

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Erhoben durch: \_\_\_\_\_ am: \_\_\_\_\_

Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
	<b>Alle Bereiche:</b> Ist ein Hygieneplan vorhanden? Wird er jährlich aktualisiert? Ist eine hygienebeauftragte Person bestellt?	IFSG §§ 33, 36				Schulen sind gemäß IFSG § 33 als Gemeinschaftseinrichtungen definiert. Um einer Verbreitung von Krankheitserregern vorzubeugen, muss ein hoher Hygienestandard gewährleistet sein. Nur dann können gesundheitlich unbedenkliche und einwandfreie Speisen angeboten werden.

<b>1.</b>	<b>Personalhygiene</b>					
1.1	Ist die Erstbelehrung bei allen Mitarbeiter*innen erfolgt? Wird sichergestellt, dass die Mitarbeiter*innen nicht an meldepflichtigen übertragbaren Krankheiten leiden sowie keine Erreger ausscheiden? Bei Erkrankung muss eine sofortige Meldung beim Arbeitgeber erfolgen!	LMHV Anl. 2 zu §5 Abs.1 Satz 1, 3.a , IfSG § 42 Abs. 1 IfSG, § 43 Abs. 1 , VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel XIII Nr. 2				Der gesunde Mensch ist mit Billionen von Mikroorganismen besiedelt. Ausscheider oder an Infektionen Erkrankte geben zusätzlich Krankheitserreger an die Umgebung ab. Diese dürfen auf keinen Fall an die Lebensmittel und Speisen gelangen.
1.2	Wird die Folgebelehrung nach IFSG alle 2 Jahre für alle Mitarbeiter*innen durchgeführt und dokumentiert?	IFSG § 43 Abs. 4				Erfahrungsgemäß schleichen sich im Berufsalltag Fehler ein. Daher ist es erforderlich, regelmäßig die Sinne zu schärfen und sein Wissen durch Hygiene-Schulungen aufzufrischen.

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
1.3	Werden jährlich Schulungen zur Lebensmittelhygiene und - Mikrobiologie durchgeführt und dokumentiert? (Datum, Dauer, Thema/Inhalte, Unterschrift der/s teilnehmenden Mitarbeiter*in)	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel XII Nr. 1, LMHV § 4 Abs. 1+2 , DIN 10514 Nr. 4.2.1, Nr. 4.2.2, Nr. 4.1 c, Nr. 4.1 g, 6				Die Kenntnisse über Lebensmittelhygiene sollen Hygienemängeln vorbeugen und zur Sicherheit beitragen. Die DIN gibt Empfehlungen für die Durchführung. Die Bescheinigungen müssen für die Dauer der Beschäftigung aufbewahrt werden.
1.4	Stehen genügend ( <i>mind. 1 Handwaschplatz pro Produktionsraum bzw. -bereich*</i> ) Handwaschplätze mit Warm- und Kaltwasser, Einmaltüchern und Flüssigseife im Produktionsbereich und WC zur Verfügung?	LMHV Anl. 2 Nr. 2 d ; VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. 1, 3+4 *Empfehlung Intergast HACCP-Praxishandbuch				Über die Hände werden die meisten Krankheitserreger übertragen. Daher ist eine konsequente Händehygiene die wichtigste Hygienemaßnahme.
1.5	Die Händedesinfektionsspender sind ergonomisch günstig und gut erreichbar im Produktionsbereich und WC angebracht.	LMHV Anl. 2 Nr. 2 d				Nur wenn der Spender gut erreichbar ist, wird er auch bedarfsgerecht genutzt.
1.6	Das Personal-WC ist vom Produktionsbereich getrennt.	LMHV Anl. 2 Nr. 2 d ; VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. 1, 3				Die Toiletten müssen vom Produktionsbereich getrennt sein, um eine Keimverschleppung in die Küche zu verhindern.
1.7	Es gibt einen Sozialraum UND einen Umkleieraum. Die getrennte Aufbewahrung der Privatkleidung von der Arbeitskleidung ist gewährleistet.	LMHV Anl. Kap. 1 Nr. 9 , DIN 10506 Nr. 4.5.16				Eine Verschleppung von Verunreinigungen und Mikroorganismen aus dem Privatbereich soll verhindert werden.

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
1.8	Sind das Verhalten und Erscheinungsbild des Personals einwandfrei? (Haare, Kopfbedeckung, Hände incl. kurze unlackierte Fingernägel, saubere Arbeitskleidung, hygienisches Verhalten beim Husten und Niesen)	LMHV Anl. Kap. 5 Nr. 7.1 , sonstige Empfehlungen; HACCP-Praxishandbuch der Intergast Großverbraucherservice-Handelsgesellschaft mbH; BFR-Empfehlung 2018				Jeder Mensch gibt täglich über Hautschuppen tausende Mikroorganismen an die Umwelt ab. Tägliche Körperpflege und Wechsel der Arbeitskleidung können dies auf ein überschaubares Maß begrenzen. Lange bzw. lackierte oder beschichtete Fingernägel sind ein Reservoir für Krankheitserreger und Wurmeier. Beim Niesen oder Husten sollte man sich von Lebensmitteln abwenden, um sie nicht zu verunreinigen.
1.9	Händehygiene: Die Hände werden vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach Arbeiten im unreinen Bereich, nach dem Husten oder Niesen sowie vor und nach Pausen gründlich gewaschen und desinfiziert.	HACCP-Praxishandbuch der Intergast Großverbraucherservice-Handelsgesellschaft mbH; BFR-Empfehlung 2018				Über die Hände werden die meisten Krankheitserreger übertragen. Daher ist eine konsequente Händehygiene die wichtigste Hygienemaßnahme.
1.10	Vor Arbeitsbeginn wird der Schmuck abgelegt.	HACCP-Praxishandbuch der Intergast Großverbraucherservice-Handelsgesellschaft mbH; BFR-Empfehlung 2018				Unter jedem Schmuckstück können sich Mikroorganismen auf der warmen, feuchten Haut gut vermehren. Zudem werden sie durch die Händedesinfektion nicht erfasst.

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
1.11	Die Wundversorgung bei kleinen Handverletzungen erfolgt mit wasserdichtem Pflaster oder Verband mit Fingerling, ggf. Gummihandschuh, regelmäßiger Verbandswechsel	HACCP-Praxishandbuch der Intergast Großverbraucher-service-Handelsgesellschaft mbH; BFR-Empfehlung; BGN Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis 2018				Über offene Wunden können Krankheitserreger übertragen werden. Es muss ein gut erreichbarer Verbandskasten verfügbar sein, der nach DIN 13 169 bzw. 13 157 bestückt ist.
1.12	Es besteht absolutes Rauchverbot.	§ 5 Nichtraucherschutz der ArbStättV				Laut Arbeitsstätten-VO hat der Arbeitgeber die erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit die nicht rauchenden Beschäftigten wirksam vor den Gesundheitsgefahren durch Tabakrauch geschützt sind. Zudem dürfen Lebensmittel und Speisen nicht durch Rauch kontaminiert werden.
<b>2.</b>	<b>Lebensmittelhygiene, HACCP</b>					
2.1	Anlieferung/Einkauf: es werden nur einwandfreie Waren (wenn verpackt, in unversehrter Verpackung) angenommen.	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr.1; BFR-Empfehlung 2018				Fehlerhafte Ware kann verdorben und ggfs. gesundheitsschädlich sein. Beschädigte Verpackungen können auf Kontaminationen bzw. auf einen Schädlingsbefall hinweisen.
2.2	Das Lager wird regelmäßig auf das Vorhandensein verdorbener oder abgelaufener Ware kontrolliert. Es wird nach dem Prinzip „first-in-first-out“ (FIFO) bedient.	BGN Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis 2018				Verdorbene Ware kann andere Waren verunreinigen und Schädlinge anlocken. Das „FIFO“-Prinzip garantiert, dass die zuerst angeschafften Waren zuerst verbraucht werden.

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
2.3	Die Kühlung muss durchgehend sichergestellt sein (ununterbrochene Kühlkette)	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr. 5; DIN 10508				Bei der Wareneingangskontrolle sollte eine Einhaltung der Kühlkette überprüft werden. Nach Wareneingang/Einkauf müssen die Waren sofort in die Kühlung, um ein unkontrolliertes Wachstum von Krankheitserregern zu unterbinden.
2.4	Lagerung, Temperaturen: Empfindliche Lebensmittel werden bei den erforderlichen Temperaturen kühl gelagert (Kältezonen im Kühllager, separate Kühl/Gefrierschränke).	Definition leicht verderbliche Lebensmittel: DIN 10503; LMHV 2018, §2,2; vorgeschriebene Temperaturen für die Lagerung: DIN 10506; DIN 10508, für Milch, Fleisch, Geflügel, Eier die jeweiligen Verordnungen, aufgeführt in der DIN 10508, allgemeine Vorschriften: VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr. 5				Viele Lebensmittel sind leicht verderblich und müssen kühl gelagert werden. Die einzuhaltenden Kühltemperaturen richten sich nach den spezifischen Lebensmitteleigenschaften. Achtung, die Kühlung verlangsamt das Keimwachstum, kann es aber nicht völlig unterbinden!
2.5	Tiefgefrorene Lebensmittel müssen bei mind. -18°C gelagert werden (Ausnahme: Speiseeis zur Portionierung)	DIN 10508, Verordnung für tierische Lebensmittel (TLMV 2018), § 2 Abs. 4; allgemeine Vorschriften: VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr. 5				Ab -15°C können sehr kälteresistente Mikroorganismen (langsam) wachsen. Dies kann nur durch eine Unterschreitung dieser Temperatur verhindert werden.
2.6	Die Vorräte werden in dicht verschlossenen Behältern gelagert.	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr. 2; BGN Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis 2018				Geöffnete Lebensmittelpackungen sind eine geeignete Eintrittspforte für Schädlinge. Daher sollte der Packungsinhalt immer sofort nach Anbruch in fest verschließbare Behälter umgefüllt werden.

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
2.7	Der Auftauprozess gefrorener Lebensmittel findet unter Kühlung statt. Die Auftauflüssigkeit wird aufgefangen und entsorgt.	BFR-Empfehlung 2018; VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr. 7				Auftauflüssigkeiten enthalten oft Mikroorganismen. Daher sollten sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
2.8	Bei der Vorbereitung und Zwischenlagerung wird die Trennung roher und verarbeiteter Lebensmittel beachtet.	BGN Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis 2018				Rohe Lebensmittel können mikrobiell belastet sein. Daher sollte eine Verunreinigung bereits gegarter, fertiger Speisen (Kreuzkontamination) vermieden werden.
2.9	Bei der Zwischenlagerung werden die Speisen abgedeckt.	BGN Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis 2018				Durch die Abdeckung wird eine Verunreinigung/Kreuzkontamination vermieden.
2.10	Während der Produktion werden die vorgeschriebenen Kerntemperaturen eingehalten: 70°C über mind. 10 Minuten, 80°C über mind. 3 Minuten	BGN Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis 2018; VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr. 3				Erst, wenn die Kerntemperatur im Inneren des Gargutes über den erforderlichen Zeitraum eingehalten wird, kann von einer sicheren Abtötung der Krankheitserreger im ganzen Produkt ausgegangen werden.
2.11	Heiße Speisen, die zur Weiterverarbeitung aufbewahrt werden sollen, müssen den Bereich zwischen 65°C und 10°C in 2-3 h durchschritten haben.	DIN 10508, Abschnitt 4.1.3; VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr. 6; BFR-Empfehlung 2018				Zwischen 10°C und 65°C ist ein relativ schnelles Wachstum von Krankheitserregern möglich. Daher sollten Speisen möglichst nicht zu lange in diesem Temperaturbereich liegen.

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
2.12	Die Speisen dürfen max. 3 h bei mind. 65°C heißgehalten werden.	DIN 10508; BGN Leitlinie für eine gute Lebensmittel-hygienepraxis 2018				Die Auskeimung von Sporenbildnern sowie die Vermehrung thermophiler Mikroorganismen soll verhindert werden.
2.13	Ausgabe kalt: Die Speisen sollten max. 7°C Kerntemperatur haben.	HACCP-Praxishandbuch der Intergast Großverbraucher-service-Handelsgesellschaft mbH				Die Vermehrung von Mikroorganismen soll gebremst werden.
2.14	Ausgabe heiß: Die Speisen haben mind. 65°C.	BFR-Empfehlung 2018; DIN 10508				Die Auskeimung von Sporenbildnern sowie die Vermehrung thermophiler Mikroorganismen soll verhindert werden.
2.15	Dokumentationen der Wareneingangs-, Lager- und Temperaturkontrollen (Temperaturen im Lager, bei der Produktion und Ausgabe werden täglich überprüft.)	VO (EG) Nr. 852/2004, Artikel 5				Was dokumentiert ist, gilt als erledigt. Außerdem können Abweichungen bzw. Verunreinigungen schnell erkannt und Gegenmaßnahmen ergriffen werden.
2.16	Die Allergene und Zusatzstoffe sind eindeutig und gut erkennbar gekennzeichnet. Das Ausgabepersonal kann kompetent Auskunft geben.	EU-VO 1169/2011; Lebensmittel-Informations-VO (Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2017 Teil I Nr. 45, ausgegeben zu Bonn am 12. Juli 2017)				Der Verbraucher soll vor Täuschung geschützt werden und genau informiert werden, ob für ihn unverträgliche Inhaltsstoffe enthalten sind.

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
<b>3.</b>	<b>Betriebshygiene</b>					
3.1	Mobiliar und Ausstattung sind hygienisch einwandfrei, sauber und desinfizierbar.	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel II, 1-3; LMHV, Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1), 1a				Nur in einer hygienischen Umgebung ist die Herstellung hygienisch sicherer Speisen möglich. Der Lebensmittelunternehmer trägt die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit.
3.2	Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Sicherheitshinweisen vorhanden und für alle deutlich sichtbar.	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel I+II (allgemeine Vorgaben und Ziele der Reinigung und Desinfektion); DIN 10516 (Durchführung und Ablauf)				Wenn alle Hygienemaßnahmen geregelt sind und jeder weiß, was er wie und wann zu tun hat, wird nichts vergessen oder doppelt erledigt.
3.3	Das Wasser hat Trinkwasserqualität.	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel VII; LMHV §3a LMHV Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1), 2b				Trinkwasser ist in der Regel frei von Krankheitserregern.
3.4	Die Arbeitsbereiche sind nach hygienischen Gesichtspunkten getrennt (rein/unrein).	LMHV §2; LMHV, Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1), 1; BFR-Empfehlung 2018				Abfälle oder schmutziges Geschirr können Lebensmittel und Speisen verunreinigen.
3.5	Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden außerhalb des Produktionsbereiches gelagert.	VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel I, 10; BFR-Empfehlung 2018				Das Risiko für eine Verunreinigung der Lebensmittel und Speisen mit Chemikalien soll ausgeschlossen werden.



# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
3.6	Eine Schädlingsvorbeugung und -Bekämpfung ist durch folgende Maßnahmen gewährleistet:	LMHV §2, 1, 1; LMHV, Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1), 2 a+g; VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel II, d; DIN 10523				Lebensmittel und Speisen, die mit Schädlingen oder deren Spuren verunreinigt sind, gelten als genussuntauglich bzw. verdorben. Sie müssen beim Wareneingang abgewiesen oder direkt entsorgt werden. Zur Vorbeugung sind bestimmte bauliche und betriebshygienische Maßnahmen erforderlich.
3.6.a	keine baulichen Mängel					Schädlinge können ansonsten durch Risse/undichte Stellen eindringen.
3.6.b	Insektengitter an den Fenstern					Fluginsekten können Mikroorganismen übertragen.
3.6.c	nagerdichtes Ablaufgitter im Boden					Nager können über die Kanalisation eindringen.
3.6.d	keine Kartons (insbesondere Wellpappe) im Lager					In Wellpappe verstecken sich leicht kleine Käfer und Insekten.
3.6.e	Türen und Fenster geschlossen halten					So kann dem Eindringen von Schädlingen vorgebeugt werden.
3.6.f	professionelle Beratung bei Schädlingsbefall					Der Dienstleister muss vom Fachverband zertifiziert sein (DSV).
3.7.a	Abfallmanagement: Getrennte Müllentsorgung	LMHV, Anlage 1 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1), 1d				Ein sauberes und professionelles Abfallmanagement schont die Umwelt und verhindert Kontaminationen durch Abfälle.
3.7.b	Abfallmanagement: gekühlte Abfallbehälter im Abfalllager	LMHV, Anlage 1 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1), 1d				
3.7.c	Abfallmanagement: geschlossene, desinfizierbare Behälter, tägliche Entsorgung	LMHV §2, 1, 1; LMHV, Anlage 1 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1), 1d				

# Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene“ – Bereich Mensa



Nr.	Hygieneschwerpunkt	Rechtsgrundlage/Empfehlung	Ja	Nein	Anmerkungen	Info/Hintergrund
<b>4</b>	<b>Speisesaal</b>					
4.1	Es gibt Mülleimer im Eingangsbereich.	Empfehlung für den Bereich Speisenausgabe HACCP-Handbuch Intergast				Wenn Müll sofort ohne Umwege entsorgt werden kann, unterstützt man ein hygienisches Verhalten der Gäste.
4.2	saubere Böden, kein herumliegender Müll	LMHV, § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen				Abgesehen vom Hygieneaspekt signalisiert eine gepflegte Umgebung Wertschätzung und Gastfreundlichkeit. In solchen Räumen lässt man sich gern nieder.
4.3	saubere Tische und Stühle	LMHV, § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen				Eine gepflegte, hygienische Umgebung trägt zur Wohlfühl-atmosphäre und zur Sicherheit bei.
4.4	Vollständig ausgestattete Handwaschplätze befinden sich in unmittelbarer Nähe des Speisesaals.	Empfehlung der Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW, Zugriff am 27.05.2020)				Gut erreichbare Handwasch-gelegenheiten laden zur Händehygiene ein.