



2.2.5 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen, Partyservice



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.

Speisenausgabe und Theke

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fußböden	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			
	leicht zu reinigen, geruchs- und rückstausicher, gegen Ungeziefer gesichert			
	sauber			
	Abwasser wird angemessen abgeleitet, kein Rückstau des Wassers möglich			
	offene oder teilweise offene Abflussrinnen führen die Abwässer nicht aus den unreinen Bereichen in die Speisenausgabe			
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			



2.2.5 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen, Partyservice



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Decken Fortsetzung	Material oder Farbe blättern nicht ab			
	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			
	vorhandene Brauchwasser- entnahmestellen sind stillgelegt und können nicht genutzt werden			



2.2.5 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen, Partyservice



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Handwaschbecken	vorhanden:			
	• Warm- und Kaltwasser			
	• Seifenspender			
	• Desinfektionsmittelspender			
	• Einmalhandtücher			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	sauber			
	Abfallbehälter für Einmalhandtücher ist vorhanden und sind mit Müllbeuteln ausgestattet			
Einrichtungs- gegenstände und Arbeitsflächen	Arbeitsflächen und Stauraum sind ausreichend			
	glatt, abriebfest, korrosionsbeständiges Material			
	bestehen, mit Ausnahme des Hackklotzes, nicht aus Holz			
	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			
Arbeitsgeräte (z.B. Aufschnitt- maschinen, Portionierer)	aus korrosionsbeständigem und ungiftigem Material			
	neu beschaffte Arbeitsgeräte sind mit dem CE-Zeichen auf dem Typenschild bzw. einer beigefügten Bescheinigung des Herstellers (Konformitätsbescheinigung) ausgestattet			
	leicht zu reinigen und zu desinfizieren; ggf. zerlegbar			
	keine Defekte, funktionstüchtig			
	sauber			



2.2.5 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen, Partyservice



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Geschirr und Besteck (Gefäße, Gastronormbehälter, Verpackungen usw.)	sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (im Zweifel auf Symbol „Glas und Gabel“ achten)			
	einwandfrei, keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar			
	Glasgegenstände sind nicht beschädigt			
	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			
	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			
Schädlingsbefall	nicht feststellbar			
Rauchverbot	wird eingehalten			

Getränkeschankanlagen

Prüfkriterien	Anforderungen an den Schanktisch	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Zapfstelle	befindet sich an einer Stelle, an der die Getränke nicht nachteilig beeinflusst werden (z.B. durch Grills oder Friteusen)			
Tropfmulden	sind vorhanden			
	leicht zu reinigen			
	sind herausnehmbar oder verfügen über einen Abfluss der mit einem Geruchsverschluss an die Abwasserleitung angeschlossen ist			
Schankgefäße	sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (im Zweifel auf Symbol „Glas und Gabel“ achten)			
	einwandfreier Zustand, keine Defekte, Absplitterungen etc.			
	sind mit Ausnahme von Karaffen und Flaschen mit Füllstrich versehen			



2.2.5 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen, Partyservice



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen an den Schanktisch	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Schankgefäße Fortsetzung	trockene Schankgefäße lagern aufrecht stehend mit der Öffnung nach oben in geschlossenen Schränken			
Gläserspülgeräte	zum Spülen der Gläser stehen wahlweise zur Verfügung:			
	• eine Geschirrspülmaschine			
	• Spülgeräte mit getrennter Vorreinigung und Nachspülung			
	• zwei nebeneinander liegende Spülbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss und einer Gläserspülbürste			

Präsentation am Büfett und Partyservice

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Transportbehälter (Thermoboxen, Styroporboxen, Thermoskannen)	ausreichend vorhanden			
	werden ausschließlich für Lebensmittel genutzt			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	mit Thermometer ausgestattet			
	sauber			
Kühl- und Heißhalte- vorrichtungen z.B. Kühltheken, Kühl- schränke, Salatbar, Bain Maries, Wärmeschränke	aus korrosionsbeständigem Material			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	mit Thermometer ausgestattet			
	keine Defekte, funktionstüchtig			
	Hustenschutz ausreichend, nicht beschädigt			
	sauber			
	das jeweilige Entnahmebesteck ist so lang, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann; die Handgriffe überragen die Schüsselränder deutlich			
Temperaturanforderungen	Alle Geräte und Transportbehälter sind in der Lage, folgende Kerntemperaturen kühlpflichtiger Lebensmittel, Speisen und Getränke zu halten:			



2.2.5 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen, Partyservice



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Temperatur- anforderungen Fortsetzung	1. Möglichkeit + 7°C			
	2. Möglichkeit + 10°C aber Vernichtung der Speisen am Ende des Produktionstages!			
	3. Möglichkeit je nach Lebensmittel bis + 12°C aber nach 2 Stunden oberhalb von + 10°C Vernichtung!			
	frisches Mett, Tatar und u.ä. + 4°C Vernichtung am Ende des Produktionstages!			
	frisches Mett, Tatar und u.ä. + 7°C Vernichtung nach 2 Stunden bei + 7°C			
	Speiseeis 1. Möglichkeit < - 5°C			
	Speiseeis 2. Möglichkeit - 5°C aber Abgabe innerhalb von 24 Stunden!			
	Alle Transportbehälter und Geräte sind in der Lage, folgende Kerntemperaturen heiß zu haltender Speisen und Getränke zu halten:			
	<ul style="list-style-type: none"> • durchmischbare Speisen, z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetzeltes • Gemüse, Reis, Nudeln, Püree • leicht verderbliche Getränke z.B. Kakao <p style="text-align: center;">65°C Heißhaltezeit maximal 3 Stunden</p> <ul style="list-style-type: none"> • stückige Produkte z.B. Braten, Hähnchen, Schnitzel ohne Soße dem Gericht angepasst, jedoch nicht unter 60°C Heißhaltezeit maximal 3 Stunden 			
Fahrzeuge für den Partyservice	Wände und Boden der Ladefläche sind glatt und Wasser abstoßend			
	keine Teppiche als Rutschhemmer vorhanden			
	Wegwerftücher und Abfallbehälter mit dicht schließendem Deckel und einer Mülltüte sind zur Entsorgung von Lebensmittelresten vorhanden			
	Bei Fahrzeugen, die neben dem Speisentransport für weitere Tätigkeiten genutzt werden, ist die gesamte Ladefläche wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und leicht zu reinigen; einer Desinfektion hält sie Stand.			