

Hygiene- und Kontroll-Checkliste für Gastronomiebetriebe

Diese Checkliste dient als umfassender Leitfaden für Gastronomiebetriebe, um die Hygienevorschriften einzuhalten und optimal auf Kontrollen durch das Gesundheitsamt / Lebensmittelkontrolle vorbereitet zu sein.

Tägliche Kontrollen

Vor Betriebsbeginn

- Persönliche Hygiene der Mitarbeiter prüfen (Hände waschen, saubere Arbeitskleidung).
- Arbeitsflächen und Geräte reinigen und desinfizieren.
- Wareneingang kontrollieren (Temperaturen, Verpackung, MHD) und dokumentieren.
- Kühl- und Gefriergeräte auf korrekte Temperaturen prüfen.
- Sichtkontrolle auf Anzeichen von Schädlingsbefall durchführen.

Während des Betriebs

- Regelmäßige Händehygiene der Mitarbeitenden sicherstellen.
- Arbeitsgeräte und Flächen nach jeder Nutzung reinigen.
- Lebensmittel immer gekühlt lagern, wenn sie nicht unmittelbar verarbeitet werden.
- Alle geöffneten Produkte mit Datum und Uhrzeit beschriften.

Nach Betriebsende

- Alle Arbeitsflächen, Geräte und Böden gründlich reinigen und desinfizieren.
- Fettfilter in Dunstabzugshauben überprüfen und reinigen.
- Kühlgeräte kontrollieren (geschlossene Türen, korrekte Temperaturen).
- Abfälle vollständig entsorgen und Behälter reinigen.

Wöchentliche Kontrollen

- Kühlschränke und Gefriergeräte vollständig ausräumen und reinigen.
- Unter und hinter Geräten (z. B. Öfen, Kühlschränke) reinigen.
- Schädlingsprävention: Köderstationen und Schädlingsfallen kontrollieren.
- Funktionstüchtigkeit von Geräten (z. B. Thermometer, Spülmaschinen) überprüfen.
- Ordnung und Sauberkeit in Lagerräumen prüfen.

Dieses Dokument wurde Ihnen von TEMPASCAN <https://tempascan.com/>, dem führenden Anbieter für digitale Temperaturüberwachung und Checklisten zur Verfügung gestellt.

Monatliche Kontrollen

- HACCP-Dokumentation prüfen (Temperatur- und Reinigungsprotokolle).
- Hygieneschulungen für Mitarbeitende auffrischen und dokumentieren.
- Grundreinigung aller Großgeräte (z. B. Kombidämpfer, Fritteusen).
- Wände, Decken und Lüftungssysteme reinigen und prüfen.
- Wartung von Geräten wie Kühlschränken und Spülmaschinen durchführen.

Jährliche Kontrollen

- Gesundheitsbelehrung für alle Mitarbeitenden gemäß § 43 IfSG auffrischen.
- Wartung von technischen Anlagen (z. B. Lüftungssysteme, Elektrogeräte).
- Kontrollbesuch durch einen Schädlingsbekämpfer organisieren.
- Hygienekonzept überprüfen und aktualisieren (z. B. Reinigungspläne, HACCP).

Dokumentation und Nachweise

- Alle Kontrollen (Reinigung, Temperaturen, Wareneingang) dokumentieren. Am einfachsten mit <https://tempascan.com/>
- Nachweise mindestens 2 Jahre aufbewahren.
- Regelmäßige interne Kontrollen durchführen, um Schwachstellen frühzeitig zu erkennen.

BITTE BEACHTEN:

Diese Vorlage dient lediglich als Orientierung und ersetzt keine individuelle Beratung oder Prüfung durch Fachstellen. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben ist jeder Betrieb selbst verantwortlich.

Dieses Dokument wurde Ihnen von TEMPASCAN <https://tempascan.com/>, dem führenden Anbieter für digitale Temperaturüberwachung und Checklisten zur Verfügung gestellt.