**Fragenkatalog für Betriebsinspektionen bei Ausbruchsabklärungen**

(*Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung BfR, Ausbruchsabklärung entlang der Lebensmittelkette, Stand 2016, modifiziert*).

**Stand: Februar 2020**

Anwendung: Bei der Durchführung einer Betriebsinspektion anlässlich eines Verdachts auf einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch können – je nach Betriebsart und Betriebsgröße – nachfolgende Fragen hilfreich sein. Es ist nicht Ziel die Fragen einzeln alle abzuarbeiten, vielmehr stellen diese einen Rahmen dar um die Situation den Umständen entsprechend erfassen zu können.

Inhalt

[1 Wen befragen? 2](#_Toc43728709)

[2 Fragen zu bereits durchgeführten Maßnahmen des Lebensmittelunternehmens 2](#_Toc43728710)

[3 Fragen zum Tagesablauf: 2](#_Toc43728711)

[4 Fragen zum Personal 3](#_Toc43728712)

[5 Fragen zum verdächtigen Lebensmittel 3](#_Toc43728713)

[6 Fragen zu verarbeiteten Zutaten 4](#_Toc43728714)

[7 Fragen zur Selbstkontrolle (inkl. HACCP-Konzept) 4](#_Toc43728715)

[8 Fragen zur Wareneingangskontrolle und zur Lagerhaltung 5](#_Toc43728716)

[9 Fragen zu Temperaturkontrollen 5](#_Toc43728717)

[10 Fragen zur Betriebs- und Produktionshygiene 6](#_Toc43728718)

[11 Fragen zur Personalhygiene 6](#_Toc43728719)

[12 Fragen zu Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen 7](#_Toc43728720)

[13 Fragen zu mikrobiologischen Lebensmitteluntersuchungen 7](#_Toc43728721)

[14 Fragen zum Schädlingsmonitoring und zur Schädlingsbekämpfung 8](#_Toc43728722)

[15 Fragen zum Lebensmitteltransport 8](#_Toc43728723)

# Wen befragen?

* die für das Lebensmittelunternehmen verantwortliche(n) Person(en)
* die HACCP-Beauftragten
* für das Herstellen/Behandeln/Inverkehrbringen des verdächtigen Lebensmittels verantwortliche(n) Person(en)
* die Person(en), die beim Herstellen/Behandeln/Inverkehrbringen des verdächtigen Lebensmittels beteiligt war(en)
* die Person(en), die beim Herstellen/Behandeln/Inverkehrbringen des verdächtigen Lebensmittels für die CCP-Überwachung zuständig war(en)
* die Person(en), die für die Wareneingangskontrollen der Zutaten des verdächtigen Lebensmittels zuständig war(en)
* die Person(en), die für die Lagerung des verdächtigen Lebensmittels und dessen Zutaten verantwortlich war(en)

# Fragen zu bereits durchgeführten Maßnahmen des Lebensmittelunternehmens

* Informierte der Lebensmittelunternehmer unverzüglich nach Bekanntwerden einer möglichen Gesundheitsgefahr die zuständige Behörde und, falls ja, wann?
* Wurde das verdächtige Lebensmittel vom Markt genommen und, falls ja, wann und auf welcher Stufe?
* Fand eine effektive und genaue Unterrichtung der Konsumentinnen und Konsumenten statt und, falls ja, wann und wie?
* Existieren Rückstellmuster oder Resten von Zutaten und Speisen des fraglichen Zeitraums?
* Wurde die Zweckbestimmung des verdächtigen Lebensmittels geändert und, falls ja, wann und wie?
* Fanden weitere freiwillige Maßnahmen statt und, falls ja, wann und welche?

# Fragen zum Tagesablauf

* Gab es in den vergangenen Monaten Baumaßnahmen im Betrieb und, falls ja, wann, wo und welcher Art?
* Wie verläuft ein gewöhnlicher Produktionstag, von wann bis wann sind Pausen eingeplant?
* Gab es in der Zeit vor dem Ausbruchsgeschehen irgendwelche ungewöhnlichen Arbeitsbedingungen?
* Gab es im Zeitraum des Herstellens/Behandelns/Inverkehrbringens des verdächtigen Lebensmittels irgendwelche ungewöhnlichen Arbeitsbedingungen (z.B. weniger Personal, erkranktes Personal, defekte Maschinen und Anlagen?
* Trafen an diesem Tag alle Lieferungen pünktlich ein?
* Wurden an diesem Tag ungewöhnliche Mengen an Lebensmitteln hergestellt/behandelt, sodass es z. B. aufgrund der Menge zu einer unzureichenden Erhitzung der Lebensmittel oder zu geringen Konservierungsstoffgehalten gekommen sein kann?
* Gab es an diesem Tag besondere Arbeitsaufträge bzw. ein besonderes Ereignis?

# Fragen zum Personal

* War zum Zeitpunkt des Herstellens/Behandelns/Inverkehrbringens des verdächtigen Lebensmittels für jeden Verfahrensschritt ausreichend Personal im Betrieb anwesend? (komplette Personalliste mit Namen und Funktionen geben lassen)
* Wer war für welche Prozessschritte zuständig. (Erfassen der Herstellung mit den zugehörigen Personen; Befragung derselben zur Herstellung).
* Waren Personen während der Produktion krank, fühlten sich krank?
* Wer war in den Wochen zuvor krankgemeldet? (Anwesenheitsliste des Personals geben lassen mit Abwesenheitsgründen ggf. seit Beginn des Bezugszeitraumes der Zutaten, mindestens aber der letzten 4 Wochen)
* Was waren bekannte Ursachen/Symptome der Erkrankungen?
* War irgendjemand, auch im Umfeld der Beschäftigten (Familienangehörige wie Kinder, betreute Personen etc.), während des Bezugszeitraumes krank?
* Wann wurde die letzte Personalschulung durchgeführt? (Nachweise prüfen)

# Fragen zum verdächtigen Lebensmittel

* Wie ist das verdächtige Lebensmittel gekennzeichnet? (Handelsname, MHD/Verbrauchsdatum, Los-Kennzeichnung/Chargennummer, EAN-Code36[[1]](#footnote-1), Zulassungsnummer, Verarbeitungsart, gekennzeichnete Informationen zur Reduzierung einer Gesundheitsgefahr)
* Von wem wurde das verdächtige Lebensmittel bezogen? (Lieferschein kopieren)
* Wie ist der vorgesehene Verwendungszweck des verdächtigen Lebensmittels? (z. B. Privathaushalt, Catering, sofortiger Verzehr, für empfindliche Verbrauchergruppen)
* Wie groß ist das Versorgungsgebiet des Lebensmittelunternehmens? (Filialen, Speiseausgabestellen, Großhandel, Detailhandel etc.)
* Wann wurde das verdächtige Lebensmittel produziert?
* In welchem Zeitraum kann das verdächtige Lebensmittel mit dem Agens kontaminiert worden sein? (Produktionszeitraum)
* Wann endet die längste Haltbarkeitsfrist des im Produktionszeitraum hergestellten Lebensmittels?
* Könnten auch andere Lebensmittel mit dem Agens kontaminiert sein?
* Befinden sich noch Teile der im Produktionszeitraum hergestellten Charge(n) des verdächtigen Lebensmittels im Betrieb? (ggf. sicherstellen und beproben)
* Wie wurde das verdächtige Lebensmittel hergestellt? (Überprüfung der

Rezepturen/Spezifikationen/Produktionsprotokolle sowie der Speisekarten/Menüpläne/Produktionsaufträge etc., Erfassen der Temperatur Zeit Relationen)

* Gab es Änderungen/Abweichungen der Rezepturen/Spezifikationen im Produktionszeitraum?
* Wie lange dauerte das Herstellen/Behandeln des verdächtigen Lebensmittels (z.B. Erfassen der Temperatur Zeit Relationen)?
* Bei welchen Temperaturen fand die Herstellung/Behandlung des verdächtigen Lebensmittels statt?
* Fand ggf. eine ausreichende Erhitzung des verdächtigen Lebensmittels statt, um pathogene Agenzien auf ein vertretbares Maß zu reduzieren (Zeit/Temperatur-Kombi-nation)?
* Fand bei der Herstellung/Behandlung des verdächtigen Lebensmittels eine Messung der Kerntemperatur statt und wurde das Messergebnis dokumentiert?
* Ist der pH-Wert des verdächtigen Lebensmittels bekannt, wird dieser allenfalls regelmäßig bestimmt?
* Ist die Wasseraktivität (aw-Wert) des verdächtigen Lebensmittels bekannt, wird dieser allenfalls regelmäßig bestimmt?
* Liegen Ergebnisse weiterer Messungen vor (z. B. Konservierungsstoffgehalte)?
* Wo und wie lagern Lebensmittel im laufenden Produktionsprozess, während das Personal Pause macht?
* Wie wurde das verdächtige Lebensmittel nach der Herstellung/Behandlung bis zur tatsächlichen Abgabe gelagert (bestand Rekontaminationsgefahr)?
* Wie viel Zeit verging nach der Herstellung/Behandlung des verdächtigen Lebensmittels bis zu seiner Kühlung?
* Wurde das verdächtige Lebensmittel nachweislich bei einer ausreichenden Temperatur warm gehalten (mindestens 65 °C)?
* Wie lange wurde das verdächtige Lebensmittel warmgehalten (Erfassen der Temperatur / Zeit Korrelation) ?
* An wen wurde das verdächtige Lebensmittel abgegeben? (Liste der Empfänger geben lassen, ggf. auch für einen Rückruf/eine Information der Öffentlichkeit und einen Vergleich der Verteilung des Produktes mit der Verteilung erkrankter Personen = „Epi-Rückverfolgung“)
* Wie wurde das verdächtige Lebensmittel bei der Abgabe behandelt (bestand Rekonta-minationsgefahr)?

# Fragen zu verarbeiteten Zutaten

(Überprüfung aller im Betrieb vorhandenen Zutaten des verdächtigen Lebensmittels, möglichst die Chargen, die auch im verdächtigen Lebensmittel verarbeitet worden sind)

* Welche Zutaten wurden in dem verdächtigen Lebensmittel verarbeitet? (Handelsname, MHD/Verbrauchsdatum, Los-Kennzeichnung/Chargennummer, EAN-Code, Zu-lassungsnummer, Verarbeitungsart, gekennzeichnete Informationen zur Reduzierung einer Gesundheitsgefahr)
* Von wem wurde(n) diese Zutat(en) bezogen? (Dokumentation der Wareneingangskontrolle prüfen und Lieferscheine kopieren)
* Wie wurden die Zutaten des verdächtigen Lebensmittels angeliefert? (z. B. Art der Verpackung, Lieferfahrzeug)
* Was befand sich noch auf dem Lieferfahrzeug?
* Welche Zutat könnte mit dem verdächtigen Agens kontaminiert gewesen sein?
* In welchem Zeitraum sind die im verdächtigen Lebensmittel verarbeiteten Chargen der Zutaten bezogen worden? (Bezugszeitraum)
* In welchem Zeitraum war eine Kontamination der Zutaten mit pathogenen Agenzien im kontrollierten Betrieb möglich? (z. B. nach dem Öffnen von hermetisch verschlossenen Fertigpackungen = Kontaminationszeitraum)
* Wo und wie sind die Zutaten des verdächtigen Lebensmittels gelagert worden?
* Wurden die notwendigen Lagertemperaturen eingehalten? (Aufzeichnungen prüfen)
* Wann, wo, wie und von wem sind diese Zutaten behandelt worden, bevor das verdächtige Lebensmittel hergestellt/behandelt worden ist? (z. B. mischen, marinieren)
* Wie viel Zeit verging zwischen der Entnahme der Zutaten aus der fachgerechten Lagerung bis zur Herstellung/Behandlung des verdächtigen Lebensmittels?

# Fragen zur Selbstkontrolle (inkl. HACCP-Konzept)

* Existiert ein Selbstkontrollkonzept?
* Umfasst dieses alle wesentlichen Elemente nach der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02))?
* Ist ein internes Rückverfolgbarkeitssystem etabliert?
* Existieren Fliessschemata, Verfahrensanweisungen oder andere Unterlagen, die das Herstellen/Behandeln/Inverkehrbringen des verdächtigen Lebensmittels beschreiben? (kopieren bzw. ermitteln)
* Existiert eine Beschreibung des genauen Ablaufes der einzelnen Prozess-Schritte? (kopieren bzw. ermitteln)
* Fand für alle Prozess-Schritte eine Gefahrenanalyse statt?
* Wer hat die Gefahrenanalyse durchgeführt?
* Wurden dabei alle Gefahren identifiziert und bewertet?
* Wurden dabei alle CCPs erkannt?
* Wurden für alle CCPs ausreichende Grenzwerte festgelegt, um eine Eliminierung bzw. ausreichende Reduzierung von pathogenen Agenzien sicherzustellen?
* Sind ausreichende Verfahren zur Überwachung der CCPs eingerichtet?
* Sind bei den Verfahren zur Überwachung der CCPs ausreichende Kontrollfrequenzen eingerichtet?
* Wurden geeignete Korrekturmaßnahmen für den Fall einer Grenzwertüberschreitung festgelegt? Kamen solche in der Vergangenheit vor und wie wurde darauf reagiert?
* Wer ist verantwortlich für die CCP-Überwachung?
* Wird die Überwachung der CCPs ausreichend dokumentiert?
* Wer führt die übrigen Selbstkontrollen durch, und wer überwacht deren Dokumentation? (Dokumente prüfen)
* Wird das Selbstkontrollkonzept in ausreichender Weise regelmäßig verifiziert?
* Wird das Selbstkontrollkonzept erforderlichenfalls überarbeitet?
* Wurde das Selbstkontrollkonzept im Produktions-/Bezugszeitraum geändert?
* Werden branchenspezifische Leitlinien angewendet und, falls ja, welche?
* Wurden bei der letzten amtlichen Kontrolle Mängel festgestellt und wurden diese inzwischen beseitigt? (Dokumentation der Mängelbeseitigung einsehen)
* Finden interne/externe Audits statt? (z. B. Im Rahmen der Zertifizierung; ggf. Doku-mente einsehen). Wurden durch diese Mängel festgestellt und Empfehlungen formuliert?
* Gibt es Unterlagen zum Beschwerdemanagement?
* Sind (interne oder externe) Beschwerden zum verdächtigen Lebensmittel/anderen Produkten bekannt?

# Fragen zur Wareneingangskontrolle und zur Lagerhaltung

* Werden Wareneingangskontrollen durchgeführt? (ggf. vorführen lassen, Dokumentation prüfen)
* Welche Punkte werden routinemäßig bei der Wareneingangskontrolle überprüft und dokumentiert? Was passiert bei Nichteinhaltung gegebener Spezifikationen?
* Findet eine regelmäßige Lieferantenauswertung statt? (ggf. Ergebnisse der Zulieferer der Zutaten des verdächtigen Lebensmittels kopieren)
* Finden regelmäßig Kontrollen der Haltbarkeitsfristen von Zutaten/Lebensmitteln statt?
* Gibt es eine Verfahrensanweisung zum Umgang mit Lebensmitteln mit abgelaufener Haltbarkeitsfrist (ggf. differenziert nach MHD und Verbrauchsdatum)?

# Fragen zu Temperaturkontrollen

* Finden bei allen Kühl-/(Tief-)Gefriereinrichtungen täglich Messungen der Lagertemperaturen statt?
* Werden die Messergebnisse täglich dokumentiert?
* Werden z. B. bei elektronischer Dokumentation die Messergebnisse täglich eingesehen?
* Sind die festgelegten Soll- und Warntemperaturen angemessen?
* Gibt es ein elektronisches Warnsystem?
* Wird die Funktionsfähigkeit des elektronischen Warnsystems regelmäßig überprüft?
* Findet die Messung der Temperaturen auf Höhe der Lebensmittel statt (oder z. B. im Luftstrom)?
* Können die Ergebnisse der betrieblichen Temperaturmessung durch amtliche

Temperaturmessungen bestätigt werden?

* Gab es Abweichungen im fraglichen Zeitraum und, falls ja, welche Maßnahmen wurden eingeleitet? (Dokumente einsehen)
* Gibt es eine Verfahrensanweisung zum fachgerechten Abkühlen von Lebensmitteln?
* Wo und wie werden portionierte, kalt auszugebende Lebensmittel zwischengelagert?

# Fragen zur Betriebs- und Produktionshygiene

* Ist der Betrieb ausreichend vor Kontamination von der Umwelt geschützt (z. B. bei Nachbarbetrieben, die hygienisch bedenkliche Arbeiten ausführen)?
* Besteht in Bereichen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, die Gefahr, dass sich pathogene Agenzien ansammeln können (z. B. Abflussrinnen, Förderbänder etc.)?
* Finden sich ältere Schmutzansammlungen (v. a. in Bereichen, in denen das verdächtige Lebensmittel/seine Zutaten hergestellt/behandelt werden)?
* Sind reiner und unreiner Bereich grundsätzlich ausreichend getrennt?
* Kreuzen sich die Wege zwischen reinem und unreinem Bereich?
* Wie wird mit Lebensmitteln umgegangen, die besonders häufig mit pathogenen Agenzien kontaminiert sind, beispielsweise Hühnereier, rohes Fleisch, Fische und Meeresfrüchte sowie Geflügel?
* Wo und wie werden tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel aufgetaut?
* Wo und wie wird das Auftauwasser entsorgt?
* Gibt es separate Arbeitsbereiche und -geräte für besonders sensible Lebensmittel (z. B. Eiaufschlagplatz, separate Arbeitsgeräte für Geflügel)?
* Sind Arbeitsflächen/Geräte/Ausrüstungsgegenstände so beschaffen und instandgehalten, dass sie leicht reinigungsfähig und desinfizierbar sind?
* Welche Arbeitsflächen/Geräte/Ausrüstungsgegenstände haben Kontakt zu dem verdächtigen Lebensmittel und seinen Zutaten?
* Welche anderen Arbeitsgänge werden auf denselben Arbeitsflächen/mit denselben Geräten durchgeführt, auf/mit denen auch das verdächtige Lebensmittel und dessen Zutaten verarbeitet worden sind?
* Welche anderen Kontaminationsmöglichkeiten bestehen bei der Herstellung/Behandlung des verdächtigen Lebensmittels?
* Hatten das verdächtige Lebensmittel bzw. dessen Zutaten ausschließlich Kontakt zu lebensmittelechten, gereinigten und erforderlichenfalls desinfizierten Materialien?
* Sind ausreichend Wasserzapfstellen vorhanden?
* Findet sich Kondenswasser an Orten, an denen es Lebensmittel kontaminieren kann?
* Gibt es Maßnahmen zur Reduzierung von Kondenswasserbildung?
* Wird Abwasser auf dem kürzesten Weg über geeignete Leitungen abgeführt?
* Wie wird mit Resten, Rework, Retouren, wiederverarbeiteten oder überschüssigen Lebensmitteln umgegangen?
* Welche Systeme zur Abfallaufbewahrung und -entsorgung gibt es? (Abfallbehälter und Lagerräume inspizieren, ggf. Verträge und Abholscheine von Entsorgern einsehen)
* Wie wird mit Lebensmittelabfällen verfahren?
* Wie wird mit Nichtlebensmittelabfällen (z. B. Verpackungen, die mit pathogenen Agenzien kontaminiert sein können) verfahren?

# Fragen zur Personalhygiene

* Besteht ein Personalhygienekonzept (Vorgaben, Kontrollen, Massnahmen, Schulungen).
* Durch Beobachtung zu verifizieren: werden Vorgaben des Konzeptes von den Mitarbeitenden auch eingehalten?
* Wie und durch wen wird die Hygienekleidung gereinigt?
* Wie wird die Hygienekleidung transportiert und gelagert (Schwarz/Weiß-Trennung)?
* Sind ausreichend Handwaschbecken mit Seifenspendern und Spendern für Handtücher zum Einmalgebrauch in angemessener Anzahl und Nähe zu den Arbeitsplätzen vorhanden?
* Bestehen Möglichkeiten für eine Händedesinfektion?
* Wirkt das Händedesinfektionsmittel auch gegen das verdächtige Agens? (Name des Mittels notieren)
* Gibt es Arbeitsanweisungen zur Personalhygiene bzw. sind diese Bestandteil regelmäßiger Schulungen?
* Bei welchen Gelegenheiten werden Einmalhandschuhe getragen, wie häufig werden sie gewechselt und gibt es betriebliche Anweisungen hierzu?
* Krankheit: Meldeverfahren und Rückkehr an den Arbeitsplatz?
* Was passiert mit Mitarbeitenden die sich krank melden?
* Haben Mitarbeitende sich in der fraglichen Zeit krank gemeldet?

# Fragen zu Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

* Besteht ein Reinigungs- (R) und Desinfektionskonzept (D)?
* Sind im R&D-Plan alle relevanten Bereiche und Geräte aufgeführt?
* Sind im R&D-Plan geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel vorgesehen?
* Sind im R&D-Plan bestimmte Konzentrationen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln vorgesehen? (ggf. Dosierung vorführen lassen)
* Sind diese auch vorhanden? (ggf. vorzeigen lassen)
* Werden anerkannte Desinfektionsmittel eingesetzt?
* Werden ggf. Mittel mit unterschiedlichen Wirkspektren (gegen unterschiedliche Agenzien) turnusmäßig eingesetzt?
* Wirken die Desinfektionsmittel gegen das verdächtige Agens?
* Sind geeignete Reinigungs- und Desinfektionsgeräte vorhanden? (ggf. vorführen lassen)
* Wie häufig werden waschbare Reinigungsgeräte (Wischmopp, Lappen) gereinigt respektive ausgetauscht?
* Wie oft und in welchen Fällen finden Zwischenreinigungen bzw. -desinfektionen statt?
* Wer führt die R&D-Maßnahmen durch? (Nachweise einsehen)
* Wer führte im Kontaminationszeitraum die R&D der Bereiche und Geräte durch, zu denen die Zutaten des verdächtigen Lebensmittels Kontakt hatten?
* Wer führte im Produktionszeitraum die R&D der Bereiche und Geräte durch, zu denen das verdächtige Lebensmittel Kontakt hatte?
* Wer kontrollierte dort den Erfolg der R&D und mit welchem Ergebnis?
* Finden regelmäßig mikrobiologische/chemische, betriebliche Selbstkontrollen des R&D-Erfolges (Hygienestatuskontrollen) statt?
* Wurde ein Plan für die Hygienestatuskontrollen erstellt?
* Werden die Hygienestatuskontrollen systematisch ausgewertet? (Unterlagen einsehen)
* Werden hierbei auch Bereiche/Geräte beprobt, zu denen das verdächtige Lebensmit-tel/dessen Zutaten Kontakt hatten?
* Auf welche Agenzien werden Hygienestatusproben untersucht?
* Wird hierbei auch auf das verdächtige Agens untersucht?
* Sind die aktuellen Ergebnisse der Erfolgskontrollen plausibel (stimmt die Betriebshygiene mit den Ergebnissen der Erfolgskontrollen überein)?
* Welche Maßnahmen werden bei unbefriedigenden Ergebnissen der Erfolgskontrollen getroffen bzw. sind geplant?
* Sind Reinigungsnachweise für Transportmittel vorhanden?
* Wer führt notwendige Wartungen von wartungspflichtigen Ausrüstungsgegenständen durch, wie häufig und wann zuletzt? (Dokumente einsehen)

# Fragen zu mikrobiologischen Lebensmitteluntersuchungen

* Welche Lebensmittel werden wie oft und auf welche Agenzien im Labor untersucht?
* Erfolgt eine Probenuntersuchung gemäß den rechtlichen Vorgaben (z.B. Challangetests, Salmonellenmonitoring)
* Wird hierbei auch auf das verdächtige Agens untersucht?
* Wurde das verdächtige Lebensmittel bereits im Labor untersucht?
* Wurden Zutaten des verdächtigen Lebensmittels bereits im Labor untersucht?
* Liegen Untersuchungsergebnisse zum Trinkwasser vor?
* Welche Maßnahmen werden bei unbefriedigenden Ergebnissen getroffen bzw. sind bei unbefriedigenden Ergebnissen geplant?
* Von welchen Lebensmitteln werden Rückstellproben aufbewahrt, bei welchen Temperaturen und über welchen Zeitraum werden diese gelagert? (Tipp: Bei Probenentnahme mit produzierten Chargen bzw. mit Speiseplänen abgleichen)
* Erfolgt ein Umgebungsmonitoring (z.B. Listeria)? Wie wird dieses durchgeführt und was passiert bei positiven Nachweisen von Pathogenen?

# Fragen zum Schädlingsmonitoring und zur Schädlingsbekämpfung

* Gibt es ein Schädlingsmanagement – Konzept?
* Für welche Schädlinge werden Monitoring-Maßnahmen durchgeführt?
* Wird das Monitoring von einer Fachfirma durchgeführt? (Unterlagen einsehen)
* Wurden im Produktions-/Bezugszeitraum Schädlinge festgestellt/bekämpft und, falls ja, wann, wo und welche?
* Welche Maßnahmen wurden zur Bekämpfung der Schädlinge ergriffen?
* Wurden diese Bekämpfungsmaßnahmen von einer Fachfirma durchgeführt? (Unterlagen einsehen)
* Welche Maßnahmen wurden neben der Schädlingsbekämpfung zum Schutz der Lebensmittel getroffen?
* Wurde nach dem Abschluss der Bekämpfungsmaßnahmen eine Schädlingsfreiheit festgestellt? (Gibt es Unterlagen hierzu?)

# Fragen zum Lebensmitteltransport

* Wie und durch wen findet der Transport von Lebensmitteln zum und von dem Le-bensmittelunternehmen statt?
* Verfügen die Transportfahrzeuge über eine ausreichende (Tief-)Kühlung? Wird diese überwacht?
* Wie werden die Lebensmittel ggf. passiv gekühlt?
* Wie und bei welchen Temperaturen werden die Lebensmittel ggf. warm gehalten?
* Werden Temperaturen regelmäßig überprüft und aufgezeichnet (z.B. mit Datenlogger)?
* Werden die Transportfahrzeuge regelmäßig gereinigt und desinfiziert (Nachweise vorhanden)?
* Werden Lebensmittel getrennt von Nichtlebensmitteln transportiert?
* Besteht beim Transport die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln?

1. Die European Article Number (EAN) stellt eine international unverwechselbare Produkt-kennzeichnung für Handelsartikel dar. [↑](#footnote-ref-1)