

GMP-Checkliste zur Prüfung der Lebensmittelherstellung

Vorlagenangaben

Vorlagen-ID	food-manufacturing-gmp-audit
Version	v1.0
Sprache	Deutsch (de)
Anzahl Prüfpunkte	120
Quelle	https://layeraudit.com
Revisionsdatum	2026-10-27
Beschreibung	Beschreibung: Die Lebensmittelherstellung erfordert effiziente Prozesse und eine Ausbildung der Arbeitnehmer in ordnungsgemäßen Sanitärverfahren bei der Verarbeitung von Rohprodukten oder bei der Verarbeitung von Rohprodukten. Diese digitale GMP-Checkliste für die Lebensmittelherstellung basiert auf 21 CFR Teil 110 und kann als Leitfaden bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden. Diese Checkliste wurde von HACCP International zertifiziert, um ihren Anforderungen gerecht zu werden. Bei solchen Änderungen kann die Checkliste nicht mehr den HACCP International-Standards entsprechen.

Auditangaben (während des Audits auszufüllen)

Auditdatum	
Auditor	
Bereich / Abteilung	
Begleitung	

Hinweise zur Anwendung

1. Diese Vorlage enthält 120 Prüfpunkte. Ergebnisse werden im Arbeitsblatt 'Prüfliste' erfasst.
2. Die Quelle legt keine festen Bewertungsoptionen fest. Ergebnisse nach eigenen Kriterien eintragen (z. B. Erfüllt / Nicht erfüllt / N. A.).
3. Punkte, Bewertung und Unterschriften werden im Arbeitsblatt 'Bewertung & Unterschrift' manuell eingetragen.
4. Für Fotos oder andere Nachweise die Nachweis-Nr. in der Spalte 'Bemerkung / Nachweis-Nr.' eintragen und Fotos nummeriert ablegen.
5. Die Prüfpunkte wurden fortlaufend neu nummeriert. Die Zuordnung zu den Quellzeilen steht in '编号对应表.xlsx' des Lieferpakets.

GMP-Checkliste zur Prüfung der Lebensmittelherstellung — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
1	Aktuelle gute Herstellungspraktiken	Ist das Lebensmittel nach den örtlichen Vorschriften für die Lebensmittelsicherheit hergestellt worden?		
2	Aktuelle gute Herstellungspraktiken	Ist die Nahrung unter gesundheitlichen Bedingungen zubereitet, verpackt oder gehalten worden, in denen sie mit physikalischen, mikrobiologischen oder chemischen Kontaminationen kontaminiert werden kann? und zu einem Lebensmittelsicherheitsrisiko für die öffentliche Gesundheit werden?		
3	Einrichtung und Grundstück	Sind die Grundstücke in Ihrer Pflanze unter Ihrer Kontrolle in einem Zustand gehalten, der vor der Kontamination der Nahrung schützt?		
4	Einrichtung und Grundstück	Sind die Gebiete in der Nähe der Pflanze frei von Schrott und Abfall mit geschnittenem Gras und Unkraut?		
5	Einrichtung und Grundstück	Werden Straßen, Gärten und Parkplätze gepflegt, um Verunreinigungsquellen zu verhindern?		
6	Einrichtung und Grundstück	Gibt es ausreichende Abwässerung von Außengebieten, die zur Kontamination beitragen können?		
7	Einrichtung und Grundstück	Werden die Abfallbehandlungs- und Entsorgungssysteme so betrieben, dass sie vor Kontamination geschützt werden?		
8	Einrichtung und Grundstück	Werden Maßnahmen ergriffen, um zu verhindern, dass Lebensmittelverunreinigungsquellen an Grenzflächen kommen, die nicht unter der Kontrolle der Anlage stehen?		
9	Einrichtung und Grundstück	Gibt es in allen Umkleiderräumen, Umkleiderräumen und Toiletten genügend Beleuchtung?		
10	Einrichtung und Grundstück	Gibt es in allen Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet, verpackt oder gelagert werden, und in denen Geräte und Geräte gereinigt werden, ausreichende Beleuchtung?		
11	Einrichtung und Grundstück	Gibt es Sicherheitslampen, Sicherheitseinstellungen, Sicherheitsaufschlüsse oder nur zerbrechungssicheres Glas, das über Gebieten, in denen Lebensmittel ausgesetzt sind, aufgehängt ist, um zu schützen? gegen Lebensmittelverschmutzung?		
12	Einrichtung und Grundstück	Sind die Gebäude und Strukturen der Anlagen in geeigneter Größe, Konstruktion und Konstruktion, um hygienische Arbeiten zu pflegen und sichere Nahrungsmittel zu produzieren?		
13	Einrichtung und Grundstück	Gibt das Gebäude der Anlage (s) genügend Platz für die Aufbringung von Geräten und die Lagerung von Materialien, um die Wartung der Sanitärbetriebe zu ermöglichen und die Produktion sicherer Lebensmittel?		
14	Einrichtung und Grundstück	Erlaubt die Konstruktion der Anlage die Trennung von Betrieben, bei denen eine Kontamination wahrscheinlich auftritt, die eine Trennung der Betriebe durch Ort, Zeit, Raum, Spaltung, Luftfluss oder andere wirksame Mittel?		
15	Einrichtung und Grundstück	Gibt es geeignete Vorsichtsmaßnahmen, um Lebensmittel in Massenfermentationsgefäßen im Freien zu schützen?		
16	Einrichtung und Grundstück	Werden Böden, Wände und Decken gebaut, um eine angemessene Reinigung zu erleichtern?		
17	Einrichtung und Grundstück	Verursacht oder verursacht Tropfen oder Kondensate aus Anlagen, Kanälen und Rohren Kontamination von Lebensmitteln, Lebensmittelkontaktoberflächen oder Lebensmittelverpackungsmaterialien?		
18	Einrichtung und Grundstück	Sind Gänge und Arbeitsräume frei und genügend breit, um den Arbeitnehmern die Möglichkeit zu geben, ihre Arbeit zu erledigen und sich vor Kontamination zu schützen?		
19	Einrichtung und Grundstück	Sind Gebäude, physische Einrichtungen, Anlagen usw. in gutem Zustand?		
20	Einrichtung und Grundstück	Ist die Klempneranlage ausreichend groß und ausgelegt, um ausreichende Mengen an Wasser an die erforderlichen Standorte zu transportieren?; Abwasser und flüssige Einwegwasser aus der Anlage ordnungsgemäß zu transportieren; eine angemessene Bodenabflussung zu gewährleisten; und Rückfluss oder Kreuzverbindungen zwischen Rohrleitungen, die frisches und Abwasser oder Abwasser transportieren, verhindern?		
21	Einrichtung und Grundstück	Ist die Abwasserentsorgung in ein geeignetes Abwassersystem oder durch andere geeignete Mittel entsorgt?		

GMP-Checkliste zur Prüfung der Lebensmittelherstellung — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
22	Einrichtung und Grundstück	Werden Müll und Schmutz ordnungsgemäß transportiert, gelagert und entsorgt?		
23	Einrichtung und Grundstück	Ist die Wasserversorgung der Anlage ausreichend für die geplanten Betätigungen und aus einer angemessenen Quelle?		
24	Einrichtung und Grundstück	Ist das Wasser, das bei der Verarbeitung von Lebensmitteln oder bei Reinigungsgeräten verwendet wird, sicher und von einer ausreichenden sanitären Qualität? Ist das fließende Wasser bei geeigneter Temperatur und unter Druck?		
25	Einrichtung und Grundstück	Wird wiederverwendetes Wasser aufrechterhalten, um zu verhindern, daß Lebensmittel verunreinigt werden?		
26	Einrichtung und Grundstück	Gibt es ausreichende, vernünftigerweise zugängliche Toiletten?		
27	Einrichtung und Grundstück	Sind die Toiletten in gesundem Zustand und in gutem Zustand?		
28	Einrichtung und Grundstück	Haben die Toiletten selbstschließende Türen?		
29	Einrichtung und Grundstück	Die Türen der Toiletten sind so konzipiert, dass sie sich nicht in Gebiete öffnen, in denen Lebensmittel Luftverschmutzung ausgesetzt sind, oder dass sie doppelte Türen oder einen positiven Luftfluss haben Systeme?		
30	Einrichtung und Grundstück	Sind Handwaschgeräte ausreichend, bequem und mit fließendem Wasser bei geeigneter Temperatur ausgestattet?		
31	Einrichtung und Grundstück	Sind die Handwäsche mit ausreichenden Handreinigungs- und Sanitariumsvorbereitungen ausgestattet?		
32	Einrichtung und Grundstück	Sind die Handwaschstationen mit sanitären Handtuch- oder Trocknungsdiensten ausgestattet?		
33	Einrichtung und Grundstück	Sind die Geräte und Geräte in den Toiletten so konzipiert, dass saubere und sanitierte Hände nicht erneut kontaminiert werden?		
34	Einrichtung und Grundstück	Gibt es leicht verständliche Zeichen, die Mitarbeiter dazu veranlassen, sich die Hände zu waschen und gegebenenfalls zu sauber machen?		
35	Einrichtung und Grundstück	Werden Müllbehälter gebaut und gepflegt, um Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen?		
36	Einrichtung und Grundstück	Gibt es einen angemessenen Screening oder einen anderen Schutz vor Schädlingen?		
37	Einrichtung und Grundstück	Sind Schädlinge aus allen Bereichen der Lebensmittelanlage ausgeschlossen?		
38	Einrichtung und Grundstück	Sind wirksame Maßnahmen ergriffen worden, um Schädlinge aus Verarbeitungsgebieten zu ausschließen?		
39	Einrichtung und Grundstück	Gibt es Einschränkungen und Vorsichtsmaßnahmen, um sicherzustellen, dass die Verwendung von Insektiziden und Pestiziden keine Kontamination von Lebensmitteln, Oberflächen von Lebensmitteln und Lebensmitteln verursacht? Verpackungsmaterial?		
40	Personal	Nimmt das Management alle angemessenen Maßnahmen und Vorsichtsmaßnahmen, um die Krankheit durch medizinische Untersuchung, Beobachtung, Ausschluss und Berichterstattung zu kontrollieren?		
41	Personal	Sind die Arbeitnehmer angewiesen, ihrem Vorgesetzten Gesundheitszustände zu melden, die Lebensmittel, Lebensmittelprodukten oder Lebensmittelverpackungsmaterialien kontaminieren könnten?		
42	Personal	Nimmt das Management alle angemessenen Maßnahmen und Vorsichtsmaßnahmen, um durch hygienische Verfahren die Sauberkeit zu gewährleisten?		
43	Personal	Sind die Mitarbeiter geschult, sich vor Lebensmittelverschmutzung zu schützen, indem sie ordnungsgemäß und geeignetes Outerwear, Haarnetze, Bartbedeckungen usw. tragen?		
44	Personal	Sind die Angestellten darauf ausgerichtet, eine angemessene persönliche Sauberkeit zu pflegen?		
45	Personal	Sind die Mitarbeiter geschult, sich vor und nach jeder Abwesenheit am Arbeitsplatz die Hände gründlich zu waschen?		
46	Personal	Sind die Mitarbeiter geschult, um unsichere Schmuckstücke und andere Gegenstände zu entfernen, die in die Nahrung fallen könnten?		

GMP-Checkliste zur Prüfung der Lebensmittelherstellung — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
47	Personal	Sind Einweghandschuhe, die zum Umgang mit Lebensmitteln verwendet werden, aus einem durchträglichen Material und in einem sauberen sanitären Zustand gehalten?		
48	Personal	Sind die Angestellten geschult, Kleidung oder andere persönliche Gegenstände weg von Bereichen zu lagern, in denen Lebensmittel ausgesetzt sind oder Geräte oder Geräte gewaschen werden?		
49	Personal	Sind die Mitarbeiter darauf ausgerichtet, zu essen, zu trinken, Kaugummi zu kauen und Tabak zu verwenden, nur in Bereichen, in denen das Essen nicht ausgesetzt ist oder Geräte und Utensilien nicht gewaschen werden?		
50	Personal	Sind die Mitarbeiter geschult, um vor Kontamination von Lebensmitteln, Lebensmittelkontaktoberflächen oder Lebensmittelverpackungsmaterialien durch Mikroorganismen oder andere fremde Organismen zu schützen? Substanzen?		
51	Personal	Ist das Personal, das für die Identifizierung von fehlerhaften Pflanzensanitären oder Lebensmittelverschmutzungen zuständig ist, über eine Kombination aus Ausbildung und Erfahrung verfügbar, um saubere Produkte zu produzieren, sicheres Essen?		
52	Personal	Haben die Lebensmittelverarbeitenden und -überwachenden angemessene Ausbildung in den Bereichen geeignete Lebensmittelverarbeitungstechniken und Lebensmittelsicherungsgrundsätze?		
53	Personal	Ist die Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen der GMP-Verordnung durch das gesamte Personal eindeutig dem zuständigen Aufsichtsorgan zugewiesen? Personal?		
54	Ausrüstung	Sind alle Anlagen und Geräte so konzipiert, dass sie ausreichend sauber und ordnungsgemäß gepflegt werden können?		
55	Ausrüstung	Ist eine Ausrüstung so konzipiert und gebaut, daß sie verhindert, daß Lebensmittel mit Schmierstoffen, Brennstoff, Metallfragmenten und kontaminiertem Wasser verfälscht werden?		
56	Ausrüstung	Ist eine Ausrüstung so installiert, daß die Reinigung von Geräten und angrenzenden Räumen erleichtert wird?		
57	Ausrüstung	Sind Lebensmittelkontaktoberflächen aus korrosionsbeständigem und ungiftigem Material hergestellt?		
58	Ausrüstung	Sind alle Geräte und Geräte ordnungsgemäß gepflegt?		
59	Ausrüstung	Werden die Anlagen zur Behaltung, Beförderung und Herstellung so konzipiert und gepflegt, daß sie in einem gesundheitlichen Zustand bleiben?		
60	Ausrüstung	Sind Nähte auf Lebensmittelkontaktoberflächen, Schweißen, Rissen, Rillen und Nähen so reibungslos gebunden oder auf andere Weise aufrechterhalten, dass das Wachstum von Mikroorganismen minimiert wird oder die Ansammlung von Schmutz, Lebensmittelpartikeln usw.?		
61	Ausrüstung	Ist die Ausrüstung für die gründliche Reinigung nach Bedarf zerlegt?		
62	Ausrüstung	Sind die nicht-Nahrungsmittel-Kontaktoberflächen der Ausrüstung im Lebensmittelverarbeitungssystem so konstruiert, dass sie in sauberem Zustand gehalten werden können?		
63	Ausrüstung	Werden nicht mit Lebensmitteln in Kontakt stehende Oberflächen so oft gereinigt, wie es notwendig ist, um sich vor Verunreinigung der Lebensmittel zu schützen?		
64	Ausrüstung	Sind Gefrierer und Kühllager mit geeigneten Temperaturmess- und/oder -aufzeichnungsgeräten ausgestattet, um den Raum genau anzuzeigen? Temperatur?		
65	Ausrüstung	Sind Gefrierschränke und Kühlraum mit automatischen Temperaturregelungen ausgestattet oder sind bei manuellen Betriebsarbeiten mit einer automatischen Alarmsystem, um eine signifikante Temperaturänderung anzuzeigen?		
66	Ausrüstung	Sind Instrumente und Steuerungen zur Messung, Regulierung oder Aufzeichnung von Temperatur, pH, Wasseraktivität, Säurigkeit usw. genau (d. h. kalibriert)?		

GMP-Checkliste zur Prüfung der Lebensmittelherstellung — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
67	Ausrüstung	Sind Druckluft oder andere Gase mechanisch in Lebensmittel eingeführt oder zur Reinigung von Lebensmittelkontaktoberflächen oder Geräten verwendet, die so behandelt werden, dass die Lebensmittel nicht mit illegalen Lebensmittelzusatzstoffen kontaminiert?		
68	Ausrüstung	Wird die Reinigung und Sanitierung von Geräten und Geräten so durchgeführt, dass sie vor Verunreinigung geschützt werden?		
69	Ausrüstung	Sind Reinigungsmittel und Sanitationsmittel frei von Mikroorganismen und sicher?		
70	Ausrüstung	Werden toxische Reinigungsmittel, Sanitationsmittel und Pestizidchemikalien verwendet, identifiziert, gehalten und so gelagert, dass sie vor Verunreinigung von Lebensmittel, Lebensmittelkontaktoberflächen und Lebensmittelverpackungsmaterialien?		
71	Ausrüstung	Sind Lebensmittelkontaktoberflächen, einschließlich Geräten und Geräte, häufig gereinigt, um vor Kontamination zu schützen?		
72	Ausrüstung	Werden Nahrungsmittelkontaktoberflächen zur Herstellung oder zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit zum Zeitpunkt der Verwendung trocken und in einem sanitären Zustand verwendet?		
73	Ausrüstung	Werden bei der nassen Verarbeitung die Lebensmittelkontaktoberflächen vor der Verwendung und nach einer Unterbrechung, bei der eine Kontamination auftreten könnte, gereinigt und saniert?		
74	Ausrüstung	Werden Einzelstücke (Papierkuppen, Handtücher usw.) angemessen aufbewahrt, behandelt und verteilt?		
75	Ausrüstung	Sind Sanitationsmittel unter Verwendungszuständen sicher und angemessen?		
76	Ausrüstung	Werden die gereinigten und sanierten tragbaren Geräte mit Nahrungsmittelkontaktoberflächen und Geräten so gelagert, dass sie vor Verunreinigung geschützt werden?		
77	Ausrüstung	Sind die Lüfter und andere Luftblasgeräte so gelegt, dass die Kontamination von Lebensmitteln, Lebensmittelkontaktoberflächen und Lebensmittelverpackungsmaterialien verhindert wird?		
78	Ausrüstung	Gibt es ausreichende Lüftungs- oder Steuergeräte, um Gerüche und Dampf zu minimieren?		
79	Prozesse und Kontrollen	Werden die Arbeiten nach geeigneten Sanitärprinzipien durchgeführt?		
80	Prozesse und Kontrollen	Gibt es eine geeignete Qualitätskontrolle, um sicherzustellen, dass Lebensmittel für den menschlichen Verzehr geeignet sind und dass Lebensmittelverpackungsmaterial sicher und geeignet?		
81	Prozesse und Kontrollen	Sind alle angemessenen Vorsichtsmaßnahmen getroffen, um sicherzustellen, dass die Produktionsverfahren vor Kontamination aus irgendeiner Quelle schützen?		
82	Prozesse und Kontrollen	Werden die Rohstoffe mikroüberprüft und getestet?		
83	Prozesse und Kontrollen	Sind Zutaten, die Mikroorganismen enthalten, die Krankheiten verursachen können, pasteurisiert oder anders behandelt?		
84	Prozesse und Kontrollen	Werden die Rohstoffe nach Bedarf geprüft, getrennt oder anders verarbeitet, um sicherzustellen, dass sie sauber und einsatzbereit sind?		
85	Prozesse und Kontrollen	Werden alle Lebensmittel, die den lokalen Vorschriften für Lebensmittelsicherheit nicht entsprechen, entweder abgelehnt oder umgearbeitet/verarbeitet, um die Kontamination zu beseitigen?		
86	Prozesse und Kontrollen	Wird eine geeignete chemische, mikrobielle oder fremde Materialprüfung durchgeführt, um Sanitärverschmutzungen oder mögliche Lebensmittelverschmutzung zu erkennen?		
87	Prozesse und Kontrollen	Werden die Behälter überprüft, um sicherzustellen, daß sie nicht zur Kontamination beitragen?		
88	Prozesse und Kontrollen	Sind Rohstoffe und andere Inhaltsstoffe mit den Vorschriften, Richtlinien und Maßnahmen der FDA für giftige oder schädliche Substanzen in Einklang?		
89	Prozesse und Kontrollen	Sind Rohstoffe und sonstige Zutaten, einschließlich der Umarbeitung, in Großmengen oder in Behältern aufgestellt, die zum Schutz vor Kontamination dienen?		

GMP-Checkliste zur Prüfung der Lebensmittelherstellung — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
90	Prozesse und Kontrollen	Sind die Rohstoffe bei Temperatur und Feuchtigkeit gehalten, um zu verhindern, dass Lebensmittel verfälscht werden?		
91	Prozesse und Kontrollen	Sind die für die Umarbeitung vorgesehenen Rohstoffe als solche identifiziert?		
92	Prozesse und Kontrollen	Sind gefrorene Rohstoffe und andere Zutaten gefroren?		
93	Prozesse und Kontrollen	Wird die physikalischen Faktoren wie Zeit, Temperatur, Luftfeuchtigkeit, pH, Druck und Herstellungsvorgänge wie Gefrieren, Dehydrierung, Wärmeverarbeitung usw.?		
94	Prozesse und Kontrollen	Sind Lebensmittel, die das schnelle Wachstum von Mikroorganismen unterstützen können, so gehalten, dass sie nicht verfälscht werden?		
95	Prozesse und Kontrollen	Sind gefrorene Lebensmittel gegebenenfalls bei 41°F (5°C) oder unterhalb gehalten?		
96	Prozesse und Kontrollen	Sind heiße Lebensmittel bei 60°C oder höher gehalten?		
97	Prozesse und Kontrollen	Werden Säure- oder Säurefuttermittel, die bei Umgebungstemperaturen in hermetisch versiegelten Behältern gehalten werden, mit Wärme behandelt?		
98	Prozesse und Kontrollen	Sind Maßnahmen wie Sterilisation, Bestrahlung, Pasteurisierung, Gefrieren, Kühlung, Kontrolle des pH-Wertes oder der Wasseraktivität ausreichend, um das Wachstum von unerwünschten Mikroorganismen?		
99	Prozesse und Kontrollen	Wird die Arbeiten so gehandhabt, daß sie vor Verunreinigung geschützt werden?		
100	Prozesse und Kontrollen	Werden wirksame Maßnahmen ergriffen, um fertige Lebensmittel vor Verunreinigungen durch Rohstoffe, andere Zutaten oder Abfälle zu schützen?		
101	Prozesse und Kontrollen	Werden Geräte, Behälter und Geräte zur Verarbeitung von Lebensmitteln so konstruiert, verarbeitet und gepflegt, dass sie vor Lebensmittelverschmutzung schützen?		
102	Prozesse und Kontrollen	Werden flüssige oder trockene Materialien und andere Zutaten in vollem Umfang aufgenommen und aufbewahrt, um sich vor Kontamination zu schützen?		
103	Prozesse und Kontrollen	Werden Fallen, Sieben, Metalldetektoren, Magnete usw. verwendet, um die Einbeziehung von Metall oder anderen fremden Materialien zu erkennen?		
104	Prozesse und Kontrollen	Werden Lebensmittel, Rohstoffe und andere Zutaten, die verfälscht werden, so entsorgt, dass andere Lebensmittel vor Verunreinigung geschützt werden?		
105	Prozesse und Kontrollen	Wird bei der Wiederherstellung verfälschter Lebensmittel eine bewährte wirksame Methode eingesetzt?		
106	Prozesse und Kontrollen	Werden verarbeitete Lebensmittel untersucht und ohne Verunreinigung gefunden, bevor sie mit anderen Lebensmitteln einbezogen werden?		
107	Prozesse und Kontrollen	Werden mechanische Herstellungsschritte durchgeführt, um Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen?		
108	Prozesse und Kontrollen	Wird bei Bedarf die Wärmebleichung effektiv durchgeführt und bei Bedarf mit Wasser von sicherer und ausreichender sanitärer Qualität gewaschen?		
109	Prozesse und Kontrollen	Werden Batters, Breadings und andere ähnliche Zubereitungen so behandelt oder aufrechterhalten, dass sie vor Kontamination schützen?		
110	Prozesse und Kontrollen	Sind die Füll-, Montage- und Verpackungsvorgänge durch die Verwendung eines sicheren und geeigneten Materials für Lebensmittelbehälter und Verpackungen vor Kontamination geschützt?		
111	Prozesse und Kontrollen	Sind kritische Kontrollpunkte für die Füllung, Montage und Verpackung identifiziert und kontrolliert?		
112	Prozesse und Kontrollen	Werden Lebensmittel, die auf die Kontrolle der Wasseraktivität angewiesen sind, die das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen verhindern, verarbeitet und auf einem sicheren Feuchtigkeitsniveau aufrechterhalten?		
113	Prozesse und Kontrollen	Werden Lebensmittel, die sich hauptsächlich auf die Kontrolle des pH-Wertes zur Verhinderung des Wachstums unerwünschter Mikroorganismen stützen, bei einem pH-Wert von 4,6 oder weniger überwacht und aufrechterhalten?		
114	Prozesse und Kontrollen	Ist Eis in Kontakt mit Lebensmitteln aus sicherem und sanitär hochwertigem Wasser hergestellt und gemäß den GMP hergestellt worden?		

GMP-Checkliste zur Prüfung der Lebensmittelherstellung — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
115	Prozesse und Kontrollen	Werden menschliche Lebensmittelbereiche und Ausrüstung getrennt von denen für Tierfutter oder nicht essbare Erzeugnisse gehalten, um Kontamination zu verhindern?		
116	Prozesse und Kontrollen	Sind die Bedingungen für die Lagerung und den Transport der fertigen Lebensmittel unter Bedingungen, die vor physischer, chemischer oder mikrobieller Kontamination schützen?		
117	Prozesse und Kontrollen	Sind Nahrungsmittel mit Mängeln über dem aktuellen Mängelverhalten mit anderen Lebensmitteln gemischt?		
118	Prozesse und Kontrollen	Ist das fertige Produkt mit natürlichen oder unvermeidlichen Mängeln auf niedrigen, nicht gefährlichen Ebenen versehen?		
	Prozesse und Kontrollen	Und wie wird das verifiziert und dokumentiert?		
119	Prozesse und Kontrollen	Sind gute Herstellungspraktiken bei der Herstellung der Nahrungsmittel befolgt worden?		
120	Prozesse und Kontrollen	Sind Lebensmittel mit Defekten über dem aktuellen Defekt-Aktionsniveau mit einer anderen Menge von Lebensmitteln gemischt worden?		
	Vollendung	Empfehlung		

GMP-Checkliste zur Prüfung der Lebensmittelherstellung — Bewertung & Unterschrift

Bestätigung durch Unterschrift

Vollständiger Name und Unterschrift des Inspektors	
---	--