

INFOBLATT

# Eigenkontrollen in Imbissbetrieben

## 1 Erhebung der Stammdaten

- 1.1 Produktpalette
- 1.2 Lieferanten
- 1.3 Entsorgung von Frittierfett
- 1.4 Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- 1.5 Mitarbeiter Hygieneschulungen (Nachweis, Infektionsschutzgesetz)
- 1.6 Nachweis Personaltoilette
- 1.7 Entsorgung von Abfällen (keine besondere Regelung mit Ausnahme von Frittierfett)

## 2 Risikoanalyseentsprechend Leitlinie für Eigenkontrollen in ortveränderlichen Betriebsstätten

Kritische Punkte:

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>2.1 ausreichende Erhitzung</li><li>2.2 ausreichende Kühlung</li><li>2.3 ausreichende Heißhaltung</li><li>2.4 Überhitzung des Frittierfettes</li><li>2.5 Vermeidung von Rekontamination verkaufsfertig erhitzter durch frische Ware (z.B.Hähnchengrill)</li></ol> | } | Checklisten gemäß Hygiene-Leitfaden „DEHOGA“<br>oder<br>Leitfaden „Ortsveränderliche Betriebsstätten“ |
|--|---|---|

zu 2.1: Temperaturmessung, ggf. visuelle Kontrolle

zu 2.2 und 2.3: Temperaturmessung

zu 2.4: Temperatur nicht über 175°C (messen), Qualitätsprüfung täglich (sensorisch, Geruch, Farbe- besser: geeignetes Testsystem)

zu 2.5: Organisation des Arbeitsablaufes

## 3 Dokumentation:

Checklisten:

- 3.1 Wareneingangskontrolle
- 3.2 Abarbeitung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes
- 3.3 Temperaturkontrollen
- 3.4 Protokollierung der Austauschzeitpunkte/ -termine des Frittierfettes
- 3.5 Hygieneschulungen