

INFOBLATT

Eigenkontrollen in Gaststätten

1. Stammdaten des Betriebes:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Unterlagen nach Infektionsschutzgesetz (Unterweisungen, Gesundheitszeugnisse)
- Entsorgungsplan: Speisereste, Abfälle, Konfiskate (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)

2 Risikoanalyse entsprechen DEHOGA-Hygiene-Leitfaden

3 Dokumentation der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen entsprechen den Checklisten des Hygiene-Leitfadens der DEHOGA:

- a) Wareneingangskontrolle:
 - Zustand und Temperatur der angelieferten Waren
 - Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen
 - Bei Eigenbeschaffung Temperaturkontrolle beim Ausladen
- b) Fortlaufende Temperaturkontrollen bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen (mind. einmal täglich)
- c) Temperaturkontrolle „Warme Küche“
 - Kerntemperaturkontrolle beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln, ggf. auch visuell möglich (Anschneiden).
- d) Temperaturkontrolle Speisenausgabe:
 - Heißhaltetemperaturen Speisenausgabe (Saucen, Suppen usw.) täglich kontrollieren (>65°C) und dokumentieren, ggf. Nacherhitzung durchführen.
 - Kühlttemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln.
- e) Frittierfettkontrolle
 - Temperatur nicht >175°C
 - Qualitätsprüfung täglich sensorisch (Geruch, Farbe) oder mit einem geeigneten Testsystem
 - Dokumentation des Austausches (Zeitpunkt)
- f) Reinigungs- und Desinfektionsplan:
 - Wer, was, wann, wie oft, wie, mit Nennung der jeweils Verantwortlichen sowie entsprechenden Erledigungsvermerken
- g) Kontrolle des Schädlingsbefalls:
 - Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) ODER

Eigenkontrollen in Gaststätten



HOCHTAUNUSKREIS

- Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird
- h) Personalhygiene:
- Hygieneschulung nach DIN 10514- einmal jährlich
 - Evtl. Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle, usw.)
 - Ggf. Arbeitsanweisungen für Umgang mit Lebensmittelhygiene/ persönlicher Hygiene