

# Tägliche Checkliste Für Die Küchenhygiene

## Geschirrspülen und Silberbesteck

Überprüfung der korrekten Durchführung der Geschirrspülverfahren und der Sauberkeit des Geschirrs und der Besteckteile.

### Wassertemperatur des Geschirrspülers (°F)

### Konzentration des Desinfektionsmittels für Geschirrspüler (ppm)

### Bedienung des Geschirrspülers

- ☐ Funktioniert einwandfrei.
- ☐ Erfordert Aufmerksamkeit – Vorgesetzten informieren.

### Aussehen des Geschirrs

- ☐ Makellos
- ☐ Geringfügige Wasserspuren
- ☐ Speisereste – Erneutes Spülen
- ☐ Sichtbare Schäden (Abplatzungen, Risse)

### Aussehen des Bestecksets

- ☐ Makellos
- ☐ angelaufen, matt, getrübt
- ☐ Rückstand

### Anmerkungen/Kommentare zum Geschirrspülen (z. B. ungewöhnliche Probleme)

Etwas schreiben...

## Lebensmittelaufbewahrung und Kühlung

Sicherstellen, dass Lebensmittel bei den richtigen Temperaturen gelagert und ordnungsgemäß gekennzeichnet werden.

### Kühlschranktemperatur (in Fahrenheit)

Eine Zahl eingeben...

### Temperatur des Gefrierschranks (in Fahrenheit)

Eine Zahl eingeben...

### Wurde ein Datumsangabesystem verwendet?

- ☐ First In, First Out (FIFO)
- ☐ Datum ändern

## Hinweise zur Rotation/Entsorgung von Lebensmitteln

Etwas schreiben...

## Wie ist der Zustand des trockenen Lagerbereichs?

- ☐ Sauber und trocken
- ☐ Leichte Feuchtigkeit
- ☐ Erhebliche Feuchtigkeit – bitte untersuchen.

## Bitte überprüfen Sie, ob die folgenden Punkte korrekt gespeichert wurden (wählen Sie alle zutreffenden aus):

- ☐ Rohes Fleisch (unteres Regal)
- ☐ Milchprodukte
- ☐ Obst und Gemüse
- ☐ Fertiggerichte
- ☐ Allergene – sind sie deutlich gekennzeichnet?

## Datum der letzten gründlichen Reinigung der Kühlschränke

Datum eingeben...

## Zustand der Lebensmittelverpackung?

- ☐ unversehrt
- ☐ Beschädigt – Inhalt überprüfen

# Arbeitsflächen und -ausstattung

Reinigung und Desinfektion aller Arbeitsflächen und Küchengeräte.

### Wassertemperatur der Spülmaschine (in Fahrenheit)

Eine Zahl eingeben...

### Ofentemperaturkalibrierung bestätigt (Fahrenheit)

Eine Zahl eingeben...

### Füllstand des Fettauffangbehälters

- ☐ Sauber
- ☐ Leicht fettig
- ☐ Fettig – muss gereinigt werden.

### Vorbereitung: Zustand der Oberfläche (Schneidebretter, Arbeitsplatten)

- ☐ Gereinigt und desinfiziert
- ☐ Muss gereinigt werden.

### Hinweise zur Reinigung von Geräten (z. B. spezielle Geräte, die besondere Aufmerksamkeit erfordern)

Etwas schreiben...

### Zustand des Mixers/Entsafters

- ☐ Sauber und trocken
- ☐ Leicht feucht.
- ☐ Muss gereinigt werden.

**Kühlschranktemperatur (in Fahrenheit)**

Eine Zahl eingeben...

## Boden- und Abfallmanagement

Für die Sauberkeit und Hygiene des Bodens sorgen und die Abfallentsorgung ordnungsgemäß durchführen.

**Bodenverschmutzung – Bewertung (1–5, wobei 1 = stark verschmutzt und 5 = makellos)**

Eine Zahl eingeben...

**Beschreiben Sie alle auf dem Boden befindlichen Verschmutzungen oder ausgelaufenen Flüssigkeiten und die daraufhin ergriffenen Maßnahmen.**

Etwas schreiben...

**Anzahl der vollen Mülltonnen**

Eine Zahl eingeben...

**Art der geleerten Mülltonnen (Bitte alle zutreffenden Optionen auswählen)**

- ☐ Allgemeiner Abfall
- ☐ Wertstoffe, Materialien, die recycelt werden können
- ☐ Kompost
- ☐ Fett/Öl

### Anzahl der überprüften Fettabscheider (falls vorhanden)

Eine Zahl eingeben...

### Anmerkungen zum Zustand der Fettfalle (falls zutreffend)

Etwas schreiben...

### Einhaltung der Vorschriften zur Abfallentsorgung

- ☐ Entspricht den Anforderungen / Ist regelkonform
- ☐ Geringfügige Abweichung
- ☐ Erhebliche Abweichung

## Händewaschen und persönliche Hygiene

Bestätigung der Einhaltung der Händewaschprotokolle und persönlicher Hygienemaßnahmen.

### Letztes Händewaschen

Uhrzeit eingeben...

### Beobachtete Technik des Händewaschens

- ☐ Richtig (mindestens 20 Sekunden, Seife, warmes Wasser, gründliches Abtrocknen)
- ☐ Verbesserungswürdig
- ☐ Falsch

### Anzahl der beobachteten Händewaschungen des Personals

Eine Zahl eingeben...

### Sauberkeit von Händewaschbecken

- ☐ Sauber und hygienisch
- ☐ Muss gereinigt werden.
- ☐ Inakzeptabel

### Verfügbarkeit von Handseife/Handdesinfektionsmittel

- ☐ Vollständig sortiert / Ausreichend auf Lager
- ☐ Geringer Lagerbestand
- ☐ Leer

### Anmerkungen zu Beobachtungen bezüglich Händewaschen/Hygiene (falls vorhanden)

Etwas schreiben...

## Schädlingsbekämpfung

Auf Anzeichen von Schädlingsbefall achten und diesen gegebenenfalls bekämpfen.

### Gibt es Anzeichen für die Anwesenheit von Nagetieren?

- ☐ Nein
- ☐ Kotpuren gefunden
- ☐ Abgenagte Stellen
- ☐ Lebende Nagetiere gesichtet

### Gibt es Hinweise auf Insekten?

- ☐ Nein
- ☐ Ameisen
- ☐ Schaben
- ☐ Fliegen
- ☐ Sonstiges (bitte angeben)

**Wenn eine andere Insektenart beobachtet wurde, beschreiben Sie diese bitte:**

Etwas schreiben...

**Anzahl der heute überprüften Fallen:**

Eine Zahl eingeben...

**Status der Falle (Bitte alle zutreffenden Optionen auswählen):**

- ☐ Keine versteckten Klauseln.
- ☐ Ein Problem.
- ☐ Mehrere Fänge
- ☐ Die Falle muss neu aufgestellt werden.

**Beschreiben Sie alle ungewöhnlichen Befunde oder Bedenken:**

Etwas schreiben...

**Datum der letzten professionellen Schädlingsbekämpfung:**

Datum eingeben...

## Chemikalienmanagement

Sachgemäße Handhabung und Lagerung von Reinigungsmitteln.

**Verbleibende Menge an Geschirrspülmittel (in Gallonen)**

Eine Zahl eingeben...

**Verbleibende Menge an Desinfektionsmittel (in Gallonen)**

Eine Zahl eingeben...

**Konzentration der Desinfektionslösung (mit Teststreifen überprüfen)**

- ☐ Innerhalb des zulässigen Bereichs
- ☐ Zu schwach – Verdünnung anpassen.
- ☐ Zu konzentriert – Verdünnung anpassen.

**Wird heute noch Bleichmittel/Quartäre Lösung verwendet?**

☐ Ja

☐ Nein

**Hinweise zur Verwendung von Chemikalien oder zu auftretenden Problemen (z. B. Leckagen, Verschüttungen)**

Etwas schreiben...

**Datum der letzten Inventur der Chemikalien**

Datum eingeben...

**Ist das Sicherheitsdatenblatt (SDB) leicht zugänglich?**

☐ Ja

☐ Nein