



## 2.3.3 Checkliste Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung



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.

### Organisation der Arbeitsabläufe

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Reine und nicht-reine Arbeitsgänge werden räumlich oder zeitlich getrennt.			
Vor Beginn der Verarbeitung werden die Waren nochmals nach den Kriterien der Wareneingangskontrolle überprüft.			
Mit der Hand wird nicht in Gewürz- und Vorratsdosen gefasst; die Entnahme erfolgt mit entsprechendem Besteck.			

### Stagnationswasser verwerfen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wasser, das über Nacht in der Trinkwasserleitung gestanden hat, ist für die Zubereitung von Lebensmitteln nicht geeignet und wird verworfen. Das frische Wasser erkennt man daran, dass es die Leitung etwas kühler verlässt als das Stagnationswasser.			
Werden Wasseranschlüsse mehrere Tage nicht genutzt, fließt das Wasser vor der Verwendung so lange ab wie es der Leitungslänge angemessen ist.			

### Trinkwasser verwenden

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für ausnahmslos alle Tätigkeiten, einschließlich Reinigung, wird Trinkwasser verwendet.			

### Fremdkörper und Verunreinigungen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Beim Auftreten von Fremdkörpern und Verunreinigungen wird der Ursache nachgegangen und Abhilfe geschaffen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Schrauben, Draht, Klammern und andere Metallstücke findet man oft nach Reparatur- und Wartungsarbeiten</li> <li>Pappe, Bindfäden und Plastikreste geraten oft in die Lebensmittel, wenn nicht sorgfältig ausgepackt wird</li> </ul>			



## 2.3.3 Checkliste Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ohringe, Piercings, Fingernägel, Haare, Knöpfe, etc. sind Zeichen einer völlig unzureichenden Personalhygiene</li> <li>abgeblätterte Farbe, Rost oder Schmierfett und Öl zeigen, dass sich die Räumlichkeiten und Geräte in einem nicht akzeptablen Zustand befinden.</li> </ul>			
Sind Lebensmittel auf den Boden gefallen, wird sorgfältig geprüft, ob eine Weiterverarbeitung nach einem Reinigungsschritt zu verantworten ist.			
Sind gegarte Speisen, fertig zubereitete Speisen, die nicht mehr durcherhitzt werden, Wurst, Käse oder Brot mit dem Boden in Berührung gekommen, werden diese entsorgt.			

### Temperaturen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Kühlpflichtige und tiefkühlpflichtige Waren werden zügig verarbeitet, denn ein Temperaturanstieg begünstigt die Vermehrung von Mikroorganismen.			

### Auftauen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Lebensmittel werden, wenn dies die Qualität des Gerichts nicht negativ beeinträchtigt, gefrostet weiter verarbeitet.			
Ist das Auftauen notwendig, findet dies in kühlen Räumen und in einem abgegrenzten Zeitraum unter definierten Temperaturbedingungen statt.			
Lebensmittel werden beim Auftauen abgedeckt.			
Die Auftauflüssigkeit fließt ab und wird aufgefangen.			
Aufgetaute Lebensmittel werden nicht wieder eingefroren.			
Aufgetaute Lebensmittel werden am Tage des Auftauens verarbeitet.			

### Vorkochen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Das Vorkochen für den Folgetag oder für eine spätere Mahlzeit findet nur statt, wenn der Betrieb über ausreichende Kühlmöglichkeiten verfügt, d.h. die Speisen innerhalb von 3 Stunden auf maximal +10°C Kerntemperatur abgekühlt werden können.			
Speisen, die zum Aufwärmen bestimmt sind, werden nur vollständig durchgegart zwischengelagert.			



## 2.3.3 Checkliste Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

### Garen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Alle Speisen, mit Ausnahme von Roastbeef, Steaks und bestimmten Fischen, werden durchgegart.			
Vor dem Abkühlen, Servieren oder dem Transport wird überprüft, ob die Lebensmittel durchgegart sind (z.B. durch Anschneiden, Temperaturmessgerät).			
Die Garzeiten und Kerntemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel sind spezifisch für die einzelnen Speisen unter Berücksichtigung der Einstellungswerte der Kombidämpfer in den Rezepturen festgelegt. Bei bestimmten leicht verderblichen Speisen ist in den Garprozess ein CCP integriert (siehe Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems).			
Beim Abschmecken werden Hygienefehler ausgeschlossen.			

### Frittieren

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden ausschließlich Fette verwendet, die zum Frittieren geeignet sind.			
Die Lebensmittel werden bei max. 180°C frittiert.			
Lebensmittelreste und Schwebestoffe werden regelmäßig aus dem Frittierfett entfernt.			
Wird regelmäßig, d.h. täglich frittiert, erfolgt der Frittierfettwechsel nach max. 20 Betriebsstunden.			
Wird nicht täglich frittiert, wird eine Frittierfettkontrolle mit Hilfe eines Teststäbchens oder Testkits durchgeführt.			
Bei geruchlichen Abweichungen, Schaumbildung etc. erfolgt der Frittierfettwechsel umgehend.			

### Abkühlen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Gegarte Speisen werden möglichst schnell abgekühlt; nach 3 Stunden ist eine Kerntemperatur von + 7°C erreicht.			
Selbst hergestellte kühlpflichtige Speisen werden in möglichst kleinen und flachen Behältnissen gekühlt. Der Einsatz von Hordenwagen kann z.B. zur raschen Kühlung von Pudding sinnvoll sein.			
Kann aus technischen Gründen nur eine Temperatur von + 10°C erreicht werden, werden alle betroffenen Speisen und Getränke am Ende des Produktionstages vernichtet.			



## 2.3.3 Checkliste Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

### Einfrieren

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden nur frische und qualitativ einwandfreie Rohwaren und frisch zubereitete Zwischen- bzw. Fertigprodukte eingefroren, welche die Küche noch nicht verlassen haben.			
Rohe Früchte und Gemüse werden vor dem Einfrieren blanchiert; nicht blanchierte Früchte werden nach dem Auftauen einer Wärmebehandlung unterzogen.			
Rohes Hackfleisch und ähnliche Produkte (frische Bratwürste, Schaschlik, Gyros, Geschnetzeltes) werden nicht selbst eingefroren.			
Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (z.B. bestimmte Fischprodukte) werden nicht selbst eingefroren.			
Die Leistung des Gefriergerätes, die Art des Lebensmittels und die Portionsgröße werden so aufeinander abgestimmt, dass innerhalb weniger Stunden die Kerntemperatur auf $-18^{\circ}\text{C}$ absinkt.			
Jede Verpackung bzw. jedes Behältnis wird mit dem Namen des Lebensmittels und dem Einfrierdatum gekennzeichnet.			
Es werden nur gefriergeeignete Verpackungen und Behältnisse verwendet.			

### Aufwärmen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Beim Aufwärmen werden die Speisen im Kern für mindestens 2 Minuten auf $72^{\circ}\text{C}$ erhitzt.			
Reste aufgewärmter Speisen werden vernichtet, auf keinen Fall weiter verwendet oder nochmals aufbewahrt.			

### Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Zu den Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko zählen u.a.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Säuglinge, Kleinkinder und Kinder bis 12 Jahre</li> <li>• Schwangere</li> <li>• Menschen im hohen Alter mit einem geschwächten Immunsystem</li> <li>• Personen mit chronischen Erkrankungen</li> <li>• Personen, die an schweren Infektionskrankheiten erkrankt sind.</li> </ul>			



## 2.3.3 Checkliste Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: folgende Lebensmittel werden nicht angeboten: <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorzugsmilch</li><li>• alle Speisen mit rohen Eiern</li><li>• frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen (ausgenommen vom Hersteller unter Schutzatmosphäre verpackte Produkte)</li><li>• weichgekochte Frühstückseier und Spiegeleier</li><li>• selbst hergestelltes Speiseeis</li><li>• nicht durchgegarter Fisch</li></ul>			
Folgende Speisen sind für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko nur bedingt zu empfehlen, Menschen mit sehr hohem Infektionsrisiko werden sie nicht angeboten: <ul style="list-style-type: none"><li>• rohe Fleischzuschnitte (z.B. Carpaccio)</li><li>• streichfähige, schnell gereifte Rohwürste, insbesondere frische Mettwurst</li><li>• unverarbeitete Fischererzeugnisse oder Schalentiere, z.B. Carpaccio aus Fisch, Sushi, rohe Austern, Kaviar, unverarbeitete Shrimps</li><li>• kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse</li><li>• gebeizter Lachs</li><li>• vorgeschnittene Salate, Sprossen.</li></ul>			
Selbst zubereitete Speisen werden Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko nur am Zubereitungstag angeboten. Sie erhalten keine Speisen vom Vortag.			