

Checkliste

Sehr geehrte Gastwirtin, sehr geehrter Gastwirt,

als "Neueinsteiger" in ihrem Metier werden Sie mit einer Unzahl von Pflichten konfrontiert. Die nachfolgende Checkliste soll Ihnen zumindest im Bereich der lebensmittelrechtlichen Vorschriften einen schnellen Überblick vermitteln. Anhand des nachfolgenden Fragenkatalogs können Sie selbst prüfen, ob Sie in der täglichen Praxis zumindest die wichtigsten Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen. **Befolgen Sie diese Checkliste, dann werden Sie beim nächsten Besuch der Lebensmittelüberwachung keine Probleme haben.**

1. Ihre Pflichten zur Kennzeichnung und Namensangabe

Speise- und Getränkekarte:

- Sind auf Ihrer Weinkarte Herkunft, Lage, Qualitätsstufe, Menge und Preis vermerkt (**Pflichtangaben!**)?
- Sind Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffe kenntlich gemacht?
- Stimmen die Verkehrsbezeichnungen? Beispielsweise darf Fruchtnektar nicht als Saft angeboten werden, beispielsweise darf als "Schinken" nur Hinterschinken angeboten werden.
- Ist ein nichtalkoholfreies Getränk billiger als das billigste alkoholische Getränk.

Sonstige Kennzeichnungspflichten:

- Ist Ihr Name am Eingang angebracht?
- Befindet sich ein Preisverzeichnis am Eingang?
- Hängen im Lokal die Jugendschutzbestimmungen aus?

2. Hygiene in der Küche

- Stimmen die baulichen Voraussetzungen, d.h. sind ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser, ein separates WC mit Vorraum (ab 5 Vollzeitbeschäftigter erforderlich!) und Umkleidemöglichkeiten für das Personal vorhanden?
- Sind Fußboden, Decke und Wände sauber, glatt, hell und leicht zu reinigen?
- Sind die Arbeitstische, Schränke, Regale, Maschinen, Arbeitsgeräte und Dunstabzug sauber?
- Werden die gereinigten Arbeitsgeräte fern von Wand oder Boden aufbewahrt?
- Gibt es einen separaten Raum oder verschließbaren Schrank für betriebsfremde Gegenstände?

3. Lebensmittellagerung

- Werden die Lebensmittel sachgerecht gelagert, d.h. sind sie geschützt vor biologischen, chemischen und physikalischen Einflüssen wie bspw. Keime, Reinigungsmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel, Hitze, Kälte?
- Sind die Lebensmittel geschützt vor Schädlingen wie z.B. Nager, Vögel, Insekten?
- Sind die Lagereinrichtungen wie Regale, Lüftungsgitter u.a. sauber, glattflächig und leicht zu reinigen?
- Haben Sie die Transport- bzw. Umkartons entfernt? Wo werden sie zwischengelagert?
- Sind die Lebensmittel abgedeckt oder verpackt?
- Sind verdorbene oder überlagerte Lebensmittel entfernt? Beachtung des First in-First out-Prinzips, d.h. werden Lebensmittel mit dem ältesten Mindesthaltbarkeitsdatum zuerst aufgebraucht?
- Lagern Sie Lebensmittel in offenen Konservendosen? Vorsicht, bei längerer Dauer kann es zu Verderb durch Übergang des Dosenmaterials auf das Lebensmittel kommen. Deshalb: Umfüllen!
- Getrennte Lagerung von Fleisch/Wurst, Käse/Molkereiprodukten, Gemüse/Salat, Eier und Trockenwaren möglich?
-

4. Schankanlage

- Reinigen Sie regelmäßig. Die Intervalle für die Reinigung entnehmen Sie bitte den DIN-Vorschriften in der DEHOGA Leitlinie Gastronomie.
- Wird die Reinigung dokumentiert – nur so ist diese für die Kontrollbehörde glaubhaft.
- Wurde eine Gefährdungsanalyse durchgeführt? Diese darf nicht älter als 2 Jahre sein.
- Wie wurde diese dokumentiert?
- Werden Auslaufhähne und Tropfmulden täglich gereinigt?
- Ist für die Reinigung der Hähne eine Handpumpe vorhanden und sauber?
Empfohlen wird ein durchsichtiger Gummiball, da hier Verschmutzungen sofort zu erkennen sind!
- Werden bei jedem neuen Faßanstich die Anschlußteile (Keg-Verschluß) gereinigt?
- Sind Getränkelagererraum und Kühlaggregat sauber?
- Sind für die AfG (alkoholfreie Getränke) Behälter Auffangwannen vorhanden und sauber?
- Sind die Getränkeleitungen als solche gekennzeichnet (gelbe Aufkleber)?
- Sind die Druckgasflaschen gegen Umfallen gesichert?

5. Eigenkontrollen

Warenanlieferung/Einkauf

- Wird die Herkunft festgestellt, insbesondere bei Fleisch/Fisch (Lieferscheine aufbewahren)?
- Finden Temperaturkontrollen statt (Thermometer vorhanden)?
- Wird die Kühlkette vom Einkauf bis Wareneingang eingehalten (Kühlboxen)?
- Werden die Kontrollen dokumentiert?

Lagerung/Kühlung/Zubereitung

- Werden die Kühltemperaturen ständig überprüft?
- Findet eine regelmässige Überprüfung der Kühlgeräte statt?
- Werden die Temperaturen bei Warmhaltung/Zwischenlagerung überprüft ?
- Werden die gelagerten Lebensmittel regelmässig auf Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums geprüft?
- Wird das Fritierfett regelmässig geprüft und gewechselt?
- Werden die Abgabefristen, z.B. bei Frischeiprodukten, überwacht?
- Werden die Massnahmen dokumentiert?

Betriebshygiene

- Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt?
- Wird eine regelmässige Überprüfung auf Schädlinge, ggf. Bekämpfung durchgeführt?
- Ist die Zuständigkeit der Mitarbeiter im Bereich der Betriebshygiene geregelt?
- Werden die Massnahmen dokumentiert?

Personalhygiene

- Liegen Belehrungen nach dem "Infektionsschutzgesetz" vor?
- Werden nach Auslandsurlaub oder Krankheit Untersuchungen veranlasst?
- Ist beim Personal saubere Arbeitskleidung vorhanden?
- Werden Ringe, Uhren u.a. bei der Arbeit abgelegt?
- Findet mindestens einmal jährlich eine Personalschulung statt?
- Werden die Kenntnisse der Mitarbeiter regelmässig überprüft?
- Findet auch hier Dokumentation statt?

Speiseabfälle

- Ist die Entsorgung über einen zugelassenen Fachbetrieb geregelt?
- Können hierfür jederzeit Nachweise vorgelegt werden?

Falls sich bei der Auseinandersetzung mit dem vorliegenden Fragenkatalog weitere Fragen oder Unklarheiten ergeben sollten, so setzen Sie sich bitte mit der für Sie zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde bei Ihrem Landratsamt oder Ihrer Stadtverwaltung in Verbindung.