

## AB 44 Checkliste zur Betriebshygiene (1)

**in Betrieben, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder in Verkehr bringen  
(z.B. Bäcker, Metzger, Cafés, Kantinen, Mensen, Caterer)**

Name des Betriebes (eventuell Firmenstempel)
--

Je nach den Möglichkeiten der Befragung und der Art des Betriebes könnt ihr wahrscheinlich nicht immer alle unten aufgeführten Punkte überprüfen. Wählt die passenden Fragen aus!

### Fragen zur Personalhygiene

*„Das Personal muss durch sein Verhalten dazu beitragen, Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden, zu verhindern. Die persönliche Hygiene ist dafür eine Grundvoraussetzung.“*

Werden die folgenden Maßnahmen eingehalten?

Maßnahme	ja	nein
Körper und Haare werden regelmäßig gewaschen.		
Es werden täglich frische Kleidung, Vorbinder und Geschirrtücher verwendet.		
Während der Küchenarbeit wird eine Kopfbedeckung getragen, die das Haar umschließt.		
Fingernägel werden sauber, kurz und unlackiert gehalten.		
Vor Arbeitsbeginn wird der Handschmuck abgelegt.		
Essen, Trinken und Rauchen ist nur an dafür vorgesehenen Plätzen erlaubt.		
Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach Pausen, nach jedem Arbeiten mit möglicherweise mikrobiell belasteten Lebensmitteln werden die Hände gründlich mit Seife und warmen Wasser gewaschen und mit Einweghandtüchern abgetrocknet.		
Wunden werden mit wasserdichtem Pflaster oder Verband und Fingerling abgedeckt; Verbände werden regelmäßig gewechselt.		
Beim Husten wird die Hand vorgehalten und anschließend gründlich gewaschen.		
Beim Verantwortlichen werden folgende Krankheiten gemeldet: Gelbsucht, Halsentzündung, Durchfall, Hautausschlag, Erbrechen, Fieber, Wunden, Geschwüre, Entzündungen der Augen, Ohren oder Nase.		

### Fragen zur Arbeitsplatzhygiene

*„Das Personal muss durch konkrete Maßnahmen eine angemessene Küchen- und Betriebshygiene gewährleisten.“*

Werden die folgenden Maßnahmen eingehalten?

Maßnahme	ja	nein
Küche, Wirtschaftsräume und Arbeitsgeräte werden sauber gehalten.		
Arbeitsplätze werden zwischendurch gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert; es werden Einwegtücher verwendet.		
Für das Geschirrspülen und die Entsorgung von Speiseabfällen ist ein gesonderter Bereich vorgesehen.		
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden außerhalb der Küche und getrennt von den Lebensmitteln aufbewahrt.		
Es werden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt.		
Eine hygienische Abfallentsorgung (z.B. Mülltrennung) ist sichergestellt.		

## AB 44 Checkliste zur Betriebshygiene (2)

### Fragen zur Lebensmittelhygiene

„Das Personal muss auf allen Stufen des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln Vorkehrungen und Maßnahmen treffen, die die Unbedenklichkeit der Speisen und Lebensmittel sicherstellen.“

Werden die folgenden Maßnahmen eingehalten?

Maßnahme	ja	nein
Bei der Wareneingangskontrolle werden nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität angenommen. Waren werden auf Geruch, Temperaturen und Einhaltung der Kühlkette überprüft.		
Lebensmittel werden nach dem Prinzip „first in – first out“ gelagert. (Das, was zuerst gekauft wurde, wird auch zuerst verbraucht.)		
Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum wird überprüft.		
Reine und unreine Arbeiten werden getrennt (z.B. Salat getrennt von rohem Geflügel zubereitet).		
Leicht verderbliche Lebensmittel, die aus dem Kühlschrank genommen werden, werden zügig weiterverarbeitet. Beim Garen werden alle Speisekomponenten auf 70-80 °C erhitzt.		
Speisen werden immer abgedeckt und gegarte Zutaten bis zur Weiterverarbeitung zwischengekühlt.		
Lebensmittel werden vor Insekten und Schädlingen geschützt.		
Beim Abschmecken wird nicht derselbe Löffel zum Entnehmen und Probieren verwendet.		
Speisen und Geschirrinnenflächen werden nicht mit der Hand angefasst.		
Bei der Speisenausgabe werden die Temperaturen geprüft (gekühlte Lebensmittel < 7 °C, warme Speisen mind. 65 °C).		

### Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln (in der Gemeinschaftsverpflegung)

Werden die folgenden Maßnahmen eingehalten?

Maßnahme	ja	nein
Produktspezifische Vorgaben für Kühltemperaturen werden eingehalten.		
Geflügel wird vor der Verarbeitung vollständig aufgetaut.		
Auftauflüssigkeit von Fleisch wird weggeschüttet.		
Fleisch wird vollständig durchgegart.		
Hackfleisch wird am Tag des Einkaufs verarbeitet.		
Es werden von allen ausgegebenen Speisen Rückstellproben entnommen und für mind. 10 Tage tiefgefroren.		

### Eigene Einschätzung zur Betriebshygiene in dem Betrieb:

---



---



---



---



---



---



---



---