durch Witterungseinflüsse (z.B. direkte Sonneneinstrahlung, Staub, Blätter), Boden, Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie durch Abfälle zuverlässig vermieden?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 3
49.	GHP-41	NUR VERARBEITUNGSBETRIEB UND KÜHLHAUS: Gibt es eine ausreichende Trennung zwischen Rohwaren und Verarbeitungserzeugnissen, d.h. wird direkter oder indirekter Kontakt zwischen Frischfleisch und Fleischerzeugnissen striktest vermieden?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 2, 3 und 5 letzter Satz
49.	GHP-42	Erfolgt der Umgang mit rekontaminationsgefährdeter Ware (z.B. Aufschneiden erhitzter Fleischerzeugnisse) unter besonderen kontaminationsvermeidenden Kautelen?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 3

²⁵ tolerierbar in Kleinbetrieben, wenn die Fleischuntersuchung nicht unmittelbar nach der Schlachtung durchgeführt wird

²⁶ ZUR ORIENTIERUNG: max 200 mg Chlorid/l (Anhang I Teil C TrinkwasserV), laut § 5 (5) der aufgehobenen FIHygV BGBl 280/1983 waren „mindestens 20 mg wirksames Chlor/l“ vorgeschrieben.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
-	GHP-43	Erfolgt/-en Umhüllung und ggf. Verpackung der Erzeugnisse so, dass diese nicht kontaminiert werden?	B	VO 852/2004 Anh. II Kap. X 3
-	GHP-44	Werden Metall- oder Glasbehältnisse verwendet?	INFO	
-	GHP-44a	Wenn ja, ist sichergestellt, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. X 3
-	GHP-45	Werden Lebensmittel, Rohstoffe, Zutaten etc. ausreichend vor Kontaminationen geschützt? (vgl. Frage GHP-46 und in Schlachthöfen auch Frage GHP-18)	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX 2
-	GHP-46	Kommen Fleisch oder Fleischerzeugnisse mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung? (vgl. Frage GHP-45 und in Schlachthöfen auch Frage GHP-18)	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 3
-	GHP-47	Werden/Wurden Vorkehrungen zur Verhinderung von Kreuzkontaminationen getroffen?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX 3
-	GHP-48	Werden offene/-s (weder umhüllte/-s noch verpackte/-s) Fleisch/Fleischerzeugnisse und verpackte/-s Fleisch/Fleischerzeugnisse getrennt voneinander gelagert?	- bis B	VO 853/2004 Anh. II Abschn. I Kap. VII Z 5 ev. VO 853/2004 Anh. II Abschn. II Kap. V Z 6

Personalhygiene einschließlich Fremdpersonen und Personalschulung

50.	GHP-49	Tragen Personen, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, geeignete Arbeitskleidung (Mantel oder Jacke oder T-Shirt, Hose, Schuhe und Kopfbedeckung, die das Haupthaar umhüllt)?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. VIII 1
50.	GHP-50	NUR SCHLACHTHOF: Wird während des Schlachtens (bis zur Fleischuntersuchung) über der Arbeitskleidung eine Plastikschräge o.Ä. getragen?	-	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. VIII 1
50.	GHP-51	Ist die Arbeitskleidung von Personen, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, am Beginn des Arbeitstages sauber und trocken?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. VIII 1
50.	GHP-52	Erfolgt eine ausreichende Trennung zwischen Arbeitskleidung und Straßenkleidung?	- bis B	-
50.	GHP-53	Werden Uhren oder Schmuck an Armen/Händen oder Ohrclips/Ohrstecker getragen?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. IX 3
50.	GHP-54	Reinigen und desinfizieren sich Personen, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, die Hände vor Arbeitsbeginn, nach jeder Pause, nach jedem WC-Besuch und auch sonst bei Verunreinigung?	- bis G	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. VIII 1
50.	GHP-55	Wird in den Arbeitsräumen oder in den Lagerräumen gegessen oder getrunken?	- bis B	-
50.	GHP-56	Wird in den Arbeitsräumen oder in den Lagerräumen geraucht?	- bis B	-
50.	GHP-57	Werden Fleisch oder Fleischerzeugnisse angeniest oder angehustet?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX 3
50.	GHP-58	Sind die Fingernägel von Personen, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, echt (keine falschen Fingernägel), sauber, kurz geschnitten und nicht lackiert?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. VIII 1
50.	GHP-59	Leidet zumindest eine Person, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommt, an Durchfall und/oder Erbrechen?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. VIII 2

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
50.	GHP-60	Weist zumindest eine Person, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommt, eine oder mehrere infizierte Wunden auf oder leidet jemand an einer Hautkrankheit, sodass die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf oder in Lebensmittel übertragen werden können?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. VIII 2
50.	GHP-61	Scheidet zumindest eine Person, die unmittelbar mit Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommt, bekannterweise Krankheitserreger aus?	B bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. VIII 2
53.	GHP-62	Sind die durchgeführten Hygieneschulungen ausreichend bzw. effektiv?	- bis B	ev. VO 852/2004 Anh. II Kap. XII
-	GHP-63	Ist das nötige Hygieneverständnis bzw. fachliche Verständnis hinsichtlich Lebensmittelsicherheit im Betrieb gegeben?	INFO	

Sonstige GHP/GMP

-	GHP-64	NUR GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Wird Geflügelfleisch mit Wasserbindern (z.B. Phosphat) behandelt?	INFO	
-	GHP-65	Wenn ja, wird dieses nur als Fleischzubereitung (nicht als frisches Fleisch) in Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet?	-	VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. VII
-	GHP-66	Werden Ausrüstungen, Transportbehälter/Container, die für Allergie- oder Unverträglichkeitsauslösende Stoffe oder Erzeugnisse (Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) verwendet werden, auch für Lebensmittel verwendet, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten?	INFO	
-	GHP-66a	Wenn ja, werden die Ausrüstungen, Transportbehälter/Container vorher gereinigt und zu-mindest visuell überprüft, dass sie keine sichtbaren Reste dieser Allergie- oder Unverträglichkeitsauslösenden Stoffe oder Erzeugnisse enthalten?	- bis G	VO 852/2004 Anh II Kap IX Z 9

Raum- und Fleisch(-erzeugnis)temperaturen

-	TMP-1	Gibt es eine automatische Lufttemperaturaufzeichnung (Registrierthermometer)?	INFO	
-	TMP-1a	Wenn ja, in welchen Räumen bzw. Einrichtungen (verpflichtend in TK-Räumen >10 m ³ /Einrichtungen und TK-Fahrzeugen)?	-	ev. VO 37/2005 Art. 2
35.	TMP-2	Stimmen die aktuellen Temperaturen mit den betrieblichen Aufzeichnungen überein (Verifikation)?	- bis B	VO 852/2004 Art. 4 (3) c
tw. 32	TMP-3	Können für beliebige Zeitpunkte innerhalb der letzten 12 Monate die Raumtemperaturen belegt/nachgewiesen werden (Prüfung anhand von 3 Zeitpunkt-/Raum-Kombinationen)?	-	VO 852/2004 Art. 4 (3) c
34.	TMP-4	Entsprechen die ermittelten (Raum-)Temperaturen den Vorschriften?	- bis B	
49.	TMP-5	NUR SCHLACHTHOF: Wird das Fleisch nach der Schlachtung/dem Erlegen unverzüglich ausreichend abgekühlt (Huftierschlachtkörper auf max. +7 °C, Schlachtnebenprodukte auf max. +3 °C, Geflügel und Hasentiere auf max. +4 °C)?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III tierartsspezifisch ²⁷
49.	TMP-6	Falls Fleisch warm zerlegt oder transportiert wird, erfolgt dies vorschriftsgemäß (ggf. mit behördlicher Bewilligung, maximal zwei Stunden Transportdauer)?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Kap. V Z 4 bzw. Kap. VII Z 3
-	TMP-7	Wird die Kühlkette zuverlässig eingehalten (Haushuftierfleisch inkl. Farm-Schalenwild und Großwild aus freier Wildbahn max. +7 °C, Schlachtnebenprodukte max. +3 °C, Kleinwild aus freier Wildbahn und Geflügel inkl. Farm-Laufvögel max. +4 °C, Faschiertes max. +2 bzw. +4 °C ²⁸ , Fleischzubereitungen max. +4 °C, Separatorenfleisch max. +2 °C, jegliches gefrorenes Fleisch max. -18 °C)?	- bis B	VO 852/2004 Art. 4 (3) d VO 853/2004 Anh. III tierart-/produktspezif. ²⁹

²⁷ Haushuftiere: Abschn. I Kap. VII Z 1 u. 2, Geflügel: Abschn. II Kap. IV Z 8, Großwild: Abschn. IV Kap. II Z 5, Kleinwild: Abschn. IV Kap. III Z 4, Farm-Schalenwild: Abschn. III Z1 iVm Haushuftiere, Farm-Laufvögel: Abschn. III Z1 iVm Geflügel

²⁸ +4 °C gelten für ausschließlich in AT in Verkehr gebrachte Ware (§ 7 LMHyg-AnpassungsV)

²⁹ Als Haustiere gehaltene Huftiere: Abschn. I Kap. VIII Z 1 u. 2 sowie Kap. V Z 2 b, Geflügel: Abschn. II Kap. IV Z 8, Großwild: Abschn. IV Kap. II Z 5, Kleinwild: Abschn. IV Kap. III Z 4

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen

Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
-	TMP-8	Wird gefrorenes Fleisch bzw. werden sonstige gefrorene Lebensmittel so aufgetaut, dass das Mikroorganismenwachstum und die Bildung von Toxinen verhindert/minimiert werden?	B	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 7
-	TMP-9	Wird aufgetautes Fleisch bzw. werden aufgetaute Lebensmittel so bearbeitet, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist?	B	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 7
-	TMP-10	Wird Fleisch ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. VII Z 4
-	TMP-11	Werden die Fleisch-/Fleischerzeugnistemperaturen bei der Beförderung überwacht?	- bis B	VO 852/2004 Art. 4 (3) c und d ev. VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. VIII Z 3
-	TMP-12	Falls Fleisch/Lebensmittel gefroren an Lebensmittelunternehmen abgegeben wird/werden, erhält der Empfänger nachweislich die vorgeschriebenen Informationen (Schlacht- bzw. Erzeugungsdatum, Datum des Einfrierens)?	- bis B	VO 853/2004 Anh. II Abschn. IV Z 2
-	TMP-13	NUR HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR FASCHIERTES: Wird das Faschierte unmittelbar nach seiner Herstellung auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als +2 °C, im Fall der Abgabe an den österreichischen Einzelhandel nicht mehr als +4 °C, abgekühlt oder auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter gefroren?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. III Z 2 lit. c
-	TMP-14	NUR HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR FLEISCHZUBEREITUNGEN: Werden die Fleischzubereitungen unmittelbar nach ihrer Herstellung auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als +4 °C, abgekühlt oder auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter gefroren?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. III Z 2 lit. c
-	TMP-15	NUR HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR SEPARATORENFLEISCH: Werden die für die Separatorenfleischherstellung vorgeschriebenen Temperaturanforderungen eingehalten (wenn nicht sofort bzw. binnen einer Stunde verwendet, Abkühlung auf nicht mehr als +2 °C oder Einfrieren auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter, Temperaturgefälle!)?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. III Z 3 bzw. 4
-	TMP-16	NUR HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR FASCHIERTES, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND SEPARATORENFLEISCH: Ist auszuschließen, dass aufgetaute Ware als solche (d.h. ohne zwischenzeitliche Verarbeitung) wieder eingefroren wird?	B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. III Z 5
-	TMP-17	NUR FLEISCHZERLEGUNGSBETRIEB: Wird die Fleischtemperatur beim Zerlegen/Zerkleinern, Umhüllen und Verpacken mittels einer Raumtemperatur von 12° C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung auf höchstens +3, +4 bzw. +7 °C gehalten?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. V Z 2 b VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. V Z 1 b

Entsorgung der Nebenprodukte/Abfälle

37.	TNP-1	Werden die tierischen Nebenprodukte (TNP) ordnungsgemäß gekennzeichnet?	- bis B	u.U. § 14 (4) FUVVO ev. auch VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 7
38.	TNP-2	Sind die Behälter, in denen TNP gesammelt werden, ordnungsgemäß und mit der richtigen Farbe (blaugrün Kat-3, gelb Kat-2, schwarz Kat-1) gekennzeichnet?	- bis B	TMV § 3 (2) iVm Anh. I ev. VO 142/2011 Anh. VIII Kap. II 1c und 2 ev. auch VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 8
-	TNP-3	Sind die Behälter, in denen TNP gesammelt werden, für diesen Zweck geeignet, auslaufsicher und abgedeckt?	- bis B	TMV § 3 (1)

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
39.	TNP-4	Wird SRM (Spezifiziertes Risikomaterial) ordnungsgemäß gekennzeichnet?	- bis B	VO 999/2001 Anh. V 3 ev. auch VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 7
41.	TNP-5	Ist die Plausibilität des Anfalls an TNP zu den dokumentierten abgegebenen Mengen gegeben?	INFO	
42.	TNP-6	Verlassen TNP den Betrieb erst nach Vorliegen eines negativen TSE-Tests oder zur Entsorgung als Material der Kategorie 1?	- bis G ³⁰	TSE-Kundmachung GZ BMG-74.600/0007-II/B/10/2014 Art. 10 (6) iVm § 64 TSG (bei S/Z) § 35 (1) RdGesdhts-ÜberwachsV
43.	TNP-7	NUR IN SCHLACHTHOF/ZERLEGUNGSBETRIEB, DER RINDERKÖPFE ZUR KOPFFLEISCHGEWINNUNG VERWENDET ODER ABGIBT: Werden Untersuchungen gemäß VO (EG) 999/2001 durchgeführt?	- bis B	VO 999/2001 Anh. V 8.1 f (SH) bzw. 9 f (ZB)
-	TNP-8	Sind die Abfallbehälter einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren?	- bis B	VO 852/2004 Anh. VI 2
-	TNP-9	Sind Abfallsammelräume so konzipiert und betrieben, dass sie frei von Schädlingen sind und keine negativen Auswirkungen auf Lebensmittel haben?	- bis B	VO 852/2004 Anh. VI 3
-	TNP-10	Erfolgt die Abfallentsorgung so, dass Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminiert werden?	- bis B	VO 852/2004 Anh. VI 4
-	TNP-11	Werden leere TNP-Behälter sauber angeliefert?	- bis B	ev. TMV Anh. II Z 1 u. 6
-	TNP-12	Sind etwaige potenziell ungenießbare Stoffe entsprechend etikettiert und werden sie in separaten, verschlossenen Behältnissen gelagert?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. IX Z 8

HACCP und Produktionshygiene

59.	CCP-1	Liegt im Betrieb ein wirksames und fachgerecht implementiertes HACCP-System vor?	INFO	
59.	CCP-1a	Wenn nein, richtet sich der Betrieb hinsichtlich HACCP zumindest nach den Leitlinien ³¹ ?	- bis B	VO 852/2004 Art. 5 (1)
-	CCP-1b	Wenn ja, welcher (Referenz-)Standard (z.B. FAO/WHO-Codex, ISO 22.000, IFS, BRC,...) liegt diesem HACCP-System zugrunde?	INFO	
-	CCP-1c	Wenn ja, trennt der Lebensmittelunternehmer (gedanklich und methodisch) strikt zwischen GHP und HACCP?	INFO	
-	CCP-1d	Wenn ja, welche Gefahren beherrscht der Lebensmittelunternehmer mit seinem HACCP-System bei welchen Produkten?	INFO	
-	CCP-1e	Wenn ja, weiß der Lebensmittelunternehmer, welche Gefahren seine Lieferanten beherrschen und welche seine Abnehmer?	INFO	
-	CCP-2	Macht der Lebensmittelunternehmer (nach seiner Aussage) von der Möglichkeit einer flexiblen Anwendung der HACCP-Grundsätze Gebrauch?	INFO	

³⁰ Wenn tatsächlich eine BSE-positive Karkasse oder ein Teil davon den Betrieb verlässt.

¹ Eine Kopie des korrekt und vollständig ausgefüllten Betriebsblattes aus den Leitlinien wird anerkannt.

² Leitlinie: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen (Gutachten des ständigen Hygieneausschusses)

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen

Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
-	CCP-2a	Wenn ja, welche nimmt er in Anspruch, z.B. nach EU-guidance: alle Gefahren durch GHP beherrscht, Leitlinien ersetzen eigene Dokumentation, kein Monitoring bei Anwendung von Standardverfahren, Monitoringaufzeichnungen nur im Fall von Abweichungen und/oder nach FAO/WHO-Codex: Einzelperson statt HACCP-Team, Produktgruppen statt Einzelprodukte?	INFO	
60.	CCP-3	Werden die HACCP-gestützten Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäß angewendet?	- bis G	VO 852/2004 Art. 5 (1) u. (4) a
63.	CCP-4	Stimmen die Aufzeichnungen des CCP-Monitorings mit den tatsächlichen Gegebenheiten überein?	- bis G	VO 852/2004 Art. 5 (1) u. (4) d
tw. 62.	CCP-5	Wird das HACCP-System (bzw. das entsprechende Eigenkontrollsystem nach den Leitlinien) regelmäßig verifiziert/revidiert?	- bis B	VO 852/2004 Art. 5 (1) u. (2) e
tw. 61.	CCP-6	Wird das HACCP-System (bzw. das entsprechende Eigenkontrollsystem nach den Leitlinien) im Fall von Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder im Produktionsablauf entsprechend angepasst?	- bis B	VO 852/2004 Art. 5 (2) UAbs. 2
64.	CCP-7	Werden die Prüfmittel regelmäßig kalibriert und/oder geeicht?	- bis B	-
64.	CCP-8	Funktionieren die Prüfmittel (z.B. Thermometer) in der Praxis? (Überprüfung an 1-2 Beispielsituationen)	- bis G	-
65.	CCP-9	Werden im Fall von Abweichungen ausreichende und dokumentierte Korrekturmaßnahmen gesetzt?	- bis G	VO 852/2004 Art. 5 (1) u. (2) e
-	CCP-10	Verfügt der Lebensmittelunternehmer im Zusammenhang mit HACCP (oder mit dem entsprechenden Eigenkontrollsystem nach den Leitlinien) über ausreichende aktuelle schriftliche Unterlagen (laufende CCP-Überwachung, gesetzte Korrekturmaßnahmen, letzte durchgeführte Verifikation)?	- bis G	VO 852/2004 Art. 5 (4) b u. c
-	CCP-11	Erfolgt eine Hitzesterilisation unter definierten ausreichenden Bedingungen?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. XI Z 1
-	CCP-12	Falls Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältern hergestellt werden, überprüft der Lebensmittelunternehmer ausreichend die wichtigsten Parameter (z.B. Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie)?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. XI Z 2
-	CCP-13	Falls Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältern hergestellt werden, entsprechen die angewandten Verfahren international anerkannten Normen (z. B. Pasteurisierung, Ultraschallsterilisation oder Sterilisierung)?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. XI Z 3

Warenprüfung inkl. mikrobiologische Untersuchungen

-	PRO-1	Sind Schlachtkörper/-teile ordnungsgemäß mit Genusstauglichkeitskennzeichen bzw. Identitätskennzeichen versehen?	-	VO 853/2004 Art. 5 (1)
66.	PRO-2	Werden die Identitätskennzeichen korrekt angewendet?	-	VO 853/2004 Art. 5 (2) VO 853/2004 Anh. II Abschn. I
-	PRO-3	Sind die Schlachtkörper bzw. -teile bzw. das Fleisch sichtbar kontaminiert (z.B. mit Kot, Haaren, Rohrbahnschmiere o.Ä.)?	B bis G	ev. VO 853/2002 Anh. III Abschn. I Kap. IV Z 10
66.	PRO-4	Sind die sonstigen Waren und ggf. Verpackungen frei von sensorisch erkennbaren Mängeln?		
-	PRO-5	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF UND ZERLEGUNGSBETRIEB: Wurden bei Rindern, Schweinen und Einhufern die Tonsillen entfernt?	B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap IV Z 16 a
-	PRO-6	NUR HUFTIERSCHLACHTHOF: Werden Schlachtkörperhälften in mehr als maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt (weitere Zerlegung nur in einem Zerlegungsbetrieb oder Verarbeitungsbetrieb oder Einzelhandelsbetrieb gestattet)?		VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap V Z 1

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
67.	PRO-7	Liegen Ergebnisse betrieblicher Produktuntersuchungen (außerhalb der VO (EG) Nr. 2073/2005) zur Kontrolle der Lebensmittelsicherheit auf?		ev. VO 852/2004 Art. 4 (3) e
-	PRO-8	Liegen Ergebnisse betrieblicher Produktuntersuchungen zur Kontrolle der Lebensmittelqualität bzw. -zusammensetzung auf?	-	VO 178/2002 Art. 17 (1)
68.	PRO-9	Liegen Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelproben bzw. allfällige daraufhin ergriffene Maßnahmen auf?	-	-
69.&71.	PRO-10	NICHT IN HUFTIERFLEISCHZERLEGE BETRIEB: Liegt ein betriebseigener Plan zur Erfüllung der mikrobiologischen Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005 vor?	-	-
-	PRO-11	NICHT IN HUFTIERFLEISCHZERLEGE BETRIEB: Sind die Untersuchungshäufigkeiten hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien ausreichend?	-	ev. VO 2073/2005 Anh. I Kap. 3 ³²
-	PRO-12	NICHT IN HUFTIERFLEISCHZERLEGE BETRIEB: Erfolgen die Untersuchungen nach den methodischen Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005 (ausreichende Teilprobenanzahl, vorschriftsgemäße Probenahmestelle innerhalb der LM-Kette, entsprechende Untersuchungsmethode etc)?	-	VO 2073/2005 Art. 5 (1)
69.	PRO-13	NICHT IN ZERLEGE BETRIEB & NICHT BEI FLEISCHERZEUGNISSEN: Liegen Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrolle der Prozesshygiene vor?	- bis B	VO 2073/2005 Art. 4 (1) u. (2)
70.	PRO-14	NICHT IN ZERLEGE BETRIEB & NICHT BEI FLEISCHERZEUGNISSEN: Werden die Prozesshygienekriterien gem. Anhang 1 Kap 2 der VO (EG) Nr. 2073/2005 eingehalten?	- bis B	VO 2073/2005 Art. 3 (1) a
70.	PRO-14a	Wenn nein, wurden/werden entsprechende Maßnahmen zur Produktionsverbesserung ergriffen?	- bis B	VO 2073/2005 Art. 7 (1) u. (4)
71.	PRO-15	NICHT IN HUFTIERSCHLACHTBETRIEB & NICHT IN HUFTIERFLEISCHZERLEGE BETRIEB: Liegen Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrolle der Lebensmittelsicherheitskriterien vor?	- bis G	VO 2073/2005 Art. 4 (1) u. (2)
72.	PRO-16	NICHT IN HUFTIERSCHLACHTBETRIEB & NICHT IN HUFTIERFLEISCHZERLEGE BETRIEB: Werden die Lebensmittelsicherheitskriterien (gem. Anhang 1 Kap 1 der VO (EG) Nr. 2073/2005) eingehalten?	- ³³ bis G	VO 2073/2005 Art. 3 (1) b
72.	PRO-16a	Wenn nein, wurden/werden entsprechende Maßnahmen zum Schutz der Endverbraucher ergriffen?	- bis G	VO 2073/2005 Art. 7 (1) u. (2)
73.	PRO-17	Werden vom/im Betrieb mikrobiologische Umfeldkontrollen (Abklatsche, Tupfer etc.) zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt?	- bis B	ev. VO 2073/2005 Art. 5 (2) ³⁴
73.	PRO-17a	Wenn ja, liegt ein entsprechender Probenahmeplan vor?	INFO	
-	PRO-17b	Wenn ja, sind die Ergebnisse dieser Umfeldkontrollen befriedigend?	- bis B	-
-	PRO-17c	Werden bei unbefriedigenden Ergebnissen der mikrobiologischen Umfeldkontrollen entsprechende Maßnahmen eingeleitet?	- bis B	-
	PRO-18	Werden Isolate gem. § 38 Abs. 1 Z 6 LMSVG an das NRL übermittelt (durch den LM-Unternehmer oder durch ein externes Labor)?	B	LMSVG § 38 (1) Z 6
	PRO-18a	Gibt es im Betrieb eine schriftliche Anweisung bezüglich der Übermittlung?	-bis B	-
	PRO-18b	Liegt eine schriftliche Vereinbarung vor, wenn die Übermittlung durch ein externes Labor erfolgt?	- bis B	evtl. LMSVG § 38 (1) Z 6

³² Für Schlachtbetriebe und Herstellungsbetriebe für Faschiertes/Fleischzubereitungen vorgegeben, sonst Entscheidung des LM-Unternehmers.

³³ Z.B. wenn Salmonellen bei Rohware gefunden werden, die vor dem Verzehr noch durcherhitzt wird.

³⁴ Im Fall eines möglichen Listeria-monocytogenes-Risikos verpflichtend – vgl. Frage PRO-19.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
	PRO-18c	Hat der LM-Unternehmer das externe Labor angewiesen, bei der Übermittlung von Isolaten das Unternehmen namentlich zu nennen, wenn die Übermittlung durch ein externes Labor erfolgt?	B	LMSVG § 38 (1) Z 6
74.	PRO-19	NUR RISIKO-VERARBEITUNGSBETRIEB (Z.B. PRODUKTION VON PASTETEN ODER GESLICHTEN ERZEUGNISSEN): Werden Umfeldkontrollen (Abklatsche, Tupferproben etc.) auf <i>Listeria monozytogenes</i> durchgeführt?	- bis B	VO 2073/2005 Art. 5 (2)
-	PRO-20	NUR HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR FASCHIERTES, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND/ODER SEPARATORENFLEISCH: Entsprechen die Rohstoffe den Vorschriften in Anhang III Abschnitt V Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004?	- bis G	VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. II
-	PRO-21	NUR HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR FASCHIERTES: Wird nur Fleisch faschiert, das vor nicht mehr als höchstens 6 Tagen (Geflügel höchstens vor 3 Tagen, entbeintes, vakuumverpacktes Rind-/Kalbfleisch höchstens vor 15 Tagen) erschlachtet wurde?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. III Z 2 lit. b
-	PRO-22	NUR HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR FASCHIERTES UND/ODER FLEISCHZUBEREITUNGEN: Wird das Faschierte bzw. werden die Fleischzubereitungen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt?	-	VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. III Z 2 c
-	PRO-23	NUR HERSTELLUNGSBETRIEB FÜR SEPARATORENFLEISCH: Wird Separatorenfleisch nur aus Rohstoffen hergestellt, die vor nicht mehr als höchstens 5 Tagen (aus angegliedertem Schlachthof höchstens vor 7 Tagen, Geflügel höchstens vor 3 Tagen) erschlachtet wurden?	- bis B	VO 853/2004 Anh. III Abschn. V Kap. III Z 3 a u. Z 4 a

Rückverfolgbarkeit

75.	RCK-1	Ist die Rückverfolgbarkeit gem. Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002 gegeben (Überprüfung an 1 Beispielprodukt)?	- bis B	VO 178/2002 Art. 18
76.	RCK-2	Ist die Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle ausreichend?	- bis B	u.U. VO 178/2002 Art. 18
77.	RCK-3	Ist der Betrieb zum Empfang von Waren vom Lieferanten bzw. zur Lieferung von Waren an die genannten Empfänger berechtigt?	- bis B	u.U. VO 178/2002 Art. 17 (1)
78.	RCK-4	Kann eine eindeutige Verbindung zwischen Wareneingang und Warenausgang hergestellt werden?	- bis B	VO 178/2002 Art. 18
81.	RCK-5	Werden die Wareneingänge dokumentiert (z.B. Herkunft, Kennzeichnung, Anlieferungstemperatur, Hygiene Chargen Nr.)?	-	u.U. VO 178/2002 Art. 17 (1) u.U. VO 178/2002 Art. 18
82.	RCK-6	Werden bei, bei Wareneingängen festgestellten Abweichungen (Temperatur, Dokumentenmängel, Hygienemängel), entsprechende Korrekturmaßnahmen gesetzt (Zurückweisung, Information des Herkunftsbetriebes und der Behörde) und sind diese ausreichend?	- bis B	u.U. VO 178/2002 Art. 17 (1)
83.	RCK-7	Werden die Warenausgänge (Ware, Menge, Datum, Abnehmer, Chargen-Nr. etc.) dokumentiert?	- bis B	VO 931/2011 Art. 3
-	RCK-8	Werden folgende Informationen über die abgegebenen tierischen Lebensmittel aufgezeichnet und können vorgelegt werden [1-3 Beipielsprodukte prüfen]? a) genaue Beschreibung des Lebensmittels, b) Volumen oder Menge des Lebensmittels, c) Name und Anschrift des Versandbetriebs, d) Name und Anschrift des Versenders bzw. Eigentümers (falls nicht identisch mit c), e) Name und Anschrift des Empfängerbetriebs, f) Name und Anschrift des Empfängers bzw. Eigentümers (falls nicht identisch mit e), g) Partie-, Chargen- oder Sendungsnummer, sowie h) Versanddatum.	- bis B	VO 931/2011 Art. 3
-	RCK-9	Werden die in RCK-8 genannten Informationen über die abgegebenen tierischen Lebensmittel nachweislich an die	- bis B	VO 931/2011 Art. 3

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
		übernehmenden Lebensmittelübernehmer weitergegeben?		
-	RCK-10	NUR SCHWEINE, SCHAF-, ZIEGEN UND GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Existiert ein Kennzeichnungs- und Registrierungssystem entsprechend der VO (EU) 1337/2013?	-	VO 1337/2013 Art. 3 & 4
-	RCK-10a	NUR SCHWEINE, SCHAF-, ZIEGEN UND GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Wenn ja, funktioniert dieses (Prüfung an 1 Beispielprodukt)?	-	VO 1337/2013 Art. 3
-	RCK-11	NUR SCHWEINE, SCHAF-, ZIEGEN UND GEFLÜGELFLEISCHBETRIEB: Entspricht die Etikettierung (Prüfung an 1 Beispielprodukt)?	-	VO 1337/2013 Art. 5 bis 8

FCM (Lebensmittelkontaktmaterialien inkl. Verpackung für tierische LM)

1.	FCM-1	Welche Food Contact Materials (FCM) werden verwendet?	INFO	
1.a	FCM-2	Liegen hinsichtlich Anlagen, Maschinen, Geräten, Werkzeuge, Arbeitsflächen, Förderbänder, Rohrbahnaken etc. mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln Konformitätserklärungen/-bescheinigungen sowie weitere Dokumente/Belege über deren Eignung vor? ³⁵ (3 verschiedenartige Beispielprodukte prüfen – für alte Gegenstände/vor 2005 nicht vorgeschrieben)	- bis B	VO 1935/2004 Art 16 (1)
1.b&c	FCM-3	Liegen hinsichtlich Packmittel (Verpackungsmaterialien inkl. Fleischkisten, Blutfässer, Styroportassen, Wickelfolien etc.) Konformitätserklärungen/-bescheinigungen sowie weitere Dokumente/Belege (zB. Migrationstests, ...) über deren Eignung vor? (1-3 Beispielprodukte prüfen – für alte Gegenstände/vor 2005 nicht vorgeschrieben)	- bis B	VO 1935/2004 Art 16 (1)
2.	FCM-4	Gibt es Konformitätserklärungen für jene Materialien/Artikel im Einzelnen, bei denen sie eindeutig vorgeschrieben sind? ³⁶ (1-3 verschiedenartige Beispielprodukte prüfen)	- bis B	VO 1935/2004 Art 16 iVm jeweiliger Spezialrechtsnorm ³⁶
-	FCM-4a	Wenn ja, entsprechen diese den Vorgaben (vollständig)?	-	jeweilige Spezialrechtsnorm ³⁶
3.	FCM-5	Gibt es Konformitäts-Bescheinigungen oder andere ausreichende Belege für die Kontakteignung von Gegenständen/Materialien, die noch nicht spezifisch geregelt sind (Konformitätserklärung nicht zwingend vorgeschrieben, z.B. Papier/Karton, Metalle und Legierungen, ...)? ³⁷	- bis B	
3.a	FCM-5a	Wenn ja, liegt dazu eine Risikoabschätzung im LM-Betrieb vor?		
4.	FCM-6	Wird das Umhüllungsmaterial so gelagert, dass es nicht kontaminiert werden kann?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. X 2
4.	FCM-7	Wird das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial so gelagert, dass es keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellt (hygienisch einwandfreie Lagerung in Bezug auf Vögel, Insekten, Feuchtigkeit, Staub u.Ä. ACHTUNG: Druckfarbe kann etwa bei gerollten Folien mit bedruckter Außenseite durch Set-off („Abklatsch“) von der Außenseite auf die künftige Innenseite gelangen)?	- bis G	VO 852/2004 Anh. II Kap. X 1
4.	FCM-8	Gibt es wiederverwendbare Umhüllungen und Verpackungen für Lebensmittel?	INFO	

³⁵ <http://www.statistik.at/ovis/pdf/#TNP>

³⁶ Kunststoffe: KunststoffVO (EU) Nr. 10/2011, Annex IV, VO (EG) Nr. 450/2009 Aktive & Intelligente Materialien; [Recycling-KunststoffVO (EG) Nr. 282/2008 (dzt. nur PET)]

Epoxyderivate (Beschichtung): VO (EG) Nr. 1895/2005 Beschränkung bestimmter Epoxyderivate

Keramik: Keramik RL 84/500/EWG idF RL 31/2005/EG, Anhang III bzw. österr. KeramikVO BGBl. Nr. 893/1993 idF BGBl. Nr. 259/2006

Zellglasfolien: ZellglasfolienVO BGBl. Nr. 128/1994 idF BGBl. II Nr. 298/2005 (selten)

³⁷ Die Herstellerkette verfügt aufgrund der Pflichten aus der GMP-VO (EG) Nr. 2023/2006 über solche Belege, relevante Daten sollten dem BMG B2B kommuniziert werden. Der Europarat legt in seiner Empfehlung vom Juni 2013 für Metalle/Legierungen dringend die Ausstellung einer Konformitäts-Bescheinigung nahe

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
4.	FCM-8a	Wenn ja, sind diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. X 1 und 4
5.	FCM-9	Liegt die Dokumentation der Rückverfolgbarkeit (Lieferant) für FCM vollständig vor? (1-3 Beispielprodukte prüfen) ³⁸	- bis B	VO 1935/2004 Art 17
6.	FCM-10	Werden im FCM Lebensmittelzusatzstoffe verwendet (z.B. dual use additives, aktive Verpackungen)? ³⁹	INFO	
-	FCM-11	Geht aus dem Etikett oder dem Lieferschein von angelieferten/gelagerten FCM hervor, dass diese für Lebensmittelkontakt vorgesehen sind? (z.B. Gabel-/Glaslogo, Aufschrift „für Lebensmittel“ o.Ä., 1-3 Beispielprodukte prüfen) ⁴⁰	- bis B	VO 1935/2004 Art 15
-	FCM-12	Wie erfolgt das Leergut-/Fleischhakenmanagement (wer reinigt/desinfiziert, gibt es eine Vereinbarung)?	- bis B	VO 852/2004 Anh. II Kap. V 1a

Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen⁴¹

-	ZST-1	Werden Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt?	INFO	
1.a	ZST-1a	Wenn ja, welche werden verwendet?	INFO	
1.b	ZST-1b	Wenn Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, liegen sie als solche oder als Prämix vor?	INFO	
3.	ZST-1c	Wenn Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, sind sie gem. VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen? (1-3 verschiedenartige Beispielprodukte prüfen)	- bis G	VO 1333/2008 Art. 4 (1) u. (2)
4.	ZST-1d	Wenn Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, entspricht ihre Kennzeichnung den Kennzeichnungsbestimmungen der VO (EG) Nr. 1333/2008? (1-3 Beispielprodukte prüfen)	- bis B	VO 1333/2008 Art. 21-25
5.	ZST-1e	Wenn Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, entsprechen sie den in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 festgelegten Spezifikationen? (1-3 Beispielprodukte prüfen)	- bis G	VO 1333/2008 Art. 4 (5)
5.	ZST-1f	Wenn Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, wie ist belegt, dass die Spezifikation und die Reinheitskriterien eingehalten werden (z.B. Produktspezifikation vom Lebensmittelzusatzstoffhersteller, Analysezeugnisse)?	INFO	
7.	ZST-1g	Wenn Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, entsprechen deren Verwendung und Höchstmengen den in Anhang II und III der VO (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten Verwendungsbedingungen (Rezepturüberprüfung bei 1-3 Beispielprodukten)?	- bis G	VO 1333/2008 Art. 4 (1) u. (2) iVm Anh. II bzw. III
8.	ZST-1h	Wenn Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, wie ist die technologisch erforderliche Verwendungsmenge bei „quantum satis“-Anwendungen belegt (z.B. Versuchsreihe, ...)?	INFO	
-	ZST-2	Werden Nitrit bzw. Nitrat als Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt?	INFO	
10.	ZST-2a	Wenn ja, werden die höchstzulässigen Zugabemengen eingehalten?	- bis G	VO 1333/2008 Art. 4 (1) iVm Anh. II Teil E 08.2 u. 08.3
12.	ZST-3	Werden im Fall von umhüllten/verpackten Fleischerzeugnissen/Fleischzubereitungen im FCM Lebensmittelzusatzstoffe verwendet (z.B. dual use additives, aktive Verpackungen)?	INFO	
12.	ZST-3a	Wenn ja, werden dabei die Verwendungsbestimmungen gem. Anhang II der VO (EG) Nr. 1333/2008 eingehalten?	- bis B	VO 1333/2008 Anh. II

³⁸ Da Fleischbetriebe keine FCM als solche abgeben, sondern nur FCM-Anwender sind, ist im Rahmen dieser Frage in der Regel nur die Herkunft von FCM zu prüfen.

³⁹ Der betreffende Stoff muss in der Kunststoff-Konformitätserklärung angeführt sein. Die Verwendungsbestimmungen gem. Anhang II der Zusatzstoff-VO (EG) Nr. 1333/2008 sind immer einzuhalten.

⁴⁰ Nicht verpflichtend für Gegenstände, die eindeutig für Lebensmittelkontakt vorgesehen sind (z.B. Kochlöffel, Lebensmittelproduktionsmaschinen, Teller etc., wohl aber z.B. Folien oder Arbeitsplatten).

⁴¹ In dieser Fragenliste wird zwischen Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen unterschieden. Bezieht sich also eine Frage z.B. nur auf Lebensmittelzusatzstoffe, so sind Aromen außer Acht zu lassen.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen
13.	ZST-4	Könnte eine der verwendeten sonstigen Zutaten eine unzulässige Zusatzstoffanwendung sein, z.B. wird Spinatextrakt an Stelle von Nitrat eingesetzt?	- bis B	VO 1333/2008 Art. 5
14.	ZST-5	Werden Aromen (abgesehen von evtl. Raucharomen) eingesetzt?	INFO	
14.	ZST-5a	Wenn ja, in welcher Form werden sie eingesetzt (z.B. über Würzmischungen)?	INFO	
17.	ZST-5b	Wenn Aromen verwendet werden, entspricht die Verwendung den Verwendungsbedingungen der VO (EG) Nr. 1334/2008 (Anhang I Unionsliste der zugelassenen Aromastoffe, Anhang III)?	- bis G	VO 1334/2008 Art. 5 u. 10 iVm Anh. I Teil A Abschn. 1 Spalte 7 iVm Abschn. 2 Tab. 1
16.	ZST-5c	Wenn Aromen verwendet werden, entspricht deren Kennzeichnung den Kennzeichnungsbestimmungen gem. VO (EG) Nr. 1334/2008?	- bis B	VO 1333/2008 Art. 14-17
18.	ZST-6	Werden Raucharomen verwendet?	INFO	
18.a	ZST-6a	Wenn ja, wie werden diese dem Endprodukt zugesetzt (z.B. direkte Zugabe, über Gewürzmischungen, regenerierter Rauch, Tauchverfahren)?	INFO	
16.	ZST-6c	Wenn Raucharomen verwendet werden, entspricht die Kennzeichnung der Aromen den Kennzeichnungsbestimmungen gem. VO (EG) Nr. 1334/2008?	- bis B	VO 1333/2008 Art. 14-17
18.b	ZST-6b	Wenn Raucharomen verwendet werden, bestehen diese ausschließlich aus den in der Unionsliste laut VO (EU) Nr. 1321/2013 zugelassenen Primärprodukten (Nachweisdokumentation im Betrieb vorliegend, sonst Nachfrage beim Hersteller)?	- bis G	VO 2065/2003 Art. 4 (2) und Art. 6 (1)
18.b	ZST-6d	Wenn Raucharomen verwendet werden, werden deren Verwendungsbedingungen eingehalten?	- bis G	VO 2065/2003 Art. 4 (2)
2.&15.	ZST-7	Werden die Lebensmittelzusatzstoffe und/oder Aromen ordnungsgemäß entsprechend den Lagerempfehlungen gelagert? (1-3 Beispielprodukte prüfen)	- bis B	⁴²
6.&19.	ZST-8	Ist die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelzusatzstoffe und/oder Aromen ausreichend dokumentiert? (1-3 Beispielprodukte prüfen)	- bis B	VO 178/2002 Art. 18 VO 2065/2003 Art. 13 (bei Raucharomen)
11. &20.	ZST-9	Entspricht die Kennzeichnung der Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen/Raucharomen im Endprodukt den Bestimmungen der LMIV (EU) Nr. 1169/2011? (jeweils mind. 1 Beispielprodukt prüfen)	- bis B	VO 1169/2011 Art. 9 (1) b VO 1169/2011 Art. 18 (1), (2) und (4) iVm Anh. VII Teil C (ZuSt, Enzyme) bzw. Teil D (Aromen)
9.	ZST-10	Produktentwicklung: Werden die Rezepturen regelmäßig, zumindest bei Änderungen der Rechtsvorschriften, vom Betrieb überprüft?	INFO	

⁴² Es gibt keine Vorschrift, wonach die Lagerung gemäß den Lagerbedingungen zu erfolgen hat. Anweisungen für die Lagerung sind allerdings in den Kennzeichnungsbestimmungen gem. Art. 22 (1) lit. c der VO (EG) 1333/2008 zwingend.

Fragensammlung als Hilfe für die Durchführung von Hygienekontrollen in zugelassenen Fleischbetrieben			Version - 20211109	
Alte Nr.	Neue Nr.	Fragentext	Bewertung	Nichteinhaltung ist Verstoß gegen

SONSTIGES

-	AND-1	Arbeitet der Lebensmittelunternehmer mit dem tierärztlichen Dienst ausreichend zusammen (hält er sich an dessen Weisungen, informiert er ihn selbständig über relevante Sachverhalte, legt er – soweit feststellbar – Eigenkontrollunterlagen komplett, d.h. inkl. nicht entsprechender Befunde, vor usw.)?	- bis G	VO 178/2002 Art. 19 VO 853/2004 Art. 4 (4) VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. IV Z 12 VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. IV Z 6 u.a.
-	AND-2	Reagiert der Lebensmittelunternehmer in Ausnahmesituationen, etwa im Falle einer akuten gesundheitlichen Gefährdung von Endverbrauchern (z.B. einschlägige Mitteilung durch Lieferant oder Nachweis von gesundheitsschädlichen Eigenschaften/Agenzien im Zuge der Eigenkontrolle), selbständig und ausreichend (Einleitung von Warenrückruf/-rückholung, Information von Warenempfängern und/oder Konsumenten, Meldung an die Behörden usw.)?	- bis G	VO 178/2002 Art. 19
-	AND-3	Finden sich – z.B. in den Lagerräumen/Kühlräumen/Tiefkühlräumen oder in den eingesehenen schriftlichen Unterlagen – Hinweise auf unbeschauete Tierkörper/Fleischteile bzw. deren widerrechtliche Abgabe?	- bis G	LMSVG § 53 iVm § 81 (3)
-	AND-4	Finden sich Hinweise auf ein Inverkehrbringen genussuntauglicher Ware als Lebensmittel (TNP, verdorbene Produkte etc.)?	- bis G	ev. LMSVG § 5 ev. LMSVG § 81 (3)
-	AND-5	NUR SCHLACHTHOF: Werden nur durch Schlachtung getötete Tiere (und keine verendeten Tiere) für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht?	B bis G	VO 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. IV Z 2 a VO 853/2004 Anh. III Abschn. II Kap. IV Z 1 a
-	AND-6	Persönliche Einschätzung: Ist der Lebensmittelunternehmer von sich aus bestrebt/engagiert, gute Qualität und ausreichende Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten?	INFO	
-	AND-7	Persönliche Einschätzung: Erscheint der Lebensmittelunternehmer gegenüber dem Kontrollorgan ehrlich?	INFO	

