



2.2.4 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Küche



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.

Küche

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fußböden	Für die Belastungen des Küchenbetriebs geeignet, abriebfestes Material			
	einwandfreier Zustand, keine Risse, Löcher, fehlende Fliesen etc.			
	leicht zu reinigen; wasserundurchlässig, wasserabstoßend, hält einer Desinfektion stand			
	sauber			
Bodenabläufe	sofern vorhanden, ist der Boden zu den Abläufen hin abgeschrägt			
	geruchs- und rückstausicher, gegen Ungeziefer gesichert			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	sauber			
	offene oder teilweise offene Abflussrinnen führen die Abwässer nicht von Bereichen mit nicht-reinen Arbeitsgängen zu einem Bereich mit reinen Arbeitsgängen			
Wände	Oberfläche ist glatt und hell			
	abriebfestes Material, keine Spalten und Risse oder Materialablösungen vorhanden			
	wasserundurchlässig, wasserabstoßend, leicht zu reinigen			
	bis zur Arbeitshöhe abwaschbar, halten einer Desinfektion stand			
	sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			
Decken	glatte, helle Oberfläche			
	Schmutzansammlungen, die Bildung von Kondenswasser und Schimmelbefall wird vermieden			
	Material oder Farbe blättern nicht ab			



2.2.4 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Küche



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Decken (Fortsetzung)	sauber			
Fenster / sonstige Öffnungen	alle Fenster schließen dicht			
	Fensterrahmen und Fenstersimse sind glatt und leicht zu reinigen			
	Fenster und sonstige Öffnungen in Arbeitshöhe halten einer Desinfektion stand			
	Holzrahmen verfügen über einen glatten Anstrich, der leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist; keine Fugen und Risse erkennbar			
	Insektengitter sind bei allen Fenstern und Öffnungen vorhanden, die ins Freie führen			
	Insektengitter sind zum Reinigen leicht zu entfernen			
	sauber			
Türen	schließen dicht			
	Material ist glatt, wasserabstoßend, leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	einwandfreier Zustand			
	sauber			
Beleuchtung	abgedeckt oder verfügt über Splitterschutz			
	hell genug, um die Beschaffenheit der Lebensmittel prüfen und Verschmutzungen oder Veränderungen erkennen zu können			
	sauber			
Trinkwasser- installation	alle Wasserzapfstellen, einschließlich Handwaschbecken, Reinigungsbecken und Anschlüsse für die Spülmaschine etc. sind an das Trinkwassernetz ange- schlossen			
	in der Küche vorhandene Brauchwasser- entnahmestellen sind stillgelegt und können nicht genutzt werden			
	Schläuche für die Trinkwasserversorgung sind hierfür zugelassen			



2.2.4 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Küche



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Handwasch- becken	pro Produktionsraum oder –bereich ein Handwaschbecken vorhanden			
	vorhanden:			
	• Warm- und Kaltwasseranschluss			
	• Seifenspender			
	• Desinfektionsmittelspender			
	• Einmalhandtücher			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	sauber			
Reinigungs- becken zum Reinigen von Lebensmitteln	getrennt von Handwaschbecken und von Reinigungsbecken für Geschirr			
	mind. Kaltwasseranschluss vorhanden (Warmwasseranschluss empfehlenswert)			
	leicht zu reinigen und zu desinfizieren			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	sauber			
Reinigungs- becken für Geschirr	getrennt von Handwaschbecken und Reinigungsbecken zum Reinigen von Lebensmitteln			
	Warm- und Kaltwasseranschluss vorhanden			
	leicht zu reinigen und zu desinfizieren			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	sauber			
Einrichtungs- gegenstände und Arbeitsflächen	Arbeitsflächen und Stauraum sind ausreichend			
	glatt, abriebfest, korrosionsbeständiges Material			
	bestehen, mit Ausnahme des Hackklotzes, nicht aus Holz			



2.2.4 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Küche



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Einrichtungs- gegenstände und Arbeitsflächen Fortsetzung	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	einwandfreier Zustand, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	Wandanschlüsse und Stoßkanten sind abgedichtet			
	Sockel schließen entweder dicht mit dem Boden ab oder sind so hoch, dass darunter gut gereinigt werden kann			
	sauber			
Maschinen, Geräte (z.B. Kochkessel, Aufschlag- maschinen etc.)	keine toten Ecken, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	einwandfreier Zustand, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	keine Defekte, funktionstüchtig			
	neu beschaffte Arbeitsgeräte sind mit dem CE-Zeichen auf dem Typenschild bzw. einer beigefügten Bescheinigung des Herstellers (Konformitäts- bescheinigung) ausgestattet			
Arbeitsutensilien, Geschirr und Besteck	sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (im Zweifel auf Symbol „Glas und Gabel“ achten)			
(z.B. Gastronorm- behälter, Töpfe, Messer, Back- bleche, Schneidbretter) usw.	bestehen nicht aus weichem Holz oder nicht schnittfestem Kunststoff			
	keine Glasgegenstände bei der Speisenvor- und zubereitung			
	einwandfrei, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	keine Verzierungen oder Stellen, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	sauber			
Be- und Entlüftung (Ventilatoren, Fenster, Lüftungsanlage etc.)	ausreichend; künstlich oder natürlich			
	ausreichende Absaugung über Koch- und Bratgeräten und Heißluftdämpfern			
	Filter und andere Teile von Lüftungssystemen sind zum Austausch und zur Reinigung leicht zugänglich			
	sauber			
	die erzeugten Luftströme führen nicht von den unreinen in die reinen Bereiche			



2.2.4 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Küche



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Reinigungs- anlage und Reinigungs- utensilien (Wischeimer, Putzlappen, Desinfektions- anlage)	aus korrosionsbeständigem Material			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	Wischlappen, Wischtücher, Schwämme usw. sind kochfest (desinfektionstauglich)			
	sofern vorhanden, besteht das Ausgussbecken für Schmutzwasser aus korrosionsbeständigem Material und ist leicht zu reinigen, einer Desinfektion hält es stand			
	sauber			
Abfallbehälter	dicht schließend, möglichst mit Fußhebel			
	nehmen maximal den täglich anfallenden Abfall auf			
	mit flüssigkeitsdichten Mülltüten ausgestattet			
Schädlingsbefall	nicht feststellbar			
Rauchverbot	wird eingehalten			

Raumbedarf und Raumaufteilung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>In der Küche sind die reinen und nicht-reinen Arbeitsgänge konsequent getrennt. Dies wird mit einer räumlichen Trennung in unterschiedliche Arbeitsbereiche oder durch eine zeitliche Trennung der hygienisch kritischen Arbeitsgänge mit einer gründlichen Reinigung als Zwischenschritt realisiert.</p> <p>Reine Arbeitsgänge sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit rohen Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft <ul style="list-style-type: none"> – Auftauen gefrorener Lebensmittel – Vorbereitung von Lebensmitteln – Speisenzubereitung • Umgang mit rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft <ul style="list-style-type: none"> – Auftauen gefrorener Lebensmittel – Vorbereitung von Lebensmitteln – Speisenzubereitung <p>Kreuzkontaminationen im reinen Bereich zwischen Lebensmitteln tierischer Herkunft und pflanzlicher Herkunft sind auszuschließen.</p>			



2.2.4 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Küche



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit erhitzten Lebensmitteln <ul style="list-style-type: none"> – Speisenzubereitung – Kochen und andere Garvorgänge – Portionieren – Präsentation, Servieren • Reinigungsarbeiten im Kochbereich <ul style="list-style-type: none"> – Spülen von Kochgeschirr <ul style="list-style-type: none"> – Bereitstellung von sauberem Geschirr und Transportgeräten <p>Nicht-reine Arbeitsgänge sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warenanlieferung • Säubern und Vorbereitung von Gemüse und Salaten • Lagerung von Vorprodukten • Geschirrspülen • Abfallbeseitigung • Reinigungsarbeiten. 			
Für folgende Tätigkeiten gibt es entsprechende Räume / Bereiche:			
• Kalte Küche			
• Gemüsevorbereitung			
• Fleisch-, Geflügel- und Fischvorbereitung			
• Aufschlagen von Eiern			
• Herstellung von Speiseeis, Back- und Konditoreiwaren, Desserts			
• Speisenzubereitung, Portionierung von Speisen			
• Speisenausgabe			
• Reinigung von Essgeschirr und Küchengeräten			
• Abfallsammelplätze			
• Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten und -mitteln (separater Raum bzw. geschlossener Schrank)			
• Platz für Geräte und Transportbehälter zum Speisentransport			
• Übergabestelle für das Servicepersonal			
• ggf. ein Bereich für die Zubereitung allergenfreier Speisen (siehe Kapitel 2.10 Allergene)			