






## 2.1.1 Checkliste Die Verantwortung des Küchenbetreibers

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Verantwortlichkeiten innerhalb des Betriebes sind in <b>Formblatt 6.11 Liste Verantwortlichkeiten</b> aufgeführt und von den jeweiligen Personen gegen-gezeichnet. Die Liste ist aktuell. Änderungen der Verantwortlichkeiten sind eingetragen. 			
Der Betrieb ist bei der Lebensmittelüberwachung bereits registriert. (Dies ist der Fall, wenn die Lebensmittelüberwachung den Betrieb schon einmal kontrolliert hat.)			
Die Ansprechpartner der Lebensmittelüberwachung und des Gesundheitsamtes sowie deren Erreichbarkeit sind in das <b>Formblatt 6.01 Kontaktdaten für die Überwachung</b> eingetragen. 			
Die Adressen, Ansprechpartner und Telefonnummern aller Lieferanten, C&C Märkte usw. sind übersichtlich zusammengestellt und werden auf dem aktuellen Stand gehalten.			
Die Adressen, Ansprechpartner und Telefonnummern aller Servicefirmen (Reinigungsfirmen, Lieferanten von Maschinen, Wäschedienst, Wartungsfirmen usw.) sind übersichtlich zusammengestellt und werden auf dem aktuellen Stand gehalten.			
Von allen Dienstleistungsunternehmen (Reinigung, Wartung, Schädlingsvorsorge, Abfallentsorgung, Wäscherei etc.) <b>liegt Formblatt 6.12 Bestätigung zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften</b> vor 			
Die Dokumente zum Wareneingang (Lieferscheine, Einkaufsbelege) verfügen über: (die Angaben müssen bei Fehlen jeweils ergänzt werden)			
• die Angabe des Lieferanten			
• das Kauf- und Lieferdatum			
• eine Auflistung der bezogenen Waren			



## 2.1.1 Checkliste Die Verantwortung des Küchenbetreibers

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Alle Dokumente zum Wareneingang (Lieferscheine, Einkaufsbelege) werden übersichtlich abgeheftet bzw. archiviert und mindestens 10 Jahre aufbewahrt.			
Der Küchenbetreiber überwacht die Mitarbeiter bezüglich der korrekten Ausführung der Arbeiten und der Einhaltung der hygienischen Anforderungen.			