



Umsetzung einer
„Guten Lebensmittelhygienepraxis“ mit
HACCP-basierten Elementen in kleinen Küchen
(z. B. in Hausgemeinschaften
und Wohngruppenkonzepten)

INHALTSVERZEICHNIS



Einleitung und Anhang

⇒ Informationen zu den Hintergründen und zum Umgang mit der Arbeitshilfe	3
⇒ Eingangsprüfung	5
⇒ Anhang: Wareneingangsposter und Kopiervorlagen	90



Kleine Küchen

⇒ Hygieneregeln Stufen der Speisenproduktion	7
⇒ Checklisten – Grundvoraussetzungen	8
– Einkauf	19
– Wareneingang	20
– Lagerung	22
– Zubereitung und Ausgabe der Speisen	25
– Reinigung und Desinfektion	47



Küchen in Haus und Wohngemeinschaften

⇒ Hygieneregeln Stufen der Speisenproduktion	51
⇒ Checklisten – Grundvoraussetzungen	52
– Einkauf	64
– Lagerung	65
– Zubereitung und Ausgabe der Speisen	68
– Reinigung und Desinfektion	88

Impressum

Herausgeber:

Deutscher Paritätischer Wohlfahrtsverband
– Gesamtverband e. V.
Oranienburger Str. 13-14
D-10178 Berlin

Telefon +49 (0) 30 - 24636-0
Telefax +49 (0) 30 - 24636-110
E-Mail: info@paritaet.org
Internet: www.paritaet.org

in Zusammenarbeit mit:

apetito AG
D-48432 Rheine
Telefon: (05971) 799-0
Telefax: (05971) 799-9350
E-Mail: info@apetito.de
Internet: www.apetito.de

Ansprechpartner:

apetito consult
E-Mail: Ralf Roland Oberle
Ralf.Oberle@apetito.de
Telefon: (05971) 799-9805

Gestaltung:

Christine Maier, Der Paritätische Gesamtverband

Bildnachweis:

© Liddy Hansdottir – fotolia.de (S. 1, 2, 6, 50);
S. 93/94 in der Reihenfolge des Erscheinens:
© kreativfabrik1 – fotolia.de, Rita_Thielen – pixelio.de,
olga demchishina – fotolia.de, Okea – fotolia.de,
Maria.P. – fotolia.de, Halina_Zaremba – pixelio.de,
croligue – fotolia.de, Dmitry Melnikov – fotolia.de

1. Auflage Januar 2012

EINLEITUNG



Projekt

Umsetzung einer Guten Lebensmittelhygienepaxis mit HACCP-basierten Elementen in kleinen Küchen (z.B. in Hausgemeinschaften und Wohngruppenkonzepten)

Hintergrund

- ⇒ Wohnbereichskonzepte mit dem Ziel einer Normalisierung des Alltagslebens sind in den Bereichen Pflege und Eingliederungshilfe auf dem Vormarsch
- ⇒ In den Wohnbereichen stellen sich vielfältige Fragen der Lebensmittelhygiene
- ⇒ Besonderer Aufmerksamkeit bedarf es, wenn Bewohnerinnen und Bewohner an der Speisenproduktion beteiligt werden sollen

Ziel des Projektes

- ⇒ Einfache und übersichtliche Hilfestellung bei der Umsetzung der Hygienevorschriften
- ⇒ Hohe Sicherheit gegenüber haftungsrechtlichen Fragestellungen
- ⇒ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus verschiedenen sozialen Einrichtungen sollen mit diesem System die Möglichkeit haben, sich die für sie relevanten Informationen herauszufiltern und mit Hilfe der hinterlegten Checklisten ihren derzeitigen Stand zum Thema Hygiene abzubilden

Rechtliche Grundlagen

- ⇒ Die europäische Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) 852/2004, Artikel 8 fordert eine „Gute Lebensmittelhygienepaxis“, was von den einzelnen Branchen in praxisnahe und umsetzbare Leitlinien umzusetzen ist
- ⇒ Leitlinie vom Deutschen Caritasverband e.V. und des Diakonischen Werkes der Ev. Kirche in Deutschland e.V.: „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird – Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen“, Lambertus Verlag, 2009

Bedeutung der Assistenz- und Begleitperson

- ⇒ Trotz aller Hilfsmittel möchten wir auf die besondere Bedeutung der Assistenz- und Begleitperson hinweisen.
- ⇒ Ihre Aufgabe ist es einzuschätzen, ob Bewohnerinnen und Bewohner an der Speisenproduktion beteiligt werden können oder ob es dann zu Situationen kommen kann, die hygienisch nicht beherrschbar sind.
- ⇒ Diese müssen erkannt, benannt und entsprechend geregelt werden.
- ⇒ Teilweise trifft die Leitlinie zur „Guten Lebensmittelhygienepaxis“ in solchen Milieus auf Grenzen.



Themenschwerpunkte des Projektes

- ⇒ In der oben erwähnten Leitlinie werden dabei in verschiedenen Kapiteln die jeweils relevanten Hygienevorschriften in Bezug auf die Größe der jeweiligen Küche beschrieben. Wir haben uns vorrangig mit zwei Kapiteln beschäftigt:

Unter „**Kleinen Küchen**“ versteht man z. B. folgende Szenarien:

- Die Küche in einer Kindertagesstätte, die beim Mittagessen bis zu 30 Kinder versorgt
- Die Küchen von Hausgemeinschaften, in denen für mehrere Wohneinheiten gekocht wird
- Die Verteilerküche einer Einrichtung, die über eine Zentralküche versorgt wird; die Speisen werden in der Verteilerküche regeneriert und einzelne Komponenten werden selbst zubereitet
- Die Teeküche einer Station oder Wohngruppe, in der Frühstück und Abendessen sowie kleinere Gerichte auf Wunsch der Bewohner/-innen zubereitet werden

„**Haus- und Wohngemeinschaften**“ unterscheiden sich durch

- Die Personengruppen:
 - o Kinder
 - o Jugendliche
 - o Menschen mit psychischen Erkrankungen
 - o Menschen mit einer Behinderung
 - o Menschen mit einer Demenz
 - o Junge Mütter/Väter mit Kindern

(eng damit verbunden sind Unterschiede in der Eigenständigkeit und Selbstverantwortung, in der die Bewohner/-innen die Organisation des Alltags übernehmen können oder Unterstützung und Anleitung brauchen)

- Verschiedene Ziele und Aufgaben:
 - o Erlernen und Erproben von Selbstständigkeit und Eigenverantwortung (z. B. in einer Wohngemeinschaft für Jugendliche)
 - o Schaffung einer fördernden Alltags- und Lebenswelt in einer Hausgemeinschaft (z. B. um bei einer Demenz die Lebensgestaltung therapeutisch zu unterstützen)

Aufbau der vorliegenden Arbeitshilfe

- ⇒ Um herauszufinden, welches Kapitel für die eigene Küche zutrifft, ist es notwendig den Entscheidungsbaum im Dokument **Eingangsprüfung** (s. nachfolgende Seite) durchzugehen. Grundsätzlich wird hierbei geklärt ob es sich um ein Unternehmen handelt, in dem die Lebensmittelhygiene-Verordnung relevant ist, und wenn ja, in welcher Ausprägung.

- ⇒  Zur leichteren Übersicht ist das Einleitungskapitel **rot mit Symbol Gabel** gekennzeichnet,  das Kapitel „Kleine Küchen“ ist **gelb mit Symbol Löffel** markiert,  das Kapitel „Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften“ **grün mit Symbol Messer**.

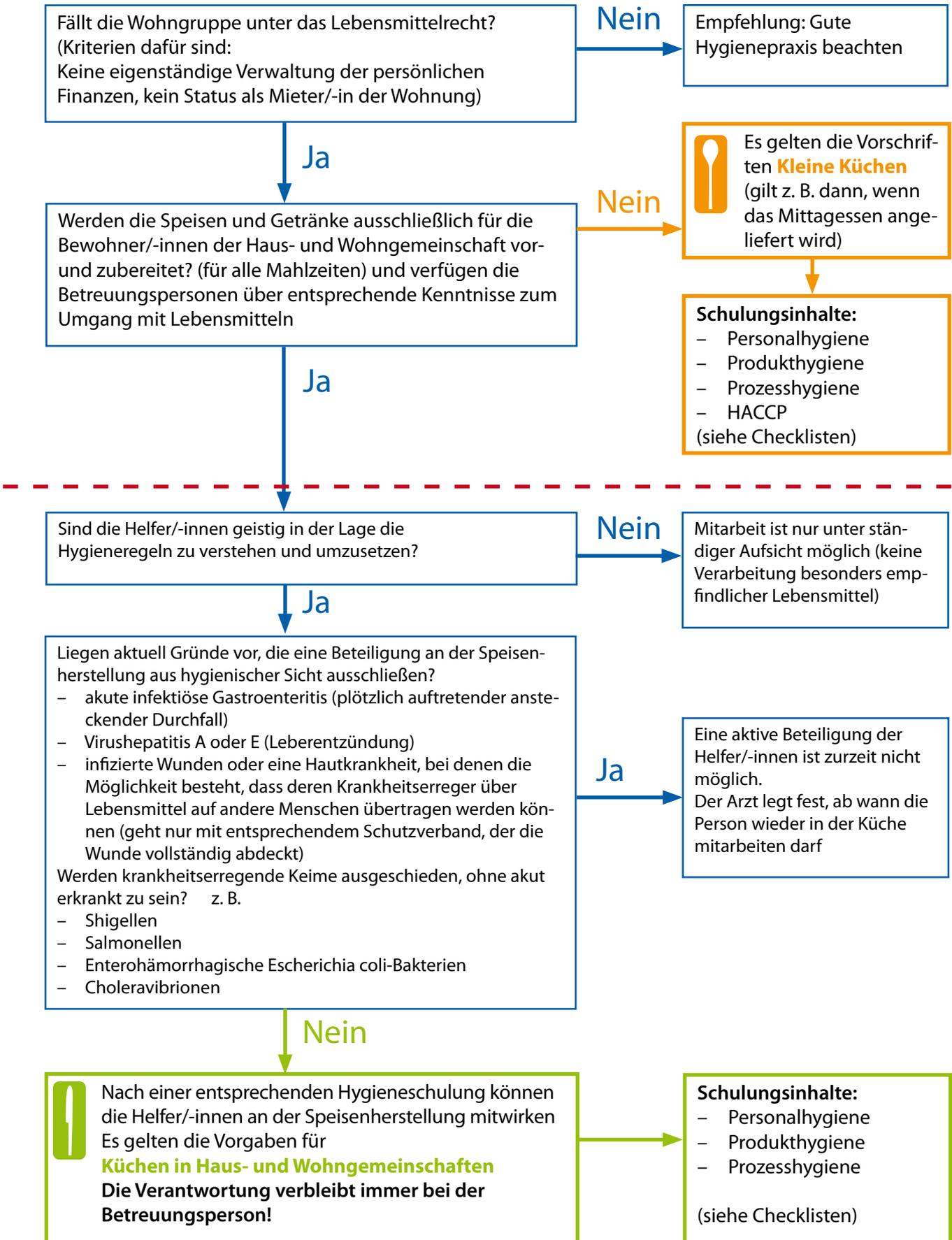
- ⇒ Den beiden Kapiteln sind jeweils die **Hygieneregeln auf den Stufen der Speisenproduktion** vorangestellt, dann folgen die entsprechenden **Checklisten** zur Überprüfung der eigenen Qualität im Hygienebereich. Sie sind direkt über anklickbare Textlinks aus den Hygieneregeln heraus zu erreichen. Diese Textlinks sind durch eine schwarze Umrandung erkennbar.

- ⇒ Im Anhang finden Sie Listen usw. als Kopiervorlage, aber auch das Wareneingangsposter und eine Stempelvorlage. Auch sie sind aus den Checklisten heraus verlinkt.



Eingangsprüfung

Prüfung, ob die Anforderungen für **Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften** oder **kleine Küchen** zutreffen und Helfer/-innen beteiligt werden können



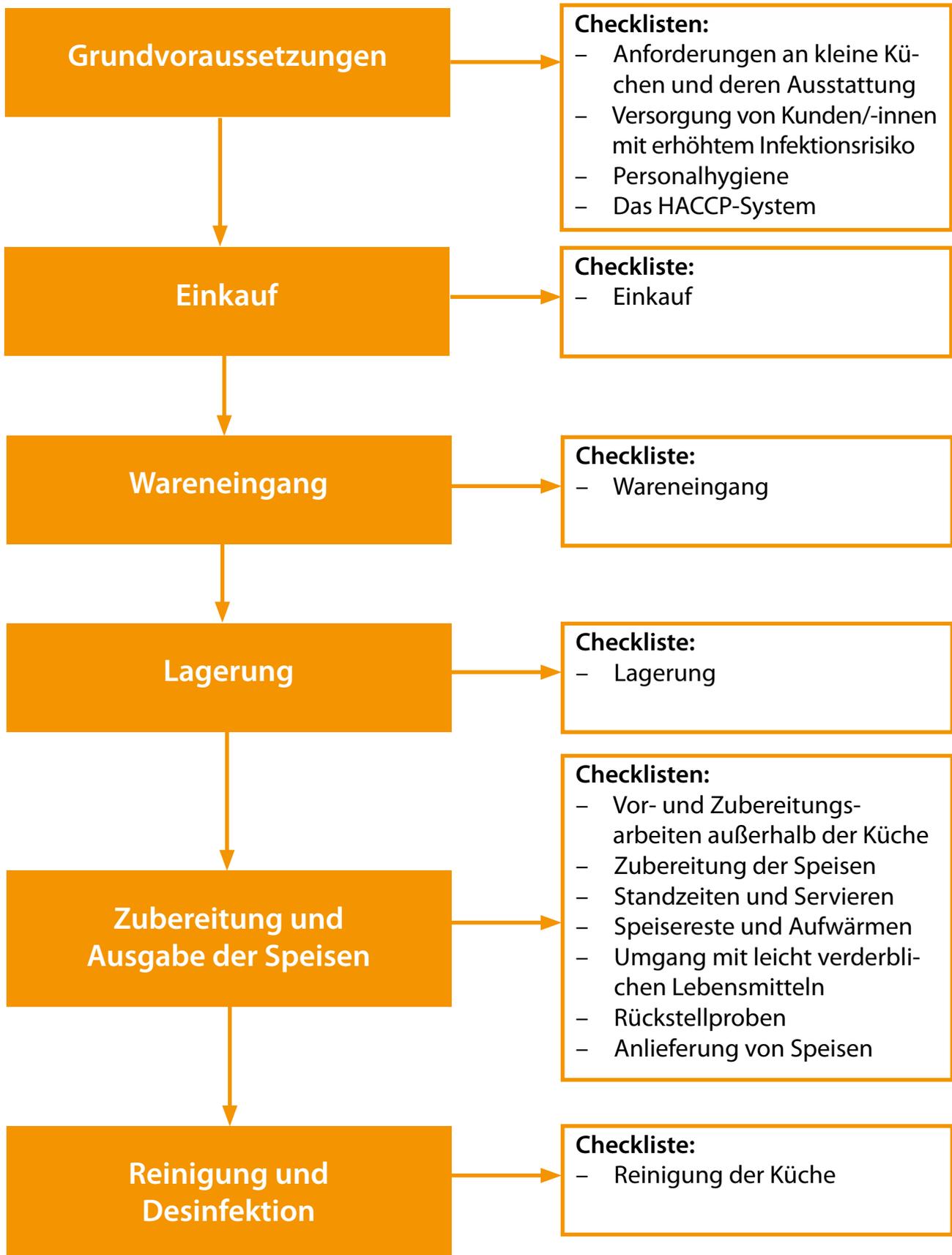
Kleine Küchen



⇒ Hygieneregeln Stufen der Speisenproduktion	7
⇒ Checklisten	
– Bauliche Anforderungen und Ausstattung	8
– Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko	14
– Personalhygiene	16
– HACCP-System	18
– Einkauf	19
– Wareneingang	20
– Lagerung	22
– Vor- und Zubereitung außerhalb der Küche	25
– Zubereitung von Speisen	26
– Standzeiten und Servieren	29
– Speisereste und Aufwärmen	31
– Hygienevorschriften leicht verderbliche Lebensmittel	32
– Hygieneregeln beim Umgang mit Hackfleisch u.ä.	33
– Hygieneregeln beim Umgang mit Mett, Tatar u.ä.	34
– Hygieneregeln beim Umgang mit Geflügel	35
– Hygieneregeln beim Umgang mit Fisch	36
– Hygieneregeln beim Umgang mit rohen Eiern	37
– Hygieneregeln beim Umgang mit Eierspeisen	39
– Hygieneregeln beim Umgang mit Rohmilchprodukten	39
– Hygieneregeln für die Speiseeisherstellung	40
– Hygieneregeln beim Umgang mit Cremespeisen u.ä.	41
– Hygieneregeln beim Umgang mit weiteren Produkten	42
– Rückstellproben	43
– Hygieneregeln bei der Speisenanlieferung	44
– Reinigung und Desinfektion	47



Hygieneregeln für Kleine Küchen nach der VO (EG) 852/2004



Checkliste: Bauliche Anforderungen und Ausstattung	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Raumbedarf			
Für die Vorbereitung und Zubereitung der Lebensmittel sowie für das Anrichten und Portionieren der Speisen ist ausreichend Platz vorhanden			
Die Räumlichkeiten sind so geplant und gestaltet, dass eine hygienische Lagerung der Lebensmittel und ein geordneter Küchenbetrieb möglich ist			
Werden Lebensmittel angeliefert, gehören zur Ausstattung eine Waage, ein Handmessgerät zur Temperaturkontrolle und eine Schreibgelegenheit			
Ausstattung mit Messgeräten zur Temperaturkontrolle			
➔ Integrierte Messgeräte zur Temperaturkontrolle			
Unter integrierten Messgeräten werden Messgeräte verstanden, die in Backöfen, Kühlschränken usw. eingebaut sind			
Mit einem geeichten Alkoholthermometer, das z.B. in den Kühlschrank gelegt wird, kann im Rahmen einer Vergleichsmessung überprüft werden, ob die Temperaturanzeige korrekt ist			
Die festgestellte Abweichung ist bei der täglichen Temperaturkontrolle zu berücksichtigen; bei größeren Abweichungen ist das betreffende Thermometer zu ersetzen			
➔ Handmessgeräte zur Temperaturkontrolle			
Für die Messung der Kerntemperatur von Lebensmitteln wird ein Handmessgerät zur Verfügung gestellt			
Ein Handmessgerät wird benötigt: <ul style="list-style-type: none"> • zur Temperaturkontrolle bei der Warenannahme • zur Garkontrolle • zur Prüfung der Heißhaltetemperaturen 			
Im Rahmen einer Vergleichsprüfung kann überprüft werden, ob das Gerät korrekt arbeitet			
Die festgestellte Abweichung ist bei der täglichen Temperaturkontrolle zu berücksichtigen; bei größeren Abweichungen ist das betreffende Thermometer zu ersetzen			
Erforderliche Lagermöglichkeiten			
Es gibt einen Vorratsraum, Vorratschrank beziehungsweise Vorratsregal für das Trockensortiment und Konserven			
Es gibt eine Lagermöglichkeit für Kartoffeln, Obst und Gemüse			
Es sind Gefrierschränke und Kühlschränke vorhanden mit ausreichend Platz für alle kühl- beziehungsweise tiefkühlpflichtigen Lebensmittel sowie für Rückstellproben			
Es gibt einen separaten Schrank für die Lagerung von medizinischen Produkten und Pflegeprodukten			
Es gibt einen separaten Raum, Schrank oder eine andere abschließbare Lagermöglichkeit für Reinigungs- und Desinfektionsutensilien und -materialien			
Anforderungen an Kühlschränke, Tiefkühlschränke, Gefrierfächer			
➔ Kühlgeräte			
Die auf dem Markt befindlichen Kühl- und Tiefkühlschränke erfüllen, sofern sie sich in einem einwandfreien Zustand befinden, die hygienischen Anforderungen			



Sie sind einwandfrei; es sind keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar, in denen sich Schmutz festsetzen kann			
Die Kühlschränke können eine Temperatur von +4°C oder tiefer halten			
Die Tiefkühlschränke und Gefrierfächer können eine Temperatur von -18°C oder tiefer halten			
↪ Stromversorgung			
Es ist zu prüfen, ob sämtliche Kühl- und Tiefkühlschränke durchgängig an die Stromversorgung angeschlossen sind (keine Nacht- oder Wochenendabschaltung)			
Es ist gewährleistet, dass bei Stromausfall die Kühl- und Tiefkühlschränke an die Notstromversorgung angeschlossen sind			
Bei kleineren Einrichtungen ohne Notstromversorgung kann bei einem Stromausfall die Lebensmittelsicherheit durch eine sorgfältige Überwachung der Temperaturen in den Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sichergestellt werden; von einem Temperaturanstieg betroffene Lebensmittel müssen ggf. entsorgt oder wenn hygienisch vertretbar, sofort verarbeitet werden			
↪ Temperaturkontrolle			
Ein funktionstüchtiges Thermometer beziehungsweise die Anzeige eines Temperaturmessgerätes ist in jedem Kühl-, Tiefkühlschrank und Gefrierfach vorhanden			
Sämtliche Kühl- und Tiefkühlschränke sowie Gefrierfächer sind auf die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen zu prüfen!			
Die Thermometer und Messgeräte müssen jährlich einer Vergleichsmessung unterzogen werden und kalibrierfähig sein			
Anforderungen an Vorratsräume für Trockensortiment, Obst und Gemüse			
Der Vorratsraum, Vorratsschrank beziehungsweise das Vorratsregal für das Trockensortiment und Konserven sollte lichtgeschützt sein und die Raumtemperatur ganzjährig zwischen 0°C und +18°C betragen			
Obst und Gemüse werden in einem kühlen Vorratsraum gelagert; kälteempfindliche Früchte wie Bananen, Ananas und Zitrusfrüchte werden jedoch nicht bei Temperaturen unter +15°C gelagert			
An Wänden und Decke befindet sich ein glatter, heller und einwandfreier Putz, der keine Schmutzablagerungen ermöglicht			
Der Fußboden ist leicht zu reinigen, evtl. vorhandene Spalten und Risse sind ausgebessert			
Es sind ausreichend Abstellmöglichkeiten vorhanden, so dass keine Lebensmittel direkt auf dem Boden stehen			
Das Material der Regale und Abstellflächen ist glatt und leicht zu reinigen			
Die Leuchtkörper sind abgedeckt beziehungsweise verfügen über einen Splitterschutz; die Beleuchtung ist hell genug, um die Beschaffenheit der Lebensmittel prüfen und Verschmutzungen oder Veränderungen erkennen zu können			
Durch den Vorratsraum sollten keine Abwasserrohre und Heizrohre führen, ggf. sollten diese ausreichend isoliert sein			
Anforderungen an die Küche und deren Ausstattung			
↪ Fußboden			
Das Material ist abriebfest, evtl. vorhandene Spalten und Risse werden zeitnah ausgebessert			
Der Fußboden ist wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und leicht zu reinigen; einer Desinfektion hält er stand			
Zur leichteren Reinigung wird ein abgerundeter Winkel zwischen Wand und Fußboden empfohlen			



↻ Bodenabläufe			
Bodenabläufe sind nicht erforderlich			
Sind Bodenabläufe vorhanden, weist der Fußboden zu den Abläufen hin ein ausreichendes Gefälle auf			
Die Bodenabläufe sind geruchsfrei, rückstausicher und abgedeckt			
Ungeziefer kann über die Bodenabläufe nicht eindringen			
Die Bodenabläufe können leicht gereinigt und desinfiziert werden			
↻ Wände			
Die Oberfläche der Wände ist glatt und hell			
Das Material der Wände ist abriebfest, evtl. vorhandene Spalten und Risse beziehungsweise Materialablösungen werden zeitnah ausgebessert			
Über den Arbeitsflächen sind die Wände wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und leicht zu reinigen			
Über den Arbeitsflächen sind die Wände abwaschbar und halten einer Desinfektion stand			
↻ Decke			
Die Oberfläche der Decke ist glatt und hell			
Schmutzansammlungen, die Bildung von Kondenswasser und Schimmelbefall werden vermieden			
Es lösen sich keine Teilchen; Material oder Farbe blättern nicht ab			
↻ Beleuchtung			
Die Leuchtkörper sind abgedeckt beziehungsweise verfügen über einen Splitterschutz; die Beleuchtung ist hell genug, um die Beschaffenheit der Lebensmittel prüfen und Verschmutzungen oder Veränderungen erkennen zu können			
↻ Fenster und sonstige Lüftungsöffnungen			
Alle Fenster schließen dicht			
Fenster und sonstige Öffnungen, die ins Freie führen sind mit Fliegengittern ausgestattet, die zum Reinigen leicht entfernt werden können			
Evtl. kann die zusätzliche Ausstattung mit Fluginsektenvernichtern sinnvoll sein			
Fensterrahmen einschließlich Fenstersimse sind glatt und leicht zu reinigen			
Befinden sich die Fenster und sonstige Lüftungsöffnungen in Arbeitshöhe, müssen sie einer Desinfektion Stand halten			
Holzrahmen verfügen über einen Anstrich, der glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist; Fugen und Risse sind nicht erkennbar			
↻ Türen			
Das Material der Türen ist glatt, Wasser abstoßend und leicht zu reinigen			
↻ Hände waschen			
Es ist eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit vorhanden sein, die im laufenden Küchenbetrieb unproblematisch genutzt werden kann; die Zugangswege sind daher genau zu prüfen			
Das Handwaschbecken ist wie folgt ausgestattet: <ul style="list-style-type: none"> • Kalt- und Warmwasserzufuhr • Wasserzufuhr möglichst durch eine Einhandmischbatterie (kann mit dem Handrücken bedient werden) • eine berührungslose Auslösung der Wasserzufuhr ist nicht notwendig • Seife und Desinfektionsmittel in getrennten Spendern • geeignete Handpflegemittel gemäß Hautschutzplan • Einmalhandtücher sowie ein Abfallbehälter für die Einmalhandtücher, mit Müllbeuteln ausgestattet ist, ist vorhanden 			



Alternativ können auch Doppelspülen zum Händewaschen genutzt werden, wenn diese über die oben genannte Ausstattung verfügen			
Das Händewaschen über einem Spülbecken erfolgt nur, wenn das Spülbecken frei ist			
➔ Vorbereiten von Lebensmitteln			
Empfohlen wird ein separates Reinigungsbecken und ausreichend Arbeitsfläche für die Vorbereitungsarbeiten			
Sofern vorhanden, besteht das Reinigungsbecken für Lebensmittel aus korrosionsbeständigem Material			
Es verfügt mindestens über einen Trinkwasseranschluss mit kaltem und/oder warmen Wasser			
Es ist ausschließlich für die Reinigung von Lebensmitteln bestimmt			
Ist kein spezielles Reinigungsbecken für Lebensmittel vorhanden, wird der Abwasch und die Reinigung der Lebensmittel zeitlich getrennt voneinander in der Spüle ausgeführt und diese zwischendurch gereinigt			
➔ Reinigungsutensilien			
Alle Reinigungsutensilien wie Eimer, Wischsysteme, Bürsten etc. bestehen aus korrosionsfestem Material			
Sie sind leicht zu reinigen, einer Desinfektion halten sie stand			
Wischtücher, Wischlappen, Schwämme usw. sind kochfest (desinfektionstauglich)			
Empfohlen wird ein gesondertes Ausgussbecken für Schmutzwasser			
Sofern vorhanden, besteht das Ausgussbecken für Schmutzwasser aus korrosionsbeständigem Material und ist leicht zu reinigen, einer Desinfektion hält es stand			
Ist kein Ausgussbecken für Schmutzwasser vorhanden, wird dieses in den Sanitäranlagen entsorgt			
➔ Spüle und Spülmaschine			
Für den hygienischen Abwasch wird eine leicht zu reinigende Doppelspüle aus korrosionsbeständigem Material benötigt			
Die Spüle verfügt über Kalt- und Warmwasserzufuhr			
Für die Reinigung von Geschirr und Besteck wird eine Spülmaschine benötigt, die das Geschirr hygienisch einwandfrei reinigt; es muss optisch sauber sein, mit bloßem Auge dürfen keine Rückstände erkennbar sein			
Die Anschaffung einer Maschine mit kurzen Spülzeiten kombiniert mit ausreichenden Wassertemperaturen für eine hygienische Reinigung ist zu empfehlen			
Die Temperatur bei Spülvorgängen muss mindestens 65°C betragen			
➔ Einrichtungsgegenstände und Arbeitsflächen			
Für einen geordneten Küchenbetrieb sind ausreichend Arbeitsflächen und Stauraum vorhanden, so dass Lebensmittel nicht direkt auf den Boden gestellt werden			
Auf pflegeintensive Materialien und unnötige Ecken, Kanten und Verzierungen mit unzugänglichen Stellen wird verzichtet			
Das Material der Arbeitsflächen, Tische Regale, Schränke, Abstellflächen, Armaturen etc. ist glatt, abriebfest und korrosionsfest			
In der Küche wird bei den Einrichtungsgegenständen und Arbeitsflächen kein Holz verwendet, mit Ausnahme des Hackklotzes			
Alle Einrichtungsgegenstände und Arbeitsflächen sind leicht zu reinigen; einer Desinfektion halten sie stand			
Sie sind einwandfrei; es sind keine Risse, Spalten oder Roststellen, in denen sich Schmutz festsetzen kann			



Die Wandanschlüsse und Stoßkanten sind abgedichtet			
Die Sockel schließen entweder dicht mit dem Boden ab oder sie sind so hoch, dass darunter gut gereinigt werden kann			
⇒ Maschinen und Geräte			
Zu den Maschinen und Geräten zählen Küchenmaschinen, Backofen, Friteuse, Sahnephons, Kaffeemaschinen etc.			
Maschinen und Geräte haben keine toten Ecken, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können			
Die Maschinen und Geräte sind leicht zu reinigen; einer Desinfektion halten sie stand			
Sie sind einwandfrei; es sind keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar, in denen sich Schmutz festsetzen kann			
Die Maschinen und Geräte sind möglichst so installiert das tote Ecken und unzugängliche Stellen vermieden werden			
Die Funktionstüchtigkeit der Maschinen und Geräte ist regelmäßig zu prüfen			
Zur Aufbewahrung von Maschinen und Geräten sind geschlossene Schränke vorhanden			
 Alle Maschinen und Geräte werden zum einen im „ Reinigungs- und Hygieneplan “ (Anhang S. 95/96) sowie in der Auflistung „ Maschinen, Geräte, Anlagen “ (Anhang S. 99) aufgeführt.			
⇒ Arbeitsutensilien, Geschirr, Besteck			
Zu den Arbeitsutensilien zählen Töpfe, Schüsseln, Schneebesen, Messer, Backbleche, Schneidbretter etc.			
Arbeitsutensilien, Geschirr und Besteck bestehen nicht aus weichem Holz oder nicht schnittfesten Kunststoffen			
Sie sind für den Lebensmittelkontakt bestimmt			
Auf Glasgegenstände wird bei der Speisenvor- und -zubereitung verzichtet, vorhandene Glasschüsseln etc. dürfen nicht beschädigt sein			
Alle Arbeitsutensilien sowie das gesamte Geschirr und Besteck haben keine unzugänglichen Verzierungen oder Stellen, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können			
Sie sind leicht zu reinigen, einer Desinfektion können sie stand halten			
Sie sind einwandfrei; es sind keine Risse, Spalten oder Roststellen erkennbar, in denen sich Schmutz festsetzen kann			
Schneidbretter werden regelmäßig erneuert und senkrecht, mit ausreichend Zwischenraum gelagert			
Zur Aufbewahrung von Arbeitsutensilien sowie Geschirr und Besteck sind geschlossene Schränke vorhanden			
Sind für Töpfe keine geschlossenen Schränke vorhanden, werden sie mit der Öffnung nach unten gelagert			
⇒ Thermoboxen und Kühltaschen			
Für den Einkauf bzw. für den Transport kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel stehen ausreichend Thermoboxen und Kühltaschen zur Verfügung			
Thermoboxen und Kühltaschen werden ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln benutzt			
Sie sind leicht zu reinigen; einer Desinfektion halten sie stand			



Die Thermoboxen und Kühltaschen sind unter Verwendung von Kühlelementen (passive Kälteisolierung) auch bei sommerlichen Temperaturen in der Lage bis zum Eintreffen in der Einrichtung folgende Produkttemperaturen einzuhalten:

Produkt:	Maximaltemperatur des Lebensmittels
• Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, pasteurisierte Eiprodukte	„+4°C
• Innereien	„+4°C
• Frischfisch	„+4°C
• Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse	„+4°C
• sonstige kühlpflichtige Lebensmittel	„+4°C
• Tiefkühlkost und Speiseeis	„+4°C

Alle Thermoboxen und Kühltaschen sind auf die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen überprüfen

Können die erforderlichen Temperaturen nicht gehalten werden, sind Transportbehältnisse mit aktiver Kälteisolierung zu verwenden

Zur Ausstattung gehört ein Thermometer, mit dem die Beförderungstemperatur der Lebensmittel überwacht werden kann

Die Thermometer müssen jährlich einer Vergleichsmessung unterzogen werden und kalibrierfähig sein

➔ Abfallbehälter

Wo Abfälle anfallen, sind dicht schließende Abfallbehälter, möglichst mit Fußhebel aufzustellen

Sie sind leicht zu reinigen und für eine Desinfektion geeignet

Die Abfallbehälter nehmen maximal den täglich anfallenden Abfall auf

Zur leichteren Reinigung sind sie mit flüssigkeitsdichten Mülltüten ausgestattet

Alternativ können flüssigkeitsdichte Einmalplastiksäcke in einer Haltering mit dicht schließendem Deckel verwendet werden

Anforderungen an Gast- und Speiseräume

An die Ausstattung von Gast- und Speiseräumen stellt das Hygienerecht keine speziellen baulichen Anforderungen

Die Gast- und Speiseräume sollten dennoch problemlos gereinigt und Instand gehalten werden können

➔ Fußboden

Der Fußboden ist leicht zu reinigen

Auf Teppichböden wird möglichst verzichtet, wenn diese nicht ausreichend hygienisch gereinigt werden können

➔ Wände und Decke

Wände und Decken sollten hell und glatt sein

Das Material beziehungsweise die Farbe darf nicht abblättern

➔ Fenster, Türen und sonstige Lüftungsöffnungen

Alle Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen sollten dicht schließen

Fenster und Türen sind leicht zu reinigen

Falls erforderlich, werden Fenster mit Fliegengittern ausgestattet, die zum Reinigen leicht entfernt werden können

➔ Ausstattung

Die Tische und Stühle sollten abwaschbar sein

Die Tischwäsche sollte möglichst kochfest sein



Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko

Für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko sind nicht nur bei der Pflege und Betreuung, sondern auch im Rahmen des Verpflegungsangebots besondere Hygienemaßnahmen erforderlich, um die Gesundheit der Betroffenen zu schützen

Zu Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko zählen insbesondere

- Säuglinge (Alter: unter 12 Monaten)
- Kleinkinder (Alter: zwischen 1 und 3 Jahren)
- Kinder (Alter: zwischen 4 und 12 Jahren)
- Schwangere
- Menschen im hohen Alter mit einem geschwächten Immunsystem
- Personen mit funktionellen Störungen im Bereich der Nahrungsaufnahme (z.B. Schluckstörungen) oder der Ausscheidung (z.B. Blasenentleerungsstörungen)
- Personen mit Multimorbidität, insbesondere chronischen Erkrankungen
- Personen mit Dialysepflicht
- Personen mit chronischen Hautläsionen, Decubitalulcera, Ekzemen, nässenden Dermatitis
- Personen mit Gefäßkathetern, Blasenkatetern, Ernährungssonden, Trachealkanülen
- Menschen nach der wiederholten Gabe von Antibiotika
- Personen mit häufigen Krankenhausaufenthalten
- Personen, die an schweren Infektionskrankheiten (z.B. AIDS), erkrankt sind

Hygieneregeln für die Versorgung von Kunden/innen mit erhöhtem Infektionsrisiko

⇒ Verbotene Speisen

- Rohmilch und Rohrahm
- Speisen mit rohen Eiern
- frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen (ausgenommen vom Hersteller unter Schutzatmosphäre verpackte Produkte)
- weich gekochte Frühstückseier und Spiegeleier
- selbst hergestelltes Speiseeis

⇒ Folgende Speisen sind nur bedingt zu empfehlen, sie können nur nach Abwägung der Risiken angeboten werden. Für Personen mit sehr hohem Infektionsrisiko sind sie verboten

- Rohe Fleischzuschnitte (z.B. Carpaccio)
- Streichfähige, schnell gereifte Rohwürste, insbesondere frische Mettwurst
- unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder Schalentiere, z.B. Carpaccio vom Fisch, Sushi, rohe Austern, Kaviar, unverarbeitete Shrimps
- kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse, z.B. geräucherter Lachs
- gebeizter (graved) Lachs
- vorgeschnittene Salate, Sprossen

Zusätzliche Hygieneregeln

Selbst zubereitete Speisen dürfen Kunden/innen mit erhöhtem Infektionsrisiko nur am Zubereitungstag angeboten werden; sie dürfen keine Speisen vom Vortag erhalten



Versorgung von Babys und Kleinkindern Selbst zubereitet Babynahrung

➔ Trinkwasser

Das Trinkwasser sollte nicht mehr als 50mg/l Nitrat enthalten (Auskünfte über den Nitratgehalt erteilt das Wasserwerk)

Wurde der Wasseranschluss mehr als 30 Minuten nicht mehr genutzt, ist vor der Zubereitung von Fläschchennahrung für Babys das Stagnationswasser ablaufen zu lassen, bis es etwas kühler aus der Leitung kommt

Liegt der Nitratgehalt über 50 mg/l oder befinden sich im Leitungsnetz Bleirohre, muss für die Säuglingsnahrung spezielles Wasser für Baby- und Kleinkindernahrung verwendet werden, das gekennzeichnet ist mit „geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung“

➔ Honig

Babys im ersten Lebensjahr dürfen keinen rohen Honig erhalten

Kleinkinder, Kinder und Erwachsene verfügen in der Regel über eine stabile Darmflora, so dass diese hiervon nicht betroffen sind

➔ Gemüsearten

Auf nitratreiche Gemüsearten wie Spinat, Kopfsalat, Rucola, Chinakohl, Rote Beete und Rettich wird verzichtet

➔ Einfrieren

Selbst zubereitete Babynahrung darf nicht auf Vorrat hergestellt und eingefroren werden

➔ Kein Warmhalten, kein Aufwärmen

Babynahrung darf nicht warm gehalten werden, sie ist direkt vor dem Füttern zuzubereiten

Babynahrung (Milchnahrung und Gläschenkost) darf nicht wieder aufgewärmt werden

Kinder unter 3 Jahren dürfen keine aufgewärmten Speisen erhalten

Aus einem Gläschen dürfen nicht mehrere Babys beziehungsweise Kinder gefüttert werden

Geöffnete Gläschen sind im Kühlschrank maximal einen Tag haltbar; die benötigte Portion muss vor dem Erwärmen aus dem Gläschen entnommen werden



Checkliste: Personalhygiene	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Händehygiene			
➔ Händehygiene			
Alle Mitarbeiter/-innen sind in der Händereinigung und -desinfektion geschult			
Die Hände werden nicht an der Arbeitskleidung abgewischt			
<p>Die Hände müssen regelmäßig gewaschen und desinfiziert werden und zwar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vor Arbeitsbeginn • nach allen Pausen • vor Wechsel von nicht-reinen zu reinen Arbeitsschritten • nach dem Gang zur Toilette • nach dem Niesen, Husten und Naseputzen • nach dem Kämmen oder Berühren der Haare • nach der Entsorgung von Lebensmittelabfällen oder Unrat • nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch oder Ei • nach der Vorbereitung von Gemüse, frischen Kräutern und frischen Früchten • vor der Verarbeitung von Speisen, die nicht mehr erhitzt werden und vor dem Garnieren • nach Reinigungsarbeiten • vor der Speisenausgabe 			
Zum Händewaschen wird das Handwaschbecken benutzt			
Das Händewaschen über dem Spülbecken erfolgt nur, wenn dieses frei ist			
Geschirrhandtücher werden nicht zum Abtrocknen der Hände benutzt			
➔ Reinigung der Hände			
Flüssigseife wird mit feuchten Händen bis über das Handgelenk gründlich eingerieben und abgespült			
Hände werden mit Einmalhandtüchern abgetrocknet			
➔ Desinfektion der Hände			
Desinfektionsmittel wird auf die abgetrockneten Hände gegeben			
Bis zum vollständigem Verdunsten des Desinfektionsmittels werden die Hände gerieben, einschließlich der Fingerzwischenräume			
Die erforderliche Zeitdauer für das Einreiben wird beachtet			
➔ Handpflege			
Auf die Handpflege gemäß Hautschutzplan wird geachtet			
Persönliche Hygiene			
➔ Persönliche Hygiene			
Der ganze Körper und die Haare sind regelmäßig zu reinigen			
Tägliche Mund- und Zahnpflege sind selbstverständlich			
Die Fingernägel sind kurz geschnitten, sauber und ohne Nagellack			
Künstliche Fingernägel, aufgeklebte Verzierungen, Pierdings und anderer Körperschmuck an sichtbaren Stellen wird nicht akzeptiert			



Es wird kein Schmuck (auch kein Ehering) und keine Armbanduhr getragen			
Auf stark duftendes Parfum und Aftershave wird verzichtet			
Längere Haare werden zusammengebunden			
➔ Verhalten in der Küche			
In der Küche und in den Vorratsräumen wird nicht gegessen, getrunken und geraucht			
Auf Lebensmittel wird nicht geniest oder gehustet			
Leicht verderbliche Lebensmittel werden nicht mit desinfizierten Händen angefasst; das Anfassen mit den Händen ist so weit wie möglich zu umgehen			
Personen mit Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können, mit infizierten Wunden, Hautverletzungen etc. werden nicht in der Küche nicht beschäftigt			
➔ Beschaffenheit der Arbeitskleidung			
Für die Tätigkeit geeignete Arbeitskleidung, z. B. die Straßenkleidung bedeckende Schürzen und ggf. Kopfbedeckung wird getragen			
Für das Personal wird ausreichend Arbeitskleidung zum Wechseln, mindestens eine Garnitur pro Arbeitstag zur Verfügung gestellt			
Die Arbeitskleidung ist hell, gut waschbar, kochfest und pflegeleicht			
In Brusthöhe befinden sich keine Taschen oder diese sind zugenäht			
Für das Arbeiten in Stations- und Teeküchen steht eine spezielle Schutzkleidung für den Umgang mit Lebensmitteln zur Verfügung			
➔ Tragen der Arbeitskleidung			
Die Arbeitskleidung wird erst in der Einrichtung angezogen und nur innerhalb der Einrichtung getragen			
Straßenkleidung darf nur unter der Arbeitskleidung getragen werden			
Für Pflgetätigkeiten wird separate Schutzkleidung verwendet			
Mitarbeiter/innen aus der Pflege tragen beim Umgang mit Lebensmitteln eine separate Schutzkleidung			
Für Arbeiten, wie z. B. grobe Reinigungsarbeiten, sollte separate Schutzkleidung vorhanden sein			
Die Arbeitskleidung wird mindestens täglich gewechselt			
Die private Reinigung der Arbeitskleidung wird nur toleriert, wenn dies im Kochwaschgang erfolgt			
➔ Aufbewahren der Arbeitskleidung			
Straßen- und Arbeitskleidung wird außerhalb der Küche aufbewahrt			
Die frisch gewaschene Arbeitskleidung kommt mit Straßenkleidung und benutzter Arbeitskleidung nicht in Berührung, z. B. durch Verpacken in eine saubere, noch unbenutzte Tüte			



HACCP-System

Die für die CCP jeweils festgelegten Temperaturen und Zeiträume beruhen allein auf dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit und müssen beim Garen der Speisen für eine hygienisch einwandfreie Beschaffenheit mindestens erreicht werden. Die Akzeptanzgrenzen der CCP dürfen nicht mit den Gartemperaturen und Garzeiten verwechselt werden. Einige Speisen benötigen über diese Mindestwerte hinaus evtl. höhere Kerntemperaturen beziehungsweise längere Zeiträume, um durchgargt zu sein und die Anforderungen an die für sie definierte Qualität zu erfüllen.

Die Definition der branchenspezifischen DDP-Liste entbindet die Einrichtungen nicht davon, in einer individuellen Gefahrenanalyse die vorhandenen Risiken zu erfassen. Dabei ist zu prüfen, ob die hier angegebenen CCP's auch die individuelle Situation in der Einrichtung angemessen berücksichtigen. Zudem sind geeignete Verifizierungsverfahren festzulegen.

Die Häufigkeit und die genaue Durchführung der Messungen müssen in Abstimmung mit den Produktionsabläufen und den -mengen individuell festgelegt werden.

CCP-Liste kleiner Küchen:	
⇒ CCP Garen Hackfleisch und ähnliche Produkte	
Überwachungsverfahren	Stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenerm Personal) oder durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	Kerntemperatur bei 72 °C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahme	Nachgaren beziehungsweise Weitererhitzen
Dokumentation	➤ Formblatt Garkontrolle (Anhang S. 100)
⇒ CCP Garen Geflügel	
Überwachungsverfahren	Stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenerm Personal) und/ oder durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	Kerntemperatur bei 72 °C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahmen	Nachgaren beziehungsweise Weitererhitzen
Dokumentation	➤ Formblatt Garkontrolle (Anhang S.100)
⇒ CCP Garen Fisch	
Überwachungsverfahren	Stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenerm Personal) und/ oder durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	Kerntemperatur bei 72 °C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahme	Nachgaren beziehungsweise Weitererhitzen
Dokumentation	➤ Formblatt Garkontrolle (Anhang S. 100)
⇒ CCP Garen Speisen mit Rohei	
Überwachungsverfahren	Stichprobenartige Kontrolle jeder zubereiteten Charge durch Anschneiden und Sichtkontrolle (nur bei wirklich erfahrenerm Personal) oder durch Messung von Gardauer und Garzeit
Akzeptanzgrenze	Kerntemperatur bei 72 °C für mindestens 2 Minuten
Korrekturmaßnahme	Nachgaren beziehungsweise Weitererhitzen
Dokumentation	➤ Formblatt Garkontrolle (Anhang S. 100)
⇒ CCP Regeneration Cook & Chill und Cook & Freeze:	
Die Parameter zu diesem CCP werden vom Lieferanten festgelegt und sind nach dessen Vorgaben zu überwachen.	



Checkliste: Einkauf	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Einkauf			
 Die Lebensmittel werden beim Einkauf anhand der Kriterien des Wareneingangsposters im Anhang auf Frische und Qualität geprüft. (Anhang S. 93)			
Ware, die den dort aufgeführten Anforderungen nicht entspricht, wird nicht gekauft			
Der Einkauf wird so geplant, dass kühl- und tiefkühlpflichtige Ware keiner Temperaturerhöhung ausgesetzt ist			
Transport zur Einrichtung			
Für den Lebensmitteltransport stehen ausreichend Transportbehälter, Körbe und Klappboxen zur Verfügung			
Unverpackte Lebensmittel werden in einer fest verschlossenen Tüte oder einem geschlossenen Behältnis transportiert			
Erdverschmutzte Lebensmittel werden in einem separaten Behältnis transportiert um Keimübertragungen zu vermeiden			
Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel sowie andere Produkte, die Gerüche auf Lebensmittel übertragen können, werden in einem separaten Behältnis transportiert			
Zum Transport kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel werden ausreichend Thermoboxen und Kühltaschen mit Kühlelementen verwendet, die die erforderlichen Produkttemperaturen einhalten können			
Der Transport der Lebensmittel zur Einrichtung findet ohne zeitliche Verzögerung und Umwege statt			
Beladene Fahrzeuge werden nicht in der prallen Sonne stehen gelassen			
In der Einrichtung			
Kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel werden nach dem Einkauf sofort in die entsprechenden Kühl- und Tiefkühlschränke beziehungsweise Gefrierfächer gebracht			
 Hat der Einkauf länger gedauert als geplant oder bei hohen Außentemperaturen ist beim Eintreffen in der Einrichtung eine Temperaturkontrolle durchzuführen wie in der Checkliste „Wareneingang“ (S. 20) beschrieben			



Checkliste: Wareneingang	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Hygieneregeln für den Wareneingang			
Alle Waren sind betroffen			
Die hier formulierten Anforderungen gelten für alle Lebensmittel, die angeliefert werden, auch für die, die über die Zentralküche bezogen werden			
Wareneingangsprüfung			
Die Wareneingangsprüfung wird bei jeder Anlieferung von Lebensmitteln durchgeführt, ganz gleich ob die Lieferung durch die Großküche beziehungsweise durch einen externen Lieferanten stattfindet			
Sämtliche Waren werden durch fachlich kompetente Mitarbeiter/-innen auf Qualität, Frische und Einhaltung der erforderlichen Temperaturen geprüft			
 Das Wareneingangsposter (Anhang S. 93) führt die zu prüfenden Kriterien auf; es steht am Wareneingang zur Verfügung (kann z.B. dort aufgehängt werden)			
Die Lebensmittel werden nur dann angenommen, wenn sie von einwandfreier Beschaffenheit sind			
Die/der Verantwortlich informiert die zuständige Stelle für die Lebensmittelsicherheit, wenn er grundsätzliche Bedenken gegenüber der einwandfreien Beschaffenheit der eingehenden Ware hat			
Temperaturkontrollen			
Der Lieferant ist verpflichtet, anhand von Produktmessungen und Temperaturverläufen die Einhaltung der Kühlkette nachzuweisen; entsprechende Dokumente werden beim Wareneingang verlangt			
Die Temperatur kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware wird stichprobenartig mit einem kalibrierten Handmessgerät überprüft und dokumentiert, dabei ist möglichst auf die Umgebungs- und Oberflächentemperatur zu achten, wo nötig, sind Kerntemperaturen zu prüfen			
angestochene Verpackung sind nicht mehr lagerfähig und werden daher schnellstmöglich verarbeitet			
 Soll- und Maximaltemperaturen sind auf dem Wareneingangsposter (Anhang S. 93) verzeichnet			
Kurzfristige Temperaturüberschreitungen können je nach Lebensmittel toleriert werden, wenn die Temperaturüberschreitung keine Gefahr für die Gesundheit der Kunden/innen entstehen kann			
Bei massiven oder längerfristigen Temperaturüberschreitungen wird die Warenannahme verweigert			
Bei Hackfleisch, Frischfleisch, Frischgeflügel und Frischfisch werden Temperaturüberschreitungen auf keinen Fall akzeptiert, die Warenannahme wird verweigert			



Anlieferungszeiten

Die Warenanlieferung kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel findet während der Betriebszeiten statt, so dass die Waren entgegengenommen werden und sofort eingelagert werden können; ggf. kann das pädagogische und das Pflegepersonal mit einbezogen werden

Nicht leicht verderbliche Ware darf auch außerhalb der Geschäftszeiten angeliefert werden, wenn sicher gestellt ist, dass die Ware nicht nachteilig beeinflusst wird (keine Sonneneinstrahlung, keine Nässe etc.)

Dokumentation

Die Durchführung der Wareneingangsprüfung sowie festgestellte Mängel und durchgeführte Maßnahmen werden dokumentiert (z.B. mit einem Stempelaufdruck auf dem Lieferschein beziehungsweise auf der Rechnung des externen Lieferanten oder mit einem Handzeichen in einem dafür vorgesehenen Feld auf dem Lieferschein der Großküche

 Eine **Vorlage für einen Stempel** findet sich im Anhang S.101



Checkliste: Lagerung	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Allgemeine Regeln zur Lagerung			
Die Mengen der bevorrateten Lebensmittel beschränken sich auf ein Minimum			
Die Lebensmittel lagern getrennt von medizinischen Produkten und Pflegeprodukten, Reinigungsmitteln und -utensilien sowie Bastel- und Malsachen			
Private Lebensmittel der Mitarbeiter/-innen werden getrennt von den Lebensmitteln des Verpflegungsangebots gelagert, hierfür sollte möglichst ein separater Kühlschrank zur Verfügung stehen bzw. im Kühlschrank der Küche ein separater Bereich ausgewiesen sein			
Lebensmittel, auch in Verpackungen oder Töpfen werden nicht direkt auf den Fußboden gestellt			
Lebensmittel, die sich gegenseitig beeinflussen können, werden nicht zusammen gelagert oder so verpackt beziehungsweise umhüllt, dass keine Beeinflussung stattfinden kann (z. B. keine gemeinsame Lagerung von Bananen und Äpfeln)			
Die Lagerung wird nach dem fifo-Prinzip („first in – first out“) durchgeführt, d. h. frische Lebensmittel werden nach hinten geräumt, so dass die Lebensmittel mit dem kürzeren MHD vorne stehen und zuerst verbraucht werden			
Der Kühlschrank und die Vorratsräume, Vorratsschränke sowie Vorratsregale werden wöchentlich auf abgelaufene, verdorbene oder beschädigte Ware geprüft und diese entfernt			
Ware, die zurück an den Lieferanten oder Einkaufsmarkt geht (Retourenware) wird eindeutig gekennzeichnet und getrennt gelagert, so dass die einwandfreien Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden			
Lebensmittel, die nicht zum Verzehr geeignet sind, aber anderweitig verwendet werden, z. B. trockenes Brot zur Fütterung von Tieren, Nudeln zum Basteln etc., müssen entsprechend gekennzeichnet und getrennt aufbewahrt werden			
<p>Folgende Lebensmittel werden nicht bevorratet, sondern am Tag des Einkaufs verarbeitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frisches Hackfleisch, frische Bratwurst, Fleischzubereitungen (Gyros, Geschnetzeltes, Schaschlik) • Frischgeflügel, Wild, Innereien • Frischfisch 			
In den Vorratsräumen, Vorratsschränken, Vorratsregalen			
In den Vorratsräumen, Vorratsschränken beziehungsweise Vorratsregalen lagert das Trockensortiment, ggf. auch Obst und Gemüse, also die Lebensmittel die keine speziellen Temperaturen einhalten müssen			
Die Lebensmittel lagern kühl, trocken und gut belüftet, direkte Sonneneinstrahlung wird vermieden			
Fette und fetthaltige Lebensmittel werden vor Licht geschützt aufbewahrt			



Bei Anbruch einer Packung wird das Lebensmittel in ein fest verschließbares Behältnis umgefüllt und das Anbruchdatum auf dem Behältnis vermerkt			
Im Kühlschrank			
Alle Lebensmittel und Speisen werden im Kühlschrank in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt gelagert			
Umverpackungen, z. B. Kartons werden vor der Einlagerung entfernt			
Rohe Lebensmittel lagern unten im Kühlschrank oder in getrennten Fächern, damit anhaftende Keime nicht auf die empfindlichen gegarten Speisen übergehen können			
Bei Anbruch einer Packung wird das Lebensmittel in ein fest verschließbares Behältnis umgefüllt und das Anbruchdatum auf dem Behältnis vermerkt			
gegarte Speisen, die gelagert werden, sind mit deren Bezeichnung und dem Einlagerungsdatum gekennzeichnet			
Der Kühlschrank wird nicht überfüllt, da sonst die Kühlkapazität nicht ausreicht			
Die Temperaturvorgaben bei der Lagerung der einzelnen Lebensmittelgruppen sind einzuhalten (siehe Tabelle)			
Im Tiefkühlschrank und Gefrierfach			
Lebensmittel und Speisen werden nur vollständig verpackt eingelagert (Frostbrandgefahr)			
Der Tiefkühlschrank bzw. das Gefrierfach wird nicht überfüllt, da sonst die Kühlkapazität nicht ausreicht			
Die Lagertemperatur und die max. Kerntemperatur für tiefgekühlte Lebensmittel und für Speiseeis kann der Tabelle Temperaturvorgaben für die Lagerung entnommen werden			
Einfrieren von Lebensmitteln			
Nicht eingefroren werden dürfen: <ul style="list-style-type: none"> • rohes Hackfleisch, Innereien und ähnliche Produkte (frische Bratwürste, Schaschlik, Gyros, Geschnetzeltes) • Tischreste • bereits aufgewärmte Speisen • Rohwaren, die nicht einwandfrei sind, z. B. angeschimmelte Früchte 			
Rohe Früchte und Gemüse werden vor dem Einfrieren blanchiert; nicht blanchierte Früchte werden nach dem Auftauen einer Wärmebehandlung unterzogen			
Es werden nur gefrierstabile Verpackungen und Behältnisse verwendet			
Jede Verpackung beziehungsweise jedes Behältnis wird mit dem Namen des Lebensmittels und dem Einfrierdatum gekennzeichnet			
Die Stücke und Portionen werden so gewählt, dass innerhalb weniger Stunden die Kerntemperatur auf -18 °C absinkt (Beispiel: ein 1,5 kg schweres und 6 cm dickes Rindfleischstück benötigt für -18°C im Kern ohne Schockgefrieren 24 Stunden!)			



Temperaturkontrolle der Kühlschränke, Tiefkühlschränke und Gefrierfächer

Morgens vor Arbeitsbeginn werden alle Kühlschränke, Tiefkühlschränke und Gefrierfächer auf ihre Funktionstüchtigkeit und Temperatur überprüft			
Die Dokumentation erfolgt in einem für die Einrichtung praktikablen Rhythmus			
 <p>Hierfür stehen in der Leitlinie zwei Vorlagen zur Verfügung: Temperaturkontrolle A (Anhang S. 102) Temperaturkontrolle B (Anhang S. 103)</p>			
Überschreitet die abgelesene Lagertemperatur die vorgegebene Temperatur für diese Kühl- beziehungsweise Tiefkühleinrichtung, werden folgende Maßnahmen durchgeführt: <ul style="list-style-type: none"> • Behebung der Ursache für den Temperaturanstieg (z.B. Stromausfall, technischer Defekt etc.) • Messung der Kerntemperatur der betroffenen Lebensmittel und ggf. Entsorgung oder, wenn hygienische vertretbar, sofortige Verarbeitung 			
Die durchgeführten Maßnahmen bei einem Temperaturanstieg müssen dokumentiert werden, z. B. im Feld „Bemerkungen“ in einem der beiden Protokolle Temperaturkontrolle (A oder B)			



Anforderungen an die Ausstattung für Vor- und Zubereitungsarbeiten außerhalb der Küche

Grundsätzlich gilt: alle Arbeiten und die mitarbeitenden Personen müssen die Anforderungen an die Arbeitsprozesse im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung erfüllen (Personalhygiene). Dies ist auch dann der Fall, wenn Tätigkeiten außerhalb der Küche stattfinden, z.B. bei der Beteiligung von Helfern/innen an Vorbereitungsarbeiten wie z.B. Gemüse rüsten.

Unverzichtbar ist von Seiten der Küchenverantwortlichen die Entscheidung, welche Gerichte unter Beteiligung der Helfern/innen zubereitet werden können. Hier sollten keine Risiken eingegangen werden.

Unbedenklich ist das Rüsten von Lebensmitteln für Speisen, die anschließend einem Erhitzungsprozess unterzogen werden. Speisen die kalt verzehrt werden, wie z. B. Obstsalat, sollten direkt nach der Zubereitung ohne Standzeit verzehrt werden.

Checkliste: Vor- und Zubereitungsarbeiten außerhalb der Küche	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Arbeitsplatz			
Bestimmte Arbeitsflächen sollten ausschließlich den Vor- und Zubereitungsarbeiten vorbehalten sein, also: <ul style="list-style-type: none"> • einen speziellen Tisch reservieren oder • eine Platte anfertigen lassen, die dann auf den Tisch gelegt wird 			
Das Material der Arbeitsflächen für die Vor- und Zubereitungsarbeiten ist glatt, abriebfest und korrosionsfest			
Unbeschichtetes Holz ist als Material nicht geeignet			
Die Arbeitsflächen sind leicht zu reinigen; einer Desinfektion halten sie stand			
Sie sind einwandfrei; es sind keine Risse oder Spalten erkennbar, in denen sich Schmutz festsetzen kann			
Spüle			
Der Abwasch erfolgt in der Küche, in der die Spülmaschine das Geschirr den hygienischen Anforderungen entsprechend reinigt			
Handwaschbecken			
Benötigt wird ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr sowie Seife und Desinfektionsmittel in getrennten Spendern			
Sind statt Einmalhandtüchern Stoffhandtücher vorhanden, werden vor Beginn der Vor- und Zubereitungsarbeiten frische Stoffhandtücher bereitgestellt			
Befindet sich in dem Raum, in dem die Vor- und Zubereitungsarbeiten stattfinden kein Handwaschbecken, werden die Hände an dem nächstgelegenen Handwaschbecken gereinigt			
Einrichtung			
Die Maschinen und Geräte sowie die Arbeitsutensilien werden von der Küche zur Verfügung gestellt			





Checkliste: Zubereitung von Speisen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Organisation der Arbeitsabläufe			
Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen, also der Übertragung von Mikroorganismen von einem Lebensmittel auf ein anderes, werden Arbeitsgänge mit hohem Kontaminationsrisiko strikt getrennt			
Rohe und gegarte Speisen dürfen keinesfalls miteinander in Berührung kommen, deshalb ist die Küche in unterschiedliche Arbeitsbereiche eingeteilt: <ul style="list-style-type: none">• für die Vorbereitung von rohen tierischen Lebensmitteln• für die Vorbereitung und Zubereitung von rohem Obst und rohem Gemüse• für die Verarbeitung gegarter Speisen und Speisen, die nicht mehr erhitzt werden			
Ist die Aufteilung in verschiedene Arbeitszonen nicht möglich, werden diese Tätigkeiten nacheinander durchgeführt und vor jedem neuen Arbeitsgang gründlich gereinigt			
Kann eine räumliche oder zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge nicht realisiert werden, sind entsprechende Convenienceprodukte wie z.B. fertig geschnittener Salat oder vorbereitetes Fleisch zu verwenden			
Jeder Arbeitsschritt wird mit sauberen Geräten und Arbeitsutensilien begonnen (das Schneidebrett für rohes Geflügel ohne gründliche Reinigung keinesfalls zum Salat schneiden verwenden, Salmonellengefahr!)			
Mit der Hand wird nicht in Gewürzdosen gefasst; die Entnahme erfolgt mit entsprechendem Besteck			
Während der Zubereitung von Speisen dürfen kein Abfall entsorgt und keine Reinigungsarbeiten durchgeführt werden			
Die Küchentür ist stets geschlossen zu halten			
Stagnationswasser verwerfen			
Wasser, das über Nacht in der Trinkwasserleitung gestanden hat, ist für die Zubereitung von Lebensmitteln nicht geeignet und muss vorher ablaufen			
Das frische Wasser erkennt man daran, dass es die Leitung etwas kühler verlässt als das Stagnationswasser			
Werden Wasseranschlüsse mehrere Tage nicht genutzt, lässt man das Wasser so lange abfließen, wie es der Leitungslänge angemessen ist			
Trinkwasser verwenden			
Für ausnahmslos alle Tätigkeiten im Küchenbereich wird Trinkwasser verwendet: <ul style="list-style-type: none">• Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln, einschließlich Reinigen von Lebensmitteln• Herstellung von Eiswürfeln• Geschirreinigung• alle Reinigungsarbeiten• Händereinigung			
Es wird bei der Zubereitung von Speisen und Getränken keinesfalls mit selbst abgefülltem Quellwasser gearbeitet			



Temperaturen

Kühlpflichtige und tiefkühlpflichtige Waren werden erst unmittelbar vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank beziehungsweise Tiefkühlschranke entnommen

Die Waren werden zügig verarbeitet, denn ein Temperaturanstieg begünstigt die Vermehrung von Mikroorganismen

Vor der Verarbeitung

Vor Beginn der Verarbeitung werden die Waren nochmals nach den Kriterien der Wareneingangskontrolle geprüft

Lebensmittel, die diese Qualitätsanforderungen nicht erfüllen, werden nicht verarbeitet.

Auf Fremdkörper und Verunreinigungen wird geachtet

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 auf jeden Fall entsorgt!

Auftauen

Lebensmittel werden, wenn dies die Qualität des Gerichtes nicht negativ beeinträchtigt, gefrosten weiter verarbeitet

Ist das Auftauen notwendig, muss die Ware mit Sorgfalt aufgetaut werden

Lebensmittel werden möglichst im Kühlschrank unter definierten Temperaturbedingungen aufgetaut

Die Auftauflüssigkeit kann abfließen und wird aufgefangen (z.B. in einem Gefäß mit Abtropfgitter, in eine Schüssel über ein Sieb), so dass sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen kann

Lebensmittel werden beim Auftauen stets abgedeckt

Aufgetaute Lebensmittel werden keinesfalls wieder eingefroren

Aufgetaute Lebensmittel werden am Tag des Auftauens verarbeitet

Die Regeneration von Tiefkühlmenüs (cook & freeze) wird, wie vom Hersteller vorgegeben durchgeführt

Vorkochen

Das Vorkochen sollte in kleinen Küchen die Ausnahme sein

Vorgekocht wird nur, wenn die Einrichtung über genügend Kühlmöglichkeiten verfügt, d.h. wenn die Speisen innerhalb von drei Stunden auf maximal +10°C abgekühlt werden können

Beim Vorkochen werden die Speisen vollständig durchgegart (das Anbraten ohne durchzugaren ist nicht gestattet!)

Garen

Speisen werden stets durchgegart; vor dem Servieren oder Abkühlen wird dies kontrolliert, z.B. durch Anschneiden oder durch Kontrolle der Kerntemperatur mit einem Handmessgerät

Die Garzeiten und Kerntemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel sind spezifisch für die einzelnen Speisen in den Rezepturen festzulegen

Bei bestimmten leicht verderblichen Speisen ist in den Garprozess ein CCP integriert; in diesen Fällen muss das Garen mindestens die für den CCP vorgegebene Kerntemperatur über den definierten Zeitraum hinweg erreichen			
Das Abschmecken der Speisen erfolgt mit zwei Löffeln, keinesfalls vom Kochlöffel probieren oder einen benutzten Löffel erneut in die Speise eintauchen!			
Speisen werden nicht über dem Gefäß, z.B. dem Kochtopf, abgeschmeckt			
Für die Teezubereitung wird das Wasser sprudelnd kochend erhitzt (keine Teezubereitung in der Kaffeemaschine)			
Frittieren			
Zum Einsatz kommen nur Fette, die ausdrücklich für das Frittieren geeignet sind			
Die Lebensmittel werden bei max. 180 °C frittiert			
Lebensmittelreste und Schwebstoffe werden regelmäßig aus dem Fett 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			
Gegarte Speisen werden möglichst schnell abgekühlt; nach drei Stunden muss eine Kerntemperatur von +7 °C erreicht sein			
Aus diesem Grund findet das Abkühlen in kleinen Portionsschalen beziehungsweise in flachen Behältnissen statt			
Die Speisen werden beim Abkühlen abgedeckt			
Die Temperatur im Kühlschrank beziehungsweise Tiefkühlschrank steigt durch die heißen Speisen nicht an			





Checkliste: Standzeiten und Servieren	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Möglichst keine Standzeiten			
Die Zubereitung der Speisen und Getränke wird so organisiert, dass möglichst keine Standzeiten entstehen			
Ist ein Kühlhalten oder Heißhalten erforderlich, wird auf die folgenden Kerntemperaturen und die jeweiligen Zeitrahmen geachtet			
 Siehe Vorlage: Temperaturvorgaben bei Standzeiten (Anhang S. 105)			
Aufgrund ihrer Beschaffenheit und der möglichen mikrobiellen Belastung sind folgende Speisen und Getränke am Ende des Produktionstages zu vernichten, auch wenn das Kühlhalten bei +7 °C realisiert wird: <ul style="list-style-type: none">• Cremespeisen, Speisen mit Sahne und Kuchen mit nicht durch gebackenen Füllungen• Feinkostsalate• Speisen mit frischen Kräutern, frischen Früchten oder rohem Gemüse• Getränke wie frisch gepresste Obstsaft und Kakao			
Die Speisen werden beim Kühlhalten beziehungsweise Heißhalten vollständig abgedeckt			
Kühlpflichtige Speisen werden im Kühlschrank beziehungsweise Gefrierschrank kühl gehalten			
Heiß zu haltende Speisen werden im Backofen oder auf dem Herd heiß gehalten			
Auf der Herdplatten dürfen heiß zu haltende Speisen nur leise köcheln, nicht sprudelnd kochen			
Bei Warmhaltezeiten, die über die oben genannten Zeiten hinausgehen, sind die Speisen direkt nach der Produktion entsprechend der oben beschriebenen Maßnahmen abzukühlen, kühl zu halten und kurz vor dem Verzehr zu erwärmen (Kerntemperatur 72°C für mindestens 2 Minuten)			
Kontrolle			
Es wird regelmäßig geprüft, bei welcher Backofentemperatur bzw. Combidämpfer-Temperatur die heißgehaltenen Speisen die erforderlichen Temperaturen aufweisen			
Umfüllen und Portionieren			
Vor dem Umfüllen bzw. Portionieren der Speisen wird geprüft, ob das Serviergeschirr sauber ist			
Speisen werden nur in saubere, noch nicht benutzte Schüsseln, Behälter usw. gefüllt beziehungsweise portioniert			
Sämtliche Speisen verlassen nur in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt den Küchenbereich (auch Salate und Desserts)			

Servieren			
Zum Servieren trägt das Personal saubere Arbeitskleidung			
Vor dem Servieren werden die Hände gewaschen			
Die Speisen werden erst unmittelbar vor dem Servieren aufgedeckt			
Speisen werden nicht mit den Händen berührt			
Teller werden nur am Rand, Besteck nur am Griff und Gläser keinesfalls innen angefasst			
Verzehrtemperaturen			
Kühlpflichtige Speisen werden bei deren Verzehrtemperatur serviert:			
 siehe Vorlage Verzehrtemperaturen kühlpflichtiger Speisen (Anhang S. 108)			
Heiß zu haltende Speisen und Getränke werden bei bestimmten Temperaturen serviert:			
 siehe Vorlage Temperatur beim Servieren heiß zu haltender Speisen und Getränke (Anhang S. 109)			





Checkliste: Speisereste und Aufwärmen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Speisereste			
Folgende Speisen werden am Ende des Produktionstages beziehungsweise Anlieferungstages vernichtet; das Aufbewahren ist nicht erlaubt: <ul style="list-style-type: none">• Tischreste, also alle Speisen, die die Küche verlassen haben• Spinatgerichte• Fischgerichte• Mett, Tatar und ähnliche Fleischerzeugnisse• angetautes Speiseeis• Speisen mit frischen Kräutern• Speisen mit frischen Früchten• Salate mit Dressings auf Milch- oder Mayonnaisebasis• selbst hergestellte oder verfeinerte Feinkostsalate			
Andere Speisereste dürfen – wenn sie die Küche noch nicht verlassen haben – maximal bis zum Folgetag aufbewahrt und ausgegeben werden; ältere Speisen sind zu entsorgen			
Aufwärmen			
Speisen werden nur einmal aufgewärmt			
Reste aufgewärmter Speisen werden vernichtet			
Beim Aufwärmen werden die Speisen im Kern auf mindestens +72°C für mindestens 2 Minuten erhitzt (Handmessgerät)			
Flüssigkeiten müssen noch einmal sprudelnd kochen			
für das Aufwärmen in der Mikrowelle sind je nach Gerät entsprechende Vorgaben (Portionsgröße, Zeit, Wattzahl, umrühren, Kontrolle der Erhitzung) zu machen, die eine ausreichende Erhitzung der Speisen (Kerntemperatur +72°C für mindestens 2 Minuten) sicherstellen			

Für folgende leicht verderbliche Lebensmittel gelten besondere Hygienevorschriften:

- Hackfleisch und ähnliche Produkte
- Frisches Mett und Tatar und ähnliche Fleischerzeugnisse
- Geflügel
- Fisch
- Rohe Eier
- Weichgekochte Frühstückseier und Spiegeleier
- Rohmilch und Rohrahm
- Selbst hergestelltes Speiseeis
- Cremespeisen, Sahne, nicht durch gebackene Füllungen
- Weitere leicht verderbliche Produkte

Siehe dazu nachfolgende Checklisten!





Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit Hackfleisch und ähnlichen Produkten	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Hackfleisch und ähnliche Produkte			
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 auf jeden Fall am Anlieferungstag beziehungsweise Tag des Einkaufs verarbeitet und durchgegart; eine Verarbeitung am Folgetag ist nicht vertretbar!			
Ausgenommen hiervon sind nur vom Hersteller verpackte Produkte mit Schutzgasatmosphäre; das aufgedruckte Verbrauchsdatum und die vorgegebene Lagertemperatur müssen unbedingt eingehalten werden!			
Hackfleisch und ähnliche Produkte mit abgelaufenem Verbrauchsdatum werden entsorgt			
Keine Herstellung, kein Einfrieren			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden in kleinen Küchen nicht selbst hergestellt			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden nicht selbst eingefroren			
Reiner Arbeitsgang			
Die Vorbereitung von Hackfleisch und ähnlichen Produkten zählt zu den reinen Arbeitsgängen und wird mit besonderer Sorgfalt durchgeführt und von anderen Arbeitsabläufen getrennt			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche) und Arbeitsutensilien werden nach der Berührung mit rohem Hackfleisch gereinigt und desinfiziert			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Hackfleisch gereinigt und desinfiziert			
Garprozess			
In den Garprozess von Hackfleisch und ähnlichen Produkten ist ein CCP integriert			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden, wie alle Speisen vollständig durchgegart			
Bei einer Kerntemperatur von 72°C für mindestens 2 Minuten ist ein hygienisch sicherer Zustand hergestellt; Kerntemperatur und Haltezeit unter dem Gesichtspunkt Garprozess können hiervon je nach Gericht und gewünschter Konsistenz abweichen			
Mit einem Handmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung oder durch Anschneiden wird der Garprozess überwacht			
Das Anbraten tags zuvor ist nicht gestattet			

Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Ausgabe von frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen an Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko!!			
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen, die roh verzehrt werden, sind für die Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko hygienisch nicht vertretbar			
Vom Hersteller unter Schutzgasatmosphäre verpackte Produkte dürfen angeboten werden			
Keine Herstellung			
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden in kleinen Küchen nicht selbst hergestellt			
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen dürfen nicht mit rohem, unpasteurisiertem Ei verfeinert werden			
Reiner Arbeitsgang			
Die Verarbeitung von frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen zählt zu den reinen Arbeitsgängen und wird mit besonderer Sorgfalt ausgeführt, außerdem werden sie von anderen Arbeitsschritten getrennt			
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 Lebensmitteln gereinigt und desinfiziert			
Abgabefristen beachten			
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden nur am Tag der Anlieferung ausgegeben			
Standzeiten und Servieren			
Die Temperatur von frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen muss vom Eintreffen in der Einrichtung bis zum Servieren bei +4 °C gehalten werden			
Bei Standzeiten vor dem Servieren für maximal zwei Stunden ist ein Temperaturanstieg auf +7 °C vertretbar, danach wird frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen vernichtet			



Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit Geflügel	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Auftauen von Geflügel			
Wenn möglich, werden tiefgekühlte Geflügelprodukte ohne Auftauen direkt gegart			
Ist das Auftauen notwendig, so sollte dies möglichst in kühlen Räumen stattfinden			
Die Ware wird vor dem Garen vollständig aufgetaut			
Die Auftauflüssigkeit muss abfließen können und aufgefangen werden			
Die Auftauflüssigkeit darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen			
Reiner Arbeitsgang			
Die Vorbereitung von rohen Geflügel zählt zu den reinen Arbeitsgängen, die mit besonderer Sorgfalt ausgeführt und von den anderen Arbeitsschritten getrennt werden			
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 der Berührung mit rohem Geflügelfleisch gereinigt und desinfiziert			
Garprozess			
In den Garprozess von Geflügel ist ein CCP integriert			
Geflügel wird vollständig durchgegart			
Bei einer Kerntemperatur von 72 °C für mindestens zwei Minuten ist ein hygienisch sicherer Zustand hergestellt			
Mit einem Handmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung oder durch Anschneiden wird der Garprozess überwacht			
Das Anbraten tags zuvor ist nicht gestattet			



Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit Fisch	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Tagesfrist beachten			
Frischfisch wird am Anlieferungstag beziehungsweise am Tag des Einkaufs verarbeitet und ausgegeben			
Ausgenommen hiervon sind nur vom Hersteller verpackte Produkte mit Schutzgasatmosphäre; das aufgedruckte Verbrauchsdatum und die vorgegebene Lagertemperatur müssen unbedingt eingehalten werden!			
Nach Ablauf des Verbrauchsdatums werden die Produkte entsorgt			
Einfrieren von Fisch			
Fisch wird nicht selbst eingefroren			
Auftauen von gefrorenem Fisch			
Tiefgekühlter Fisch wird vor dem Garprozess nur wenn unbedingt erforderlich aufgetaut			
Ist das Auftauen notwendig, sollte dies in kühlen Räumen stattfinden			
Die Ware wird vor dem Garen vollständig aufgetaut			
Die Auftauflüssigkeit kann abfließen und wird aufgefangen			
Die Auftauflüssigkeit kommt nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung			
Reiner Arbeitsgang			
Die Vorbereitung von Frischfisch zählt zu den reinen Arbeitsgängen und erfolgt deshalb mit besonderer Sorgfalt und getrennt von anderen 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 Frischfisch gereinigt und desinfiziert			
Garprozess			
In den Garprozess von Fisch ist ein CCP integriert			
Fisch ist unbedingt durchzugaren			
Das Anbraten tags zuvor ist nicht gestattet			
Bei einer Kerntemperatur von 72 °C mindestens zwei Minuten ist ein hygienisch sicherer Zustand hergestellt (Kerntemperatur und Haltezeit unter dem Gesichtspunkt Garprozess können hiervon je nach Gericht und gewünschter Konsistenz abweichen)			
Mit einem Handmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung oder durch Anschneiden wird der Garprozess überwacht			



Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit rohen Eiern	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Ausgabe von Speisen mit rohen Eiern			
Speisen mit rohen Eiern, die nicht durchgegart wurden, sind mit Ausnahme von weich gekochten Frühstückseiern und Spiegeleiern (siehe Checkliste „Weich gekochte Frühstückseier und Spiegeleier“) im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung hygienisch nicht vertretbar			
Für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko sind ausnahmslos alle Speisen mit rohen Eiern verboten			
Die Verwendung pasteurisierter Eiprodukte für Speisen mit rohen Eiern ist jedoch möglich, da bei diesen bereits eine ausreichende Keimabtötung stattgefunden hat, beispielsweise: <ul style="list-style-type: none"> • selbst hergestellte Mayonnaise • selbst hergestellte Sauce Hollandaise oder Béarnaise • Süßspeisen mit Eigelb oder Eisschnee • Backwaren, deren Füllung unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurde • Rühreier 			
Für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko sind nicht durchgegart Speisen, die pasteurisiertes Ei enthalten, nicht zu empfehlen			
Auch für Speisen, die durchgegart werden, z.B. Nudelauflauf oder Backwaren, wird die Verwendung von pasteurisierten Eiprodukten empfohlen, da auf diesem Wege die Einschleppung von Keime in die Küche und damit Kreuzkontaminationen vermieden werden			
Qualität der Eier			
Die Eier sollten möglichst direkt vom Erzeuger stammen und nur wenige Tage alt sein			
Sie sind sauber; es sind keine Kotreste, Eireste oder angeklebte Federn zu erkennen			
Beschädigungen der Schale sind nicht zu erkennen			
Lagerung			
Eier werden möglichst frisch verwendet, die Lagerhaltung beschränkt sich auf das notwendige Minimum			
Eier werden bei konstanter Temperatur gelagert, Temperaturwechsel werden vermieden			
Ab dem 18. Tag nach dem Legen werden die Eier gekühlt gelagert (-5°C bis +8°C)			
Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums werden die Eier entsorgt			



Reiner Arbeitsgang

Die Verarbeitung von rohen Eiern zählt zu den reinen Arbeitsgängen und wird deshalb mit besonderer Sorgfalt und getrennt von anderen Arbeitsabläufen durchgeführt			
Die Eierkartons kommen mit anderen Lebensmitteln nicht in Berührung			
Das Aufschlagen der Eier findet unmittelbar vor deren Verarbeitung statt (keine Zwischenlagerung oder Einfrieren von z.B. Eierkuchenteig)			
Eierschalen werden sofort entsorgt			
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			

Garprozess

In den Garprozess von rohen Eiern ist ein CCP integriert			
Speisen mit rohen Eiern werden vollständig durchgegart			
Bei einer Kerntemperatur von 72°C für mindestens zwei Minuten ist ein hygienisch sicherer Zustand hergestellt; Kerntemperatur und Haltezeit unter dem Gesichtspunkt Garprozess können hiervon je nach Gericht und gewünschter Konsistenz abweichen			
Mit einem Handmessgerät, anhand der integrierten Temperaturmessung oder durch Anschneiden wird der Garprozess überwacht			



Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit weich gekochten Frühstückseiern und Spiegeleiern	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Ausgabe von weich gekochten Frühstückseiern und Spiegeleiern an Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko:			
Weich gekochte Frühstückseier und Spiegeleier sind in der Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko verboten			
Rohware			
Für die Zubereitung dürfen nur frische Eier (Mindesthaltbarkeit beachten) verwendet werden			
Frisch zubereiten und sofort servieren			
Das Durchgaren der Frühstückseier und Spiegeleier ist nicht erforderlich, wenn folgende Hygienemaßnahmen zur Anwendung kommen: <ul style="list-style-type: none"> • für Spiegeleier werden die Eier aufgeschlagen, sofort gegart und ohne Warmhaltezeit serviert • für weich gekochte Frühstückseier werden die Eier gegart und ohne Warmhaltezeit serviert • ein Heißhalten findet nicht statt 			

Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit Rohmilch und Rohrahm	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Rohmilch und Rohrahm			
Es ist verboten, Rohmilch und Rohrahm, dazu gehört auch Vorzugsmilch, im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung an die Kunden/-innen abzugeben!			
Dies gilt nicht nur für Kuhmilch, sondern auch für Schaf-, Ziegen-, Pferde- oder Büffelmilch			
Die Keimabtötung bei Rohmilch und Rohrahm muss in einem speziellen Erhitzer nach einem definierten Verfahren, der in kleinen Küchen in der Regel nicht zur Verfügung steht			
Das Aufkochen von Rohmilch auf dem Herd zur Keimabtötung erfüllt die hygienischen Anforderungen nicht			
Für Einrichtungen, die selbst Rohmilch gewinnen, besteht die Möglichkeit, die Milch an einen zugelassenen Milchverarbeitungsbetrieb abzugeben und von diesem im Gegenzug Milch- und Molkereiprodukte zu beziehen, die in der vorgeschriebenen Weise erhitzt wurden			



Checkliste: Hygieneregeln für die Speiseeisherstellung	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Ausgabe von selbst hergestelltem Speiseeis an Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko:			
Selbst hergestelltes Speiseeis sollte Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko nicht angeboten werden			
Zutaten			
Rohmilch, Rohrahm und rohe Eier dürfen für die Speiseeisherstellung nicht verwendet werden			
Früchte etc. werden nur verwendet, wenn sie von einwandfreier Qualität sind und diese werden vor der Verarbeitung gründlich entkeimt, durch Abspülen mit Trinkwasser, Einlegen in Alkohol etc.			
Besser geeignet sind fertige Obstprodukte beziehungsweise Tiefkühlfrüchte			
Keine Lagerzeit			
Selbst hergestelltes Speiseeis wird am Herstellungstag an die Kunden/-innen abgegeben			
Reinigung und Desinfektion			
Die Hände sind vor Arbeitsbeginn und zwischen den Arbeitsschritten zu reinigen und zu desinfizieren			
Speisentransport und Speisenausgabe			
Das Speiseeis muss die Kunden/innen in gefrorenem Zustand bei max. -5°C erreichen			
Angetautes Speiseeis, auch wenn es nur oberflächlich angetaut ist, darf nicht mehr eingefroren werden			



Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit Cremespeisen, Sahne, nicht durchgebackenen Füllungen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Zutaten			
Rohe Eier, Rohmilch oder Rohrahm werden für Füllungen und Cremes, die nicht mehr durchgebacken beziehungsweise erhitzt werden, nicht verwendet			
Die Zutaten, wie Sahne etc., sind qualitativ einwandfrei			
Die Produkte werden bei max. +7°C bis zur Ausgabe gelagert			
Verarbeitung			
Die Verarbeitung erfolgt möglichst zügig, um unnötige Temperaturerhöhungen zu vermeiden			
Reinigung und Desinfektion			
Die Hände sind vor Arbeitsbeginn und zwischen den Arbeitsschritten zu reinigen und zu desinfizieren			
Sahnesiphons etc. werden spätestens zum Ende des Arbeitstages geleert, gereinigt und desinfiziert, beim Einsatz von Sahneaufschlagmaschinen sind die Regelungen der DIN 10507 Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatrontyp zu beachten			
Speisenausgabe und Servieren			
Grundsätzlich werden diese Speisen bis zum Servieren bei max. +7°C gelagert			
Die Genussqualität entfaltet sich meist erst bei Temperaturen über +7°C; ein entsprechender Temperaturanstieg unmittelbar vor Ausgabe an die Kunden/-innen stellt in der Regel kein hygienisches Problem dar			
Abgabefrist beachten			
Cremespeisen, Speisen mit Sahne und Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen sollten am Tag der Herstellung an die Kunden/-innen abgegeben werden			



Checkliste: Hygieneregeln beim Umgang mit weiteren leicht verderblichen Produkten	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
FrISCHE KRÄUTER UND FRISCHE FRÜCHTE			
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 frISCHE KRÄUTERN beziehungsweise frISCHE FRÜCHTEN dürfen nur am Tag der Herstellung abgegeben werden			
ROHES GEMÜSE UND SALAT			
Diese Produkte, werden wenn möglich, vor ihrer Verwendung geschält			
Das Waschen und zerkleinern findet am Tag der Ausgabe statt			
Salatsoßen werden erst kurz vor der Ausgabe untergemengt			
Bei längerer Dauer zwischen Herstellung und Verzehr wird eine solche Salatsoße in einem getrennten Behältnis aufbewahrt			
Salate und Salatsoßen werden bis zum Servieren bei max. +7°C gelagert			
Viele Salate entfalten ihre Genussqualität meist erst bei Temperaturen über +7°C; ein entsprechender Temperaturanstieg unmittelbar vor Ausgabe an die Kunden/-innen stellt in der Regel kein hygienisches Problem dar			
NICHT REINE ARBEITSGÄNGE			
Die Verarbeitung von rohem Gemüse, Salat, frISCHE KRÄUTERN und frISCHE FRÜCHTEN zählt zu den nicht reinen Arbeitsgängen und erfolgt deshalb von den anderen Arbeitsgängen getrennt			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche!) und Geräte werden nach der Berührung mit diesen Lebensmitteln gereinigt und desinfiziert			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit diesen Lebensmitteln gereinigt und desinfiziert			
KALTE KÜCHE			
Die Hände werden vor der Verarbeitung von Speisen die nicht mehr erhitzt werden beziehungsweise 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			
Selbst hergestellte Feinkostsalate oder selbst verfeinerte Feinkostsalate dürfen nur bis zu einem Tag nach der Herstellung an die Kunden/-innen abgegeben werden			
Bei Feinkostsalaten mit frISCHE KRÄUTERN, frISCHE FRÜCHTEN oder rohem Gemüse ist die Tagesfrist zu beachten			
Produkte der Kalten Küche werden bis zur Ausgabe bei max. +7°C gelagert			
Aufgeschnittene Wurst- und Käseprodukte, die die Küche noch nicht verlassen haben, werden maximal zwei Tage aufbewahrt			



Checkliste: Rückstellproben	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
<p>Rückstellproben stellen einen Sicherheitsfaktor dar. Für den Fall der Fälle hat die Gemeinschaft ein Beweismittel aufbewahrt. Rückstellproben sind keine Pflicht, sie geben aber Rechtssicherheit und sind vor allen Dingen für Haus- und Wohngemeinschaften, die durch eine ständige Assistenz begleitet werden, zu empfehlen.</p>			
<p>Die Rückstellproben werden regelmäßig mit einem nachvollziehbarem System gezogen</p>			
<p>➔ Produkte</p>			
<p>von allen hergestellten leicht verderblichen Speisen werden Rückstellproben genommen</p>			
<p>➔ Menge</p>			
<p>Eine Portion je Komponente (100g)</p>			
<p>Abgefüllt werden sie direkt vor dem Servieren</p>			
<p>➔ Verpackung</p>			
<p>Es werden fest verschließbare Plastikschränke oder verschweißte Kunststoffbeutel verwendet</p>			
<p>Mehrweggefäße sind zuvor in der Spülmaschine gereinigt worden</p>			
<p>➔ Beschriftung</p>			
<p>Es werden der Name der Speisekomponente, Datum und Uhrzeit der Herstellung und die entnehmende Person notiert</p>			
<p>➔ Art der Beschriftung</p>			
<p>Unverwischbar und deutlich lesbar, z.B. ein Etikett oder wasserfester Stift</p>			
<p>➔ Aufbewahrungstemperatur</p>			
<p>bei maximal -18°C im Gefrierschrank</p>			
<p>➔ Aufbewahrungsdauer</p>			
<p>Mindestens 7 Tage</p>			
<p>➔ Dokument</p>			
<p>Speisenplan</p>			



Checkliste: Hygieneregeln bei der Speisanlieferung	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Speisenkontrolle			
Die Anlieferung der Speisen erfolgt zu einem Zeitpunkt, an dem diese direkt entgegen genommen und in Anwesenheit des Lieferanten überprüft werden können			
Sämtliche Speisen werden auf Frische und Qualität überprüft			
 Das Merkblatt für die Speisen führt die zu prüfenden Kriterien auf; es sollte bei der Entgegennahme der Speisen zur Verfügung stehen (Anhang S. 91)			
Die Speisen werden nur angenommen, wenn sie von einwandfreier Beschaffenheit sind			
Temperaturkontrolle			
Die Temperatur warmer, kühlpflichtiger und tiefkühlpflichtiger Speisen wird stichprobenartig mit einem kalibrierten Handmessgerät überprüft und dokumentiert			
Kurzfristige Temperaturüberschreitungen können je nach Speise toleriert werden, wenn dadurch keine Gefahr für die Gesundheit der Kunden/innen entstehen kann			
Bei massiven oder längerfristigen Temperaturüberschreitungen beziehungsweise Temperaturunterschreitungen wird die Annahme der Speisen verweigert			
Ggf. kann der Lieferant kurzfristig andere hygienisch einwandfreie Speisen zur Verfügung stellen			
Dokumentation			
Die Durchführung der Speisenkontrolle einschließlich der Temperaturmessung wird dokumentiert, z.B. mit einem Stempelaufdruck auf dem Lieferschein beziehungsweise auf der Rechnung des externen Lieferanten oder mit einem Handzeichen in einem dafür vorgesehenen Feld auf dem Lieferschein der Großküche			
Festgestellte Mängel werden im Feld Bemerkung eingetragen und vom Lieferanten gegengezeichnet			
 Stempelvorlage für die Speisanlieferung (Anhang S. 101)			
Möglichst keine Standzeiten			
Die Speisen und Getränke werden möglichst unmittelbar nach der Anlieferung ohne Standzeiten serviert			
Ist ein Kühlhalten oder Heißhalten erforderlich, sind entsprechende Kerntemperaturen der Speisen und Getränke sowie der jeweilige Zeitrahmen zu beachten			
 Vorlage Kerntemperaturen und Haltezeiten bei der Anlieferung von Speisen und Getränken (Anhang S.104)			
Die Speisen werden beim Kühlhalten beziehungsweise Heißhalten vollständig abgedeckt			



Kühlpflichtige Speisen werden im Kühlschrank beziehungsweise im Regenerationsgerät kühl gehalten			
Heiß zu haltende Speisen werden im Backofen oder auf dem Herd heiß gehalten			
Auf der Herdplatte dürfen heiß zu haltende Speisen nur leise köcheln, nicht sprudelnd kochen			
Bei Warmhaltezeiten, die über die oben genannten Zeiten hinausgehen, sind die Speisen direkt nach der Produktion entsprechend der oben beschriebenen Maßnahmen abzukühlen, kühl zu halten und kurz vor dem Verzehr zu erwärmen (Kerntemperatur 72°C über zwei Minuten)			
Kontrolle			
Es ist regelmäßig zu prüfen, bei welcher Gerätetemperatur die heiß gehaltenen Speisen die erforderlichen Temperaturen aufweisen			
Werden die Speisen in speziellen Geräten zum Heißhalten angeliefert (z. B. Wärmeschrank, Bain Marie), sind die Vorgaben des Lieferanten zur sachgemäßen Bedienung der Geräte und zu den Heißhaltetemperaturen zu beachten			
Speisen, die in Transportbehältern wie z. B. Thermoboxen angeliefert werden, müssen ebenfalls die erforderlichen Temperaturen aufweisen und bis zum Servieren einhalten			
Bei Temperaturunterschreitungen wird umgehend mit dem Lieferanten Kontakt aufgenommen werden			
Umfüllen und Portionieren			
Werden die Speisen nochmals abgeschmeckt, muss dies mit zwei Löffeln stattfinden, keinesfalls vom Kochlöffel probieren oder einen benutzten Löffel erneut in die Speise eintauchen			
Vor dem Umfüllen beziehungsweise Portionieren wird geprüft, ob das Serviergeschirr sauber ist			
Speisen werden nur in saubere, noch nicht benutzte Schüsseln, Behälter usw. gefüllt beziehungsweise portioniert			
Sämtliche Speisen verlassen nur in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt den Küchenbereich			
Servieren			
Zum Servieren trägt das Personal saubere Arbeitskleidung			
Vor dem Servieren werden die Hände gewaschen			
Die Speisen werden erst unmittelbar vor dem Servieren aufgedeckt			
Speisen werden nicht mit den Händen berührt			
Teller werden nur am Rand, Besteck nur am Griff und Gläser keinesfalls innen angefasst			
Verzehrtemperaturen			
Kühlpflichtige Speisen werden bei deren Verzehrtemperatur serviert			
 Vorlage Verzehrtemperaturen (Anhang S. 108)			
Nach dem Servieren werden heiß zu haltende Speisen auf die individuell als angenehm empfundene Verzehrtemperatur abgekühlt			
Bei kritischen Temperaturen über einen längeren Zeitraum kann ein Intervenieren durch das Personal erforderlich sein			



Beim Anreichen warmer Speisen darf zum Abkühlen nicht auf das Essen gepustet werden			
Lauwarme Spezialitäten			
Lauwarme Speisen wie z.B. Kartoffelsalat oder warme Puddings mit Fruchtsoße dürfen nicht angeliefert werden			
Speisereste			
Sämtliche angelieferte Speisen werden am Tag der Anlieferung ausgegeben; die Aufbewahrung für den nächsten Tag birgt ein hygienisches Risiko			
Tischreste, also alle Speisen, die die Küche verlassen haben, werden nach dem Essen vernichtet			
Andere Speisereste werden schnellstmöglich abgekühlt und in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt im Kühlschrank zwischengelagert			
Aufwärmen			
Ein erneutes Aufwärmen der angelieferten Speisen erfolgt nur am Anlieferungstag, ältere Speisen werden entsorgt			
Speisen werden nur einmal aufgewärmt			
Reste aufgewärmter Speisen werden vernichtet			
Beim Aufwärmen werden die Speisen im Kern auf mindestens +72°C für zwei Minuten erhitzt (Handmessgerät)			
Flüssigkeiten müssen nochmals sprudelnd kochen			
Beim Aufwärmen in der Mikrowelle werden die Speisen zwischendurch mehrfach umgerührt und geprüft, ob an allen Punkten eine ausreichende Erhitzung stattgefunden hat			
Kinder unter drei Jahren dürfen keine aufgewärmten Speisen erhalten			



Checkliste: Reinigung kleiner Küchen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Geschirreinigung			
➔ Prüfung der Funktionstüchtigkeit			
Die Geschirrspülmaschine ist ordnungsgemäß eingestellt und funktionstüchtig			
Geschirr und Besteck sind nach dem Spülen optisch sauber, mit bloßem Auge sind keine Rückstände erkennbar			
Verlässt das Geschirr die Spülmaschine nicht sauber genug, wird umgehend eine Wartung durchgeführt			
➔ Arbeitsablauf			
Die Arbeitsabläufe sind so organisiert, dass sich benutztes und sauberes Geschirr nicht kreuzen			
Grobe Speisereste werden entfernt, bevor das Geschirr in die Spülmaschine eingeräumt wird			
Das Sieb der Spülmaschine wird täglich geleert			
Die Spülmaschine wird sachgerecht bestückt und wird nicht überladen			
Beim Spülen von Hand werden die Gegenstände möglichst heiß nachgespült und tropfen mit der Öffnung nach unten ab			
Die Wisch- und Trockentücher werden täglich gewechselt			
Das Geschirr wird möglichst nicht nachpoliert			
Gläser und Besteck werden nicht angehaucht			
Maschinen und Geräte werden zur Reinigung, so weit wie möglich auseinander gebaut			
Die Temperatur beim Spülvorgang beträgt mindestens 65°C			
Für den Spülbereich ist ein leichterreichbares Handwaschbecken vorhanden			
➔ Aufbewahrung			
Das gesamte Geschirr, Maschinen und Geräte sowie die Arbeitsutensilien werden in geschlossenen Schränken oder vollständig abgedeckt aufbewahrt			
Schneidbretter lagern senkrecht mit ausreichend Zwischenraum			
Reinigung der kleinen Küche			
➔ Reinigungs- und Hygieneplan			
Für die kleine Küche mit allen Lagerräumen und -bereichen ist ein Reinigungs- und Hygieneplan vorhanden			
Der Reinigungs- und Hygieneplan beinhaltet:			
<ul style="list-style-type: none"> • eindeutige Nennung des zu reinigenden Objekts • Reinigungszyklus • Zuständigkeiten für die Reinigung • zu verwendende Reinigungs- und Desinfektionsmittel 			
 Hierfür stehen die Vorlagen Reinigungs- und Hygieneplan A (Anhang S. 95) und die Vorlage Reinigungs- und Hygieneplan B (Anhang S. 96) " zur Auswahl			



Im Reinigungs- und Hygieneplan ist die Unterhaltsreinigung, die Sichtreinigung und die Grundreinigung zu berücksichtigen			
 Die in der Vorlage Reinigungs- und Desinfektionszyklen (Anhang S. 97) aufgeführten Reinigungs- und Desinfektionszyklen dienen als Orientierung bei der Erstellung des Plans			
Die Reinigungs- und Desinfektionszyklen sind so anzulegen, dass sich die kleine Küche stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet			
Maschinen, Geräte und Arbeitsflächen sind nach jeder Benutzung zu reinigen			
Nach der Verarbeitung folgender Lebensmittel müssen zusätzlich zur Reinigung sämtliche verwendeten Maschinen, Geräte, Arbeitsutensilien und die Arbeitsfläche desinfiziert werden: <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch und Hackfleisch • Geflügel • Frischfisch • rohe Eier • frische Kräuter und frische Früchte • rohes Gemüse und Salat 			
Bei Bedarf wird auch zwischendurch gereinigt			
⇒ Reinigungs- und Desinfektionsmittel			
Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein			
Sie müssen den jeweiligen Anforderungen an die durchzuführende Reinigung genügen			
geeignete Desinfektionsmittel werden in der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) bzw. DVG-Liste (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft) aufgeführt			
Für Reinigungsmittel existiert keine solche Liste; in diesen Fällen kann der Reinigungsmittelhersteller Auskunft geben			
In der Regel reichen für kleine Küchen folgende Reinigungs- und Desinfektionsmittel aus: <ul style="list-style-type: none"> • Flüssigseife für die Hände • Händedesinfektionsmittel • Maschinenspülmittel mit Klarspüler und Regeneriersalz • Allzweckreiniger für die Küche • auf die Fußböden abgestimmtes Reinigungs- und Pflegemittel • Sanitärreiniger • Flächendesinfektionsmittel 			
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden in der Originalverpackung und getrennt von Lebensmitteln gelagert			
⇒ Reinigungs- und Desinfektionsablauf:			
Die Gebrauchsanweisung des Reinigungs- und Desinfektionsmittelherstellers, vor allem in Bezug auf Dosierung, Einwirkzeit und das Nachspülen mit Trinkwasser ist zu beachten			
Desinfektion ist eine Ergänzung zur Reinigung, kein Ersatz, deshalb gilt „erst reinigen dann desinfizieren“			
Eine chemische Desinfektion wird dann angewendet, wenn eine Hitzeanwendung nicht möglich ist oder zur Zerstörung des Materials bzw. der Maschine führen würde			





Schritte der Reinigung und Desinfektion: <ul style="list-style-type: none">• zunächst ist auf den Oberflächen der grobe Schmutz zu entfernen• dann mit ausreichend Wasser und exakt dosiertem Reinigungsmittel den restlichen Schmutz entfernen• Reinigungsmittelreste auf Arbeitsflächen, Geschirr und Küchengeräten müssen anschließend mit klarem Wasser abgespült werden• bei Bedarf wird im Anschluss an die Reinigung eine Desinfektion durchgeführt			
⇒ Reinigungsutensilien:			
Nach der Reinigung werden die Reinigungsutensilien, z.B. Eimer, Wischer, Bürsten etc. selbst gereinigt			
Alle Reinigungstextilien, auch Geschirrtücher, Schwämme, Wischtücher werden mindestens täglich gewechselt und desinfiziert, z.B. im Kochwaschgang, gewaschen			
Spülbürsten sind einmal am Tag in der Spülmaschine zu reinigen			
Utensilien, die man nicht waschen kann, werden in Desinfektionslösung eingelegt			
Wischsysteme und Besen sollten hängend aufbewahrt werden			
⇒ Nachweis der Reinigung:			
Die durchgeführten Reinigungsarbeiten werden von der Reinigungskraft abgezeichnet			
 Vorlage Nachweis der Reinigung (Anhang S. 98)			
Die ordnungsgemäße Reinigung wird von der/dem Verantwortlichen kontrolliert			
⇒ Sichtreinigung:			
Die Sichtreinigung kann in folgenden Bereichen erfolgen: Nebenräume und Bereiche, die nicht täglich genutzt werden			

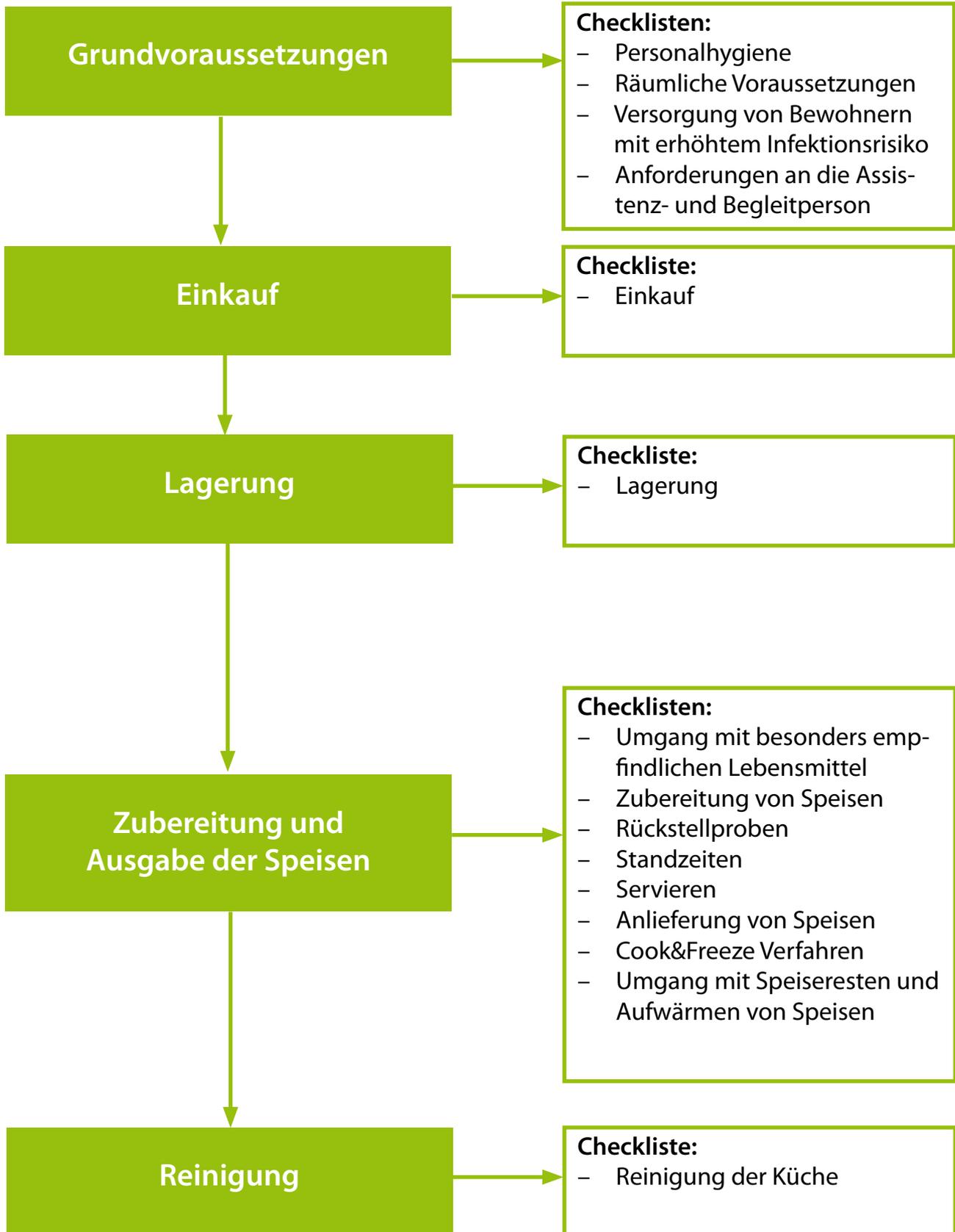
Inhalt

Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften



⇒ Hygieneregeln Stufen der Speisenproduktion	51
⇒ Checklisten	
– Personalhygiene	52
– Anforderungen an Küche und Ausstattung	53
– Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko	61
– Anforderungen an Betreuungspersonen	63
– Einkauf	64
– Lagerung	65
– Hygienevorschriften leicht verderbliche Lebensmittel	68
– Hygieneregeln beim Umgang mit Hackfleisch u.ä.	69
– Hygieneregeln beim Umgang mit Mett, Tatar u.ä.	70
– Hygieneregeln beim Umgang mit Geflügel	71
– Hygieneregeln beim Umgang mit Fisch	72
– Hygieneregeln beim Umgang mit rohen Eiern	73
– Hygieneregeln beim Umgang mit Eierspeisen	74
– Hygieneregeln beim Umgang mit Rohmilchprodukten	75
– Hygieneregeln für die Speiseeisherstellung	75
– Hygieneregeln beim Umgang mit Cremespeisen u.ä.	76
– Hygieneregeln beim Umgang mit weiteren Produkten	77
– Zubereitung von Speisen	79
– Rückstellproben	82
– Standzeiten	83
– Servieren	84
– Anlieferung von Speisen	85
– Regeneration von Cook & Freeze Speisenkomponenten	86
– Speisereste und Aufwärmen	87
– Reinigung und Desinfektion	88

Hygieneregeln für Haus- und Wohngemeinschaften nach der VO (EG) 852/2004



Checkliste: Personalhygiene	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Persönliche Hygiene			
Der ganze Körper und die Haare werden regelmäßig gereinigt			
Tägliche Mund- und Zahnpflege			
die Fingernägel sind kurz geschnitten, sauber und ohne Nagellack			
es wird kein Schmuck getragen (auch kein Ehering)			
auf stark duftendes Parfum oder Aftershave wird verzichtet			
längere Haare werden zusammen gebunden			
Sauberkeit der Hände			
die Hände werden nicht an der Arbeitskleidung abgewischt			
die Hände werden regelmäßig gewaschen, und zwar: <ul style="list-style-type: none"> • vor Arbeitsbeginn beziehungsweise vor jedem neuen Arbeitsschritt • nach allen Pausen • nach dem Gang zur Toilette • nach dem Niesen, Husten und Naseputzen • nach dem Kämmen oder Berühren der Haare • nach der Entsorgung von Lebensmittelabfällen oder Unrat • nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei • nach der Verarbeitung von rohem Gemüse, frischen Kräutern und frischen Früchten • nach Reinigungsarbeiten • vor dem Servieren 			
die Hände dürfen nicht mit Geschirrhandtüchern abgetrocknet werden			
Wunden müssen mit Fingerling oder Handschuh abgedeckt sein			
Verhalten in der Küche			
in der Küche und den den Vorratsräumen darf nicht geraucht werden			
auf Lebensmittel darf nicht geniest oder gehustet werden			
liegen Krankheiten vor, die durch Lebensmittel übertragen werden können, bei infizierten Wunden oder Hautverletzungen darf in der Küche nicht gearbeitet werden (es sei denn, die Wunden sind mit Fingerling oder Handschuh gut abzudecken)			
So muss die Arbeitskleidung aussehen			
Die Assistenz- oder Begleitperson benötigt mindestens eine Schürze, die die Straßenkleidung vollständig bedeckt			
es steht ausreichend Arbeitskleidung zum Wechseln, mindestens eine Schürze pro Arbeitstag zur Verfügung			
die Arbeitskleidung muss hell, gut waschbar, kochfest und pflegeleicht sein			
Tragen der Arbeitskleidung			
Die Schürze für die Küche darf nur während der Arbeiten in der Küche getragen werden			
für Pflegetätigkeiten muss separate Schutzkleidung verwendet werden			
die Schürze muss mindestens täglich gewechselt und im Kochwaschgang gereinigt werden			

Checkliste: Anforderungen an die Küche und deren Ausstattung	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
<p>Die hier dargestellten Anforderungen sind für betreute Haus- und Wohngemeinschaften entwickelt. Sie sollten in ambulanten Diensten oder Betreuungskonzepten zur Anwendung kommen, die direkt mit den Mitgliedern von Privathaushalten zusammen arbeiten</p>			
Größe und Gestaltung der Küche			
<p>⇒ Gestaltung:</p>			
<p>Die Gestaltung der Küche in der Haus- und Wohngemeinschaft entspricht unter Berücksichtigung der nachstehend aufgeführten baulichen Anforderungen den Gegebenheiten in einem familiären Privathaushalt</p>			
<p>Da die Anzahl der Bewohner/innen die Größe von vielen Familienhaushalten übersteigt, wird in der Planung deshalb auf ausreichend Arbeits- und Abstellflächen z.B. für schmutziges und sauberes Geschirr geachtet</p>			
<p>⇒ Raumbedarf:</p>			
<p>Die Größe und die Gestaltung der Küche orientiert sich an der Größe der Wohngemeinschaft und am Umfang der durchgeführten Tätigkeiten in der Küche, also ob z.B. Essen angeliefert wird oder ob selbst gekocht wird</p>			
<p>Von Anfang an wurde eine Alternative für die Verpflegung eingeplant, so dass genügend Raum zum selbst kochen vorhanden ist und – sobald dies notwendig wird – auch eine Verpflegung z.B. durch eine Zentralküche oder über tiefgefrorene Mahlzeitenkomponenten möglich ist</p>			
<p>Die Küche hat genügend Platz und ist so organisiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Lebensmittel hygienisch gelagert werden können, z.B. im Vorratsschrank und nicht auf der Fensterbank • eine geordnete Speisenzubereitung möglich ist, z.B. der Salat und das Dessert nicht gleichzeitig an einem Arbeitsplatz zubereitet werden müssen • ausreichend Platz für das Anrichten der Speisen vorhanden ist • das schmutzige Geschirr an einen Platz gestellt werden kann, an dem keine Lebensmittel oder Speisen stehen 			
<p>Die Größe der Küche und die vorhandenen Arbeitsflächen sind so bemessen, dass mehrere Personen gleichzeitig vorbereiten, mitkochen und spülen können</p>			
Lagerung			
<p>⇒ Handmessgerät zur Temperaturkontrolle:</p>			
<p>Ob ein Lebensmittel unbedenklich und genießbar ist, hängt wesentlich davon ab, ob es ausreichend gekühlt bzw. ausreichend heiß gehalten wird</p>			
<p>Zur Bestimmung der Temperatur der Lebensmittel wird deshalb ein Handmessgerät empfohlen</p>			





Das Handmessgerät kommt zum Einsatz, wenn Zweifel aufkommen, ob eine ausreichende Kühlung beziehungsweise ein ausreichendes Heißhalten des Lebensmittels oder der Speisen stattgefunden hat: <ul style="list-style-type: none">• bei der Warenannahme kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel• bei der Lagerung in Kühlschrank, Tiefkühlschrank und im Gefrierfach beim Kochen zur Kontrolle, ob leicht verderbliche Speisen die erforderliche Gartemperatur erreicht haben und vollständig durchgegart sind• bei der Anlieferung heiß gehaltener Speisen			
Im Rahmen von Vergleichsmessungen wird regelmäßig überprüft, ob das Gerät korrekt arbeitet			
Bei größeren Abweichungen wird das betreffende Thermometer ersetzt			
↻ Vorratskammer oder Vorratsschrank:			
Für Lebensmittel, die nicht gekühlt werden müssen und lange haltbar sind wie z.B. Mehl, Zucker, Nudeln, Reis, Konserven etc. ist ein lichtgeschützter Ort vorhanden mit Temperaturen, die das ganze Jahr über zwischen 0°C und +18°C liegen, z.B. eine Vorratskammer oder ein Vorratsschrank			
Für Kartoffeln, Obst und Gemüse ist eine kühle Vorratskammer und/oder Platz im Kühlschrank vorhanden			
↻ Kühlgeräte:			
Für kühlpflichtige und tiefkühlpflichtige Lebensmittel sind Kühlschränke, Tiefkühlschränke beziehungsweise Gefrierfächer vorhanden, die über ausreichend Platz für alle Lebensmittel verfügen			
Für die Lagerung von Rückstellproben ist eine Gefriermöglichkeit vorhanden			
↻ Getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren:			
Für die Lagerung von medizinischen Produkten und Pflegeprodukten sind separate, von den Lebensmitteln getrennte Aufbewahrungsmöglichkeiten vorhanden			
Für die Lagerung von Reinigungsutensilien und -materialien ist ein separater Raum, Schrank oder eine andere Lagermöglichkeit vorhanden			
↻ Besonderheiten der Lagerung in einigen Haus- und Wohngemeinschaften:			
Je nach Lebensgewohnheit und Verhaltensweise der Bewohner/-innen können in Haus- und Wohngemeinschaften folgende zusätzliche Maßnahmen erforderlich sein: <ul style="list-style-type: none">• in der Küche und damit für die Bewohner zugänglich befinden sich nur die Lebensmittel, die täglich gebraucht werden• der darüber hinaus gehende Vorrat wird in einem separaten Raum oder abschließbaren Schrank gelagert, auf den die Bewohner/-innen keinen Zugriff haben• Reinigungsutensilien müssen vor den Bewohner/-innen unter Verschluss gehalten werden, z.B. in einem abschließbaren Raum oder Schrank			
↻ Die Vorratskammer:			
Wände und Decke sind mit einem glatten, hellen und einwandfreien Putz versehen, der keine Schmutzablagerungen ermöglicht; grob strukturierter Rauputz erfüllt diese Anforderungen unter Umständen nicht			

Der Fußboden ist leicht zu reinigen, kann also feucht gewischt werden; evtl. vorhandene Risse und Spalten werden ausgebessert			
Es sind genügend Regale oder Abstellmöglichkeiten vorhanden, so dass keine Lebensmittel direkt auf dem Boden stehen			
Das Material der Regale und Abstellflächen ist glatt und leicht zu reinigen, z.B. beschichtetes Holz, lackiertes Metall, Edelstahl			
Die Glühbirne beziehungsweise die Leuchtstoffröhre ist abgedeckt, damit Glassplitter nicht auf die Lebensmittel fallen können			
Die Beleuchtung ist hell genug, um die Lebensmittel prüfen und Verschmutzungen oder Veränderungen erkennen zu können			
Durch den Vorratsraum verlaufen keine Abwasser- oder Heizungsrohre, da diese durch die Wärme den Raum aufheizen können; ggf. sind sie ausreichend isoliert			
Die Kühlschränke, Tiefkühlschränke, Gefrierfächer			
⇒ Kühlgeräte:			
Handelsübliche Kühlschränke erfüllen in der Regel die hygienischen Anforderungen			
Bei der Auswahl von Kühl- und Tiefkühlgeräten wird auf eine einfache Handhabung geachtet; für die sachgerechte Nutzung von Geräten mit unterschiedlichen Kühlzonen (z.B. Gemüsefach oder Fächer zur Lagerung von Obst und Gemüse bei höheren Temperaturen) wurde eine Unterweisung durchgeführt			
Die Geräte befinden sich einem einwandfreiem Zustand (es sind keine Risse, Spalten oder Roststellen im Innenraum erkennbar, in denen sich Schmutz festsetzen könnte)			
Die Kühlung der Geräte funktioniert einwandfrei, übermäßige Vereisungen sind nicht vorhanden			
Die Kühlschränke sollten eine Temperatur von +4°C oder tiefer halten können, können aber auf jeden Fall eine Temperatur von +7°C halten (bei dieser höheren Temperatur werden Produkte wie Hackfleisch, Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen, Frischfisch und pasteurisierte Eiprodukte für maximal 2 Stunden im Kühlschrank gelagert und werden dann sofort verarbeitet)			
Die Tiefkühlschränke und Gefrierfächer können eine Temperatur von -18°C halten; erreichen die Gefriermöglichkeiten nur -15°C darf nur der Tagesbedarf darin aufbewahrt werden			
⇒ Temperaturkontrolle:			
Ein funktionstüchtiges Thermometer beziehungsweise die Anzeige eines Temperaturmessgerätes ist in jedem Kühl-, Tiefkühlschrank und Gefrierfach vorhanden			
Sämtliche Kühl- und Tiefkühlschränke sowie Gefrierfächer sind auf die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen zu prüfen!			
Zur regelmäßigen Temperaturkontrolle ist ein Ansatz entwickelt, der im Rahmen des Konzeptes auch umgesetzt werden kann			



Die Küche und deren Ausstattung

➔ Fußboden			
Der Fußboden besteht aus abriebfesten, wasserundurchlässigem und Wasser abstoßendem Material			
evtl. vorhandene Spalten und Risse werden zeitnah ausgebessert			
der Boden kann leicht gereinigt werden und hält einer Desinfektion stand			
Teppichböden und unlackierte Holzböden sind in der Küche nicht vorhanden, da sie nicht geeignet sind			
Kunststoffbeläge können die Anforderungen erfüllen			
bei Fliesen wird auf die Oberfläche geachtet, die nicht porös sein darf			
Zur leichteren Reinigung wird ein abgerundeter Winkel zwischen Wand und Fußboden empfohlen			
➔ Wände			
Die Wände haben einen glatten, hellen und einwandfreien Putz, der keine Schmutzablagerungen ermöglicht			
Es löst sich von den Wänden kein Material ab, auch nicht, wenn man daran reibt			
Evtl. vorhandene Risse und Spalten werden zeitnah ausgebessert			
Über den Arbeitsflächen ist die Wand wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abwaschbar			
Über den Arbeitsflächen ist die Wand leicht zu reinigen und hält einer Desinfektion stand			
Für die Wand über den Arbeitsflächen wurden helle glatte Fliesen verwendet (kein poröses Terrakotta oder dunkle Farben)			
➔ Decke			
Die Oberfläche der Decke ist glatt und hell, Schmutzansammlungen sind nicht möglich			
Es lösen sich keine Teilchen (z.B. abblätternde Farbe)			
Es bildet sich an der Decke kein Kondenswasser oder Schimmel (ggf. muss dies beseitigt und für eine bessere Lüftung gesorgt werden)			
➔ Beleuchtung			
Die Glühbirne beziehungsweise die Leuchtstoffröhre ist abgedeckt, damit Glassplitter nicht auf die Lebensmittel fallen können			
Evtl. werden Leuchtstoffröhren mit einem Splitterschutz eingesetzt			
Die Beleuchtung ist hell genug, um die Lebensmittel prüfen und Verschmutzungen oder Veränderungen erkennen zu können			
Bei der Auswahl der Beleuchtung wird eventuell vorhandenen Sehbeeinträchtigungen der Bewohner/innen Rechnung getragen werden			
➔ Fenster und sonstige Lüftungsanlagen			
Alle Fenster schließen dicht			
Fensterrahmen einschließlich Fenstersimse sind glatt und leicht zu reinigen			
Holzrahmen an Fenstern haben einen glatten Anstrich, dadurch sind sie leicht zu reinigen. Fugen und Risse sind nicht zu erkennen			
Befinden die Fenster sich in Arbeitshöhe können sie einer Desinfektion standhalten			



Es wird durch geeignete Maßnahmen darauf geachtet, dass sich in der Küche keine Fluginsekten aufhalten, dazu werden u.a. Fliegengitter eingesetzt			
⇒ Türen			
Die Türen bestehen aus glattem, Wasser abstoßendem Material und sind leicht zu reinigen			
Türen aus unbehandeltem Holz werden nicht eingesetzt			
⇒ Hände waschen			
Es ist eine leicht zu erreichende Handwaschgelegenheit vorhanden			
Empfohlen wird ein separates Handwaschbecken, das wie folgt ausgestattet ist: <ul style="list-style-type: none">• Kalt- und Warmwasserzufuhr• möglichst mit einer Einhandmischbatterie ausgestattet• Die Seife wird optimalerweise in einem Handspender zur Verfügung gestellt (Stückseife ist nicht geeignet)• zum Trocknen der Hände stehen Papierhandtücher zur Verfügung oder es werden Händehandtücher verwendet, die täglich gewechselt werden			
Alternativ kann das Händewaschen auch an der Doppelspüle erfolgen, wenn diese über die oben genannte Ausstattung verfügt			
Das Händewaschen über einem Spülbecken erfolgt nur dann, wenn das Spülbecken frei ist!			
⇒ Reinigungsbecken für Lebensmittel			
Optimal ist die Ausstattung mit einem speziellen Reinigungsbecken für Lebensmittel; die Spüle darf aber auch für das Reinigen der Lebensmittel, z.B. Kartoffeln waschen, genutzt werden, wenn nicht gleichzeitig Geschirr abgewaschen wird und nach der Reinigung der Lebensmittel die Spüle selbst gründlich sauber gemacht und mit heißem Wasser nachgespült wird			
⇒ Reinigungsutensilien			
Alle Reinigungsutensilien wie Eimer, Wischsysteme, Bürsten etc. bestehen aus Material, das durch die Reinigungsmittel nicht angegriffen wird			
Die Reinigungsutensilien selbst sind leicht zu reinigen und halten einer Desinfektion stand			
Wischtücher, Wischlappen, Schwämme sind kochfest (desinfektions-tauglich)			
Empfohlen wird ein gesondertes Ausgussbecken für Schmutzwasser außerhalb der Küche, ist dies nicht vorhanden wird das Schmutzwasser in die Sanitäranlagen entsorgt			
Ist ein Ausgussbecken vorhanden dann sollte es leicht zu reinigen sein und kann desinfiziert werden			
⇒ Spüle und Spülmaschine			
Für den hygienischen Abwasch ist eine leicht zu reinigende Doppelspüle mit Ablauffläche vorhanden			
Die Spüle ist aus einem Material, das von Wasser, Lebensmitteln etc. nicht angegriffen wird			
Es ist ausreichend Platz vorhanden, so das mehrere Personen gemeinsam spülen und abtrocknen können			



Die Spüle verfügt über kalt- und Warmwasserzufuhr			
Für die Reinigung von Geschirr und Besteck ist eine Spülmaschine vorhanden, die das Geschirr hygienisch einwandfrei reinigt			
Die Anschaffung einer Maschine mit kurzen Spülzeiten ist zu empfehlen			
Die Temperatur bei den Spülvorgängen beträgt mindestens 65°C			
⇒ Küchenmöbel und Arbeitsflächen			
In der Küche ist ausreichend Arbeitsfläche und Stauraum vorhanden, so dass keine Lebensmittel direkt auf den Boden gestellt werden müssen			
Das Material der Arbeitsflächen, Tische, Regale, Schränke, Abstellflächen, Armaturen etc. ist glatt; wenn man daran reibt löst sich kein Material und durch Lebensmittel oder Reinigungsmittel wird die Oberfläche nicht angegriffen			
In der Küche befindet sich kein unbeschichtetes Holz			
Alle Küchenmöbel und Arbeitsflächen sind leicht zu reinigen und halten einer Desinfektion stand			
Es sind keine Riss, Spalten oder sonstigen Beschädigungen erkennbar, in denen sich Schmutz festsetzen könnte			
Am Übergang von der Arbeitsfläche zur Wand und an den Stoßkanten befinden sich eine Silikonfuge oder eine Leiste, die das Eindringen von Lebensmitteln, Wasser etc. verhindert			
Die Sockel der Einbauküche schließen entweder dicht mit dem Boden ab oder sind so hoch, dass darunter gut gereinigt werden kann			
⇒ Haushaltsgeräte			
Zu den Haushaltsgeräten zählen Küchenmaschinen, Backofen, Friteuse, Sahnesiphons, Kaffeemaschinen etc.			
Bei der Neuanschaffung wird bei Geräten darauf geachtet, dass sie leicht zu reinigen sind und keine toten Ecken haben, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können			
Haushaltsgeräte wie Sahnesiphons und die Rührschüsseln von Küchenmaschinen können auch desinfiziert werden			
Die Geräte befinden sich in einwandfreiem Zustand, Risse, Spalten oder Roststellen, in denen sich Schmutz festsetzen kann, sind nicht erkennbar			
Bei fest installierten Haushaltsgeräten wird darauf geachtet, dass möglichst keine toten Ecken oder unzugängliche Stellen vorhanden sind			
Es wird regelmäßig geprüft, ob die Haushaltsgeräte ordnungsgemäß funktionieren			
Die Haushaltsgeräte werden möglichst in geschlossenen Schränken aufbewahrt			
 Alle Maschinen und Geräte werden zum einen im „ Reinigungs- und Hygieneplan “ (Anlage S. 95/96) sowie in der Auflistung „ Maschinen, Geräte, Anlagen “ (Anlage S. 99) aufgeführt			
⇒ Arbeitsutensilien, Geschirr und Besteck			
Zu den Arbeitsutensilien zählen Töpfe, Schüsseln, Schneebeesen, Messer, Backbleche, Schneidbretter etc.			
Die Arbeitsutensilien werden regelmäßig überprüft und beschädigte und unansehnlich gewordene Gegenstände aussortiert und ersetzt			



Arbeitsutensilien, Geschirr und Besteck bestehen nicht aus weichem Holz oder nicht schnittfesten Kunststoffen																	
Sie sind für den Lebensmittelkontakt bestimmt																	
Glasgegenstände werden beim Kochen nicht verwendet, da bei Glasbruch Splitter in die Speisen gelangen können																	
Vorhandenen Glasschüsseln etc. sind nicht beschädigt																	
Alle Arbeitsutensilien sowie das gesamte Geschirr und Besteck ist leicht zu reinigen und weist keine Stellen auf, in denen sich Schmutz und Lebensmittelreste sammeln können																	
Bei Bedarf können die Arbeitsutensilien desinfiziert werden, entweder mit heißem Wasser oder mit einer Desinfektionslösung																	
Beschädigungen wie Risse, Spalten oder Roststellen in denen sich Schmutz festsetzen kann, sind nicht vorhanden																	
Schneidbretter werden regelmäßig erneuert und werden senkrecht, mit ausreichend Zwischenraum gelagert																	
Arbeitsutensilien, Geschirr und Besteck werden vor Staub und Fettdampf geschützt in geschlossenen Schränken aufbewahrt																	
☞ Thermoboxen und Kühltaschen																	
Für den Einkauf kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel über den Tagesbedarf hinaus und für Ausflüge werden Thermoboxen beziehungsweise Kühltaschen mit ausreichend Platz und genügend Kühlelementen verwendet																	
Diese Behältnisse werden nur für Lebensmittel benutzt und nicht zweckentfremdet																	
Die Thermoboxen/Kühltaschen sind leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren																	
Die Thermoboxen/Kühltaschen isolieren so gut, dass auch bei sommerlichen Temperaturen unter Verwendung von Kühlelementen (passive Kälteisolierung) bis zum Eintreffen in der Haus- und Wohngemeinschaft folgende Produkttemperaturen eingehalten werden:																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Produkt:</th> <th>Maximaltemperatur des Lebensmittels</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, pasteurisierte Eiprodukte</td> <td>„+4°C</td> </tr> <tr> <td>• Innereien</td> <td>„+4°C</td> </tr> <tr> <td>• Frischfisch</td> <td>„+4°C</td> </tr> <tr> <td>• Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse</td> <td>„+4°C</td> </tr> <tr> <td>• sonstige kühlpflichtige Lebensmittel</td> <td>„+4°C</td> </tr> <tr> <td>• Tiefkühlkost und Speiseeis</td> <td>„+4°C</td> </tr> </tbody> </table>	Produkt:	Maximaltemperatur des Lebensmittels	• Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, pasteurisierte Eiprodukte	„+4°C	• Innereien	„+4°C	• Frischfisch	„+4°C	• Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse	„+4°C	• sonstige kühlpflichtige Lebensmittel	„+4°C	• Tiefkühlkost und Speiseeis	„+4°C			
Produkt:	Maximaltemperatur des Lebensmittels																
• Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, pasteurisierte Eiprodukte	„+4°C																
• Innereien	„+4°C																
• Frischfisch	„+4°C																
• Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse	„+4°C																
• sonstige kühlpflichtige Lebensmittel	„+4°C																
• Tiefkühlkost und Speiseeis	„+4°C																
Mit einem Thermometer, das in die Kühlbox/Kühltasche gelegt wird, wird die Temperatur der Lebensmittel überwacht																	
Können die oben genannten Temperaturen nicht gehalten werden, werden Transportbehältnisse mit aktiver Kälteisolierung verwendet																	
Alle Thermoboxen/Kühltaschen werden auf die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen hin überprüft																	

⇒ Abfallbehälter			
Für den Abfall sind Abfallbehälter vorhanden, die dicht schließen und möglichst mit Fußhebel bedient werden können			
Sie sind leicht zu reinigen und können ggf. desinfiziert werden; die regelmäßige Reinigung wurde in den Reinigungs- und Hygieneplan aufgenommen			
Es werden stets flüssigkeitsdichte Mülltüten verwendet			
Für Abfälle mit dem grünen Punkt oder Altpapier können Einmalplastiksäcke in einer Halterung mit dicht schließendem Deckel verwendet werden			
Die Essbereiche und Esszimmer			
Die Essbereiche und Esszimmer können problemlos gereinigt und instand gehalten werden			
⇒ Fußboden			
Der Fußboden ist leicht zu reinigen			
Auf Teppichböden wird möglichst verzichtet, wenn diese nicht ausreichend hygienisch gereinigt werden können			
⇒ Wände und Decke			
Wände und Decken sind hell und glatt			
Das Material bzw. die Farbe blättert nicht ab			
⇒ Fenster, Türen und sonstige Lüftungsmöglichkeiten			
Alle Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen schließen dicht			
Fenster und Türen sind leicht zu reinigen			
⇒ Ausstattung			
Tische und Stühle aus Holz haben eine behandelte Oberfläche, so dass Schmutz nicht eindringen kann			
Die Tische sind, die Stühle sollten abwaschbar sein			
Die Stuhlkissen sind mindestens bei 60°C waschbar			
Die Tischwäsche ist möglichst kochfest			



Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko

Für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko sind nicht nur bei der Pflege und Betreuung, sondern auch im Rahmen des Verpflegungsangebots besondere Hygienemaßnahmen erforderlich, um die Gesundheit der Betroffenen zu schützen

Zu Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko zählen insbesondere:

- Säuglinge (Alter: unter 12 Monaten)
- Kleinkinder (Alter: zwischen 1 und 3 Jahren)
- Kinder (Alter: zwischen 4 und 12 Jahren)
- Schwangere
- Menschen im hohen Alter mit einem geschwächten Immunsystem
- Personen mit funktionellen Störungen im Bereich der Nahrungsaufnahme (z.B. Schluckstörungen) oder der Ausscheidung (z.B. Blasenentleerungsstörungen)
- Personen mit Multimorbidität, insbesondere chronischen Erkrankungen
- Personen mit Dialysepflicht
- Personen mit chronischen Hautläsionen, Decubitalulcera, Ekzemen, nässenden Dermatitis
- Personen mit Gefäßkathetern, Blasenkathe tern, Ernährungssonden, Trachealkanülen
- Menschen nach der wiederholten Gabe von Antibiotika
- Personen mit häufigen Krankenhausaufenthalten
- Personen, die an schweren Infektionskrankheiten (z.B. AIDS), erkrankt sind

Hygieneregeln für die Versorgung von Bewohner/-innen mit erhöhtem Infektionsrisiko

➔ Verbotene Speisen

Rohmilch und Rohrahm, sowie Speisen mit rohen Eiern sind für alle Bewohner/-innen in Haus- und Wohngemeinschaften hygienisch nicht vertretbar

Folgende Speisen sind für Bewohner/-innen mit erhöhtem Infektionsrisiko verboten:

- frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen
- weich gekochte Frühstückseier, Rühreier und Spiegeleier
- selbst hergestelltes Speiseeis

Folgende Speisen sind für Kunden/-innen mit erhöhtem Infektionsrisiko nur bedingt zu empfehlen, sie können nur nach Abwägung der Risiken angeboten werden. Für Personen mit sehr hohem Infektionsrisiko sind sie verboten:

- Rohe Fleischzuschnitte (z.B. Carpaccio)
- Streichfähige, schnell gereifte Rohwürste, insbesondere frische Mettwurst
- unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder Schalentiere, z.B. Carpaccio vom Fisch, Sushi, rohe Austern, Kaviar, unverarbeitete Shrimps
- kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse, z.B. geräucherter Lachs
- gebeizter (graved) Lachs
- vorgeschnittene Salate, Sprossen

➔ Zusätzliche Hygieneregeln

Selbst zubereitete Speisen dürfen Bewohner/-innen mit erhöhtem Infektionsrisiko nur am Zubereitungstag angeboten werden; sie dürfen keine Speisen vom Vortag erhalten

Versorgung von Babys und Kleinkindern – Selbst zubereitete Babynahrung

☞ Trinkwasser

Das Trinkwasser sollte nicht mehr als 50mg/l Nitrat enthalten (Auskünfte über den Nitratgehalt erteilt das Wasserwerk)

Liegt der Nitratgehalt darüber, muss für die Säuglingsnahrung nitratarmes Mineralwasser oder spezielles Wasser für Baby- und Kleinkindernahrung verwendet werden

☞ Honig

Babys im ersten Lebensjahr dürfen keinen rohen Honig erhalten

Kleinkinder, Kinder und Erwachsene verfügen in der Regel über eine stabile Darmflora, so dass diese hiervon nicht betroffen sind

☞ Gemüsearten

Auf nitratreiche Gemüsearten wie Spinat, Kopfsalat, Rucola, Chinakohl, Rote Beete und Rettich sollte verzichtet werden

☞ Einfrieren

Selbst zubereitete Babynahrung darf nur sofort nach der Zubereitung auf Vorrat eingefroren werden die Lagerung im Kühlschrank erfüllt die hygienischen Anforderungen nicht

☞ Kein Warmhalten, kein Aufwärmen

Babynahrung darf nicht warm gehalten werden, sie ist direkt vor dem Füttern zuzubereiten

Babynahrung (Milchnahrung und Gläschenkost) darf nicht wieder aufgewärmt werden

Kinder unter 3 Jahren dürfen keine aufgewärmten Speisen erhalten

Aus einem Gläschen dürfen nicht mehrere Babys beziehungsweise Kinder gefüttert werden

Geöffnete Gläschen sind im Kühlschrank maximal einen Tag haltbar; die benötigte Portion muss vor dem Erwärmen aus dem Gläschen entnommen werden

Anforderungen, die eine Betreuungsperson erfüllen sollte, damit nach den Vorgaben für Haus- und Wohngemeinschaften gearbeitet werden kann

Die Mitarbeiterin braucht grundlegende Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen

- ➔ Umgang mit Lebensmitteln
- ➔ Planung von Mahlzeiten
- ➔ Vor- und Zubereitung von Speisen
- ➔ Sauberkeit in einer Küche
- ➔ Menschen mit Unterstützungsbedarf anleiten
- ➔ Menschen in Kochprozesse einbinden
- ➔ situationsgerecht entweder fördernd oder verhindernd handeln

Der Betreuungsperson obliegt die Entscheidung

- ➔ was gekocht wird
- ➔ wer bei welchen Arbeiten tätig wird
- ➔ wann Lebensmittel oder Mahlzeitenkomponenten verworfen werden müssen

Die Betreuungsperson ist für die Sicherung der Hygiene der Dreh- und Angelpunkt in einer Kochgemeinschaft



Checkliste: Einkauf	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Einkauf			
die Lebensmittel sollten möglichst schnell in der Haus- und Wohngemeinschaft eintreffen (z.B. sollten die LM nicht im Auto in der prallen Sonne stehen gelassen werden)			
es werden nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität gekauft (MHD beachten und optischen Eindruck)			
unverpackte Lebensmittel werden in einer fest verschlossenen Tüte oder einem geschlossenem Behältnis transportiert			
die Lebensmittel sollten nicht lose in den Kofferraum gelegt werden, sondern in Körbe, Klappboxen, Kühltaschen, Plastiktüten etc.			
erdverschmutzte Lebensmittel wie Kartoffeln und Gemüse werden in einen separaten Korb oder Beutel gepackt			
Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel etc werden nicht zusammen in einen Korb oder Beutel mit Lebensmitteln gepackt, die Gerüche aufnehmen können			
kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel werden nach dem Einkauf sofort in die Kühl- und Tiefkühlschränke beziehungsweise Gefrierfächer gebracht			
Kühlkette einhalten			
werden kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel über den Tagesbedarf hinaus auf Vorrat eingekauft, muss die Kühlkette eingehalten werden, d.h. bis zum Eintreffen in der Haus- und Wohngemeinschaft darf die Temperatur dieser Lebensmittel nicht ansteigen; dies wird durch die Verwendung von Thermoboxen oder Kühltaschen mit entsprechenden Kühlelementen und durch eine kurze Zeitspanne erreicht			
 siehe dazu " Maximaltemperatur in der Thermobox / Kühltasche " in der Checkliste Küche und deren Ausstattung (S.59)			
Liegt die Transporttemperatur deutlich über den in der Tabelle angegebenen Transporttemperaturen und wurde die Kühlkette für mehrere Stunden unterbrochen, muss sorgfältig entschieden werden: <ul style="list-style-type: none"> • ggf. kann die Ware sofort verarbeitet oder gegessen werden; LM, deren Kühlkette unterbrochen wurde, können nicht mehr gelagert werden • bei Anzeichen von Verderb ist die Ware zu entsorgen • Hackfleisch, Frischfleisch, Geflügel oder Fisch, das sich bis ins Innere deutlich erwärmt hat, muss auf jeden Fall entsorgt werden 			
Werden die Lebensmittel sofort nach dem Einkauf verarbeitet oder verzehrt, wird also nur für den unmittelbaren Bedarf eingekauft, kann eine Temperaturerhöhung in Kauf genommen werden			
Erfolgt der Einkauf durch die Bewohner/-innen, ist eine geeignete Form der Kontrolle einzurichten			



Checkliste: Lagerung	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Kontrolle der Lebensmittellagerung			
die eingelagerten Lebensmittel werden regelmäßig kontrolliert werden, um das Überschreiten von Mindesthaltbarkeitsdaten und beginnenden Verderb rechtzeitig zu erkennen			
eine tägliche Sichtkontrolle der Kühlschränke erfolgt zusammen mit der Temperaturüberprüfung			
einmal wöchentlich werden die Kühlschränke von innen und die Vorräte insgesamt überprüft			
die Rhythmen werden z.B. erhöht, wenn Bewohner/-innen den Vorrat umräumen			
So wird der Vorrat organisiert			
Um den Überblick zu behalten und Qualitätseinbußen zu vermeiden, werden so wenig Lebensmittel wie möglich eingelagert			
es wird beachtet, dass einige Obst- und Gemüsesorten nicht zusammen gelagert werden können, da sie sich gegenseitig beeinflussen, z.B. Bananen und Äpfel			
es gilt das so genannte fifo Prinzip („first in-first out“), d.h. frische Lebensmittel werden nach hinten geräumt, so dass die Lebensmittel mit dem kürzeren MHD vorne stehen und zuerst verbraucht werden			
Ware die zurück an die Großküche oder den Einkaufsmarkt geht, wird eindeutig gekennzeichnet und getrennt von den anderen LM gelagert			
Lebensmittel werden nicht direkt auf den Fußboden gestellt, auch nicht wenn sie verpackt sind oder sich in Töpfen befinden			
Folgende Dinge müssen getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt werden:			
Medizinische Produkte und Pflegeprodukte, Reinigungsmittel und -utensilien sowie Bastel- und Malsachen werden nicht mit Lebensmitteln zusammen im Vorratsraum oder Vorratsschrank aufbewahrt			
Lebensmittel, die nicht mehr gegessen werden sollen, aber anderweitig verwendet werden z.B. trockenes Brot zur Fütterung von Tieren, Nudeln zum Basteln etc. werden entsprechend gekennzeichnet und nicht gemeinsam mit den Lebensmitteln für die Verpflegung aufbewahrt			
In Vorratsraum und Vorratsschrank			
In Vorratsraum und Vorratsschrank lagern Lebensmittel, die nicht gekühlt werden müssen und lange haltbar sind, wie Trockenwaren und Obst und Gemüse			
es wird darauf geachtet, dass Lebensmittel wie Mehl, Zucker, Nudeln, Reis, Konserven etc. kühl, trocken und gut belüftet lagern, direkte Sonneneinstrahlung wird vermieden			
Kälteempfindliche Früchte wie Bananen, Ananas und Zitrusfrüchte werden bei Zimmertemperatur im Kühlen Vorratsraum gelagert (nicht im Kühlschrank)			

um das Ranzigwerden von Fetten und fetthaltigen Lebensmitteln zu verhindern, werden diese vor Licht geschützt aufbewahrt, also in einem Raum ohne Tageslicht oder in einen geschlossenen Schrank			
um Schädlingen, wie z.B. Motten, keine Nahrung zu bieten wird bei Anbruch der Packung das Lebensmittel in ein fest verschließbares Behältnis umgefüllt und das Anbruchdatum auf dem Behältnis vermerkt			
Im Tiefkühlschrank und Gefrierfach			
Lebensmittel und Speisen werden nur vollständig verpackt eingefroren			
der Tiefkühlschrank bzw. das Gefrierfach wird nicht überfüllt, damit die Kühlkapazität ausreicht			
die Temperatur beträgt -18°C. Erreicht das Gerät lediglich Temperaturen oberhalb von -15°C wird nur der Tagesbedarf darin gelagert			
Im Kühlschrank			
alle Lebensmittel und Speisen werden in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt gelagert			
bei Anbruch einer Packung wird das Lebensmittel in ein fest verschließbares Behältnis umgefüllt und das Anbruchdatum auf dem Behältnis vermerkt			
Umverpackungen, z.B. Kartons werden vor dem Einlagern der Lebensmittel entfernt			
der Kühlschrank ist so organisiert, dass rohe Lebensmittel, wie Fleisch und Gemüse unten oder in getrennten Fächern lagern, damit anhaftende Keime nicht auf empfindliche gegarte Speisen übergehen können			
gegarte Speisen, die über den Herstellungstag hinaus aufbewahrt werden, müssen mit deren Bezeichnung und dem Einlagerungsdatum gekennzeichnet werden			
der Kühlschrank wird nicht überfüllt, damit die Kühlkapazität ausreicht			
Temperaturen im Kühlschrank			
Bei Kühlschränken mit unterschiedlichen Temperaturzonen wird darauf geachtet, dass die Lebensmittel ihren Temperaturanforderungen entsprechend eingelagert werden, z.B. darf im Gemüsefach nur unverarbeitetes Obst und Gemüse lagern			
der Kühlschrank kann eine Temperatur von +7°C halten			
werden Produkte wie Frischgeflügel, frisches Hackfleisch, Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen, pasteurisierte Eiprodukte und Frischfisch mehr als zwei Stunden im Kühlschrank gelagert, wird dies bei Temperaturen von +4°C beziehungsweise +2°C (siehe Tabelle)			
gibt es in der Küche keine Kühlmöglichkeit mit diesen tiefen Temperaturen, wird der Einkauf oder die Warenanlieferung so organisiert, dass diese leicht verderblichen Lebensmittel innerhalb von 1 bis 2 Stunden nach dem Eintreffen verarbeitet werden. Ansonsten wird auf diese Lebensmittel verzichtet			



Temperaturkontrolle der Kühlschränke, Tiefkühlschränke und Gefrierfächer

Auf die Temperaturen wird geachtet, da diese entscheidend sind für die Qualität und Unbedenklichkeit der Lebensmittel!			
die Temperaturen allen Kühl- und Gefriermöbeln wird täglich überprüft und dokumentiert			
 Hierfür stehen in der Leitlinie zwei Vorlagen zur Verfügung: Temperaturkontrolle A (Anlage S. 102) Temperaturkontrolle B (Anlage S. 103)			
bei Ausfall eines Kühlgerätes oder einem deutlichen Anstieg der Temperaturen, werden die darin gelagerten Lebensmittel genau geprüft			
mit einem Handmessgerät wird die Kerntemperatur geprüft; liegt diese deutlich über den in der Tabelle angegebenen Lagertemperaturen und wurde die Kühlkette für mehrere Stunden unterbrochen, wird sorgfältig entschieden: ggf. kann die Ware sofort verarbeitet oder gegessen werden; Lebensmittel, deren Kühlkette unterbrochen wurde, können nicht mehr gelagert werden; bei Anzeichen von Verderb wird die Ware entsorgt; Hackfleisch, Frischfleisch, Geflügel und Fisch, dass sich bis auf das Innere deutlich erwärmt hat, wird auf jeden Fall entsorgt			

Einfrieren von Lebensmitteln

nicht eingefroren werden rohes Hackfleisch und ähnliche Produkte (frische Bratwürste, Schaschlik, Gyros, Geschnetzeltes), Tischreste, bereits aufgewärmte Speisen, Rohwaren, die nicht einwandfrei sind (z.B. angeschimmelte Früchte)			
Rohe Früchte und Gemüse müssen vor dem Einfrieren blanchiert werden			
die Verpackungen und Behältnisse sind gefrierstabil			
die Namen der Lebensmittel und das Einfrierdatum wird auf jede Verpackung beziehungsweise jedes Behältnis geschrieben			
die Stücke und Portionen werden so gewählt, dass innerhalb weniger Stunden die Kerntemperatur auf -18°C absinkt (Beispiel: ein 1,5 kg schweres und 6 cm dickes Rindfleischstück benötigt bei -18°C 24 Stunden bis es im Kern durchgefroren ist!“)			

Lagern nicht erlaubt

Folgende Lebensmittel werden unmittelbar nach dem Einkauf, beziehungsweise der Anlieferung verarbeitet: <ul style="list-style-type: none"> • frisches Hackfleisch, frische Bratwurst, Fleischzubereitungen (Gyros, Geschnetzeltes, Schaschlik) • frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen • Frischgeflügel, Wild, Innereien • Frischfisch 			
Liegen zwischen dem Eintreffen dieser Lebensmittel in der Haus- und Wohngemeinschaft und der Zubereitung beziehungsweise dem Servieren mehr als ein bis zwei Stunden, muss die Temperatur im Kühlschrank statt bei max. $+7^{\circ}\text{C}$ bei max. $+4^{\circ}\text{C}$, bei Frischfisch sogar bei max. $+2^{\circ}\text{C}$ liegen			

Für folgende leicht verderbliche Lebensmittel gelten besondere Hygienevorschriften:

- Frisches Hackfleisch, Schaschlik, Geschnitztes frische Bratwurst
- Frisches Mett und Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen
- Geflügel
- Fisch
- Rohe Eier
- Rohmilch
- Selbst hergestelltes Speiseeis
- Cremespeisen, Sahne, nicht durch gebackene Füllungen

Weitere leicht verderbliche Produkte:

- frische Kräuter und frische Früchte
- rohes Gemüse und Salat
- Wurst- und Käseplatten
- Feinkostsalate
- kalt gerührte Desserts

Siehe dazu nachfolgende Checklisten!



Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von frischem Hackfleisch und ähnlichen Produkten	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Lagerung von Hackfleisch und ähnlichen Produkten			
Frisches Hackfleisch und ähnliche Produkte werden auf jeden Fall am Anlieferungstag beziehungsweise Tag des Einkaufs verarbeitet und durchgegart			
Produkte die vom Hersteller mit Schutzatmosphäre verpackt wurden werden spätestens bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum verarbeitet			
Nach Ablauf des Verbrauchsdatums werden die Produkte wegge- worfen			
Bis zur Verarbeitung wird das frische Hackfleisch oder ähnliche Pro- dukte für max. 1 bis 2 Stunden bei +7°C aufbewahrt			
Ist die Zeitspanne zur Verarbeitung länger, wird das frische Hackfleisch oder ähnliche Produkte bei +4°C aufbewahrt			
Keine Herstellung, kein Einfrieren			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden in der Haus- und Wohn- gemeinschaft nicht selbst hergestellt			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden nicht selbst eingefroren			
Keimübertragung möglich			
Die Arbeitsschritte mit Hackfleisch und ähnlichen Produkten werden getrennt von anderen Arbeitsschritten durchgeführt			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche!) werden nach dem Umgang mit rohem Hackfleisch und ähnlichen Produkten gründlich gereinigt			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Hack- fleisch und ähnlichen Produkten gründlich gewaschen			
Kontaminationen durch unsaubere Geräte und Bestecke werden vermieden			
Die Assistenz- und Begleitperson entscheidet, ob die Bewohner/ -innen mit Hackfleisch umgehen dürfen			
Durchgaren			
Hackfleisch und ähnliche Produkte werden auf jeden Fall vollständig durchgegart			
Mit einem Handmessgerät oder durch Anschneiden wird dies über- prüft			
Das Hackfleisch oder ähnliche Produkte werden nicht bereits am Vortag angebraten			



Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Allgemeine Hygieneregeln			
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen, die roh verzehrt werden für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko nicht angeboten, da sie hygienisch nicht zu vertreten sind			
Vom Hersteller unter Schutzgasatmosphäre verpackte Produkte dürfen angeboten werden			
Keine Herstellung			
Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden nicht selbst hergestellt			
Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden nicht mit rohem, unpasteurisiertem Ei verfeinert			
Keimübertragung vermeiden			
Die Arbeitsschritte mit frischen Mett, Tatar und ähnlichen Fleischzubereitungen werden von anderen Arbeitsschritten getrennt			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche und die Arbeitsutensilien werden nach dem Umgang mit diesen Lebensmitteln gründlich zu reinigen			
Die Hände werden vor und nach dem Anfassen von frischem Mett, Tatar und ähnlichen Fleischerzeugnissen gründlich gewaschen			
Standzeiten und Servieren			
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen werden am Tag des Einkaufs beziehungsweise der Anlieferung serviert			
Nach Ablauf des Verbrauchsdatums werden Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen weggeworfen!			
Bis zum Servieren werden frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen für maximal 2 Stunden bei +7°C aufbewahrt			
Ist die Zeitspanne bis zum Servieren länger, wird frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen bei maximal +4°C aufbewahrt			
Nach der Mahlzeit werden die gesamten Reste weggeworfen			



Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von Geflügel	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Lagerung von Frischgeflügel			
Frischgeflügel wird auf jeden Fall am Anlieferungstag bzw. Tag des Einkaufs verarbeitet und durchgegart; eine Verarbeitung am Folgetag birgt ein zu hohes Hygienierisiko			
Ausgenommen hiervon sind nur vom Hersteller verpackte Produkte mit Schutzgasatmosphäre; das aufgedruckte Verbrauchsdatum und die vorgegebene Lagertemperatur wird unbedingt eingehalten			
Nach Ablauf des Verbrauchsdatums werden die Produkte weggeworfen!			
Bis zur Verarbeitung wird Frischgeflügel für maximal 1 bis 2 Stunden bei +7°C aufbewahrt			
Ist die Zeitspanne bis zur Verarbeitung länger, wird Frischgeflügel bei maximal +4°C aufbewahrt			
Auftauen von Geflügel			
Wenn möglich, werden tiefgekühlte Geflügelprodukte ohne Auftauen direkt gegart			
Muss Geflügel aufgetaut werden, erfolgt dies im Kühlschrank			
Es wird darauf geachtet, dass das Geflügel vollständig aufgetaut wird			
Die Flüssigkeit, die sich beim Auftauen bildet, kann abfließen und wird aufgefangen (z.B. in einem Gefäß mit Abtropfgitter)			
Das Geflügel ist beim Auftauen abgedeckt			
Aufgetautes Geflügel wird am Tag des Auftauens verarbeitet und wird auf keinen Fall noch mal eingefroren			
Keimübertragung vermeiden			
Die Arbeitsschritte mit rohem Geflügel werden konsequent von den anderen Arbeitsschritten getrennt			
Es werden alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche!) und die Arbeitsutensilien nach dem Umgang mit rohem Geflügel gründlich zu reinigen			
die Hände müssen vor und nach dem Anfassen von rohem Geflügel gründlich gewaschen werden			
Die Assistenz- und Begleitperson entscheidet, ob die Bewohner/-innen mit rohem Geflügel umgehen dürfen			
Durchgaren			
Geflügel wird auf jeden Fall vollständig durchgegart			
Mit einem Handmessgerät oder durch Anschneiden wird dies überprüft			
Geflügel wird nicht bereits am Vortag angebraten			



Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von Fisch	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Lagerung von Frischfisch			
Frischfisch wird auf jeden Fall am Anlieferungstag bzw. Tag des Einkaufs verarbeitet und durchgegart; eine Verarbeitung am Folgetag birgt ein hohes Hygienerisiko			
Ausgenommen hiervon sind vom Hersteller verpackte Produkte mit Schutzgasatmosphäre; das aufgedruckte Verbrauchsdatum und die vorgegebene Lagertemperatur werden unbedingt eingehalten			
Nach Ablauf des Verbrauchsdatum werden die Produkte weggeworfen!			
Bis zur Verarbeitung wird Frischfisch für maximal 1 bis 2 Stunden bei +7°C aufbewahrt werden			
Ist die Zeitspanne bis zur Verarbeitung länger, wird der Frischfisch bei maximal +2°C aufbewahrt			
Fisch nicht selbst einfrieren			
Frischfisch wird nicht selbst eingefroren			
Auftauen von tiefgekühltem Fisch			
Wenn möglich, wird der tiefgekühlte Fisch ohne Auftauen direkt gegart			
Muss Fisch aufgetaut werden, erfolgt dies im Kühlschrank			
Es wird darauf geachtet, das der Fisch vollständig aufgetaut wird			
Die Flüssigkeit, die sich beim Auftauen bildet, kann abfließen und wird aufgefangen (z.B. in ein Gefäß mit Abtropfgitter), so dass sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen kann			
Der Fisch wird beim Auftauen abgedeckt			
Aufgetauter Fisch wird auf jeden Fall am Tag des Auftauens verarbeitet und wird auf keinen Fall nochmals eingefroren			
Keimübertragung vermeiden			
Die Arbeitsschritte mit rohem Fisch werden von anderen Arbeitsschritten getrennt			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche!) und die Arbeitsutensilien werden nach dem Umgang mit rohem Fisch gründlich gereinigt			
Die Hände werden vor und nach dem Umgang mit rohem Fisch gründlich gewaschen			
eine Kontamination durch Geräte und Besteck wird vermieden			
Die Assistenz- und Begleitperson entscheidet, ob die Bewohner/innen mit rohem Fisch umgehen dürfen			
Durchgaren			
Fisch wird auf jeden Fall vollständig durchgegart			
Mit einem Handmessgerät oder durch Anschneiden wird dies überprüft			



Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von rohen Eiern	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Abgabe von Speisen mit rohen Eiern			
Speisen mit rohen Eiern, die nicht durchgegart wurden, werden mit Ausnahme von weich gekochten Frühstückseiern und Spiegeleiern, nicht hergeseilt			
für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko sind ausnahmslos alle Speisen mit rohen Eiern verboten (siehe §7 Abs. 4 der Eier- und Eiprodukteverordnung)			
Bei Bedarf werden alternativ pasteurisierte Eiprodukte eingesetzt, da bei diesen bereits eine ausreichende Keimabtötung stattgefunden hat (z.B. für selbst hergestellte Mayonnaise, selbst hergestellte Sauce Hollandaise oder Bernaise, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, Backwaren, deren Füllung unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurde, Rühreier)			
Für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko werden Speisen, die pasteurisiertes Ei enthalten nicht empfohlen			
Auch für Speisen, die durchgegart werden, z.B. Nudelauflauf oder Backwaren, sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen, da auf diesem Wege die Einschleppung von Keimen in die Küche und damit die Keimübertragung auf andere Lebensmittel vermieden werden.			
Qualität der Eier			
Es werden möglichst Eier direkt vom Erzeuger gekauft, die nur wenige Tage alt sind			
die Eier sind sauber; es sind keine Kotreste, Eireste oder angeklebte Federn zu erkennen			
es sind keine Beschädigungen der Schale zu erkennen			
Lagerung			
Der Vorrat an Eiern wird so klein wie möglich gehalten, damit diese stets möglichst frisch verwendet werden			
Eier werden im Kühlschrank aufbewahrt			
Die Eier werden beim Einräumen in den Kühlschrank aus den Eierkartons genommen, damit diese nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen			
nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum werden die Eier weggeworfen			
Keimübertragung vermeiden			
Die Arbeitsschritte mit rohen Eiern werden von den anderen Arbeitsschritten getrennt			
Die Eierschalen werden sofort entsorgt			
Alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche!) werden nach dem Umgang mit rohen Eiern gründlich gereinigt			
Die Hände werden vor und nach dem Anfassen von rohen Eiern gründlich gewaschen			

Die Assistenz- und Begleitperson entscheidet, ob die Bewohner/-innen mit rohen Eiern umgehen dürfen			
Die Eier werden erst direkt vor der Verarbeitung aufgeschlagen werden			
Es erfolgt keine Zwischenlagerung oder ein Einfrieren von aufgeschlagenem Ei (z.B. als Eierkuchenteig)			
Durchgaren			
Die Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt werden, werden vollständig durchgegart			
Dies wird mit einem Handmessgerät oder durch Aufschneiden überprüft			

Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von weich gekochten Frühstückseiern und Spiegeleiern	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Ausgabe an Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko			
Weich gekochte Frühstückseier, Spiegeleier und Rühreier werden Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko nicht angeboten!			
Qualität der Eier			
Für die Zubereitung werden nur frische Eier (Mindesthaltbarkeitsdatum beachten) verwendet			
Frisch zubereiten und sofort servieren			
Das Durchgaren der Frühstückseier und Spiegeleier ist nicht erforderlich, wenn folgende Hygienemaßnahmen zur Anwendung kommen: <ul style="list-style-type: none"> für Spiegeleier und Rühreier werden die Eier aufgeschlagen, sofort gegart und ohne Warmhaltezeit serviert für weich gekochte Frühstückseier werden die Eier gegart und ohne Warmhaltezeit serviert 			



Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von Rohmilch und Rohrahm	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Keine Ausgabe von Rohmilch und Rohrahm			
Rohmilch und Rohrahm, dazu gehört auch Vorzugsmilch, ist für alle Bewohner/-innen in betreuten Haus- und Wohngemeinschaften hygienisch nicht vertretbar und wird deshalb nicht eingesetzt			
Das Aufkochen von Rohmilch auf dem Herd reicht nicht aus, um die Keime abzutöten!			
Für Haus- und Wohngemeinschaften, die selbst Rohmilch gewinnen, besteht die Möglichkeit, die Milch an einen zugelassenen Milchverarbeitungsbetrieb abzugeben und von diesem im Gegenzug Milch- und Molkereiprodukte zu beziehen, die in der vorgeschriebenen Weise erhitzt wurden			

Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von selbst hergestelltem Speiseeis	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Kein selbst hergestelltes Speiseeis für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko			
Selbst hergestelltes Speiseeis wird nicht für Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko angeboten			
Zutaten			
Rohmilch, Rohrahm und rohe Eier werden nicht für die Speiseeisherstellung verwendet			
Es werden nur einwandfreie Früchte ohne Fäulnisstellen oder Schimmel für die Speiseeisherstellung verwendet			
Die Früchte werden vorher gründlich mit Trinkwasser gewaschen			
Keine Lagerung			
Selbst hergestelltes Speiseeis wird direkt nach der Herstellung serviert			
Es wird nicht gelagert oder für den Folgetag zubereitet			
Reste werden nach der Mahlzeit entsorgt			
Keimübertragung vermeiden			
Die Hände werden vor Arbeitsbeginn und zwischen den Arbeitsschritten gründlich gewaschen			
Die Assistenz- oder Begleitperson entscheidet, ob die Bewohner/-innen bei der Herstellung von Speiseeis mithelfen dürfen			

Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung von Cremespeisen, Sahne, nicht durchgebackene Füllungen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Zutaten			
Rohe Eier, Rohmilch oder Rohrahm werden nicht für Füllungen und Cremes, die nicht mehr durchgebacken beziehungsweise erhitzt werden, verwendet			
Die Zutaten wie Sahne etc. sind stets qualitativ einwandfrei			
Nach der Herstellung werden die Produkte bis zum Servieren bei max. +7°C aufbewahrt			
Temperaturen			
Kühlpflichtige und tiefkühlpflichtige Zutaten werden erst dann aus dem Kühlschrank beziehungsweise Tiefkühlschrank entnommen, wenn sie verarbeitet werden			
Kühl- und tiefkühlpflichtige Zutaten werden schnell verarbeitet, sie dürfen dabei nicht zu lange in der warmen Küche bleiben			
Keimübertragung vermeiden			
Die Hände werden vor Arbeitsbeginn und zwischen den Arbeitsschritten gründlich gewaschen			
Die Assistenz- und Begleitperson entscheidet, ob Bewohner/-innen bei der Herstellung von Cremespeisen, Sahne und nicht durchgebackenen Füllungen mithelfen dürfen			
Speisenausgabe und Servieren			
Grundsätzlich werden die Speisen bis zum Servieren bei max. +7°C gelagert			
Da die Genussqualität sich meist erst bei Temperaturen über +7°C entfaltet, werden die Speisen kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen, um sich auf die jeweils angenehme Verzehrs-temperatur zu erwärmen			
Keine Lagerung dieser Speisen			
Cremespeisen, Speisen mit Sahne und Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen werden möglichst am Tag der Herstellung serviert			



Checkliste: Anforderungen bei der Verarbeitung weiterer leicht verderblicher Produkte	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Frische Kräuter und frische Früchte			
Frische Kräuter werden vor der Verwendung gründlich gewaschen			
Bei warmen Speisen werden frische Kräuter erst unmittelbar vor dem Servieren zugegeben, z.B. bei Petersilienkartoffeln oder Suppe mit Schnittlauch			
Frische Früchte werden gründlich gewaschen und wenn möglich geschält			
Speisen mit frischen Kräuter bzw. frischen Früchten dürfen nur am Tag der Herstellung abgegeben werden			
Rohes Gemüse und Salat			
Die Zutaten werden, wenn möglich, geschält			
Rohes Gemüse und Salat werden nicht tags zuvor gewaschen und zerkleinert			
Salatsoßen mit Mayonnaise o.g. werden erst kurz vor der Ausgabe untergemengt			
Bei einer längeren Zeitspanne zwischen der Herstellung und dem Servieren wird eine solche Salatsoße erst kurz vor dem Servieren zugegeben			
Werden Salate nicht sofort nach der Zubereitung serviert, werden die Salate und Salatsoßen bei max. +7°C im Kühlschrank aufbewahrt			
Da die Genussqualität sich meist erst bei Temperaturen über +7°C entfaltet, werden kurz vor dem Servieren die Salate aus dem Kühlschrank genommen, um sich auf die jeweils angenehme Verzehrs-temperatur zu erwärmen			
Keimübertragung vermeiden			
Die Arbeitsschritte mit rohem Gemüse, Salat, frischen Kräutern und frischen Früchten werden von den anderen Arbeitsschritten getrennt			
Es werden alle Arbeitsflächen (auch die Wand über der Arbeitsfläche!) und die Arbeitsutensilien nach dem Umgang mit diesen Lebensmitteln gründlich gereinigt			
Die Hände werden vor und nach dem Anfassen dieser Lebensmittel gründlich gewaschen			
Eine Kontamination durch Geräte und Besteck wird vermieden			
Die Assistenz- und Begleitperson entscheidet, ob die Bewohner/-innen mit rohem Gemüse, Salat, frischen Kräutern und frischen Früchten umgehen dürfen			



Wurst- und Käseplatten, Feinkostsalate, kalt gerührte Desserts etc.

Die Assistenz- und Begleitperson entscheidet, ob die Bewohner/-innen bei der Vor- und Zubereitung von Wurst- und Käseplatten, Feinkostsalaten, kalt gerührten Desserts etc. mithelfen können			
Die einzelnen Zutaten werden erst direkt vor ihrer Verwendung aus dem Kühlschrank genommen			
Selbst hergestellte Feinkostsalate oder selbst verfeinerte Feinkostsalate werden nur bis zu einem Tag nach der Herstellung serviert			
Feinkostsalate mit frischen Kräutern, frischen Früchten oder rohem Gemüse dürfen nur am Herstellungstag serviert werden			
Werden die Speisen nicht sofort nach der Zubereitung serviert, werden sie bei max. +7°C im Kühlschrank aufbewahrt			
Da die Genussqualität sich meist erst bei Temperaturen über +7°C entfaltet, werden die Speisen kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen, um sich auf die jeweils angenehme Verzehrs-temperatur zu erwärmen			



Checkliste: Zubereitung von Speisen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
Allgemeine Hygieneregeln zur Speisenzubereitung			
➔ Aufsichtspflicht			
<p>Die Assistenz- oder Begleitperson entscheidet situationsbedingt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • welche/r Bewohner/-in welche Aufgaben in der Nahrungszubereitung übernehmen kann • ob Gründe vorliegen, dass ein Wohngemeinschaftsmitglied nicht mitkochen kann • ob Lebensmittel aufgrund falscher Behandlung nicht verzehrt werden können 			
➔ Organisation der Arbeitsschritte			
<p>Es wird vermieden, dass Keime von rohen Lebensmitteln wie Fleisch, Obst, Gemüse und Salat auf Speisen gelangen, die nicht erhitzt werden, z.B. Wurst, Käse, Desserts, Kuchen etc.</p>			
<p>Rohe und gegarte Speisen kommen nicht miteinander in Berührung</p>			
<p>Arbeitsschritte mit rohen Lebensmitteln werden von anderen Arbeitsschritten getrennt, d.h. :</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei jedem Arbeitsschritt werden saubere Geräte und Arbeitsutensilien verwendet (das Schneidebrett für rohes Geflügel wird ohne gründliche Reinigung keinesfalls für das Schneiden von Salat verwendet) • verschiedene Arbeitsschritte werden nicht gleichzeitig ausgeführt (z.B. Schnitzel panieren und Salat schneiden) • zwischen den Arbeitsschritten werden sowohl die Arbeitsgeräte als auch die Hände gereinigt 			
<p>Kann diese Trennung nicht konsequent umgesetzt werden, wird auf entsprechende Convenience-Produkte wie z.B. fertig geschnittener Salat oder vorbereitetes Fleisch zurückgegriffen</p>			
<p>Gewürze werden stets mit Besteck aus der Gewürzdose entnommen (nicht mit der Hand)</p>			
➔ Stagnationswasser			
<p>Wasser, das über Nacht in der Trinkwasserleitung gestanden hat, ist für die (Keine Vorschläge) nicht mehr geeignet; es muss ablaufen, kann aber noch z.B. zum Blumengießen verwendet werden</p>			
<p>Das frische Wasser aus der Leitung kommt, erkennt man daran, dass es etwas kühler ist als das Stagnationswasser</p>			
<p>Wurden die Wasseranschlüsse mehrere Tage nicht genutzt, muss das Wasser so lange abfließen, wie es der Leitungslänge angemessen ist.</p>			
➔ Trinkwasserverwendung			
<p>Für ausnahmslos alle Tätigkeiten im Küchenbereich wird Trinkwasser verwendet, dazu zählt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereiten, Zubereiten und Kochen von Lebensmitteln, einschließlich Waschen von Obst, Gemüse und Salat • Herstellung von Eiswürfeln • Geschirreinigung • alle Reinigungsarbeiten • Händewaschen 			
<p>Selbst abgefülltes Quellwasser wird nicht zur Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet</p>			





↻ Temperaturen			
Kühlpflichtige und tiefkühlpflichtige Zutaten werden erst dann aus dem Kühlschrank beziehungsweise Tiefkühlschrank entnommen, wenn sie verarbeitet werden			
Kühl- und tiefkühlpflichtige Zutaten müssen schnell verarbeitet werden, sie dürfen nicht in der warmen Küche bleiben			
↻ Lebensmittel zu Beginn nochmals prüfen			
Vor Beginn der Zubereitung werden die Waren nochmals auf Frische und Qualität geprüft, ggf. wird auf deren Verarbeitung verzichtet			
es wird auf Fremdkörper und Verunreinigungen geachtet			
Lebensmittel die auf den Boden gefallen sind, werden sorgfältig geprüft, ob eine Weiterverarbeitung nach einem Reinigungsschritt zu verantworten ist			
sind gegarte Speisen, fertig zubereitete Speisen, die nicht mehr durcherhitzt werden mit dem Boden in Berührung gekommen, werden diese auf jeden Fall entsorgt z.B. Wurst, Käse oder Brot)			
↻ Auftauen			
Lebensmittel wie tiefgekühltes Gemüse oder Hähnchenbrust wird ohne Auftauen gegart, wenn es die Rezeptur erlaubt			
muss die Ware aufgetaut werden erfolgt dies im Kühlschrank			
die Flüssigkeit, die sich beim Auftauen bildet, muss abfließen können und aufgefangen werden (z.B. in ein Gefäß mit Abtropfgittern, in eine Schüssel über ein Sieb), so dass sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt			
Die Lebensmittel werden beim Auftauen abgedeckt			
Da aufgetaute Lebensmittel nicht mehr lagerfähig sind, werden sie am Tag des Auftauens verarbeitet und werden auf keinen Fall nochmals eingefroren			
Für die Regeneration von Tiefkühlmenüs (cook & freeze) wird die Anleitung des Lieferanten bzw. Herstellers beachtet			
↻ Vorkochen			
Das Vorkochen ist die absolute Ausnahme			
Vorgekocht wird nur, wenn ausreichende Kühlmöglichkeiten vorhanden sind, d.h. wenn die Speisen innerhalb von drei Stunden auf maximal +10°C Kerntemperatur abgekühlt werden können			
Auch beim Vorkochen werden die Speisen vollständig durchgegart (das Anbraten ohne durchzugaren ist nicht gestattet)			
↻ Garen			
Die Speisen werden stets gar gekocht, vor dem Servieren oder Abkühlen wird dies durch Messen der Kerntemperatur oder durch Anschneiden kontrolliert			
Im Zweifel wird die Kerntemperatur der Speise mit einem Handmessgerät geprüft			
In den Rezepturen sind die Garzeiten und ggf. auch die Kerntemperaturen der leicht verderblichen Speisen aufgeführt worden			
Speisen werden nicht über dem Kochtopf oder der Schüssel abgeschmeckt			
Zum Probieren werden Löffel verwendet und nicht vom Kochlöffel. Ein benutzter Löffel wird nicht erneut in die Speise eingetaucht			

Für die Teezubereitung wird das Wasser sprudelnd erhitzt (es erfolgt keine Teezubereitung in der Kaffeemaschine)			
⇒ Abkühlen			
Gegarte Speisen, die gekühlt gegessen werden (wie z.B. Kochpudding), werden möglichst schnell abgekühlt und zu diesem Zweck nach der Produktion in kleinere Schalen umgefüllt			
Die Speisen werden beim Abkühlen möglichst abgedeckt			
Sobald diese Speisen abgekühlt sind, werden sie im Kühlschrank aufbewahrt; dies gilt besonders für Reste z.B. beim Mittagessen, die am Abend weiterverarbeitet angeboten werden			
Die Temperatur im Kühlschrank beziehungsweise im Tiefkühlschrank steigt durch die heißen Speisen nicht an			



Checkliste: Rückstellproben	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkungen
<p>Rückstellproben stellen einen Sicherheitsfaktor dar. Für den Fall der Fälle hat die Gemeinschaft ein Beweismittel aufbewahrt. Rückstellproben sind keine Pflicht, sie geben aber Rechtssicherheit und sind vor allen Dingen für Haus- und Wohngemeinschaften, die durch eine ständige Assistenz begleitet werden, zu empfehlen.</p>			
<p>Die Rückstellproben werden regelmäßig mit einem nachvollziehbarem System gezogen</p>			
<p>➔ Produkte</p>			
<p>von allen hergestellten leicht verderblichen Speisen werden Rückstellproben genommen</p>			
<p>➔ Menge</p>			
<p>Eine Portion je Komponente (100g)</p>			
<p>Abgefüllt werden sie direkt vor dem Servieren</p>			
<p>➔ Verpackung</p>			
<p>Es werden fest verschließbare Plastikschaalen oder verschweißte Kunststoffbeutel verwendet</p>			
<p>Mehrweggefäße sind zuvor in der Spülmaschine gereinigt worden</p>			
<p>➔ Beschriftung</p>			
<p>Es werden der Name der Speisekomponente, Datum und Uhrzeit der Herstellung und die entnehmende Person notiert</p>			
<p>➔ Art der Beschriftung</p>			
<p>Unverwischbar und deutlich lesbar, z.B. ein Etikett oder wasserfester Stift</p>			
<p>➔ Aufbewahrungstemperatur</p>			
<p>bei maximal -18°C im Gefrierschrank</p>			
<p>➔ Aufbewahrungsdauer</p>			
<p>Mindestens 7 Tage</p>			
<p>➔ Dokument</p>			
<p>Speisenplan</p>			



Checkliste: Standzeiten	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Hygieneregeln zu Standzeiten selbst zubereiteter Speisen			
Zubereiten und sofort servieren			
Alle Speisen und Getränke werden so zubereitet, das keine unnötigen Standzeiten entstehen, und wenn doch, diese so kurz wie möglich sind			
➔ Kühlpflichtige Speisen			
Werden kühlpflichtige Speisassen nicht direkt nach der Zubereitung serviert, werden sie im Kühlschrank beziehungsweise ,Gefrierschrank vollständig abgedeckt aufbewahrt			
➔ kein Heißhalten			
Warme Speisen werden sofort nach der Zubereitung serviert			
Nur kurzfristig werden warme Speisen im Backofen oder auf dem Herd heißgehalten			
möchte ein/e Bewohner/-in zu einem späteren Zeitpunkt essen, werden die Speisen im Kühlschrank aufbewahrt und später aufgewärmt			
Hygieneregeln zu Standzeiten angelieferter Speisen			
➔ Möglichst keine Standzeiten			
Die Speisen und Getränke werden möglichst unmittelbar nach der Anlieferung ohne Standzeiten serviert			
Hierzu werden Absprachen mit dem Lieferanten getroffen, damit die warmen Speisen insgesamt nicht mehr als 3 Stunden heiß gehalten werden			
Möchte ein/e Bewohner/-in zu einem späteren Zeitpunkt essen, wird deren Portion schnellst möglichst nach der Anlieferung in den Kühlschrank gestellt und später dann aufgewärmt. (Kerntemperatur 72°C über 2 Minuten)			
➔ Kühlhalten und Heißhalten			
Bei einem längeren Zeitraum zwischen Anlieferung und Servieren werden die Speisen kühl gehalten beziehungsweise heiß gehalten			
Folgende Temperaturen und Zeiträumen müssen eingehalten werden, da ansonsten nicht sichergestellt ist, dass die Speisen unbedenklich sind.			



Checkliste: Hygieneregeln zum Servieren	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Servieren			
Vor dem Servieren waschen die Bewohner/-innen und die Assistenz- und Begleitperson die Hände			
Die Speisen werden beim Servieren nicht mit den Händen berührt			
Für das Portionieren der Speisen wird Vorlegebesteck verwendet			
Die Teller werden nur am Rand, Besteck nur am Griff und Gläser keinesfalls innen angefasst.			
Das Serviergeschirr ist stets sauber			
Verzehrstemperaturen			
Bestimmte Speisen entfalten ihre Genussqualität erst bei Temperaturen über +7°C, z.B. Käse, einige Salate und bestimmte Nachspeisen			
diese kühlpflichtigen Speisen dürfen sich vor dem Servieren entsprechend erwärmen			
Standen die Speisen mehr als zwei Stunden bei Zimmertemperatur werden sie weggeworfen!			
Anreichen			
Beim Anreichen warmer Speisen wird zum Abkühlen nicht auf das Essen gepustet			



Checkliste: Hygieneregeln bei der Anlieferung von Speisen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
<p>Erfolgt die Versorgung mit den Mahlzeiten über die Zentralküche oder auch über ein externes Cateringunternehmen, steht die Haus- und Wohngemeinschaft vor der Aufgabe, die angelieferten Speisen zu kontrollieren. Darüber hinaus ist es wichtig, sich darüber im Klaren zu sein, dass die Speisen und Getränke bereits ein Stück Weg und Zeit hinter sich haben, bis sie zu den Bewohner/-innen gelangen. Vor diesem Hintergrund ist beim Umgang mit Speisen, die entweder warm geliefert werden oder in der Wohnung regeneriert werden eine besondere Sorgfalt geboten</p>			
Auswahl der Lieferanten			
Der Speiseplan ist abwechslungsreich, möglichst vollwertig und für die Bewohner/-innen geeignet			
der Lieferant befindet sich möglichst in der Nähe, da lange Transportbeziehungsweise Warmhaltezeiten zu Vitamin- und Geschmacksverlusten führen und darüber hinaus hygienisch problematischer sind			
Die Zeitspanne zwischen der Herstellung beim Lieferanten und dem Servieren warmer Speisen überschreitet keine 3 Stunden (Warmhaltezeit beim Lieferanten erfragen)			
Warme Speisen werden nicht in Einzelportionen angeliefert, sondern werden erst vor dem Servieren portioniert			
<p>Folgende Speisen dürfen nicht geliefert werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee • Backwaren, deren Füllung unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt und nicht durchgebacken wurde • nicht hartgekochte Eier • Rühr- und Spiegeleier, wenn nicht völlig durchgegart • Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen • Rohmilch, Vorzugsmilch bzw. Speisen, die damit hergestellt wurden 			
Die Zahl der Portionen wird so berechnet, dass möglichst keine Speisereste anfallen			
Eintreffende Ware prüfen			
Sämtliche Waren werden auf Qualität und Frische geprüft			
 Zur Orientierung führt das Merkblatt für die Speisenkontrolle (Anhang S. 91) wichtige Qualitätskriterien auf			
Die Speisen werden nur angenommen, wenn sie von einwandfreier Beschaffenheit und die kühl- und tiefkühlpflichtigen Menükomponenten auch ausreichend kalt sind; die vorgeschriebenen Temperaturen sind auf dem Merkblatt für die Speisenkontrolle dargestellt			
Es muss darauf geachtet werden, dass der Lieferant auf dem Lieferschein beziehungsweise der Rechnung die Anlieferungstemperatur der heiß gehaltenen und kühlpflichtigen Menükomponenten notiert			
Bestehen Zweifel, ob die Temperaturen in Ordnung sind, wird mit einem Handmessgerät die Kerntemperatur der Ware geprüft			
Bei massiven Temperaturabweichungen wird die Annahme der Speisen verweigert			
ggf. wird geprüft, ob der Lieferant kurzfristig andere hygienisch einwandfreie Speisen zur Verfügung stellen kann			
Mit einer Unterschrift auf dem Lieferschein beziehungsweise der Rechnung und ggf. einer Notiz zu festgestellten Mängeln oder zur Ablehnung von Speisen wird die Kontrolle dokumentiert			
die Lieferscheine beziehungsweise Rechnungen werden mindestens 2 Jahre aufbewahrt			



Checkliste: Hygieneregeln bei Regeneration von Cook & Freeze Speisenkomponenten	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Technische Ausstattung			
Die zur Erhitzung notwendigen Geräte werden mit dem Lieferanten abgestimmt (z.B. Kombidämpfer, Backofen)			
Erhitzungsprozess			
Bei der Regeneration der Speisenkomponenten werden die Anweisungen des Lieferanten (vor allem Temperaturen und Erhitzungszeiten) strikt befolgt			
Die Regeneration wird erst unmittelbar vor dem Servieren der Speisen vorgenommen			
Ob die vom Lieferanten vorgegebenen Temperaturen erreicht wurden, wird mit einem Handmessgerät oder durch Anschneiden überprüft			



Checkliste: Hygieneregeln im Umgang mit Speiseresten und zum Aufwärmen	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Reste selbst zubereiteter Speisen			
Folgende selbst zubereitete Speisen werden nach dem Essen vernichtet; das Aufbewahren ist nicht erlaubt: <ul style="list-style-type: none"> • Spinatgerichte • Fischgerichte • Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen • angetautes Speiseeis • Speisen mit frischen Kräutern • Speisen mit frischen Früchten • Salate mit Dressings auf Milch- oder Mayonnaisebasis • selbst hergestellte oder verfeinerte Feinkostsalate 			
Reste selbst zubereiteter Speisen werden maximal bis zum Folgetag aufbewahrt; ältere Speisen werden entsorgt			
Bewohner/-innen mit erhöhtem Infektionsrisiko erhalten keinerlei Speisen vom Vortag			
Reste angelieferter Speisen			
Reste angelieferter Speisen werden auf jeden Fall nur am Tag der Anlieferung ausgegeben; das Aufbewahren birgt ein hygienisches Risiko			
Teller und Tischreste			
Tellerreste werden vernichtet			
Tischreste können, wenn hygienisch vertretbar, für den Folgetag aufbewahrt werden; allerdings nur, wenn sie keinerlei nachteilige Veränderung aufweisen			
Aufbewahren und Aufwärmen			
Die Speisereste werden sofort nach der Mahlzeit in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt im Kühlschrank bei max. +7°C aufbewahrt			
Alle Speisen werden grundsätzlich nur einmal aufgewärmt			
beim Aufwärmen wird geprüft, ob die Speisen auch im Innern heiß genug sind, mindestens +72°C im Kern für 2 Minuten			
Bleiben von aufgewärmten Speisen erneut Reste übrig, werden diese weggeworfen			
Flüssigkeiten müssen beim Aufwärmen nochmals sprudelnd kochen			
Bei Zweifeln wird die Kerntemperatur mit einem Handmessgerät kontrolliert			
Für das Aufwärmen in der Mikrowelle werden entsprechende Vorgaben (Portionsgröße, zeit, Wattzahl, umrühren, kontrollieren) schriftlich gemacht, damit die ausreichende Erhitzung der Speisen sichergestellt ist			



Checkliste: Reinigung der Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften	erfüllt	nicht erfüllt	Anmerkung
Die richtige Geschirreinigung			
➔ Sauberkeit kontrollieren			
Es ist eine funktionstüchtige Geschirrspülmaschine vorhanden			
Geschirr und Besteck ist nach dem Spülen optisch sauber, mit bloßem Auge sind keine Rückstände erkennbar			
Verlässt das Geschirr die Spülmaschine nicht sauber genug, wird umgehend eine Wartung durchgeführt			
➔ Organisation des Abwaschs			
Die Geschirreinigung ist so organisiert, dass die Bewohner/-innen entweder nur schmutziges oder nur sauberes Geschirr in die Hand nehmen			
Grobe Speisereste werden entfernt, bevor das Geschirr in die Spülmaschine einsortiert wird			
Das Sieb der Spülmaschine wird täglich geleert			
Die Spülmaschine wird richtig bestückt und wird nicht überladen			
➔ Spülen von Hand			
Beim Spülen von Hand wird beim Spülen und Nachspülen möglichst heißes Wasser verwendet			
Die Gegenstände können mit der Öffnung nach unten abtropfen			
Küchengeräte werden zur Reinigung so weit wie möglich auseinander gebaut			
Die Wisch- und Trockentücher werden mindestens täglich gewechselt			
Gläser und Besteck dürfen beim Abtrocknen nicht angehaucht werden			
➔ Aufbewahrung			
Das gesamte Geschirr, die Küchengeräte sowie die Arbeitsutensilien werden in geschlossenen Schränken oder vollständig abgedeckt aufbewahrt			
Die Schneidbretter werden senkrecht mit ausreichend Zwischenraum gelagert.			
Die richtige Küchenreinigung			
➔ Reinigungs- und Hygieneplan			
Für die Küche mit allen Bereichen ist ein Reinigungs- und Hygieneplan vorhanden			
Der Reinigungs- und Hygieneplan beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> • die genaue Bezeichnung dessen, was gereinigt werden muss (Reinigungsobjekt) • wie häufig gereinigt werden muss (siehe Anhang S. 97: Reinigungszyklus) • wer reinigen muss (Zuständigkeit) • womit gereinigt werden muss (Reinigungsmittel) 			
	Hierfür stehen die Vorlagen Reinigungs- und Hygieneplan A (Anhang S. 95) und Reinigungs- und Hygieneplan B (Anhang S. 96) zur Verfügung; es reicht nicht aus einen vorgedruckten Reinigungsplan z.B. von einer Reinigungsmittelfirma aufzuhängen!		



Küchengeräte und Arbeitsflächen werden nach jeder Benutzung gereinigt			
Bei entsprechendem Schmutz wird gereinigt, auch wenn der Reinigungsplan dies noch nicht vorsieht			
⇒ Reinigungsmittel			
Es werden nur Reinigungsmittel verwendet, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind			
In der Regel reichen für Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften folgende Reinigungsmittel aus. <ul style="list-style-type: none"> • Flüssigseife für die Hände • Handspülmittel • Maschinenspülmittel mit Klarspüler und Regeneriersalz • Allzweckreiniger für die Küche • auf die Fußböden abgestimmtes Reinigungs- und Pflegemittel 			
Die Reinigungsmittel werden in der Originalverpackung und getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt			
⇒ Reinigungsschritte			
Die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers wird stets beachtet			
Folgende Schritte der Reinigung werden befolgt: <ul style="list-style-type: none"> • groben Schmutz entfernen • mit ausreichend Wasser und Reinigungsmittel (richtig dosieren!) den restlichen Schmutz entfernen • Reinigungsmittelreste auf Arbeitsflächen, Geschirr und Küchengeräten werden anschließend mit klarem Wasser abgespült 			
Die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers wird stets beachtet			
⇒ Reinigungsutensilien			
Nach der Reinigung werden die Reinigungsutensilien, z.B. Eimer, Wischer, Bürsten selbst gereinigt			
Alle Reinigungstextilien, auch Geschirrtücher, Wischtücher und Schwämme sind mindestens täglich zu wechseln und desinfizierend, z.B. im Kochwaschgang gewaschen			
Wischsysteme und Besen werden hängend aufbewahrt			
Die Assistenz- und Begleitperson kontrolliert einmal wöchentlich, ob sich die Küche, Vorratskammer und das Esszimmer beziehungsweise die Essbereiche in einem sauberen, einwandfreien Zustand befindet			
Fallen bei der Überprüfung Reinigungsmängel auf, wird umgehend gereinigt			
 Für die Dokumentation der Kontrolle steht das Formblatt Reinigungskontrolle (Anhang S. 98) zur Verfügung			



Inhalt

Anlagen



⇒ Merkblatt für die Speisenkontrolle	91
⇒ Wareneingangsposter	93
⇒ Kopiervorlagen:	
– Reinigungs- und Hygieneplan A	95
– Reinigungs- und Hygieneplan B	96
– Reinigungs- und Desinfektionszyklen	97
– Reinigungskontrolle	98
– Auflistung Maschinen, Geräte, Anlagen	99
– Garkontrolle	100
– Stempelvorlage für die Warenannahme	101
– Temperaturkontrolle A	102
– Temperaturkontrolle B	103
– Temperaturvorgaben Standzeiten bei Anlieferung	104
– Temperaturvorgaben Standzeiten und Servieren	105
– Temperaturvorgaben bei der Lagerung von Lebensmitteln	106
– Verzehrtemperatur für heiß oder kalt zu haltende Speisen und Getränke bei Anlieferung	107
– Verzehrtemperaturen kühlpflichtiger Speisen	108
– Serviertemperatur heiß zu haltender Speisen und Getränke	109
– Produkttemperaturanforderungen beim Transport mit Thermoboxen und Kühltaschen	110



Merkmale für die Speisekontrolle

Kriterien für alle Speisen

- ⇒ Ist das Lieferfahrzeug innen sauber?
- ⇒ Sind die Behälter bzw. Verpackungen beschädigt, durchnässt, verschmutzt?
- ⇒ Wenn vorhanden: ist das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum abgelaufen?

Warme Speisekomponenten

- ⇒ Sind die Speisen angetrocknet?
- ⇒ Sind Aussehen, Geruch und Geschmack auffällig?
- ⇒ Stichprobenartig die Temperatur der warmen Speisen prüfen!

Komponente	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
<ul style="list-style-type: none">• Durchmischbare Speisen, z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetzeltes• Hygienisch sensible Getränke, z.B. heißer Kakao	Mindestens 65 °C
<ul style="list-style-type: none">• Stückige Produkte, z.B. Braten, Hähnchen, Schnitzel• Gemüse, Reis, Nudeln, Püree	Dem Lebensmittel angepasst, jedoch nicht unter 60°C

Gekühlte Speisekomponenten (Cook & Chill)

- ⇒ Sind Aussehen, Geruch und Geschmack auffällig?
- ⇒ Stichprobenartig die Temperatur der gekühlten Speisekomponenten prüfen!

Produkt	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
<ul style="list-style-type: none">• Gekühlte Speisekomponenten	+7 °C

Salate aller Art

- ⇒ Sind die Blattsalate verwelkt oder haben braune Stellen?
- ⇒ Sind Aussehen, Geruch und Geschmack auffällig?
- ⇒ Stichprobenartig die Temperatur der Salate und Salatsoßen prüfen!

Produkt	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
<ul style="list-style-type: none">• Salate und Salatsoßen	+10 °C

Wurst, Käse, belegte Brote

- ⇒ Sind Aussehen, Geruch und Geschmack auffällig?
- ⇒ Stichprobenartig die Temperatur der Speisen prüfen!

Produkt	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
<ul style="list-style-type: none">• Mett und Tatar	+4 °C
<ul style="list-style-type: none">• Wurst und Käse	+10 °C





Tiefgekühlte Speisenkomponenten (Cook & Freeze) und Speiseeis

- War die Ware schon einmal angetaut?
- Stichprobenartig die Temperatur des Speiseeises prüfen!

Produkt	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
• Tiefgekühlte Speisenkomponenten	-15 °C
• Speiseeis	-5 °C

Obst

- Sind die Früchte verschmutzt (Erde, Besatz)?
- Sind die Früchte verschimmelt?
- Sind die Früchte verdorben? (verfault o.ä.)?
- Sind Fraßstellen von Schädlingen oder Schädlinge selbst zu erkennen?

Süßspeisen, Kuchen und Torten mit nicht durchgebackener Füllung

- Sind Aussehen, Geruch und Geschmack auffällig?
- Stichprobenartig die Temperatur der Speisen prüfen!

Produkt	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
• Süßspeisen, Kuchen und Torten mit nicht durchgebackener Füllung	+10 °C

Notieren Sie

- Ist die **Lieferung in Ordnung**, reicht der Stempel mit eingetragenen Temperaturen, Datum und Ihrer Unterschrift
 - **Stempelvorlage** (Anhang S. ???)
- Bei **Beanstandungen** notieren Sie zusätzlich den Mangel auf dem Lieferschein und lassen Sie den Fahrer gegenzeichnen

(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)

Wareneingangsposter

Kriterien für alle Lebensmittel

- Stimmt die Menge der Ware?
- Sind Sauberkeit und Erscheinungsbild von Fahrzeug und Fahrer/-in in Ordnung?
- Ist die Ware mit Schädlingen verunreinigt?
- Weist die Beschaffenheit der Lebensmittel Frische- bzw. Qualitätsmängel wie Schimmelbildung, Fäulnis, Fremdkörper usw. auf?
- Sind die Verpackungen beschädigt, durchnässt, verschmutzt?

Fleisch/Fleischerzeugnisse/Feinkost



- Ist das Vakuum beschädigt?
- Stichprobenartig die Temperatur der angelieferten Ware prüfen!
- Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Produkt	Solltemperatur (Produkttemperatur)	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleisch-erzeugnisse (Wurst), Feinkost	+4 °C	+7 °C
Frischgeflügel, Geflügelerzeugnisse, Hackfleisch, Wild, Innereien	+2 °C	+4 °C

Frischfisch



- Stichprobenartig die Temperatur der angelieferten Ware prüfen; liegt der Frischfisch in schmelzendem Eis ist keine Temperaturmessung erforderlich
- Liegt der Frischfisch in genügend Eis?
- Sind Farbe und Geruch der Kiemen auffällig?
- Sind die Augen trübe?
- Ist die Schleimschicht intakt, die Oberfläche glänzend?

Produkt	Solltemperatur (Produkttemperatur)	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
Frischfisch	In schmelzendem Eis bzw. 0°C	+2 °C

Molkereiprodukte und Käse



- Sind die Packungen bombiert?
- Ist das Vakuum beschädigt?
- Stichprobenartig die Temperatur der angelieferten Ware prüfen!
- Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Produkt	Solltemperatur (Produkttemperatur)	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
Käse, Milchprodukte	+4 °C	+10 °C

Tiefkühlkost und Speiseeis



- Weist die Ware übermäßige Schnee- und Eisbildung auf?
- Ist die Ware verblockt?
- Hat die Ware Frostbrand? Stichprobenartig die Temperatur der angelieferten Ware prüfen!

Produkt	Solltemperatur (Produkttemperatur)	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
Tiefkühlkost und Speiseeis	-18 °C	-15 °C



Eier und pasteurisierte Eiprodukte



- ➔ Sind die Eier bzw. die Verpackung mit Kot, Federn oder ausgelaufenem Ei verschmutzt?
- ➔ Sind die Schalen der Eier beschädigt?
- ➔ Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben?
- ➔ Ist das Datum angegeben, ab wann Eier kühl gelagert werden müssen?
- ➔ Die Eier sollten möglichst nur wenige Tage alt sein

Produkt	Solltemperatur (Produkttemperatur)	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
Pasteurisierte Eiprodukte	+2 °C	+4 °C

Obst und Gemüse



- ➔ Sind das Gemüse bzw. die Früchte verschmutzt?
- ➔ Ist Schimmelbefall vorhanden?
- ➔ Sind die Früchte verdorben (verfault o.ä.)?
- ➔ Sind Fraßstellen von Schädlingen zu erkennen?
- ➔ Für zerkleinertes Obst und Gemüse:
 - Stichprobenartig die Temperatur der zerkleinerten Obst & Gemüseprodukte prüfen
 - Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Produkt	Solltemperatur (Produkttemperatur)	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
Zerkleinertes Obst und Gemüse	+4 °C	+7 °C

Kühlpflichtige Backwaren



- ➔ stichprobenartig die Temperatur der angelieferten Ware prüfen!
- ➔ Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Produkt	Solltemperatur (Produkttemperatur)	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
Kühlpflichtige Backwaren	+4 °C	+7 °C

Konserven



- ➔ Sind Dosen bombiert, geknickt bzw. Deckel aufgetrieben?
- ➔ Fehlt das Vakuum, sind Deckel lose?
- ➔ Sind Konserven undicht?
- ➔ Ist der Aufguss untypisch verfärbt?

Notieren Sie

- Ist die **Lieferung in Ordnung**, reicht der **Stempel** mit eingetragenen Temperaturen, Datum und Ihrer Unterschrift
- Bei **Beanstandungen** notieren Sie zusätzlich den Mangel auf dem Lieferschein und lassen Sie den Fahrer gegenzeichnen



Reinigungs- und Desinfektionszyklen

Kühlschrank	Reinigung	Desinfektion
Verschüttete, ausgelaufene Lebensmittel	Sofort	Bei leicht verderblichen Lebensmitteln
Grundreinigung	Wöchentlich	Wöchentlich

Tiefkühlschrank, Gefrierfach	Reinigung	Desinfektion
Verschüttete, ausgelaufene Lebensmittel	Sofort	-
Grundreinigung mit Abtauen	Entsprechend der Nutzung und Verschmutzung einen Zyklus definieren	-

Vorratsräume	Reinigung	Desinfektion
Verschüttete Lebensmittel	Sofort	-
Fußboden	Wöchentlich	-
Regale und Abstellflächen	Monatlich	-
Grundreinigung	Entsprechend der Nutzung und Verschmutzung einen Zyklus definieren	-

Küchenbereich	Reinigung	Desinfektion
Maschinen und Geräte	Nach jeder Benutzung	Nach dem Kontakt mit rohen tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln
Arbeitsflächen	Täglich und nach unreinen Arbeitsgängen	Nach dem Kontakt mit rohen tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln
Fußboden	Täglich	-
Türgriffe und Lichtschalter	Täglich	-
Türen	Wöchentlich	-
Waschbecken und Ausgüsse	Täglich	-
Spülmaschine und Spülbecken	Täglich	-
Abfall	Täglich ins Abfalllager bringen; Behälter innen und außen reinigen	-
Außenflächen des Mobiliars	Wöchentlich	-
Mobiliar innen	Monatlich	-
Grundreinigung	Entsprechend der Nutzung und Verschmutzung einen Zyklus definieren	-

Speiseraum	Reinigung	Desinfektion
Tische	Nach jeder Mahlzeit	-
Weiteres Mobiliar	Wöchentlich	-
Fußboden	Täglich	-
Grundreinigung	Entsprechend der Nutzung und Verschmutzung einen Zyklus definieren	-

(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)

apetito

CONSULT



Stempelvorlage für die Warenannahme

Wareneingangskontrolle am _____	Uhrzeit _____	
Ware entspricht den Anforderungen	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Ware wird angenommen	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Gemessene Temperatur _____		
Unterschrift _____	Unterschrift des Fahrers/Fahrerin _____	
Bemerkung _____		



Temperaturkontrolle A

Gerät zu Kühlen, Tiefkühlen bzw. Heißhalten:

Vorgegebene Temperatur:

Monat:

Datum	T °C	Unterschrift	Datum	T °C	Unterschrift	Datum	T °C	Unterschrift
1.			12.			23.		
2.			13.			24.		
3.			14.			25.		
4.			15.			26.		
5.			16.			27.		
6.			17.			28.		
7.			18.			29.		
8.			19.			30.		
9.			20.			31.		
10.			21.					
11.			22.					

Gerät zu Kühlen, Tiefkühlen bzw. Heißhalten:

Vorgegebene Temperatur:

Monat:

Datum	T °C	Unterschrift	Datum	T °C	Unterschrift	Datum	T °C	Unterschrift
1.			12.			23.		
2.			13.			24.		
3.			14.			25.		
4.			15.			26.		
5.			16.			27.		
6.			17.			28.		
7.			18.			29.		
8.			19.			30.		
9.			20.			31.		
10.			21.					
11.			22.					

Bemerkungen:

(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)



CONSULT

Anlage – Temperaturkontrolle A



Temperaturvorgaben zum Kapitel Standzeiten und Servieren bei Anlieferung

1. Kühlhalten

kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke	Kerntemperatur beim Kühlhalten	Zeitraumen innerhalb der Einrichtung
kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke	+10 °C	Abgabe aller Speisen und Getränke nur am Anlieferungstag
frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen	-	Keine Anlieferung dieser Speisen
Speiseeis	-5°C	Abgabe innerhalb von 24 Stunden nach der Anlieferung

2. Heißhalten

Heiß zu haltende Speisen und Getränke	Kerntemperatur beim Heißhalten	Zeitraumen innerhalb der Einrichtung
durchmischbare Speisen z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetzeltes Gemüse, Reis, Nudeln, Püree Leicht verderbliche Getränke z.B. heißer Kakao	mindestens 65 °C	3 Stunden Heißhaltezeit einschließlich der Heißhaltezeit beim Lieferanten; dann Vernichtung
stückige Produkte z.B. Braten, Hähnchen, Schnitzel, die ohne Soße präsentiert werden	dem Gericht angemessen, jedoch nicht unter 60 °C	

(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)



1. Kühlhalten

kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke	Kerntemperatur beim Kühlhalten	Zeitraumen innerhalb der Einrichtung
kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke; 1. Möglichkeit	+7°C	aufgrund ihrer Beschaffenheit Abgabe bestimmter Speisen und Getränke nur am Produktionstag
kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke; 2. Möglichkeit	+10 °C	Abgabe aller Speisen und Getränke nur am Produktionstag
frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen	+4 °C	aufgrund ihrer Beschaffenheit Abgabe dieser Speisen nur am Anlieferungstag
Speiseeis; 1. Möglichkeit	< -5°C	keine Zeitbegrenzung wenn Lagerung über Nacht bei -18°C
Speiseeis; 2. Möglichkeit	-5°C	Abgabe innerhalb von 24 Stunden

2. Heißhalten

Heiß zu haltende Speisen und Getränke	Kerntemperatur beim Heißhalten	Zeitraumen innerhalb der Einrichtung
durchmischbare Speisen z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetzeltes Gemüse, Reis, Nudeln, Püree Leicht verderbliche Getränke z.B. heißer Kakao	mindestens 65 °C	2 Stunden Heißhaltezeit; dann Vernichtung
stückige Produkte z.B. Braten, Hähnchen, Schnitzel, die ohne Soße präsentiert werden	dem Gericht angemessen, jedoch nicht unter 60 °C	

(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)



Temperaturvorgaben bei der Lagerung von Lebensmitteln

Produkt	Lagertemperatur	max. Kerntemperatur des Lebensmittels
Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild	+2 °C	+4 °C
Innereien	+2 °C	+3 °C
pasteurisierte Eiprodukte	+2 °C	+4 °C
Frischfisch	In schmelzendem Eis beziehungsweise 0°C	+2 °C
Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse (Wurst), Feinkost, kühlpflichtige Obstprodukte, Schnittsalate etc.	+4 °C	+7 °C
zerkleinertes Obst und Gemüse	+4 °C	+7 °C
kühlpflichtige Backwaren		+7 °C
Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse	+4 °C	+10 °C
Eier ab dem 18. Tag nach dem Legen	+5 °C	+8 °C
Tiefkühlkost und Speiseeis	- 18 °C	-15 °C



(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)

Verzehrtemperatur für heiß oder kalt zu haltende Speisen und Getränke bei Anlieferung

Kühlpflichtige Speisen werden bei deren Verzehrtemperatur serviert:

Kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke	Verzehrtemperatur im Kern	Zeitraumen innerhalb der Einrichtung
kühlpflichtige Lebensmittel Speisen und Getränke	je nach Lebensmittel bis +12°C	max. 2 Stunden bei Temperaturen oberhalb +10°C; dann Vernichtung; Abgabe aller Speisen und Getränke nur am Anlieferungstag
frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen	-	keine Anlieferung dieser Speisen
Speiseeis	-5°C	Abgabe innerhalb von 24 Stunden nach der Anlieferung

Heiß zu haltende Speisen und Getränke werden bei deren Heißhaltetemperatur serviert:

Heiß zu haltende Speisen und Getränke	Kerntemperatur beim Servieren	Zeitraumen innerhalb der Einrichtung
durchmischbare Speisen, z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnitzeltes Gemüse, Reis, Nudeln, Püree Leicht verderbliche Getränke z.B. heißer Kakao	mindestens 65°C	2 Stunden Heißhaltezeit einschließlich Präsentation; dann Vernichtung
stückige Produkte z.B. Braten, Hähnchen, Schnitzel, die ohne Soße präsentiert werden	dem Gericht angepasst, jedoch nicht unter 60 °C	

(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)



Verzehrtemperaturen kühlpflichtiger Speisen

Verzehrtemperaturen kühlpflichtiger Speisen und Getränke:

Kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke	Verzehrtemperatur im Kern	Zeitraumen innerhalb der Einrichtung
Kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke; 1. Möglichkeit	+7 °C	Aufgrund ihrer Beschaffenheit Abgabe bestimmter Speisen und Getränke nur am Produktionstag
Kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen und Getränke; 2. Möglichkeit	Je nach Lebensmittel bis +12°C	Maximal 2 Stunden bei Temperaturen oberhalb von 10 °C, dann Vernichtung
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen; 1. Möglichkeit	+4°C	Aufgrund ihrer Beschaffenheit Abgabe dieser Speisen nur am Produktionstag
Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen; 2. Möglichkeit	+7°C	Maximal 2 Stunden +7°C; dann Vernichtung
Speiseeis, 1. Möglichkeit	< -5°C	Keine Zeitbegrenzung wenn Lagerung über Nacht bei -18°C
Speiseeis, 2. Möglichkeit	-5°C	Abgabe innerhalb von 24 Stunden

(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)



Serviertemperatur heiß zu haltender Speisen und Getränke

Serviertemperatur für heiß zu haltende Speisen und Getränke:

Heiß zu haltende Speisen und Getränke	Kerntemperatur beim Servieren	Zeitraumen innerhalb der Einrichtung
durchmischbare Speisen, z.B. Suppen, Soßen, Eintöpfe, Geschnetztes Gemüse, Reis, Nudeln, Püree Leicht verderbliche Getränke z.B. heißer Kakao	mindestens 65°C	2 Stunden Heißhaltezeit einschließlich Präsentation; dann Vernichtung
stückige Produkte z.B. Braten, Hähnchen, Schnitzel, die ohne Soße präsentiert werden	dem Gericht angepasst, jedoch nicht unter 55 °C	



(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)

Produkttemperaturanforderungen beim Transport mit Thermoboxen und Kühltaschen

Produkt	Maximaltemperatur (Produkttemperatur)
Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, pasteurisierte Eiprodukte	+4 °C
Innereien	+3 °C
Frischfisch	+2 °C
Milch, Milchprodukte, Butter Käse	+10 °C
Sonstige kühlpflichtige Lebensmittel	+7 °C
Tiefkühlkost und Speiseeis	-15 °C



(Quelle: Leitlinie Soziale Einrichtungen)