



## 2.3.2 Checkliste Hygieneregeln bei der Lagerung



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.

### Allgemeine Regeln zur Lagerung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
In den Lebensmittellagerräumen lagern ausschließlich Lebensmittel.			
Private Lebensmittel der Mitarbeiter/innen werden nicht in der Großküche, sondern im Kühlschrank im Personalbereich gelagert.			
Lebensmittel, die sich gegenseitig beeinflussen können, werden nicht zusammen gelagert oder so verpackt bzw. umhüllt, dass keine Beeinflussung stattfinden kann: <ul style="list-style-type: none"> <li>hierbei werden Gerüche und Gase berücksichtigt, z.B. keine gemeinsame Lagerung von Bananen und Äpfeln</li> <li>bei tropfenden Lebensmitteln wird verhindert, dass die Flüssigkeit mit anderen Waren in Berührung kommt.</li> </ul>			
Die Ware wird nach dem fifo-Prinzip („first in – first out“) eingelagert, d.h. zuerst eingelagerte Ware bzw. Ware mit dem kürzesten Mindesthaltbarkeitsdatum wird auch zuerst verbraucht.			
Die Menge der bevorrateten Lebensmittel beschränkt sich auf das Minimum.			
Die gesamten Vorräte werden regelmäßig (mind. monatlich) auf abgelaufene, verdorbene oder beschädigte Ware geprüft und diese entfernt.			
Auf dem Boden lagern keinerlei Lebensmittel, auch nicht in Verpackungen oder Töpfen.			
Bei geöffneten Verpackungen wird das Anbruchdatum vermerkt.			
Retourenware wird eindeutig gekennzeichnet in einer separaten Ecke gelagert.			
Die Retouren beeinflussen die übrigen Lebensmittel nicht (z.B. durch Gerüche oder Keimübertragung).			

### Trockensortiment und Konserven

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Lebensmittel lagern kühl, trocken und gut belüftet, direkte Sonneneinstrahlung wird vermieden.			
Das Trockensortiment wird in verschlossenen Behältnissen gelagert.			



## 2.3.2 Checkliste Hygieneregeln bei der Lagerung



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fette und fetthaltige Lebensmittel werden vor Licht geschützt aufbewahrt.			

### Unverpackte und verpackte Lebensmittel

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Unverpackte Lebensmittel und Lebensmittel in Umverpackungen lagern nicht zusammen; gegebenenfalls wird die Umverpackung entfernt.			
Erdbehaftetes Gemüse wird nicht gemeinsam mit unverpackten Lebensmitteln gelagert.			
Unverpackte Lebensmittel haben keinen direkten Kontakt mit den Regalen und werden ausreichend abgedeckt.			

### Rohe Lebensmittel und zubereitete Speisen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Rohe Lebensmittel und zubereitete Speisen lagern getrennt voneinander. Sind keine getrennten Kühlräume vorhanden, werden die Lebensmittel entsprechend verpackt oder abgedeckt.			
Gegarte Speisen, die gelagert werden und Lebensmittel im Tageslager sind mit deren Bezeichnung und dem Einlagerungsdatum gekennzeichnet.			

### Kühl- und tiefkühlpflichtige Ware

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Auf die Einhaltung der Kühlkette wird besonders geachtet, da eine Temperaturerhöhung zu einer Wertminderung der Produkte führt und das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr eingehalten werden kann.			
Frischobst und Frischgemüse werden je nach Produkt zur Qualitätserhaltung gekühlt gelagert.			
Die Lagerung kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel erfolgt maximal bei diesen Temperaturen: (entscheidend für die Lagertemperatur ist die Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum)			
Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild: Lagertemperatur: + 2°C max. Kerntemperatur: + 4°C			
Innereien: Lagertemperatur: + 2°C max. Kerntemperatur: + 3°C			
pasteurisierte Eiprodukte: Lagertemperatur: + 2°C max. Kerntemperatur: + 4°C			
Frischfisch: Lagertemperatur: in schmelzendem Eis bzw. 0°C max. Kerntemperatur: + 2°C			





## 2.3.2 Checkliste Hygieneregeln bei der Lagerung



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse (Wurst), Feinkost, kühlpflichtige Obstprodukte, Schnittsalate etc: Lagertemperatur: + 4°C max. Kerntemperatur: + 7°C			
zerkleinertes Obst und Gemüse: Lagertemperatur: + 4°C max. Kerntemperatur: + 7°C			
kühlpflichtige Backwaren: Lagertemperatur: + 4°C max. Kerntemperatur: + 7°C			
Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse: Lagertemperatur: + 4°C max. Kerntemperatur: + 10°C			
Eier ab dem 18. Tag nach dem Legen: Lagertemperatur: + 5°C max. Kerntemperatur: + 8°C			
Tiefkühlkost und Speiseeis: Lagertemperatur: - 18°C max. Kerntemperatur: - 15°C			
<p><b>Die vorgegebenen Lagertemperaturen sind für die Produkte unter hygienischen Gesichtspunkten optimal. Bei einer Temperaturüberschreitung ist jedoch die maximale Kerntemperatur des Lebensmittels maßgebend und als Entscheidungsgrundlage heranzuziehen. Da in der Regel nur eine begrenzte Anzahl von Kühleinrichtungen zur Verfügung steht, sind die Lagertemperaturen weitgehend zusammengefasst.</b></p>			

### Temperaturkontrolle

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Temperatur sämtlicher Kühl- und Tiefkühlräume, Kühl- und Gefrierschränke wird täglich vor Arbeitsbeginn kontrolliert und anhand des <b>Formblatts 6.03 Temperaturkontrolle</b> dokumentiert. 			
Bei Kühl- und Tiefkühleinrichtungen mit automatischer Temperaturüberwachung und -aufzeichnung ist die Dokumentation der täglichen Kontrolle nicht erforderlich.			
Überschreitet die abgelesene Lagertemperatur die vorgegebene Temperatur, werden folgende Maßnahmen durchgeführt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behebung der Ursache für den Temperaturanstieg (z.B. Stromausfall, technischer Defekt etc.)</li> <li>• Messung der Kerntemperatur der betroffenen Lebensmittel und ggf. Entsorgung oder, wenn hygienisch vertretbar, sofortige Verarbeitung.</li> </ul>			
Die durchgeführten Maßnahmen bei einem Temperaturanstieg werden dokumentiert im Feld „Bemerkungen“ in <b>Formblatt 6.03 Temperaturkontrolle</b> . 			
Bei Kühl- und Tiefkühleinrichtungen mit automatischer Temperaturüberwachung und -aufzeichnung ist die formlose Dokumentation sinnvoll.			