



2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel



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.

Hackfleisch und ähnliche Produkte

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Zu dieser Produktgruppe zählen: <ul style="list-style-type: none"> • Hackfleisch • klein geschnittene Fleischstücke wie z.B. Schaschlik, Geschnetzeltes • frische Bratwürste 			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden am Anlieferungstag bzw. Herstellungstag verarbeitet und durchgegart. Ausgenommen hiervon sind nur vom Hersteller verpackte Produkte mit Schutzgasatmosphäre; das aufgedruckte Verbrauchsdatum und die vorgegebene Lagertemperatur werden eingehalten.			
Hackfleisch und ähnliche Produkte mit abgelaufenem Verbrauchsdatum werden entsorgt.			
Für die Herstellung von Hackfleisch und ähnlichen Produkten wird ausschließlich frisches Fleisch von einwandfreier Qualität verwendet – keine Restverwertung!			
Minderwertige Rohstoffe wie Kopffleisch, Bauchmuskulatur, Separatorenfleisch etc. werden nicht verwendet.			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden nicht selbst eingefroren, egal ob selbst hergestellt oder angeliefert.			
Die Herstellung und Vorbereitung von Hackfleisch erfolgen getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit rohem Hackfleisch gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Hackfleisch gereinigt und desinfiziert.			
In den Garprozess von Hackfleisch und ähnlichen Produkten ist ein CCP integriert; siehe hierzu Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden vollständig durchgegart.			
Die Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten wird eingehalten, je nach Produkt und gewünschter Konsistenz sind ggf. höhere Temperaturen und/oder längere Haltezeiten erforderlich.			



2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Der Garprozess wird mit einem Temperaturmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung des Kombidämpfers oder durch Anschneiden überwacht.			

Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für die Herstellung von frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen wird ausschließlich frisches Fleisch von einwandfreier Qualität verwendet.			
Diese Speisen werden keinesfalls aus aufgetautem Fleisch hergestellt.			
Diese Speisen werden nicht aus Wild- oder Geflügelfleisch hergestellt.			
Nach der Herstellung werden frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen sofort auf + 4°C gekühlt.			
Die Herstellung dieser Speisen erfolgt getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit diesen Speisen gereinigt und desinfiziert.			
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden bei + 4°C transportiert und bei + 7°C für maximal zwei Stunden präsentiert.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden nicht angeboten.			

Geflügel

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Wenn möglich, werden tiefgekühlte Geflügelprodukte ohne Auftauen direkt gegart.			
Die Ware wird vor dem Garen vollständig aufgetaut.			
Die Auftauflüssigkeit kommt nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung.			
Die Vorbereitung von Geflügel erfolgt getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit rohem Geflügel gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Geflügel gereinigt und desinfiziert.			



2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
In den Garprozess von Geflügel ist ein CCP integriert; siehe hierzu Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.			
Geflügel wird vollständig durchgegart.			
Geflügel wird nicht tags zuvor angebraten.			
Die Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten wird eingehalten, je nach Produkt und gewünschter Konsistenz sind ggf. höhere Temperaturen und/oder längere Haltezeiten erforderlich.			
Der Garprozess wird mit einem Temperaturmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung des Kombidämpfers oder durch Anschneiden überwacht.			

Fisch

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Frischfisch wird am Liefertag zubereitet und ausgegeben. Ausgenommen hiervon sind nur vom Hersteller verpackte Produkte mit Schutzgasatmosphäre; das aufgedruckte Verbrauchsdatum und die vorgegebenen Lagertemperatur werden eingehalten.			
Fisch wird nicht selbst eingefroren.			
Tiefgekühlter Fisch wird vor dem Garprozess nur wenn unbedingt erforderlich aufgetaut.			
Die Auftauflüssigkeit kommt nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung.			
Die Vorbereitung von Frischfisch erfolgt getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit Frischfisch gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Fisch gereinigt und desinfiziert.			
Fisch wird nicht tags zuvor angebraten.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Fisch wird vollständig durchgegart. In den Garprozess von Fisch ist ein CCP integriert; siehe hierzu Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.			
Die Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten wird eingehalten, je nach Produkt und gewünschter Konsistenz sind ggf. höhere Temperaturen und/oder längere Haltezeiten erforderlich.			
Der Garprozess wird mit einem Temperaturmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung des Kombidämpfers oder durch Anschneiden überwacht.			



2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Rohe Eier

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatum wird bei Eiern geachtet.			
Für nicht durcherhitzte Eierspeisen wird möglichst auf rohe Eier verzichtet und stattdessen pasteurisiertes Ei oder pasteurisierte Eiprodukte verwendet (Salmonellengefahr!): <ul style="list-style-type: none"> • selbst hergestellte Mayonnaise • selbst hergestellte Sauce Hollandaise oder Béarnaise • Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee • Backwaren, deren Füllung unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurde • Rühreier. 			
Auch für Speisen, die durchgegart werden, z.B. Nudelauflauf oder Backwaren, ist die Verwendung von pasteurisierten Eiprodukten empfehlenswert, da auf diesem Weg die Einschleppung von Keimen die Küche vermieden wird.			
Werden für nicht durcherhitzte Speisen dennoch rohe Eier verwendet, werden diese Speisen innerhalb von 2 Stunden auf eine Temperatur von + 7°C gekühlt und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung an den Gast abgegeben. Überproduzierte Speisen werden nach Ablauf der 24 Stunden entsorgt. (Das Hygienierisiko ist bei der Verwendung pasteurisierter Erzeugnisse deutlich geringer!)			
Selbst hergestellte, tiefgefrorene Speisen, die rohe Eier enthalten, werden nach dem Auftauen bei max. + 7°C gehalten und innerhalb von 24 Stunden abgegeben.			
Ist ein Durchgaren nicht möglich, werden nicht durchgegart Eier und Eierspeisen (z.B. Rührei) maximal 2 Stunden nach der Herstellung abgegeben. Die Verwendung pasteurisierter Eiprodukte wird empfohlen.			
Die Eier sollten möglichst nur wenige Tage alt sein.			
Die Eier sind sauber, keine Kotreste, Eireste oder angeklebte Federn oder Beschädigungen der Schale sind zu erkennen.			
Die Verarbeitung von Eiern erfolgt getrennt von den anderen reinen und unreinen Arbeitsgängen.			
Die Höckerkartons kommen mit anderen Lebensmitteln nicht in Berührung.			
Die Eimasse wird nach dem Aufschlagen sofort und vollständig verbraucht. Reste werden weder gelagert noch eingefroren.			
Eierschalen werden sofort nach dem Aufschlagen entsorgt.			
Die Herstellung des Teiges für Eierpfannkuchen erfolgt am Tag des Verzehrs. Der Teig wird bis zur Produktion der Eierpfannkuchen gekühlt.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit rohen Eiern gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohen Eiern gereinigt und desinfiziert.			



2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
In den Garprozess von Eiern ist ein CCP integriert; siehe hierzu Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Speisen mit rohen Eiern werden vollständig durchgegart. Nicht durchgegart Speisen mit rohem Ei werden weder hergestellt noch angeboten.			
Die Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten wird eingehalten, je nach Produkt und gewünschter Konsistenz sind ggf. höhere Temperaturen und/oder längere Haltezeiten erforderlich. Alternativ wird die Speise innerhalb von 2 Stunden abgegeben.			
Der Garprozess wird mit einem Temperaturmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung des Kombidämpfers oder durch Anschneiden überwacht.			

Rohmilch und Rohrahm

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Rohmilch und Rohrahm werden nicht verwendet oder angeboten. Das Abkochen der Milch reicht nicht aus, die Wärmebehandlung muss den Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 entsprechen, also in einem speziellen Erhitzer erfolgen, der von amtlicher Seite abgenommen wurde.			
Vorzugsmilch in Fertigpackungen darf innerhalb des Verbrauchsdatums angeboten werden.			
Wenn es sich bei dem Betrieb um eine Gemeinschaftsverpflegung für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko handelt: Vorzugsmilch wird nicht angeboten.			

Cremespeisen, Sahne, nicht durchgebackene Füllungen

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Alle Zutaten sind frisch und qualitativ einwandfrei.			
Die Verarbeitung erfolgt möglichst zügig, um unnötige Temperaturerhöhungen zu vermeiden.			
Die Hände werden vor Produktionsbeginn und zwischen den Arbeitsschritten gereinigt und desinfiziert.			
Sahneaufschlagmaschinen, Sahnesiphons etc. werden spätestens zum Ende des Arbeitstages geleert und gemäß Herstellerangaben gereinigt und desinfiziert.			
Die Produkte werden bei max. + 7°C bis zur Abgabe gelagert und transportiert. Die Abgabe erfolgt möglichst innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung.			



2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel



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: Rohe Eier werden für diese Speisen nicht verwendet.			

Selbst hergestelltes Speiseeis

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für die Herstellung von Speiseeis wird die „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung“ des Bundesministeriums für Gesundheit, Familie und Jugend Österreich beachtet. Die Leitlinie ist über das Internet zugänglich.			

Frische Kräuter, frische Früchte, rohes Gemüse und Salat

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Frische Kräuter werden vor der Verwendung gründlich gewaschen.			
Bei warmen Speisen werden frische Kräuter erst unmittelbar vor dem Servieren zugegeben.			
Frische Früchte werden gründlich gewaschen und, wenn möglich, geschält.			
Speisen mit frischen Kräutern bzw. frischen Früchten werden möglichst nur am Tag der Herstellung abgegeben.			
Rohes Gemüse und Salat werden, wenn möglich, vor ihrer Verwendung geschält.			
Das Waschen / Zerkleinern von rohem Gemüse und Salat findet am Tag der Ausgabe statt.			
Salatsoßen o.ä. werden erst kurz vor der Ausgabe untergemengt, ggf. wird die Salatsoße in einem getrennten Behältnis aufbewahrt.			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Geräte werden nach der Berührung mit rohem Gemüse, Salat, frischen Kräutern und frischen Früchten gereinigt und desinfiziert.			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit diesen Lebensmitteln gereinigt und desinfiziert.			

Kalte Küche

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Hände werden vor der Verarbeitung von Speisen, die nicht mehr erhitzt werden bzw. vor dem Garnieren gereinigt und desinfiziert.			
Bei der Herstellung zusammengesetzter leicht verderblicher Speisen, z.B. Wurstsalat oder Nudelsalat, werden die einzelnen Zutaten bis zum Vermengen gekühlt.			



2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leicht verderbliche Lebensmittel



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Selbst hergestellte Feinkostsalate oder selbst verfeinerte Feinkostsalate werden möglichst nur bis zu einem Tag nach der Herstellung abgegeben.			
Feinkostsalate mit frischen Kräutern, frischen Früchten oder rohem Gemüse werden möglichst nur am Tag der Herstellung abgegeben.			
Aufgeschnittene Wurst- und Käseprodukte, die die Küche noch nicht verlassen haben, werden max. zwei Tage aufbewahrt.			

Rückstellproben

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Empfehlenswert ist die Erstellung von Rückstellproben für alle selbst hergestellten leichtverderblichen Speisen.			
Die Rückstellproben werden wie folgt genommen: <ul style="list-style-type: none">• eine Portion je Komponente (100g)• Entnahme gegen Ende Speisenausgabe• Verpackung in fest verschließbaren Plastikschaalen oder verschweißten Kunststoffbeuteln• Mehrweggefäße wurden vor der Verwendung desinfiziert• Beschriftung mit Name der Komponente, Datum und Uhrzeit der Herstellung und entnehmende Person• Aufschrift unverwischbar und deutlich lesbar• Aufbewahrung für mind. 7 Tage bei max. – 18°C			