

Eigenkontrolle in der Gastronomie

Eigenkontrollmaßnahmen sind alle Maßnahmen des Inhabers eines Gastronomiebetriebes, die sicherstellen sollen, dass die Gesundheit der Verbraucher durch Lebensmittel, die in diesem Betrieb hergestellt oder verkauft werden, nicht beeinträchtigt wird. Grundlage dieser Maßnahmen muss eine **Gefahrenanalyse der Speisen** sein. Nachfolgend einige Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen:

	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
1.	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsanweisung Reinigungsplan Reinigungskontrolle Kontrolle Pflegezustand Arbeitsanweisungen 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsanweisung Reinigungsplan Checkliste Checkliste zum Beispiel Rezepturen, Umgang mit Geflügel, Warentrennung / rohem Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> 1 x jährlich überarbeiten 1 x jährlich überarbeiten täglich vierteljährlich 1 x jährlich überarbeiten
2.	Eingangskontrolle: Warentemperatur, Sauberkeit	Stempel auf Lieferschein	bei jeder Lieferung
3.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolle der Kühltemperaturen und Lagerungsdauer (Ausgabezeit) Durcherhitzung Warme Küche Auslieferung Warme und Kalte Küche Thermometer / Warngeräte installieren 	<ul style="list-style-type: none"> Checkliste Checkliste Checkliste eventuell Temperaturschreiber / Thermometer 	<ul style="list-style-type: none"> täglich täglich jede Charge
4.	Bakteriologische Untersuchungen, zum Beispiel <ul style="list-style-type: none"> Hackfleisch, Dessert Tupferproben von Tischen, von Geräten 	<ul style="list-style-type: none"> Befundbericht 	



	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
5.	Personalhygiene <ul style="list-style-type: none"> • Einstellungsgespräch • amtsärztliches Gesundheitszeugnis / Belehrung nach IFSG • Handwaschbecken mit Einmalhandtüchern, Seife, Desinfektion für Betriebs- u. Personalräume 	<ul style="list-style-type: none"> • Formular • Zeugnis • Checkliste 	<ul style="list-style-type: none"> • alle Mitarbeiter • alle Mitarbeiter, z. B. jährlich nach Urlaub • täglich
6.	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Speisekarte / Aushang 	<ul style="list-style-type: none"> • Pflicht besteht immer
7.	Schulung nach LMHV	<ul style="list-style-type: none"> • Schulungsbescheinigung 	<ul style="list-style-type: none"> • häufiger, je nach Arbeitsplatz
8.	Schädlingskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Eigene oder eventuell Befundbericht 	<ul style="list-style-type: none"> • regelmäßig
9.	Kühlhäuser / Lager: Warenkontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Checkliste 	<ul style="list-style-type: none"> • regelmäßig
10.	Bauplan mit Fließschema, Zuständigkeiten, Aufgabenverteilung	<ul style="list-style-type: none"> • Formular 	<ul style="list-style-type: none"> • aktuell
11.	Großgastronomie Großküchen: Rückstellproben		<ul style="list-style-type: none"> • genaue Kennzeichnung
12.	Technische Maßnahmen, zum Beispiel farbige Besen, farbige Messer für unterschiedliche Hygienezonen		

Eigenkontrollmaßnahmen sind zu dokumentieren!!!