

DIE 4 EIGENKONTROLLKRITERIEN

Art der Eigenkontrolle	Abweichungs-dokumentation	Dokumentation	Betriebsart
<p style="text-align: center;">Eigenkontrolle ohne Aufzeichnung</p>	<p style="text-align: center;">Keine</p>	<p style="text-align: center;">Keine</p>	<p>Milch- und Kolostrumerzeuger Eisammel- und Packstelle Speiseöl- und Pflanzenfettgroßhändler Honigabfüller (Großhändler) Nicht ortsfeste Speiseeisverkaufsstellen Gemüse-, Obst- und Pilzeinzelhändler, Weinhändler Reformwaren-, Einzelhändler mit Nahrungsergänzungsmittel, Fitnestudios Drogerien, Parfumerien, Einzelhändler mit kosmetischen Mitteln Öffentliche Apotheken</p> <p>Speisen<i>verteilende</i> Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>Frühstückspensionen mit Konzession nach GeWO Kühlhäuser + TK-Häuser für Fische</p> <p>Nicht ortsfeste Verkaufsstände (unsensible Produkte) Sonstige Betriebe Zeltfeste + sonst. vergleichbare Veranstaltungen (<i>nur 1 Tag</i>) Direktvermarkter von Eier und sonst. Waren</p>

	Abweichungs- dokumentation	Dokumentation	Betriebsart
Eigenkontrolle mit Aufzeichnung	Wareneingang Temperatur	Personalschulung (gesundheitliche Anforderungen) Hygieneschulung des Personals Schädlingsmonitoring Reinigungs- und Desinfektionsplan	Gastgewerbe einschließl. Buschenschänken mit geringem Speisenangebot Lieferküche/Catering-Betrieb Almwirtschaft Bar/Pub/Diskotheke Buffet Cafe/Kaffeehaus/Espresso Kaffeerestaurant Ethno-Gastronomie (China, Griechen, Pizzerien usw.) Fischgrill/Steckerlfisch Gasthaus/Gasthof Hendlgrill Imbissbetrieb Jausenstation Pension (Halb- oder Vollpension) Restaurant Rasthaus Schirmbar Schulbuffet Schutz- Alpenvereinshütte Tankstelle mit Gastgewerbe Verpflegung auf Verkehrsmitteln (Bahn, Bus, Schiff) Würstelstand Hotel Buschenschank Hersteller von Fertiggerichten, die nicht unter 2201-2205 fallen Kühlhäuser und TK-Häuser mit Milchprodukten, KH+TK f.Fische, Lager- und Kühlhäuser, Spediteure, KH + TKHäuser Fleisch+Geflügel verp. KH + TKHäuser Fleisch, Geflügel offen (sofern zulassungspflichtig) LM-Gross- und Einzelhändler, Nicht ortsfeste Verkaufsstände (sensible Produkte) Sonst. Betriebe (nur Transportfahrzeuge und sensible Produkte) Zeltfeste + vergleichbare Veranstaltungen (mehr als 1 Tag) Direktvermarkter Wild, Fisch, Rohmilch, Geflügel, Kaninchen

	Abweichungs- dokumentation	Dokumentation	Betriebsart
Eigenkontrolle mit HACCP- Elementen	Wareneingang Temperatur	<p align="center"> Personalschulung (gesundheitliche Anforderungen) Hygieneschulung des Personals Schädlingsmonitoring Reinigungs- und Desinfektionsplan + Durchführungs- dokumentation Rezepturen/ Arbeitsanweisung der Produktgruppen </p>	<p>Speisen produzierende Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung Gastgewerbe einschließl. Buschenschänken mit umfangreichem Speisenangebot</p> <p>Betriebsküche/Kantine produzierend unter 200 Portionen Tagesproduktion Ferien- und Jugendlager produzierend</p> <p>Fleischerei und Fleischverarbeiter, Wildbretverarbeiter Be- und Verarbeiter von Fisch, Speiseölhersteller und Abfüller (mit Option 4), Bäckereien, Konditoreien, Gewerbliche Speiseeishersteller, Spirituosenhersteller, Erzeuger sonst. alkoholischer Getränke Essighersteller (bäuerlicher Herstellung) Buschenschank umfangreich Cafe-Restaurant Ethno-Gastronomie (China, Griechen, Pizzerien usw.) Gasthaus/Gasthof Hotel Buffet Jausenstation Lieferküche/Catering-Betrieb Rasthaus Restaurant Pension (Halb- oder Vollpension) Bar/Pub/Diskotheke Schiffsrestaurant</p>

	Abweichungs- dokumentation	Dokumentation	Betriebsart
HACCP		<p>Ermittlung von Gefahren</p> <p>Bestimmung kritischer Kontrollpunkte auf jeder Prozessstufe</p> <p>Festlegung von Grenzwerte für diese kritischen Kontrollpunkte</p> <p>Effiziente Verfahren für die Überwachung</p> <p>Festlegung von Korrekturmaßnahmen</p> <p>Erstellung von Aufzeichnungen und Dokumente</p> <p>Art. 5 Abs. 2 VO (EG) 852</p>	<p>Speisen<i>produzierende</i> Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit über 200 Portionen/Tag Betriebsküche/Kantine Alterswohnheim, Seniorenwohnheim produzierend</p> <p>Fleischbearbeitungsbetriebe, Fleischkonservenfabriken, Trockensuppen-Fleischextraktehersteller, Bearbeitungsbetriebe für Mägen, Blasen, Därme, Hufttier-Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe, Wildfleischbearbeitungsbetriebe, Tier. Fette, Sammler, Tier. Fette Verarbeiter, Be- und Verarbeiter von Fischen, Erzeugungs-, Bearbeitungsbetriebe für Froschschenkel, Schnecken, Milchbe- und verarbeitungsbetriebe, Geflügelfleischverarbeiter, Eiproduktehersteller, Geflügel-, Kaninchenschlachthof, Geflügel-, Kaninchenzerlegebetrieb alle zulassungspflichtig</p> <p>Margarine-, Mayonnaisehersteller, Hersteller von Feinkosterzeugnissen, Mühlen, Stärkehersteller, Brot- und Backwarenfabriken, Teigwarenfabriken, -hersteller, Zuckerwarenfabriken, 0904, Schokoladenwarenfabriken, -hersteller, Zuckerwarenfabriken, -hersteller, Obst- Gemüse- Pilzverarbeiter, Gewürz-, Senfhersteller, Hersteller alkoholfreier Getränke, Kaffeerösterei, Hersteller von Kaffee-Ersatz, Brauereien</p> <p>Abfüller von natürlichem Mineralwasser oder Quellwasser, Abfüller von Tafel-, Trink- oder Sodawasser, Essighersteller (industrielle und gewerbliche Herstellung), Hersteller von Teig-, Backmischungen, Backtriebmittel, Salinen, Zusatzstoffhersteller, Hersteller von diät. Lebensmittel, Kindernahrung, Nahrungsergänzungsmittel, Hersteller von Materialien, Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen</p> <p>Ferien und Jugendheime produzierend, Fremdenheim (Asylanten) produzierend Kindergarten/Hort, Schulküche produzierend Truppenküche produzierend Gemeinschaftsverpflegung produzierend, Lieferküche/Catering-Betrieb Hersteller von Convenience – Produkten Hersteller von Halbfertigprodukten</p>

--	--	--	--