

Hygiene - Checkliste

-für Straßenfeste und Veranstaltungen-

I	Bauhygiene (Vorhandsein, Zustand und Sauberkeit)	i.O. ✓	nicht i.O. ✗	nicht relevant —	Bemerkung
1. Standplatz					
1	ausreichender Abstand zu Toilettenanlagen?				
2	geschützt vor negativen äußerlichen Einflüssen?				Staub, Regen, Sonne, Laub, etc..
3	Überdachung?				
4	Spuckschutz?				bei offen angebotene Lebensmittel
5	Kühlung?				bei kühlpflichtigen Lebensmitteln
6	Mülleimer mit Deckel?				Empfehlung mit Trittbetätigung; Müllberge verhindern
7	Spülmaschine?				wenn Mehrweggeschirr /-besteck verwendet wird
8	Trinkwasserversorgung?				bei Schankanlagen mit Gläserspüle; Kanister in Ausnahmefällen
9	Stromanschluss?				für Kühlung, Spülmaschine, etc.
10	Abwasser?				ordnungsgemäß ableiten oder in geschlossenen und gekennzeichneten Behältnissen sammeln
2. Handwaschbecken					
1	fließend Warmwasser?				
2	Einwegtücher?				
3	Seife?				
4	Desinfektionsmittel?				wird empfohlen

II	Produktionshygiene	i.O. ✓	nicht i.O. ✗	nicht relevant —	Bemerkung
1. Reinigung und Desinfektion					
1	Reinigungs- und Desinfektionsmittel vorhanden?				richtige Konzentration und Einwirkzeit beachten
2	Reinigungsutensilien vorhanden?				Eimer, Wischtücher, Bürsten, Schrubber, Abzieher, etc...
3	sauberes Putzwasser vorhanden?				
4	bei Schankanlagen!				Betriebsbücher bzw. Formblätter gem. DIN 6650, Teil 6 v. 04/2006

II	Produktionshygiene	i.O. ✓	nicht i.O. ✗	nicht relevant —	Bemerkung
2. Lagerung					
1	alles abgedeckt/verschlossen?				
2	alles beschriftet?				Öffnungsdatum, Inhalt, MHD, etc..
3	MHD/Verbrauchsdatum nicht überschritten?				
4	keine Bodenlagerung?				
5	Lagertemperaturen korrekt?				max. +7°C / Hackfleisch max. +4°C / TK < -18°C / Warmausgabe mind. +65°C
6	vor Sonnenstrahlung und nachteiligen Witterungseinflüssen geschützt?				
3. Eigenkontrollen					
1	Wareneingangskontrolle				Temperatur, optische Kontrolle, etc..
2	Temperaturkontrolle der Kühlgeräte durch Thermometer				Dokumentieren
3	Ware einwandfrei?				optische Kontrolle
4	Arbeitsplatz sauber?				optische Kontrolle
5	besteht ein Schädlingsbefall?				optische Kontrolle
6	Rückstellmuster?				keine Pflicht aber wird empfohlen bei empfindlichen Produkten zum Eigenschutz

III	Personalhygiene	i.O. ✓	nicht i.O. ✗	nicht relevant —	Bemerkung
1	Handhygiene eingehalten?				
2	kurze und keine künstlichen Fingernägel?				
3	keine offene Wunden?				
4	Handschuhe bei offenen Verletzungen				
5	kein Handschmuck?				Ringe, Uhren, Armbänder, etc..
6	saubere Arbeitskleidung?				
7	Kopfbedeckung?				wird empfohlen
8	Personal nach Infektionsschutzgesetz §42 und 43 belehrt?				

Hinweis:

Diese Checkliste dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführung dieser Checkliste erhebt kein Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die zuständige Lebensmittelbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Checkliste ausgefüllt

am:

durch: