Hygiene Audit

Betrieb	Zur goldenen Sonne
Datum	02.02.25
Uhrzeit	14:00

gastro check 24

weiter >>

Copyright by gastro-check24

Hygiene Audit

1 Betriebsstätten und Räume

2 Einrichtungsgegenstände

3 Umgang mit Lebensmitteln

4 Personalhygiene

5 HACCP Check

gastro 24 check

weiter >>

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.2025	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.1 Waschbecken, Handwaschbecken und Waschbereiche

1.1a	Ist die Anzahl der Waschbecken ausreichend Alle Waschbecken müssen zügig und ohne Probleme erreicht werden, keine Kreuzkontamination	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.1b	Gibt es eine eindeutige Trennung zwischen der Nutzung aller Waschbecken Alle Waschbecken dürfen nur nach der eingeteilten Bestimmung benutzt werden. (Hände, Geschirr, Putzwasser, Lebensmittel). Diese Bestimmung sollte gegeben falls gekennzeichnet sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.1c	Sind alle Waschbecken sauber und werden diese regelmäßig desinfiziert Alle Waschbecken, besonders die mit Lebensmitteln in Kontakt geraten, müssen sauber, regelmäßig und nach besonderer Benutzung desinfiziert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.1d	Sind Seifenspender, Desinfektionsmittel Hautpflege und ggf. Nagelbürste vorhanden Der Hautschutzplan erläutert alle Vorschriften für saubere und gesunde Hände	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.1e	Sind alle Handwaschbecken mit Warmwasser ausgestattet und alle Becken baulich OK alle Waschbecken müssen zügig und ohne Probleme erreicht werden, keine Kreuzkontamination	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.2 Be- und Entlüftung

1.2a	Sind die Lüftungsanlagen technisch OK & werden diese nach Vorgaben gewartet (Nachweis) Eine jährliche Wartung und Grundreinigung ist aus hygienischer und brandtechnischer Hinsicht Pflicht.	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.2b	Sind die Lüftungsanlagen ordnungsgemäß platziert und dimensioniert Die VDI 6022 und 2052 bestimmen den Standort und die benötigte Dimension von Lüftungsanlagen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.2c	Sind de Lüftungsanlagen sauber Filter und Gitter sollten wöchentlich gereinigt werden. Dokumentation muss vorhanden sein.	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.2d	Sind die Lüftungsanlagen/ Klimaanlagen richtig eingestellt Hier ist besonders die Abzugsleistung und bei der Klimaanlage die Temperatur entscheidend	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.2e	Sind sonstige Belüftungszugänge mit sauberen Insektenschutzgittern versehen Alle direkten Lüftungen die nach draußen führen, müssen mit Gittern versehen werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.3 Wasserversorgung und Entsorgung

1.3a Ist eine evtl. vorhandene Wasserfilteranlage technisch OK (Wartungen/ Dokumentation)

Wasserfilteranlagen sollten jährlich vom Profi gewartet werden. Ist der Umgang dem Personal bekannt?

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.3b Werden Wasserproben genommen und untersucht (z.B. Legionellen)

Lassen Sie Ihr Trinkwasser **vor Ort** (einmal im Jahr oder nach Bedarf) durch ein Labor analysieren

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.3c Sind ausreichend Wasserzugänge vorhanden

Gerade im Lager für Getränkezapfanlagen (Fässer etc.) muss ein Wasseranschluss vorhanden sein

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.3d Sind ausreichend Wasserabläufe Vorhanden (sauber, sicher, geruchsneutral)

Ob bei der Fußbodenreinigung, bei Kipper, bei Waschbecken oder beim Kessel- Wasserabläufe sind notwendig

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.3e

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.4 Türen und Fenster

1.4a	Sind Türen und Fenster aus geeignetem Material, sauber und technisch OK Türen und Fenster müssen aus glattem, wasserabweisendem Material und gut zu reinigen sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.4b	Sind alle direkten Zugänge nach Außen verschlossen Nicht verschlossene Türen bieten Ungeziefer freien Eingang in Küchen und Gästebereiche	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.4c	Sind alle Fenster im Lage und Produktionsbereich mit Fliegengittern ausgestattet Fliegengitter sind ein wirkungsvoller Schutz vor Schädlingen und gesetzlich vorgeschrieben	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.4d		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.4e		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.5 Arbeitsflächen und Schränke

1.5a	Sind Arbeitsflächen aus geeignetem Material, ohne Risse und weitgehend fugenfrei In jedem kleinen Riss lagern sich Bakterien an und kommen so mit Lebensmitteln in Berührung	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.5b	Sind Arbeitsflächen und Regalflächen sauber, aufgeräumt und desinfiziert Das A und O in der Küchenhygiene sind saubere, aufgeräumte und desinfizierte Arbeitsflächen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.5c	Sind die Arbeitsflächen sinnvoll in Posten eingeteilt Auch in engen Küchen müssen Lebensmittelgruppen voneinander getrennt werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.5d	Sind Schränke sauber und aufgeräumt Ordnung und Sauberkeit sind auch in nicht einsichtsfähigen Bereichen notwendig	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.5e	Sind die Oberseiten der Schränke sauber und nicht zugestellt Nicht nur Staub und Dreck können auf Lebensmittel und Arbeitsflächen herunterfallen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.6 Decken, Wände Fußböden

1.6a	Ist die Decke sauber, aus geeignetem Material u. in einem guten baulichem Zustand Decken in Küchen werden durch Wasserdampf und Fett besonders beansprucht	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.6b	Sind die Wände sauber, aus geeignetem Material u. in einem guten baulichem Zustand Wände müssen bis zu Bereich von mind 1,60 gefliest sein (oder aus einem ähnlichen Material geschützt werden)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.6c	Sind die Mauerkanten baulich OK und mit einer Stoßleiste versehen Abgesprungene Fliesen- oder Mauerkanten sind ein Verletzungsrisiko und auch hygienisch bedenklich	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.6d	Ist der Fußboden sauber und wird regelmäßig desinfiziert Auch wenn man LM, die auf den Fußboden fallen sofort entsorgt, ist dieser Bereich nicht zu vernachlässigen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.6e	Ist der Fußboden aus geeignetem Material und in einem guten baulichem Zustand Fußböden müssen wasserundurchlässig, wasserabweisend und gut zu reinigen sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.7 Lagerräume

1.7a	Sind die Lagerräume sauber, aufgeräumt und in einem guten baulichem Zustand Auch in Lebensmittellagern gelten besondere Anforderungen an Oberflächen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.7b	Sind die Lagerräume gut begehbar und ausreichend beleuchtet Lagerordnung ist nicht nur aus arbeitssicherheitstechnischen Gründen wichtig.	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.7c	Sind Regale und Schränke sauber, aufgeräumt und geeignetem Material Hier gelten die gleichen Vorschriften wie in Küchen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.7d	Sind Regale/ Schränke für eine gute Lagerordnung beschriftet Solche Beschriftungen helfen allen Mitarbeitern Ordnung zu halten u. können auch individuell gewechselt werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.8 Lebensmittel in Trockenlagern

1.8a	Sind Lebensmittel abgelaufen Abgelaufene Lebensmittel müssen sofort entfernt oder gesperrt gekennzeichnet werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.8b	Werden geöffnete LM in geeignet Behälter umgefüllt und neu beschriftet Werden LM aus der Umverpackung entfernt und sind diese nicht auch beschriftet muss es nachgetragen werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.8c	Wird das "first in- first out Prinzip" angewandt Dieses Prinzip besagt eigentlich nur, dass Produkte mit einem kürzeren MHD vorne gelagert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.8d	Gibt es keine Fußbodenlagerung Offene LM (z.B offener Mehlsack) hat im Trockenlager nichts auf dem Fußboden zu stehen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.8e	Werden unnötige Umverpackungen entfernt Umverpackungen verschlechtern oft die Übersichtlichkeit von Lagerbeständen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.9 Kühlschränke, Regale und Räume (Teil 1)

1.9a	Haben alle Kühlmöglichkeiten eine Temperaturanzeige und die richtige Temperatur Ob Zentral, an der Außenfront mit Fühler oder im Inneren an geeignetem Punkt- Es ist Pflicht	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.9b	Sind alle Kühlmöglichkeiten sauber, nicht vereist und ordentlich eingeräumt Gerade bei Kühlschränken, Vitrinen, Regale oder Truhen ist auf Ordnung zu achten	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.9c	Sind alle LM ordnungsgemäß getrennt in geeigneten Behältern und beschriftet Warengruppen sind soweit wie möglich zu trennen, abzudecken und zu beschriften	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.9d	Sind LM abgelaufen oder nicht mehr verkehrstauglich Auch hier gilt das first in- first out Prinzip und abgelaufene/ schlechte LM müssen entsorgt werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.9e	Werden unnötige Umverpackungen entfernt Umverpackungen verschlechtern oft die Übersichtlichkeit von Lagerbeständen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.9 Kühlschränke, Regale und Räume (Teil 2)

1.9f	Sind alle Regale aus geeignetem Material, sauber und beschriftet Glatt, abwaschbar, am besten aus Edelstahl oder geeignetem Kunststoff	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.9g	Schließen alle Türen richtig und sind die Gummidichtungen sauber und geschmeidig Nur richtig verschlossene Kühlmöglichkeiten halten die konstante Soll- Temperatur	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.9h	Sind Böden, Decken und Wände in allen Kühlmöglichkeiten sauber Gerade in den Kühlmöglichkeiten ist Sauberkeit und Hygiene besonders wichtig	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.9i	Sind die Gitter der Kühlanlagen/ Aggregate sauber und korrosionsfrei Die Kühlanlagen werden trotz hoher Beanstandungsquote oft übersehen und vernachlässigt	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.9j	Sind Lampen gegen Splitterbruch gesichert Nirgendwo sind Lebensmittel den Lampen so na wie im Kühlschrank/ Raum. Hier gilt besondere Vorsicht	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.10 Wareneingang

1.10a	Ist der Wareneingang sauber, ordentlich und in einem guten baulichem Zustand Wenn hier schon Chaos herrscht, wird es schwierig mit der ordnungsgemäßen Verräumung	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.10b	Wird die ankommende Ware ordnungsgemäß angenommen und zügig verräumt Stichwort: Kühlkette nicht unterbrechen, aber der Ordnunghalber auch bei Non Food Artikeln	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.10c	Kommen nicht küchengerechte Umverpackungen in den Produktionsbereich Verdreckte Kartons, verschmutzte Verpackungen und Holzkisten haben im Produktionsbereich nichts verloren	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.10d	Bleiben Lieferanten außerhalb des Produktionsbereiches Straßenschuhe und Kleidung haben im Produktionsbereich nichts verloren	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.10e	Sind Gästekittel, Überziehschuhe und Einweghaarabdeckungen vorhanden Müssen Lieferanten oder Mitarbeiter in den Produktionsbereich ist Hygienekleidung Pflicht	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.11 Müllplätze und Räume

1.11a	Sind die Müllplätze und Räume ordentlich, sauber und in einem guten baulichem Zustand Gerade im Außenbereich sind "Müllecken" ein beliebter Aufenthaltsort für Schädlinge	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.11b	Sind ausreichend Mülltonnen (Menge/ Volumen) für eine gute Mülltrennung vorhanden Müllentsorgung kostet Geld, aber zu kleine oder zu wenig Mülltonnen können noch teurer werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.11c	Werden LM Reste (Schweineeimer) gekühlt oder in speziellen Beuteln gelagert Hier gibt es mehrere Möglichkeiten Geruchsbelästigung und Schädlingsbefall vorzubeugen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.11d	Befinden sich Müllgerüche im Rahmen und liegen diese außerhalb des Gästebereiches Ein Müllbereich oder Mülltonnen im Blick- und Geruchs Feld der Gäste ist mehr als unglücklich	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.12 Reinigungsmittel, Utensilien und Lager/ Schränke

1.12a	Sind Reinigungsmittel vom Produktionsbereich getrennt Reinigungsmittel müssen in einem extra Lagerraum oder abschließbarem Schrank gelagert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.12b	Gibt es einen Reinigungsplan Der Reinigungsplan sagt: Wer reinigt wann mit wieviel vom welchem Mittel	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.12c	Sind Reinigungsmittel ausreichend vorhanden und in richtigen Behältern gelagert Es gibt für jeden Reinigungsvorgang ein passende Reinigungsmittel und Utensilien- oft hat es seinen Grund	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.12d	Gibt es eine Farbtrennung bei Putzutensilien Eine farbliche Kennzeichnung hilft bei einer eindeutigen Trennung der Putzutensilien	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.12e	Sind Putzlappen und Putzutensilien hygienisch einwandfrei	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.13 Personalräume

1.13a	Sind getrennte Personaltoiletten vorhanden bis 5 MA- 1 Toilette, ab 5 MA- je 1 Toilette, ab 10 MA- je 2 Toiletten (Geschlecht und anwesende MA)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.13b	Sind Toiletten sauber, ordentlich, in einem guten baulichem Zustand und gut ausgestattet Toiletten müssen baulich vom Produktionsbereich getrennt u. mit einem Handwaschbecken ausgestattet sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.13c	Sind getrennte Umkleideräume vorhanden, sauber, baulich und technisch OK? Die Mindestgröße für Umkleideräume beträgt mind 6 m²	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.13d	Sind genügend abschließbare Spinde (Arbeitskleidung/ Privatkleidung) vorhanden Wenn Sie keine getrennten abschließbaren Spinde zur Verfügung stellen, haften Sie für den Schaden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.13e	Sind Wasch- und Duschräume vorhanden Gerade in der Gastronomie sollte die Bereitstellung eine Selbstverständlichkeit sein (min 4m²)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

1.13 Personalräume (Teil 2)

1.13f	Sind Wasch- u. Duschräume sauber, ordentlich und in einem guten technischem Zustand Was für den Gästebereich gilt, sollte auch im Personalbereich eine Selbstverständlichkeit sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.13g	Gibt es einen Aufenthaltsraum/ Sozialraum (ab 10 MA 1m²/ MA mind aber 6m²) Aufenthaltsräume bieten einen Rückzugsort für MA z.B: in Pausen- Rauchverbot !	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
1.13h	Sind Aufenthaltsräume sauber, ordentlich und im guten Zustand Auch Mitarbeiter schätzen Ordnung und Sauberkeit- Übertragen Sie gerade hier Verantwortungsbereiche	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.1 Kleininventar und Geräte (Teil 1)

2.1a	Sind Handmixer sauber und in einem einwandfreien Zustand Sicherheitssiegel (z.B. CE Zeichen) und Prüfsiegel nach jährlicher Kontrolle durch Fachkraft (laut BGV)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.1b	Sind Pürierstäbe sauber und in einem einwandfreien Zustand Sicherheitssiegel (z.B. CE Zeichen) und Prüfsiegel nach jährlicher Kontrolle durch Fachkraft (laut BGV)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.1c	Sind Rührmaschinen sauber und in einem einwandfreien Zustand Sicherheitssiegel (z.B. CE Zeichen) und Prüfsiegel nach jährlicher Kontrolle durch Fachkraft (laut BGV)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.1d	Sind Mikrowellen sauber und in einem einwandfreien Zustand Sicherheitssiegel (z.B. CE Zeichen) und Prüfsiegel nach jährlicher Kontrolle durch Fachkraft (laut BGV)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.1e	Sind Waagen sauber und in einem einwandfreien Zustand (aktuell geeicht?) Wagen, die dazu bestimmt sind durch Wiegung den Preis zu bestimmen müssen geeicht werden)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.1 Kleininventar und Geräte (Teil2)

2.1f	Sind Töpfe und Pfannen noch brauchbar und sauber Die Beschichtung der Pfannen muss in Takt sein, kein Rost, keine negative Beeinflussung auf Lebensmittel	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.1g	Sind Bleche, Gitter, GN Behälter noch brauchbar und sauber Es dürfen keine Korrosionen vorhanden sein, die einen negativen Einfluss auf LM haben	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.1h	Sind Geschirr, Besteck, Kellen etc. sauber und im guten Zustand Es dürfen auch hier keine negativen Einflüsse auf LM möglich sein, Geschirr muss sauber und intakt sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.1i		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.1j		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.2 Messer und Schneidbretter

2.2a Sind Messer ohne Holzgriffe, sauber und desinfiziert

Holzgriffe sind verboten ! Messer müssen nach jedem Arbeitsschritt gereinigt und ggf. desinfiziert werden

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.2b Sind Messer scharf und in einem ordentlichen Zustand

Es dürfen keine Korrosionen vorhanden sein, die einen negativen Einfluss auf LM haben

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.2c Werden Messer ordentlich und sauber gelagert

Nicht nur wichtig für die Arbeitssicherheit. Messer müssen einzeln gelagert werden (Messerhalter)

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.2d Sind Schneidbretter sauber, desinfiziert und lagern diese sachgemäß

Schneidbretter und auch der Hackklotz sind besonders anfällig und brauchen besondere Pflege

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.2e Sind Schneidbretter aus geeignetem Material, farb. getrennt und gegen Verrutschen geschützt

Schneidbretter aus hochwertigem und farblichem Kunststoff bestehen (Postentrennung)

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.3 Fritteusen

2.3a Sind Fritteusen sauber und technisch in einem einwandfreien Zustand

Stimmt die Temperatur (laut Thermostat), sind die Heizstäbe sauber und technisch ok

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.3b Ist das Fett noch in einem guten Zustand

(Farbe, Geruch, Ablagerungen)

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.3c Wird das Fett nach ca. 20 Betriebsstunden gewechselt

Sind auch Dokumentationen vorhanden

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.3d Wird das Fett mindestens ein mal am Tag gefiltert

Durch die tägliche Filtration verlängert sich die Haltbarkeit des Fettes und erhöht sich die Qualität

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.3e Wird das Fett nicht höher als 175 Grad erhitzt

Bei einer höheren Erhitzung erhöht sich auch der Acrylamitgehalt (Gesundheitsgefährdend)

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.4 Fleischwolf, Cutter, Aufschnittmaschinen und Knochensäge

2.4a	Sind alle Geräte in einem technisch einwandfreien Zustand Diese vier (oder ähnliche) Geräte sind sicherlich immer critical control points	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.4b	Sind alle Geräte sauber Hier wird oft rohes Fleisch verarbeitet und deshalb brauchen diese Geräte besondere Aufmerksamkeit	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.4c	Werden alle dazugehörigen Messer und Komponenten sauber gelagert	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.4d	Hängen Betriebsanweisung im Blickfeld Gerade hier sollten die Mitarbeiter die Betriebsanweisung für den Umgang und der Reinigung täglich sehen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.5 Thermogeräte (Herdstellen, Kipper, Grillplatten, Kessel, Steamer etc.)

2.5a Sind alle Geräte in einem technisch einwandfreien Zustand

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen dementsprechend Pflege

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.5b Sind alle Geräte sauber

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen tägliche gründliche Reinigung

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.5c Werden alle Geräte regelmäßig technisch gewartet

Nur Geräte die technisch einwandfrei laufen, können auch aus hygienischer Sicht benutzt werden (z.B Temperatur)

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.5d Sind alle Thermogeräte frei zugänglich und wirken die Arbeitsstellen organisiert

Sind die direkten Arbeitsstellen um die Thermogeräte aufgeräumt und sauber

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.6 Convectomaten und Herde

2.6a Sind alle Geräte in einem technisch einwandfreien Zustand

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen dementsprechend Pflege

☐ ok ☐ nicht ok — wer: — bis wann: —

Hinweise und Kommentare:

2.6b Sind alle Geräte sauber

Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen tägliche gründliche Reinigung

☐ ok ☐ nicht ok — wer: — bis wann: —

Hinweise und Kommentare:

2.6c Werden alle Geräte regelmäßig technisch gewartet

Nur Geräte die technisch einwandfrei laufen, können auch aus hygienischer Sicht benutzt werden (z.B Temperatur)

☐ ok ☐ nicht ok — wer: — bis wann: —

Hinweise und Kommentare:

2.6d Sind alle Thermogeräte frei zugänglich und wirken die Arbeitsstellen organisiert

Sind die direkten Arbeitsstellen um die Thermogeräte aufgeräumt und sauber

☐ ok ☐ nicht ok — wer: — bis wann: —

Hinweise und Kommentare:

2.6e Sind die Dichtungen der Türen in Ordnung, schließen die Türen ordnungsgemäß

☐ ok ☐ nicht ok — wer: — bis wann: —

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.7 Ausgabe, Pass, Bain Marie

2.7a	Sind alle Geräte sauber und in einem technisch einwandfreien Zustand Diese Arbeitsgeräte sind täglich im Einsatz und brauchen dementsprechend Pflege	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.7b	Sind Wärmebrücken und Lampen technisch OK und sauber Hier brennt sich gerne Fett ein und bedarf so viel Pflege und Aufmerksamkeit	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.7c	Ist das Geschirr hier sauber, nicht brüchig und ordentlich verräumt und gelagert Kurz vor dem Service muss gerade an dieser Stelle alles Tipp Top sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.7d	Sind Tellerwärmer technisch OK und sauber Sind die direkten Arbeitsstellen um die Thermogeräte aufgeräumt und sauber	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.7e	Ist die Temperatur der warm gehaltenen Lebensmittel vorschriftsmäßig (min 68° C)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.8 Spülbereich

2.8a Ist der Spülbereich sauber und wirkt dieser aufgeräumt

Dieser wichtige Bereich kann nur gut organisiert funktionieren

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.8b Sind die Spülmaschine und die Spülbecken sauber

Wenn diese Dinge verdreckt sind, wie soll das Geschirr dann sauber werden?

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.8c Sind die Spülergebnisse in allen Belangen zufriedenstellend

Weder Fett, noch Essensreste noch Kalkablagerungen (Schleier) dürfen zu sehen sein

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.8d Sind Reinigungsmittel und Dosierung nach Herstellervorgaben korrekt eingestellt

Oft helfen Mitarbeiter von der Spülmaschine, der Dosieranlage oder des Reinigungsmittellieferanten

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.8e Ist die Temperatur nach Herstellervorgaben richtig eingestellt

Richtwert 60°-65° C im Reinigungstank 80°-85°C in Frischwasserklarspülung- Je nach Fabrikat

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.9 Mülleimer

2.9a	Ist eine Mülltrennung erkennbar Mülltrennung ist wichtig für die Umwelt, für die Hygiene und Geld sparen kann man auch	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.9b	Sind ausreichend Mülleimer/ Tonnen/ Container vorhanden Mülltrennung fängt an der Warenannahme an geht über die Küche, über den Gästebereich bis zur Mülltonne	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.9c	Sind Mülltonnen und Mülleimer innen und außen sauber Müllsäcke sind hier natürlich empfehlenswert	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.9d	Sind Mülleimer in der Küche mit Deckel und Fußtritt zu öffnen Der Deckel ist Pflicht, der Fußtritt zum öffnen ist aus hygienischer Sicht besser	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.9e	Werden Lebensmittelreste in separaten Mülleimern ordnungsgemäß gelagert (Schweineeimer) Wünschenswert wären extra gekühlte Räume oder Kühlanlagen oder spezielle fest verschlossene Tüten	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.10 Getränkeschankanlagen und Getränkestation

2.10a	Gibt es ein ordnungsgemäßes Schankbuch (Dokumentation über Reinigung) Jede Reinigung/ Wartung muss ordnungsgemäß dokumentiert werden/ Verantwortung liegt beim Betreiber	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.10b	Werden die Reinigungsintervalle eingehalten Reinigung der Getränkeleitungen min alle 14 Tage (chemisch und mechanisch) oder nach Bedarf (auch bei Getränkewechsel oder Erstbenutzung). Überprüfung alle 2 Jahre durch Sachverständigen)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.10c	Hängen Betriebsanweisungen zur Reinigung der Getränkeschankanlage aus Hier stehen noch einmal alle Anweisungen zur Reinigung und zum Umgang mit Reinigungsmitteln	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.10d	Sind die Zapfanlagen/ Hähne sauber Alle Zapfhähne müssen mindestens einmal am Tag gereinigt und desinfiziert werden (auch innen)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.10e	Sind die Gläserspülbecken, Gläserspülbürsten, Gläserspülmaschinen und Gläsertücher sauber Gläserspülbecken muss mit warmen und kaltem Wasser ausgestattet sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.10 Getränkeschankanlagen und Getränkestation (Teil 2)

2.10f	Sind die Lagerräume für Fässer ordentlich, frei von anderen LM und sauber Sie müssen leicht zu reinigen sein, es muss ein (Keine Vorschläge) und Ablauf in der Nähe sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.10g	Werden die Kegelköpfe beim Fasswechsel mindestens mit Wasser gereinigt Bei jedem Fasswechsel kann es zu Verunreinigung kommen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.10h	Sind alles Gläser sauber und mit einem Eichstrich versehen Bei offenem Ausschank sind Eichstriche an Gläsern gesetzlich vorgeschrieben	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
2.10i	Ist die Eismaschine sauber, wird diese täglich entleert und desinfiziert Ein kritischer Kontrollpunkt, der besondere Aufmerksamkeit erfordert- Betriebsanweisung notwendig	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

2.11 Kaffeestation

2.11a Ist die Kaffeestation sauber und ordentlich und werden Reinigungsintervalle eingehalten

Oft im Blick des Gastes muss dieser Bereich besonders gepflegt werden. Herstellerangaben sind zu beachten

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.11b Wird die evtl.. gebrauchte Frischmilch dauergekühlt

Egal ob Vollautomat mit Frischmilch oder Frischmilch an der Selbstbedienungstheke- immer kühlen

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.11c Wird der Milchaufschäumer regelmäßig gereinigt und desinfiziert

Ein kritischer Kontrollpunkt, der besondere Aufmerksamkeit erfordert

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.11d Sind Tassen, Teller, Löffel und sonstiges Zubehör sauber

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.1 Anlieferung von Lebensmitteln

3.1a	Werden gekühlte Lebensmittel sofort angenommen und verräumt Hier besteht die Gefahr, dass die Kühlkette sonst unterbrochen wird	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.1b	Werden LM Lieferungen auf Sensorik und Temperatur stichprobenartig kontrolliert Sehen, riechen und schmecken die LM typisch? Gibt es Soll Temperaturabweichungen?	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.1c	Werden Lieferantenautos auf Sauberkeit und Temperatur kontrolliert (Temperaturausdruck) Gibt es dort etwas zu Bemängeln, schicken Sie die Ware unverzüglich zurück und bestehen Sie auf Neulieferung	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.1d	Werden Lieferscheine ordnungsgemäß abgezeichnet (z.B. HACCP Stempel) Dieser Stempel dokumentiert, dass der Mitarbeiter die Ware ordnungsgemäß entgegen genommen hat	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.1e	Werden Hände nach der Warenannahme gewaschen und desinfiziert Waren und Kisten kommen aus einem unreinen Bereich- Händewaschen ist also Pflicht	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.2 Lagerhaltung (Kühlhaus/ Kühlschränke/ Tiefkühler)

3.2a	Werden Lebensmittel (falls nötig) in geeignete Behältnisse umgefüllt (z.B. Eier, Gemüse, Lose Waren etc.) dürfen nicht in Kartonagen oder Holzkisten gelagert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.2b	Werden lose LM (falls nötig) ordnungsgemäß abgedeckt und beschriftet LM dürfen sich nicht negativ beeinflussen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.2c	Werden LM systematisch, in LM Gruppen getrennt gelagert LM Gruppen (Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Milchprodukte) dürfen nicht in unmittelbarer Nähe gelagert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.2d	Werden umgefüllte Lebensmittel ordnungsgemäß beschriftet Hier helfen z.B. sogenannte HACCP Aufkleber (Produktname, Produktgruppe, Lagerdatum, MHD)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.2e	Werden LM nur in Ausnahmefällen (dann auf Kunststoffpaletten o.ä.) auf dem Boden gelagert Es dürfen keine LM, Kartons oder Behälter auf dem Fußboden gelagert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.3 Umgang mit Geflügel

3.3a Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 4° C nicht überschritten

Kühlkette darf nicht unterbrochen werden

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.3b Wird Geflügel auf einem Gitter bei < 7° C aufgetaut und das Abtropfwasser entsorgt

Das Auftauen bei höheren Temperaturen erhöht auch den Keimgehalt/ Abtropfwasser = Salmonellengefahr

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.3c Werden alle Arbeitsgeräte u. Hände nach der Arbeit mit Geflügel gereinigt u. desinfiziert

Geflügel gehört zu den kritischen LM in der Küche und muss mit aller Sorgfalt behandelt werden

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.3d Werden Garkerntemperaturen von 80 °C (min 3 Min) oder 70°C (min 10 Min) eingehalten

Bei nicht Einhaltung der Kerntemperaturen besteht die Gefahr, dass Keime teilweise nicht abgetötet wurden

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.3e

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.4 Umgang mit Fleisch

3.4a	Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 7° C nicht überschritten Kühlkette darf nicht unterbrochen werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.4b	Wird Fleisch auf einem Gitter bei < 7° C aufgetaut und das Abtropfwasser entsorgt Das Auftauen bei höheren Temperaturen erhöht auch den Keimgehalt/ Abtropfwasser = Salmonellengefahr	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.4c	Werden alle Arbeitsgeräte und Hände nach der Arbeit mit Fleisch gereinigt u. desinfiziert Geflügel gehört zu den kritischen LM in der Küche und muss mit aller Sorgfalt behandelt werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.4d	Werden Garkerntemperaturen von 80 °C (min 3 Min) oder 70°C (min 10 Min) eingehalten Bei Kurzgebratenem darf von dieser Reglung Abstand gehalten werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.4e		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.5 Umgang mit Fleisch

3.5a	Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 2° C nicht überschritten (z.B. auf Eis) Kühlkette darf nicht unterbrochen werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.5b	Wird Fisch auf einem Gitter bei < 7° C aufgetaut und das Abtropfwasser entsorgt Das Auftauen bei höheren Temperaturen erhöht auch den Keimgehalt	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.5c	Werden alle Arbeitsgeräte und Hände nach der Arbeit mit Fisch gereinigt u. desinfiziert Fisch gehört zu den kritischen LM in der Küche und muss mit aller Sorgfalt behandelt werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.5d	Werden Garkerntemperaturen von 80 °C (min 3 Min) oder 70°C (min 10 Min) eingehalten Erst dann werden alle Keime abgetötet	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.5e		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.6 Umgang mit Hackfleisch

3.6a	Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 4° C nicht überschritten Kühlkette darf nicht unterbrochen werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.6b	Wird frisches Hackfleisch innerhalb eines Tages durchgegart Die Keimentwicklung ist Aufgrund der großen Oberfläche von Hackfleisch besonders hoch	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.6c	Werden alle Arbeitsgeräte u. Hände nach der Arbeit mit Hackfleisch gereinigt u. desinfiziert Hackfleisch gehört zu den kritischen LM in der Küche und muss mit aller Sorgfalt behandelt werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.6d	Werden Garkerntemperaturen von 80 °C (min 3 Min) oder 70°C (min 10 Min) eingehalten Erst dann werden alle Keime abgetötet	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.6e	Wird rohes, frisches Hackfleisch nicht eingefroren Das Einfrieren von LM verlangsamt nur den Wachstum von Keimen u. ist bei Hackfleisch nicht erlaubt	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.7 Umgang mit Eiern

3.7a	Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 5-8° C nicht überschritten nach 18 Tagen des Legedatums müssen Eier gekühlt werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.7b	Werden Eier in Behälter mit Deckel umgelagert (MHD, Legedatum werden übernommen) Für die Einlagerung gibt es extra Eierboxen. Beschriftung nicht vergessen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.7c	Werden aufgeschlagene Eier nur kurzfristig gekühlt gelagert Aufgeschlagene frische Eier dürfen nur kurzfristig, abgedeckt und gekühlt gelagert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.7d	Werden ganze Eier durchgegart Frische gegarte Eier müssen komplett gut (hart) durchgegart werden.	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.7e	Werden zubereitete Eierspeisen nicht länger als zwei Stunden gelagert Frische Omeletts, Rührei, Pfannkuchen dürfen max. zwei Std. gekühlt und abgedeckt gelagert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.8 Umgang mit frischer Sahne und Cremes

3.8a Wird die Anlieferungs- und Lagertemperatur von 7° C nicht überschritten

Kühlkette darf nicht unterbrochen werden

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.8b Werden alle Arbeitsgeräte und Hände nach der Arbeit umgehend gereinigt u. desinfiziert

Die LM gehören zu den kritischen LM in der Küche und müssen mit aller Sorgfalt behandelt werden

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.8c Wird Sahne in Sahnespendern nach 24 Std entsorgt

Beschriften Sie die Sahnespender mit der Uhrzeit des Befüllens

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.8d Wird die Reinigung und Desinfektion von Sahnemaschinen sorgfältig durchgeführt

Sahnemaschinen sind ein kritischer Kontrollpunkt. Reinigungsarbeiten unbedingt dokumentieren

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.8e Werden vorbereitete Desserts mit frischer Sahne gekühlt gelagert und abgedeckt

Auch hier können sich die Keime besonders schnell entwickeln

☐ ok ☐ nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.9 Umgang mit Kräutern und Gewürzen

3.9a	Sind getrocknete Kräuter und Gewürze nicht abgelaufen Diese sind zwar recht lange haltbar, aber nicht ewig (auch Qualitätsverlust)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.9b	Sind diese LM ordnungsgemäß gelagert (geschlossen, dunkel, trocken, nicht zu warm) Kräuter und Gewürze sind recht anfällig für Schimmelbildung	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.9c	Sind alle Behälter mit Inhaltsangabe und MHD beschriftet Oft werden Kräuter und Gewürze berechtigterweise umgefüllt. Beschriftung nicht vergessen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
3.9d	Werden frische Kräuter mit Erde außerhalb des Produktionsbereiches gelagert Frisch Kräuter im Topf sieht man oft in Küchen. (Ungeziefergefahr und Umkippgefahr)	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

3.10 Ausgabe, Standzeiten und Wiedereinlagerungen von Lebensmitteln

3.10a Werden Standzeiten definiert und eingehalten (z.B. Bainmarie)

Nicht nur die Qualität leidet unter langen Standzeiten, sondern die Keimentwicklung erhöht sich überproportional

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.10b Werden LM im Ausgabenbereich in sauberen Behältern gelagert (regelmäßiger Wechsel)

Auch wenn Behälter nicht im Augenschein der Gäste sind, sollten diese regelmäßig gewechselt werden

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.10c Werden Kellen, Schaumlöffel, Fleischgabeln etc. regelmäßig gewechselt

Auch wenn diese Utensilien nicht im Augenschein der Gäste sind, sollten diese regelmäßig gewechselt werden

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.10d Werden nur geeignete, schon zubereitete LM wieder eingelagert

Saucen, Suppen, Eintöpfe können ohne Probleme wieder gekühlt gelagert werden.

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

3.10e Werden diese LM in saubere Behälter gefüllt, schnell heruntergekühlt, abgedeckt und beschriftet

Diese Vorgehensweise verhindert, dass diese LM vorschnell verderben (umkippen/ gären)

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

4. Personalhygiene

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

4.1 persönliche Hygiene

4.1a	Ist der allgemein Eindruck der persönlichen Hygiene der MA positiv (Haare, Geruch, Haut ..) Auch in Bereichen ohne Gästekontakt ist das die Grundvoraussetzung für hygienisches Arbeiten	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.1b	Wir kein Schmuck getragen Nicht nur aus Arbeitssicherheit Aspekt, sondern es setzen sich Keime (gerade Uhr und Ringe) fest	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.1c	Wird in den Räumen nicht geraucht Das sollte wohl in der heutigen Zeit eine Selbstverständlichkeit sein	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.1d	Wird in den Produktionsräumen nicht gegessen und getrunken Das hat viele Gründe warum das unterlassen werden sollte und es gibt immer eine Ausweichmöglichkeit	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

4. Personalhygiene

Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

4.2 Arbeitskleidung

4.2a Waren alle anwesenden Mitarbeiter in vollständiger Arbeitskleidung

Dazu gehören Kochhose und Jacke, feste Schuhe, Vorbinder, Kopfbedeckung und ggf. Halstuch

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.2b War die Arbeitskleidung ordentlich und sauber

Wenn Arbeitskleidung stark verschmutzt ist, sollte diese auch selbstverständlich sofort gewechselt werden

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.2c Waren die Schuhe sauber

Was für die Arbeitskleidung zählt, gilt natürlich auch für dir Schuhe

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.2d Werden lange Haare auch unterhalb einer Kopfbedeckung zusammengebunden

Was nütz die Kopfbedeckung, wenn Haare frei hervorschauen

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

☐ ok ☐ nicht ok — wer — bis wann

Hinweise und Kommentare:

4. Personalhygiene

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

4.3 Händehygiene

4.3a	Wissen alle Mitarbeiter wie man sich die Hände richtig reinigt und desinfiziert Hier spielt Gründlichkeit und Einwirkzeit eine große Rolle	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.3b	Werden Fingernägel kurz und nicht lackiert getragen Unter zu langen Fingernageln sammelt sich mehr Dreck, Lack kann abplatzen und LM verunreinigen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.3c	Werden Hände vor Arbeitsbeginn, nach "nichtreinen Arbeiten" nach Toilettengang gereinigt In diesem Bereich werden leider immer noch viele Fehler gemacht. Hände übertragen die meisten Keime	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.3d	Werden Wunden und Abschürfungen ordnungsgemäß abgedeckt Hier helfen nicht nur die richtigen Pflaster, sondern auch Fingerlinge oder Einweghandschuhe	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.3e	Werden alle kritischen LM u. LM die roh beim Gast ankommen mit Einweghandschuhen bearbeitet Nicht nur zum Schutz des Gastes, sondern auch zum Eigenschutz sollten hier Einweghandschuhe getragen werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

4. Personalhygiene

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

4.4 Personalschulungen im Bereich Hygiene

4.4a	Werden alle Mitarbeiter jährlich im Bereich Hygiene geschult Das wird vom Gesetzgeber so verlangt. Unbedingt dokumentieren und unterschreiben lassen	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.4b	Werden alle Mitarbeiter zweijährig nach dem Infektionsschutzgesetz nachbelehrt Die Erstbelehrung wird im Amt übernommen. Folgebelehrung vor Aufnahme der Tätigkeit, dann alle zwei Jahre im Betrieb	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.4c	Kennen alle Mitarbeiter die Grundsätze von HACCP Von Kontrolllisten über Aushänge, Lagerhaltung, Temperaturkontrollen und Personalhygiene	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
4.4d	Kennen alle Mitarbeiter die Betriebsanweisungen Ein wichtiger Baustein jeder Hygienemaßnahme sind Betriebsanweisungen. Jeder sollte diese jederzeit nachlesen können. Am besten direkt am kritischem Kontrollpunkt.	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
		☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				

5. HACCP Check

02.02.25	14:00	Zur goldenen Sonne
Datum	Uhrzeit	Ort

gastro check

5.1 Analyse der kritischen Kontrollpunkte

5.1a	Ist eine Analyse der kritischen Kontrollpunkte vorgenommen worden Wo können physikalische, chemische und biologische Gefahren auftreten	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
5.1b	Wurden kritische Kontrollpunkte festgelegt und gekennzeichnet Alle kritischen Kontrollpunkte sollten mit einer Betriebsanweisung gekennzeichnet werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
5.1c	Wurden Grenzwerte, Korrekturmaßnahmen, Konsequenzen festgelegt z.B. Kühlschrank x darf max. 8° C anzeigen, sonst Monteur rufen oder LM vernichten	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
5.1d	Wurden Verantwortungsbereiche für die Kontrollen festgelegt Alle Anweisungen und Dokumentationen müssen immer wieder kontrolliert werden	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				
5.1e	Werden Dokumentationen ordnungsgemäß geführt und durchgeführt Hier geht es in erster Linie um das ordnungsgemäße Führen der HACCP Kontrolllisten	☐ ok	☐ nicht ok	wer bis wann	
	Hinweise und Kommentare:				