

Eigenkontrollmaßnahmen in Großküchen

Alle Maßnahmen, die getroffen werden, um sicherzustellen, dass die Gesundheit der Verbraucher durch Lebensmittel, die in den Betrieben hergestellt oder verkauft werden, nicht beeinträchtigt wird.

| | 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 zum Beispiel Rezepturen, Umgang mit Geflügel, Warentrennung | <ul style="list-style-type: none"> 1 x 1 x täglich 1 x jährlich |
| 2. | Wareneingangskontrolle: Temperatur, Sauberkeit | <ul style="list-style-type: none"> Stempel auf Lieferschein | <ul style="list-style-type: none"> bei jeder Lieferung |
| 3. | <ul style="list-style-type: none"> Kontrolle der Kühltemperaturen und Lagerungsdauer (Ausgabezeit - fifo) Durcherhitzung: Warme Küche Auslieferung Warme und Kalte Küche Thermometer / Warngeräte installieren | <ul style="list-style-type: none"> Checkliste Eichung, evtl. Temperaturschreiber | <ul style="list-style-type: none"> täglich jede jede täglich |
| 4. | Bakteriologische Untersuchungen, zum Beispiel <ul style="list-style-type: none"> Hackfleisch, Dessert Tupfer- und Abklatschproben: Lebensmittelnahe Arbeitsflächen oder Geräte | <ul style="list-style-type: none"> Befundbericht | <ul style="list-style-type: none"> jährlich |



| | 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Schulung nach LMHV • Schulung nach IFSG | <ul style="list-style-type: none"> • Formular | <ul style="list-style-type: none"> • mindestens jährlich • jährlich |
| 7. | Schädlingskontrolle | <ul style="list-style-type: none"> • Eigene oder Befundbericht von Fremdfirma | |
| 8. | Technische Maßnahmen, zum Beispiel farbige Besen, farbige Messer für unterschiedliche Hygienezonen | | |
| 9. | Bauplan mit Fließschema (Waren- und Personalfluss), Zuständigkeiten, Aufgabenverteilung, Aufgabenbeschreibung | <ul style="list-style-type: none"> • Formular | <ul style="list-style-type: none"> • jährlich, aktuell |
| 10. | Rückstellproben | <ul style="list-style-type: none"> • auf Entnahmegefäß | <ul style="list-style-type: none"> • täglich |
| 11. | kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe | <ul style="list-style-type: none"> • Speiseplan / Speisekarte | <ul style="list-style-type: none"> • immer |

Eigenkontrollmaßnahmen sind zu dokumentieren.