

Hygiene Audit



Betrieb Zur goldenen Sonne

Datum 02.02.25

Uhrzeit 14:00



[weiter >>](#)

Hygiene Audit

- 1 Betriebsstätten und Räume
- 2 Einrichtungsgegenstände
- 3 Umgang mit Lebensmitteln
- 4 Personalhygiene
- 5 HACCP Check



1. Betriebsstätten und Räume

02.02.2025

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

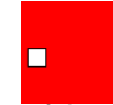
Ort



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



wer

bis wann

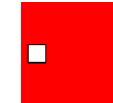
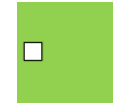
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

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



wer

bis wann

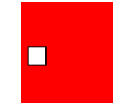
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

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



wer

bis wann

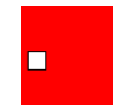
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

1.1d Sind Seifenspender, Desinfektionsmittel Hautpflege und ggf. Nagelbürste vorhanden

Der Hautschutzplan erläutert alle Vorschriften für saubere und gesunde Hände



wer

bis wann

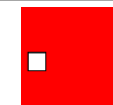
Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

1.1e Sind alle Handwaschbecken mit Warmwasser ausgestattet und alle Becken baulich OK

alle Waschbecken müssen zügig und ohne Probleme erreicht werden, keine Kreuzkontamination



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

ok

nicht ok

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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 die 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/ Klimaanlage 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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort

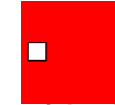
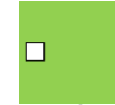


1.5 Arbeitsflächen und Schränke

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



wer

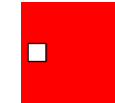
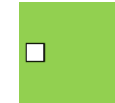
bis wann

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



wer

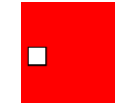
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.5c

Sind die Arbeitsflächen sinnvoll in Posten eingeteilt

Auch in engen Küchen müssen Lebensmittelgruppen voneinander getrennt werden



wer

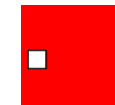
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.5d

Sind Schränke sauber und aufgeräumt

Ordnung und Sauberkeit sind auch in nicht einsichtsfähigen Bereichen notwendig



wer

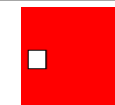
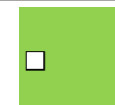
bis wann

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



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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



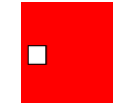
wer

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)



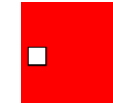
wer

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



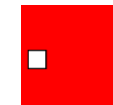
wer

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



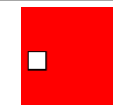
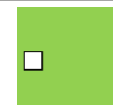
wer

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



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort

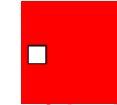


1.8 Lebensmittel in Trockenlagern

1.8a

Sind Lebensmittel abgelaufen

Abgelaufene Lebensmittel müssen sofort entfernt oder gesperrt gekennzeichnet werden



wer

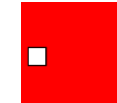
bis wann

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



wer

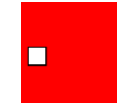
bis wann

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



wer

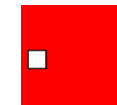
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.8d

Gibt es keine Fußbodenlagerung

Offene LM (z.B offener Mehlsack) hat im Trockenlager nichts auf dem Fußboden zu stehen



wer

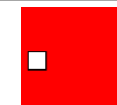
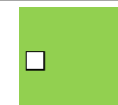
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.8e

Werden unnötige Umverpackungen entfernt

Umverpackungen verschlechtern oft die Übersichtlichkeit von Lagerbeständen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

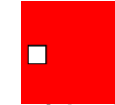
Ort



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



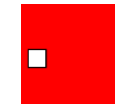
wer

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



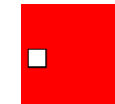
wer

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



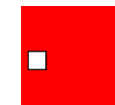
wer

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



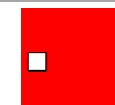
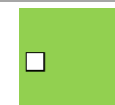
wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.9e Werden unnötige Umverpackungen entfernt

Umverpackungen verschlechtern oft die Übersichtlichkeit von Lagerbeständen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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



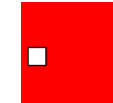
wer

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



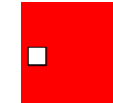
wer

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



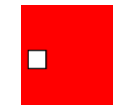
wer

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



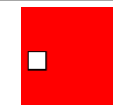
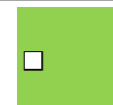
wer

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



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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



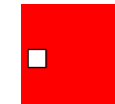
wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.10b Wird die ankommende Ware ordnungsgemäß angenommen und zügig verräumt

Stichwort: Kühlkette nicht unterbrechen, aber der Ordnungshalber auch bei Non Food Artikeln



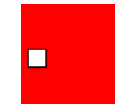
wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.10c Kommen nicht küchengerechte Umverpackungen in den Produktionsbereich

Verdrehte Kartons, verschmutzte Verpackungen und Holzkisten haben im Produktionsbereich nichts verloren



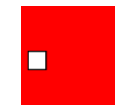
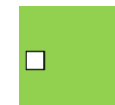
wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.10d Bleiben Lieferanten außerhalb des Produktionsbereiches

Straßenschuhe und Kleidung haben im Produktionsbereich nichts verloren



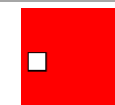
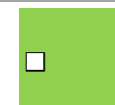
wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.10e Sind Gästekittel, Überziehschuhe und Einweghaarabdeckungen vorhanden

Müssen Lieferanten oder Mitarbeiter in den Produktionsbereich ist Hygienekleidung Pflicht



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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



wer

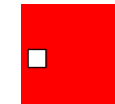
bis wann

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



wer

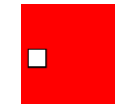
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.11c

Werden LM Reste (Schweineeimer) gekühlt oder in speziellen Beuteln gelagert

Hier gibt es mehrere Möglichkeiten Geruchsbelästigung und Schädlingsbefall vorzubeugen



wer

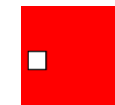
bis wann

Hinweise und Kommentare:

1.11d

Befinden sich Müllgerüche im Rahmen und liegen diese außerhalb des Gästebereiches

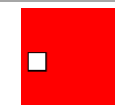
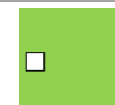
Ein Müllbereich oder Mülltonnen im Blick- und Geruchs Feld der Gäste ist mehr als unglücklich



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

1. Betriebsstätten und Räume

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort

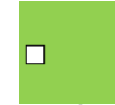


1.13 Personalräume

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:

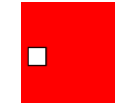
1.13b

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:

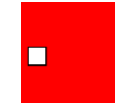
1.13c

Sind getrennte Umkleieräume vorhanden, sauber, baulich und technisch OK?

Die Mindestgröße für Umkleieräume beträgt mind 6 m²



ok



nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

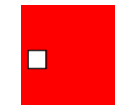
1.13d

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

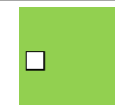
bis wann

Hinweise und Kommentare:

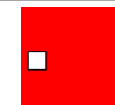
1.13e

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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

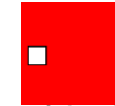
Ort



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)



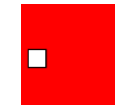
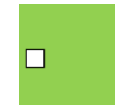
wer

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)



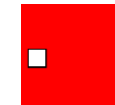
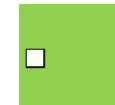
wer

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)



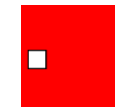
wer

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)



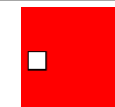
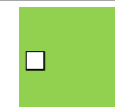
wer

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)



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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 farbllichem Kunststoff bestehen (Postentrennung)

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

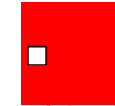
Ort



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



wer

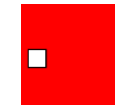
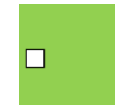
bis wann

Hinweise und Kommentare:



2.4b Sind alle Geräte sauber

Hier wird oft rohes Fleisch verarbeitet und deshalb brauchen diese Geräte besondere Aufmerksamkeit



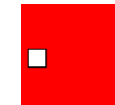
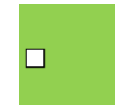
wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



2.4c Werden alle dazugehörigen Messer und Komponenten sauber gelagert



wer

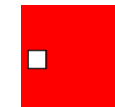
bis wann

Hinweise und Kommentare:



2.4d Hängen Betriebsanweisung im Blickfeld

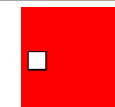
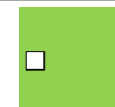
Gerade hier sollten die Mitarbeiter die Betriebsanweisung für den Umgang und der Reinigung täglich sehen



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:



2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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 verdeckt 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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort

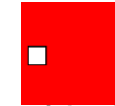


2.9 Mülleimer

2.9a

Ist eine Mülltrennung erkennbar

Mülltrennung ist wichtig für die Umwelt, für die Hygiene und Geld sparen kann man auch



wer

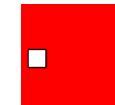
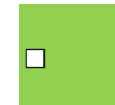
bis wann

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



wer

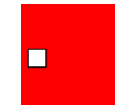
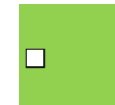
bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.9c

Sind Mülltonnen und Mülleimer innen und außen sauber

Müllsäcke sind hier natürlich empfehlenswert



wer

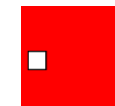
bis wann

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



wer

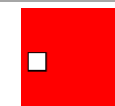
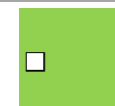
bis wann

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



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

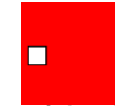
Ort



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



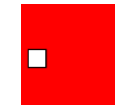
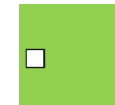
wer

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)



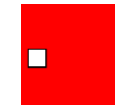
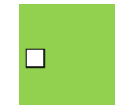
wer

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



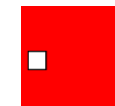
wer

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)



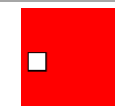
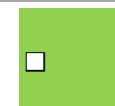
wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2.10e Sind die Gläserpülbecken, Gläserpülbürsten, Gläserpülmaschinen und Gläsertücher sauber

Gläserpülbecken muss mit warmen und kaltem Wasser ausgestattet sein



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

2. Einrichtungsgegenstände

02.02.25
Datum

14:00
Uhrzeit

Zur goldenen Sonne
Ort



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 alle 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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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 Lieferantautos auf Sauberkeit und Temperatur kontrolliert (Temperatursdruck)

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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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 Regelung 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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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 Umkipppgefahr)

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

3. Umgang mit Lebensmitteln

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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
-------	---------	-----



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 die Schuhe

ok

nicht ok

wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.2d Werden lange Haare auch unterhalb einer Kopfbedeckung zusammengebunden

Was nützt 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

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

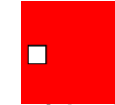
Ort



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



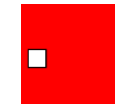
wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

4.3b Werden Fingernägel kurz und nicht lackiert getragen

Unter zu langen Fingernägeln sammelt sich mehr Dreck, Lack kann abplatzen und LM verunreinigen



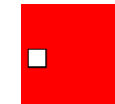
wer

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



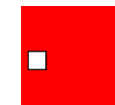
wer

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



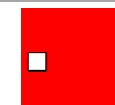
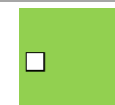
wer

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



wer

bis wann

Hinweise und Kommentare:

4. Personalhygiene

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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:

Hinweise und Kommentare:

5. HACCP Check

02.02.25

Datum

14:00

Uhrzeit

Zur goldenen Sonne

Ort



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: