

Eigenkontrollmaßnahmen in Großküchen

Alle Maßnahmen, die getroffen werden, um sicherzustellen, dass die Gesundheit der Verbraucher durch Lebensmittel, die in den Betrieben hergestellt oder verkauft werden, nicht beeinträchtigt wird.

	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsanweisung • Reinigungsplan • Reinigungskontrolle • Kontrolle Pflegezustand • Arbeitsanweisungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsanweisung • Reinigungsplan • Checkliste • zum Beispiel Rezepturen, Umgang mit Geflügel, Warentrennung 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 x • 1 x • täglich • 1 x jährlich
2.	Wareneingangskontrolle: Temperatur, Sauberkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Stempel auf Lieferschein 	<ul style="list-style-type: none"> • bei jeder Lieferung
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle der Kühltemperaturen und Lagerungsdauer (Ausgabezeit - fifo) • Durcherhitzung: Warme Küche • Auslieferung Warme und Kalte Küche • Thermometer / Warngeräte installieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Checkliste • Eichung, evtl. Temperaturschreiber 	<ul style="list-style-type: none"> • täglich • jede • jede • täglich
4.	Bakteriologische Untersuchungen, zum Beispiel <ul style="list-style-type: none"> • Hackfleisch, Dessert • Tupfer- und Abklatschproben: Lebensmittelnahe Arbeitsflächen oder Geräte 	<ul style="list-style-type: none"> • Befundbericht 	<ul style="list-style-type: none"> • jährlich

	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
5.	Personalhygiene <ul style="list-style-type: none"> • Einstellungsgespräch • amtsärztliches Gesundheitszeugnis / Belehrung nach IFSG • Handwaschbecken mit Einmalhandtüchern, Seife, Desinfektion für Betriebs- u. Personalräume 	<ul style="list-style-type: none"> • Formular • Zeugnis • Checkliste 	<ul style="list-style-type: none"> • alle Mitarbeiter • alle Mitarbeiter, z. B. jährlich nach Urlaub • täglich
6.	<ul style="list-style-type: none"> • Schulung nach LMHV • Schulung nach IFSG 	<ul style="list-style-type: none"> • Formular 	<ul style="list-style-type: none"> • mindestens jährlich • jährlich
7.	Schädlingskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Eigene oder Befundbericht von Fremdfirma 	
8.	Technische Maßnahmen, zum Beispiel farbige Besen, farbige Messer für unterschiedliche Hygienezonen		
9.	Bauplan mit Fließschema (Waren- und Personalfluss), Zuständigkeiten, Aufgabenverteilung, Aufgabenbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Formular 	<ul style="list-style-type: none"> • jährlich, aktuell
10.	Rückstellproben	<ul style="list-style-type: none"> • auf Entnahmegefäß 	<ul style="list-style-type: none"> • täglich
11.	kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Speiseplan / Speisekarte 	<ul style="list-style-type: none"> • immer

Eigenkontrollmaßnahmen sind zu dokumentieren.