



## 2.4.1 Checkliste Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung

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.

### Geschirreinigung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Geschirrspülmaschine ist abgestimmt auf das Geschirraufkommen sowie auf die Wasserqualität und korrekt auf die verwendeten Spül- und Pflegemittel eingestellt.			
Die notwendigen Wartungsarbeiten an der Geschirrspülmaschine sind geregelt.			
Die Geschirrspülmaschine wird regelmäßig auf ihre Funktionstüchtigkeit geprüft.			
Verlässt das Geschirr die Spülmaschine nicht sauber genug oder werden andere Unregelmäßigkeiten festgestellt, wird umgehend eine Reparatur durchgeführt.			
Es gibt keinerlei Berührungspunkte zwischen sauberem und schmutzigem Geschirr.			
Beim Spülen von Hand, werden die Gegenstände möglichst heiß nachgespült und tropfen mit der Öffnung nach unten ab.			
Die Spülmaschine wird sachgerecht bestückt und nicht überladen.			
Die Temperatur beim Spülvorgang beträgt mindestens 65°C.			
Gegenstände werden möglichst nicht nachpoliert.			
Gläser und Besteck werden nicht angehaucht.			

### Gläserreinigung in der Theke

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Gespülte und ungespülte Schankgefäße werden nur von unten und von außen angefasst.			
Gläser tropfen nach dem Spülen lediglich auf einer sauberen Unterlage ab, es erfolgt kein Abtrocknen mit einem Geschirrtuch.			
Das Spülbecken mit Überlaufrohr wird täglich gereinigt.			
Die Gläserspülbürste bzw. die Gläserspülgeräte werden täglich gereinigt.			
Sauberes Geschirr und saubere Gläser werden nicht offen gelagert.			



## 2.4.1 Checkliste Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

### Reinigung der Getränkeschankanlagen


Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Getränkeschankanlage unterliegt dem Geräte- und Produktionssicherheitsgesetz; sie wurde nach dem Stand der Technik erstellt und vor Inbetriebnahme durch eine Person mit nachgewiesenen Fachkenntnissen geprüft.			
Vor Erstinbetriebnahme der Getränkeschankanlage erfolgt eine Grundreinigung (Reinigung der gesamten Schankanlage, Thekenbereich, Fasskühlung, Bierkeller).			
Die Grundreinigung wird regelmäßig wiederholt. Empfohlen wird eine halbjährliche Grundreinigung.			
Alle Teile der Getränkeschankanlage, die mit dem Getränk oder der Luft in Berührung kommen (Auslauffülle, Mischarmatur, Tropfblech), werden täglich gereinigt.			
Leistungsanschlüsse (z.B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) werden vor jedem Anschluss an Getränke- oder Grundstoffbehälter gereinigt.			
Getränkeleitungen einschließlich Zapfarmaturen werden bei jedem Getränkewechsel gereinigt.			
Die Getränkeschankanlage (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) wird regelmäßig gereinigt. Empfohlen werden folgende Zyklen:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke: täglich</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>stilles Wasser, alkoholfreies Bier: 1 bis 7 Tage</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bier (außer alkoholfrei): nach Bedarf, jedoch mindestens alle 14 Tage, empfohlen alle 7 Tage</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wein, kohlenensäurehaltige alkoholfreie Erfrischungsgetränke, kohlenensäurehaltiges Wasser: alle 7 bis 14 Tage</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Getränkegrundstoff, Spirituosen: 30 bis 90 Tage</li> </ul>			
Bei Bedarf erfolgt nach der Reinigung eine Desinfektion der Getränkeschankanlage.			
Bei folgenden Ursachen / Anzeichen wird umgehend eine Reinigung der Getränkeschankanlage durchgeführt: <ul style="list-style-type: none"> <li>geringer Getränkeausstoß (lange Anstichdauer eines Fasses)</li> <li>längere Schankpause (z.B. mehrere Tage)</li> <li>höhere Lagertemperaturen (z.B. bei Bier)</li> <li>untypische Gerüche (z.B. Essiggeruch an den Zapfarmaturen, Milchsäuregeruch am Zapfkopf)</li> <li>geschmackliche Abweichungen der Getränke</li> <li>Schimmelwachstum auf Oberflächen</li> <li>Eintrübungen sonst klarer Getränke</li> <li>Bierschleimbildung an Zapfarmaturen und Fassanschlüssen</li> <li>Ablagerungen in den Getränkeleitungen</li> </ul>			
Vor längeren Schankpausen (mehrere Tage) oder bei Stilllegung werden die Getränkeleitungen zuvor gereinigt oder die Leitungen abgeschlossen in einer CO <sub>2</sub> -Atmosphäre gehalten.			



## 2.4.1 Checkliste Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

### Reinigungspläne

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Reinigung erfolgt nach schriftlich festgelegten Reinigungsplänen (siehe hierzu <b>Formblatt 6.05 Reinigungsplan</b> ). Die Zyklen sind so festgelegt, dass sich der gesamte Betrieb stets in einwandfreiem Zustand befindet. Es reicht nicht aus, einen vorgedruckten Reinigungsplan z.B. von einer Reinigungsmittelfirma auszuhängen! 			
Im Reinigungsplan werden alle Bereiche berücksichtigt, die in der Checkliste 2.2 Analyse der Betriebshygiene aufgeführt sind und für die einzelnen Prüfkriterien (Türen, Fußböden, Waschbecken, Maschinen usw.) sind die Zyklen festgelegt.			
Bei Bedarf erfolgt auch zwischendurch eine Reinigung.			

### Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind für den Lebensmittelbereich geeignet. Geeignete Desinfektionsmittel werden in der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) bzw. DVG-Liste (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft) aufgeführt.			
Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel genügen den jeweiligen Anforderungen an die durchzuführende Reinigung.			
Die Sicherheitsdatenblätter der Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden vom Lieferanten ausgehändigt und sind geordnet und übersichtlich abgeheftet.			
Der Ordner mit den Sicherheitsdatenblättern befindet sich leicht greifbar im Küchenbereich oder in dessen unmittelbarer Nähe (die richtigen Maßnahmen für den Verletzungsfall sind in den Sicherheitsdatenblättern aufgeführt).			
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden im Originalgebinde und getrennt von Lebensmitteln gelagert.			
Für die Handreinigung von Schankgefäßen werden nur handelsübliche, geschmacks- und geruchsneutrale Spülmittel in der vorgegebenen Konzentration verwendet.			
Für Biergläser werden spezielle, nicht schaumzerstörende Spülmittel eingesetzt.			

### Reinigungs- und Desinfektionsablauf

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Während der Reinigung befinden sich in der Nähe keine Lebensmittel, die dadurch nachteilig beeinflusst werden könnten.			
Die vom Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller vorgegebenen Konzentrationen, Einwirkzeiten, Temperaturen und das Nachspülen mit Trinkwasser werden eingehalten (Gebrauchsanweisung der Hersteller).			



## 2.4.1 Checkliste Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung


Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es wird stets erst gereinigt, dann desinfiziert.			
Eine Desinfektion findet nach der Verarbeitung von <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fleisch, Hackfleisch</li> <li>▪ Geflügel</li> <li>▪ Frischfisch</li> <li>▪ rohen Eiern</li> <li>▪ frische Kräuter und frische Früchte</li> <li>▪ rohem Gemüse und Salat</li> </ul> statt.			
Eine chemische Desinfektion wird durchgeführt, wenn Hitzeanwendung nicht möglich ist oder zur Zerstörung des Materials bzw. der Maschine führen würde. Größere Maschinen können mit einem Dampfstrahlgerät desinfiziert werden.			
Maschinen und Geräte werden bei jeder Reinigung auf Beschädigungen (Absplitterungen, lockere Schrauben etc.) überprüft.			
Nach jeder Reinigung werden ebenfalls die Reinigungsgeräte gereinigt.			

### Reinigungsutensilien

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Nach der Reinigung werden die Reinigungsutensilien, z.B. Eimer, Wischer, Bürsten, selbst gereinigt.			
Bürsten, Schrubber etc. werden regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgewechselt.			
Alle Reinigungstextilien, auch Geschirrtücher, Schwämme, Wischtücher oder der Vorstecker werden mindestens täglich gewechselt und desinfizierend, z.B. im Kochwaschgang, gewaschen.			
Utensilien, die man nicht waschen kann, werden in Desinfektionslösung eingelegt.			
Wischsysteme und Besen sollten hängend aufbewahrt werden.			
Die evtl. vorhandene Reinigungsanlage wird gemäß Herstellervorgaben gereinigt und gewartet.			

### Kontrolle der Reinigung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Der Verantwortliche überprüft stichprobenartig die durchgeführten Reinigungsarbeiten und dokumentiert dies im <b>Formblatt 6.06 Reinigungskontrolle</b> . 			
Empfehlenswert ist die mikrobiologische Untersuchung von Oberflächen, da diese objektiv den Erfolg der durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zeigt.			



## 2.4.1 Checkliste Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Regelmäßig sollten hygienisch relevante Stellen beprobt werde, z.B. Arbeitsflächen, Aufschneidemaschinen, Fleischwolf, Sahnemaschinen, Messer, Gewürzbehälter, Schüsseln usw.			
Empfehlenswert ist die Untersuchung von mindestens 10 hygienisch relevanten Stellen je nach Größe des Betriebes im halbjährlichen bis monatlichen Zyklus.			

### Instandhaltung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Maschinen und Geräte werden regelmäßig gewartet und auf Funktionstüchtigkeit überprüft, vor allem: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Lüftungsanlage</li><li>▪ Fettabscheideranlage</li><li>▪ Kühl- und Tiefkühleinrichtungen</li><li>▪ Kochkessel, Kombidämpfer, Backöfen</li><li>▪ Sahnemaschinen, Rührgeräte, Waagen</li><li>▪ Thermowägen, Bain Maries</li><li>▪ Geschirrspülmaschinen, Reinigungsanlage</li><li>▪ Temperaturmessgeräte</li></ul>			
Bestehende Wartungsverträge sind geordnet und übersichtlich abgeheftet.			
Durchgeführte Wartungsarbeiten werden dokumentiert.			