



Erstellt:	18.06.2026, Dr. Wolfgang Weber
Geprüft/Freigegeben:	20.06.2026, Dr. Wolfgang Weber
Version:	3

Firmenname
und Anschrift:

Begutachtungsdatum:

Gutachter:

Nr.	Anforderungen	Bewertung					Dokumentation der Anforderungen, Kommentare und Beobachtungen
		A	B	C	D	N/A	
1.	Vollständige und korrekte Informationen über eingesetzte Rohmaterialien (Lieferantenspezifikationen)						
1.1	Die Lieferantenspezifikationen bzw. Lieferantenabfragebögen für Rohmaterialien, Halbfertigerzeugnisse und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten Informationen bezüglich allergene Kreuzkontaminationen, möglichst quantitativ.	☐	☐	☐	☐	☐	
1.2	Spezifikationen werden geprüft und genehmigt. Ein geeignetes Verfahren ist implementiert.	☐	☐	☐	☐	☐	
1.3	Die Spezifikationen werden regelmäßig (mindestens alle 3 Jahre) überprüft.	☐	☐	☐	☐	☐	
1.4	Am Produktionsstandort ist eine dedizierte Übersicht aller im Betrieb relevanten Allergene vorhanden.	☐	☐	☐	☐	☐	
2.	Anwendung der korrekten Rezeptur und Produktionsvorgänge zur Herstellung von Produkten						
2.1	Die Zutatenliste(n) der Produkte (verwendete Inhaltsstoffe) stimmt mit der Rezeptur und den eingesetzten Rohmaterialien überein.	☐	☐	☐	☐	☐	
2.2	In der Produktbeschreibung werden alle verwendeten Inhaltsstoffe (inkl. Rework, Verpackungen) aufgeführt	☐	☐	☐	☐	☐	
2.3	Produktionsreihenfolgen sind festgelegt (z. B.: beginnend mit Nichtallergen aufsteigend mit Allergen nach Reinigung).	☐	☐	☐	☐	☐	
2.4	Bei einem Produktwechsel werden die vorgegebenen Leerungszeiten von Transportsystemen und Rohrleitungen berücksichtigt. Eine angemessene Produktseparierung wird durchgeführt.	☐	☐	☐	☐	☐	
2.5	Sofern zutreffend: Bei Rework ist sichergestellt, dass eine unbeabsichtigte Kontamination des Endproduktes mit Allergenen ausgeschlossen wird. Eine Rework-Matrix ist vorhanden.	☐	☐	☐	☐	☐	
2.6	Änderungen in der Rezeptur/den Produktionsabläufen/den Rohmaterialien werden im Hinblick auf Folgeänderungen für das Produkt und möglicherweise andere Produkte hinsichtlich der Anwesenheit von Allergenen überprüft.	☐	☐	☐	☐	☐	
2.7	Änderungen in der Rezeptur/den Produktionsabläufen werden an alle Mitarbeiter rechtzeitig kommuniziert.	☐	☐	☐	☐	☐	
3.	Korrekte Gestaltung von Verpackungen und Darstellung anderer produktbezogener Informationen						
3.1	Für alle hergestellten Produkte sind entsprechende Verpackungsmaterialien/Etiketten und eine eindeutige Produktspezifikation vorhanden.	☐	☐	☐	☐	☐	
3.2	Die Produktspezifikation und das Verpackungsmaterial/Etikett (Zutatenliste) enthalten Informationen zu den Hauptallergenen und stimmen mit der vorliegenden Rezeptur überein.	☐	☐	☐	☐	☐	

Nr.	Anforderungen	Bewertung					Dokumentation der Anforderungen, Kommentare und Beobachtungen
		A	B	C	D	N/A	
3.3	Enthaltene Hauptallergene sind in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.	☐	☐	☐	☐	☐	
3.4	<i>Sofern zutreffend:</i> Zusätzliche Allergeninformationen sind unmissverständlich und nicht verwirrend	☐	☐	☐	☐	☐	
3.5	Vorgefertigte Verpackungsmaterialien/Etiketten (Zutatenliste, Allergeninformationen) werden vor ihrem Einsatz geprüft und genehmigt.	☐	☐	☐	☐	☐	
3.6	Vorgefertigte Verpackungsmaterialien/Etiketten sind mit einer eindeutigen Identifikationsnummer, inkl. Versionierung, versehen.	☐	☐	☐	☐	☐	
3.7	Nicht genehmigte oder abgelaufene vorgefertigte Verpackungsmaterialien/Etiketten werden identifiziert, sichergestellt oder vernichtet. Der unbeabsichtigte Gebrauch wird verhindert.	☐	☐	☐	☐	☐	
3.8	Es ist eine aktuelle Übersicht für genehmigte Verpackungsmaterialien/Etiketten vorhanden.	☐	☐	☐	☐	☐	
3.9	<i>sofern zutreffend:</i> für intern gedruckte Verpackungsmaterialien/Etiketten ist nachvollziehbar, welcher Mitarbeiter wann, welche und wieviele Einheiten gedruckt hat. Die Entsorgung überzähliger Etiketten ist gewährleistet und rückverfolgbar.	☐	☐	☐	☐	☐	
4. Verhindern des unbeabsichtigten Austausches von Rohmaterialien, Halbfertigprodukten und Verpackungsmaterialien							
4.1	Alle angelieferten Rohmaterialien/Zwischenprodukte werden hinsichtlich ihrer korrekten Identität und den jeweils vorgegebenen Spezifikationen überprüft.	☐	☐	☐	☐	☐	
4.2	Alle eingehenden Rohmaterialien/Zwischenprodukte werden unmittelbar nach Eingang eindeutig und rückverfolgbar gekennzeichnet (Batch, Artikelnr.)	☐	☐	☐	☐	☐	
4.3	Alle allergenhaltigen Produkte, inkl. Rohmaterialien, Zwischenprodukte, nicht etikettierte fertige Produkte und Rework enthalten eine Allergeninformation	☐	☐	☐	☐	☐	
4.4	Bei Produkt-/Etikettenwechseln wird im Fall von vorgedruckten Verpackungsmaterialien/Etiketten geprüft, ob die jeweils korrekten Materialien (Etikettenrolle, etc.) eingesetzt werden.	☐	☐	☐	☐	☐	
4.5	Automatisierte Prozesse (Ventilschaltungen, Tankentleerungen, Dosagen) sind so gesichert, dass falsche Produkte nicht unbeabsichtigt weiter prozessiert werden können.	☐	☐	☐	☐	☐	
5. Verhindern von Kreuzkontaminationen							
5.1	Risikobetrachtung einer Allergenverschleppung ist im HACCP verankert und das Risiko möglichst quantifiziert	☐	☐	☐	☐	☐	
5.2	Alle Mitarbeiter werden regelmäßig (min. 1x jährlich) bezüglich der Bedeutung und des Umgangs mit Allergenen geschult.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.3	Reinigungsprozesse für produktberührende Anlagen und Installationen sind hinsichtlich der Entfernung aller vorkommenden Allergene validiert worden (Reinigungsvalidierungen).	☐	☐	☐	☐	☐	
5.4	Reinigungsnachweise werden - auch im Hinblick auf Produktwechsel - dokumentiert.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.5	Es ist sichergestellt, dass Reinigungsprozesse und -arbeiten nicht zu Kreuzkontaminationen führen.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.6	Allergenhaltige Produkte werden in allen Verarbeitungsstadien so gehandhabt und gelagert, dass eine mögliche Kreuzkontamination verhindert wird.	☐	☐	☐	☐	☐	

Nr.	Anforderungen	Bewertung					Dokumentation der Anforderungen, Kommentare und Beobachtungen
		A	B	C	D	N/A	
5.7	Probenahmeverfahren werden so geplant und durchgeführt, dass eine mögliche Kreuzkontamination ausgeschlossen wird.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.8	<i>sofern zutreffend:</i> Beim Einwiegen von Zutaten wird eine Staubbildung verhindert bzw. weitestgehend reduziert (z. B.: Abzüge oder separate Räume).	☐	☐	☐	☐	☐	
5.9	Bei der Verwendung von produktberührenden Materialien (z.B. Kellen, Messer) werden Maßnahmen getroffen, um eine mögliche Kreuzkontamination zu verhindern (z. B.: farbliche Kennzeichnung).	☐	☐	☐	☐	☐	
5.10	(Interne) wiederverwendbare Transportmaterialien (Boxen, Kisten, Bags etc.) werden nach jedem Gebrauch gereinigt bzw. sind nur bestimmten Produkten/Produktgruppen zugeordnet.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.11	Spezielles farblich-markiertes Equipment vorgehalten, welches allein für den Gebrauch an bestimmten allergenhaltigen Produkten/Materialien vorgesehen ist.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.12	Abfall oder Ausschussware inkl. der jeweiligen Entsorgung führt nicht zur Kontamination anderer Produkte.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.13	Beim flexiblen Einsatz von Mitarbeitern in unterschiedlichen Produktionsbereichen ist sichergestellt, dass es zu keiner Kreuzkontamination kommt (Händewaschen, Wechsel Kleidung/Schuhwerk).	☐	☐	☐	☐	☐	
5.14	Bei Reparatur und Wartungsarbeiten wird sichergestellt, dass diese nicht zu Kreuzkontaminationen führen.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.15	Es existiert eine risikobasierte Planung der Produktionsabläufe in Kombination mit Reinigungsprozessen. Eine ggf. notwendige physische Trennung von Produktionsbereichen und/oder -prozessen zur Verhinderung von Kreuzkontaminationen wird gewährleistet.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.16	In der Risikobewertung ist das Verbringen von Speisen/Getränken auf das Produktionsgelände durch Mitarbeiter, Besucher und Caterer berücksichtigt. Entsprechende Maßnahmen/Regelungen sind vorhanden.	☐	☐	☐	☐	☐	
5.17	Es ist sichergestellt, dass der Besuch der Betriebskantine durch Mitarbeiter nicht zu Kreuzkontaminationen (Verschleppung) in der Produktion führt (feste Bereiche für Händewaschen, Schleusen, Kleidungswechsel etc.).	☐	☐	☐	☐	☐	
5.18	Es ist sichergestellt, dass Mitarbeiter oder Besucher keine Lebensmittel und Getränke, außer den ggf. zugelassenen, in den Produktionsbereich mitnehmen können.	☐	☐	☐	☐	☐	



Erstellt:	18.06.2026, Dr. Wolfgang Weber
Geprüft/Freigegeben:	20.06.2026, Dr. Wolfgang Weber
Version:	3

Firmenname
und Anschrift:

Begutachtungsdatum:

Gutachter:

Nr.	Anforderungen	Bewertung					Kommentare und Bemerkungen
		A	B	C	D	N/A	
Begehung Produktion							
1	Umkleiden	☐	☐	☐	☐	☐	
2	Kantine und Sozialräume	☐	☐	☐	☐	☐	
3	Wareneingang	☐	☐	☐	☐	☐	
4	Lager/Zwischenlager	☐	☐	☐	☐	☐	
5	Rohwarenbereitstellung und Rückführung Bereitstellung Vorfertigung und Rückführung	☐	☐	☐	☐	☐	
6	Produktion	☐	☐	☐	☐	☐	
7	Reinigung	☐	☐	☐	☐	☐	

Nr.	Anforderungen	Bewertung					Kommentare und Bemerkungen
		A	B	C	D	N/A	
8	Abfüllung/Etikettierung	☐	☐	☐	☐	☐	
9	Kleidung	☐	☐	☐	☐	☐	
10	Schulungen und Wissensstand	☐	☐	☐	☐	☐	
11	Abfallmanagement	☐	☐	☐	☐	☐	
12	Allgemeiner Betriebszustand	☐	☐	☐	☐	☐	