Know – How

Tipps und Kopiervorlagen

für betriebseigene

Maßnahmen und Kontrollen

Herausgeber: Landkreis Aurich

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Wareneingangskontrolle (Stempel, Stichthermometer)

Reinigungsplan erstellen nach den Fragewörtern was, wann, womit, wie, von, wem und wer hat kontrolliert?

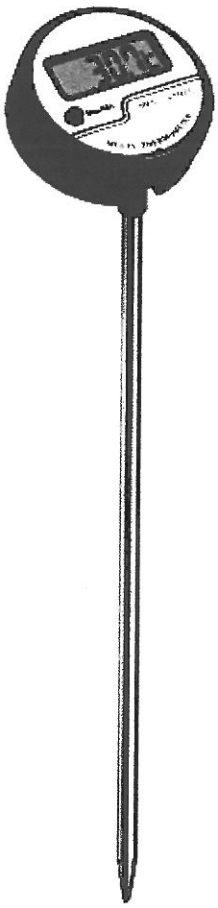
Schädlingsbekämpfungsplan erstellen; einmal wöchentlich Schädlingskontrolle durchführen.

Temperaturkontrollen durchführen bei allen kühl- und Gefriereinrichtungen, auch bei der Bainmarie und Warmhaltetheke (+ 65 °C).

Evtl. **Rückstellproben** zur Beweissicherung nehmen (ca. 100 g bei – 18 °C zwei Wochen lagern, mit Datum und Uhrzeit versehen).

Personalschulung (Belehrung) einmal jährlich durchführen, dabei Hygiene, Gefahren- und Kontrollpunkte erläutern. Zusätzlich ist einmal jährlich eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durchzuführen. Eine Schulungsvideo kann vom Gesundheitsamt geliehen werden.

Beispiel eines Stichthermometers →



Stempel-muster

auf Lieferschein oder Rechnung

Wareneingangsprotokoll		
Datum:	**o. k.**	**nicht o. k.**
Hygiene des Lieferanten/Fahrers		
Fahrzeuginneres		
Richtigkeit der Begleitpapiere		
Optischer Zustand der Ware		
Mindesthaltbarkeitsdatum		
Temperatur ..... °C		
Einlagerung bei ..... °C		
Zurückweisung	**Nein O**	**Ja O**
Name/Unterschrift:		

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Bereich	Reinigung				Desinfektion	Wer	Womit (Reinigungsmittel)
	nach Benutzung	täglich	wöchent-lich	monatlich			
Fußboden, Gully							
Wandfliesen							
Türen							
Waschbecken, Ausgüsse							
Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter							
Herdanlage, Grill							
Salamander, Mikrowelle							
Kühlschrank, Gummidichtung							
Gefrierschrank, Gefriertruhe							
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln							
Schneidbretter, Arbeitsgeräte							
Maschinen							
Regale, Ablagen							
Hackklotz		2 x					
Kühlraum (Lüfter, Gummidichtung)							
Gefrierraum (Lüfter, Gummidichtung)							
Backofen, Pizzaofen							

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Bereich	Reinigung				Desinfektion	Wer	Womit (Reinigungsmittel)
	nach Benutzung	täglich	Wöchent-lich	monatlich			
Fußboden, Gully							
Wandfliesen							
Türen							
Waschbecken, Ausgüsse							
Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter							
Fleischwolf, Steaker		2 x					
Arbeitstische							
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln							
Schneidbretter, Arbeitsgeräte							
Maschinen							
Regale, Ablagen							
Hackklotz		2 x					
Kühlraum (Lüfter, Gummidichtung)							
Gefrierraum (Lüfter, Gummidichtung)							
Kühltresen							
Heißtheke							
Waagschale							
Gefrierschrank, Gefriertruhe							
Kühlschrank							

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Woche: vom bis

Bereich	Reinigung				Desinfektion	Wer	Womit (Reinigungsmittel)
	nach Benutzung	täglich	wöchent-lich	monatlich			

Anlage zum Reinigungsplan

Reinigungsnachweise und Schädlingskontrollen

Jahr _ _ _ _ _ _ _ _
1. Halbjahr

Woche	gereinigt durch	Schädling		Kontrolle Chef
		Ja	Nein	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				

Anlage zum Reinigungsplan

Reinigungsnachweise und Schädlingskontrollen

Jahr _ _ _ _ _ _ _ _
2. Halbjahr

Woche	gereinigt durch	Schädling		Kontrolle Chef
		Ja	Nein	
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				

Anlage zum Reinigungsplan

Reinigungsnachweise und Schädlingskontrollen

Jahr _ _ _ _ _ _ _ _
1. Halbjahr

Woche	gereinigt durch	Schädling		Kontrolle Chef
		Ja	Nein	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				

Anlage zum Reinigungsplan

Reinigungsnachweise und Schädlingskontrollen

Jahr _ _ _ _ _ _ _
2. Halbjahr

Woche	gereinigt durch	Schädling		Kontrolle Chef
		Ja	Nein	
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				

Schädlingsbekämpfung

§§ Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren, und der ggf. festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen

Wie kann ich Schädlingsbefall verhindern und bekämpfen?

- Fenster und Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, müssen erforderlichenfalls mit leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein. Alle Undichtigkeiten in Mauern, Böden, Decken müssen verschlossen werden. Schon weniger als fingerstarke Löcher werden von den Tieren erweitert.

- Die Lagerung von Abfällen sollte in geschlossenen, gut belüfteten Räumen oder dichtschließenden Behältnissen erfolgen.

- Bei der Warenannahme muss eine sorgfältige Inspektion der Waren erfolgen.

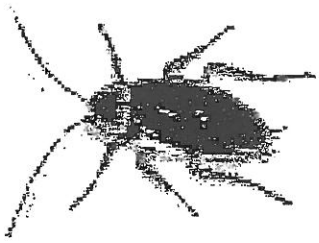
- Kontrollen auf Schädlingsbefall müssen durchgeführt werden (ggf. Unternehmen beauftragen und sich beraten lassen).

- Vorbeugend Schädlingsbekämpfung: Auslegen von Mäuse- und Rattengiftköderdosen (in Lebensmittelbetrieben darf Gift nicht offen ausgelegt werden), Auslegen von Schaben-, Silberfischen-, Heimchen- und Ameisenköderdosen, Anbringen von Klebestreifen gegen Mehlmotten.

- Zur Insektenbekämpfung Einsatz von UV- Lichtfallen.

- Bei Feststellung eines Schädlingsbefall schnellstens ein Unternehmen zur Bekämpfung beauftragen (Schadenbegrenzung).

- Berichte über Kontrollen sowie Maßnahmenprotokolle müssen aufbewahrt werden, außerdem Erstellen eines Schädlingsbekämpfungsplans.



➢ **Ungeziefer/Schädlinge können krankheitserregende Mikroorganismen übertragen. Die Bekämpfung von Ungeziefer/Schädlingen ist wichtig, um die Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu vermeiden. Ungeziefer in Betrieben ist ekelerregend**

Bereich	
1 = Verkauf	2 = Produktion
3 = Lager	4 = Sanitärbereich

Datum	Bereich/Raum	Schädling	Ja	Nein	Was/Womit	Wer	Konrolle
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
32.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

Temperaturkontrolle

Monat: _____

Kühltemperatur für Fisch: + 2 °C
Kühltemperatur für Hackfleisch: + 4 °C
Kühltemperatur für Fleisch u. andere leicht verderbliche Lebensmittel: + 7 °C
Gefriertemperatur: - 18 °C
Bainmarie u. Heißtheke: + 65 °C

Datum	1	2	3	4	5	6	7	Geräte reguliert	Kundendienst Anrufen Tel.-/ Fax- Nr.	Unterschrift des Kontrolleurs	Kontrolle
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
11.											
12.											
13.											
14.											
15.											
16.											
17.											
18.											
19.											
20.											
21.											
22.											
23.											
24.											
25.											
26.											
27.											
28.											
29.											
30.											
31.											

Temperaturkontrolle

Monat: _____

Kühltemperatur für Fisch: + 2 °C
Kühltemperatur für Hackfleisch: + 4 °C
Kühltemperatur für Fleisch u. andere leicht verderbliche Lebensmittel: + 7 °C
Gefriertemperatur: - 18 °C
Bainmarie u. Heißtheke: + 65 °C

Datum	1	2	3	4	5	6	7	Geräte reguliert	Kundendienst Anrufen Tel.-/ Fax- Nr.	Unterschrift des Kontrolleurs	Kontrolle
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
11.											
12.											
13.											
14.											
15.											
16.											
17.											
18.											
19.											
20.											
21.											
22.											
23.											
24.											
25.											
26.											
27.											
28.											
29.											
30.											
31.											

Eigenkontrolle – Gastronomie

Bei Pommes - Frites, Kroketten darf die Temperatur + 175 °C nicht übersteigen

Austausch des Frittierfettes (Öles)
Stand 2009

Kontrollformular für jede Friteuse ausfüllen

Einfülldatum des Fettes		Menge in Kg	Beschaffenheit des Fettes (Öles)		Unterschrift:
			i. O.	fehlerhaft	

Hygiene – Anforderungen

Checkliste

2 x täglich

Kontrolle | Personal – Toilettenräume

- Reinigungs- / Desinfektionsmittelbehälter aufgefüllt?
- Toilettenpapier/ Handtuchrollen oder Recycling-Papiertücher vorhanden?
- Mülleimer entleert?
- Toiletten und Waschbecken sauber?
- Räume (Fliesen, Wände, Türen, Böden) sauber?
- Räume täglich gereinigt (einmal pro Woche desinfiziert)?

Monat: _____ Toilettenraum: _____

Tag	Unterschrift
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	

16.	
17.	
18.	
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	
24.	
25.	
26.	
27.	
28.	
29.	
30.	
31.	

➢ Die Personal-Toiletten müssen genauso gepflegt sein wie die Gästetoiletten

Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel herstellen oder in den Verkehr bringen, müssen ein hohes Maß an Sauberkeit halten sowie saubere Kleidung und Schutzkleidung inkl. Kopfbedeckung tagen.

Was ist wichtig in Sachen Personalhygiene?

1. Gültiges Gesundheitszeugnis oder Nachweis gem. § 43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz

2. Persönliche Sauberkeit

⇒ **Saubere Hände**

- Keinen Schmuck oder Armbanduhren
- Fingernägel kurz und sauber halten
- Keinen Nagelack auftragen
- Hände so oft wie möglich waschen, vor allem morgens vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von verschmutzen Gegenständen
- Hände nach dem Toilettenbesuch waschen und desinfizieren
- Hände nach Bearbeitung von Geflügel, Fleisch, Eiern und Fisch waschen und desinfizieren
- Wunden und Verletzungen an den Händen müssen mit Pflaster wasserfest abgedeckt werden, (evtl. mit Handschuhen arbeiten)

3. Gesundheit

⇒ Durchfallerkrankungen, Wund- und Hautinfektionen dem Vorgesetzen melden

⇒ Nicht auf Speisen husten oder niesen

4. Saubere Arbeitskleidung

⇒ Straßenkleidung, Straßenschuhe nicht während der Arbeit tragen

⇒ Im Umkleideraum saubere Kittel oder Schürzen anziehen

⇒ Arbeitskleidung so oft wie möglich wechseln und nicht außerhalb der Betriebsstätte tagen

Personalschulung

Unterschrift Personal	Datum	Nachweisheft (§ 43 Abs. 5 Infektions-schutzgesetz)	Schulung bei Aufnahme der Tätigkeit	Thema der Wiederholungsschulung	Unterschrift Schulungsperonal

Bescheinigung des Arbeitgebers über Belehrungen
Nach § 43 Abs. 4 Infektionsgesetz – IfSG

Name: _____

Vorname: _____

Geb.- Datum: _____

Straße: _____

Ort: _____

Beruf / Tätigkeit: _____

Gesundheitszeugnis §§ 17/18 BseuchG

Ausstellungsdatum: _____ Gesundheitsamt: _____

Datum		Unterschrift - Arbeitnehmer		Unterschrift - Arbeitgeber

Datum		Unterschrift – Arbeitnehmer		Unterschrift - Arbeitgeber