

## Eigenkontrolle in der Gastronomie

Eigenkontrollmaßnahmen sind alle Maßnahmen des Inhabers eines Gastronomiebetriebes, die sicherstellen sollen, dass die Gesundheit der Verbraucher durch Lebensmittel, die in diesem Betrieb hergestellt oder verkauft werden, nicht beeinträchtigt wird. Grundlage dieser Maßnahmen muss eine **Gefahrenanalyse der Speisen** sein. Nachfolgend einige Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen:

	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsanweisung</li> <li>Reinigungsplan</li> <li>Reinigungskontrolle</li> <li>Kontrolle Pflegezustand</li> <li>Arbeitsanweisungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsanweisung</li> <li>Reinigungsplan</li> <li>Checkliste</li> <li>Checkliste</li> <li>zum Beispiel Rezepturen, Umgang mit Geflügel, Warentrennung / rohem Fleisch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 x jährlich überarbeiten</li> <li>1 x jährlich überarbeiten</li> <li><b>täglich</b></li> <li>vierteljährlich</li> <li>1 x jährlich überarbeiten</li> </ul>
2.	Eingangskontrolle: Warentemperatur, Sauberkeit	Stempel auf Lieferschein	bei jeder Lieferung
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrolle der Kühltemperaturen und Lagerungsdauer (Ausgabezeit)</li> <li>Durcherhitzung Warme Küche</li> <li>Auslieferung Warme und Kalte Küche</li> <li>Thermometer / Warngeräte installieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Checkliste</li> <li>Checkliste</li> <li>Checkliste</li> <li>eventuell Temperaturschreiber / Thermometer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>täglich</b></li> <li><b>täglich</b></li> <li><b>jede Charge</b></li> </ul>
4.	Bakteriologische Untersuchungen, zum Beispiel <ul style="list-style-type: none"> <li>Hackfleisch, Dessert</li> <li>Tupferproben von Tischen, von Geräten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Befundbericht</li> </ul>	

	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
5.	Personalhygiene <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einstellungsgespräch</li> <li>• amtsärztliches Gesundheitszeugnis / Belehrung nach IFSG</li> <li>• Handwaschbecken mit Einmalhandtüchern, Seife, Desinfektion für Betriebs- u. Personalräume</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formular</li> <li>• Zeugnis</li> <li>• Checkliste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alle Mitarbeiter</li> <li>• alle Mitarbeiter, z. B. jährlich nach Urlaub</li> <li>• täglich</li> </ul>
6.	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisekarte / Aushang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflicht besteht immer</li> </ul>
7.	Schulung nach LMHV	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungsbescheinigung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• häufiger, je nach Arbeitsplatz</li> </ul>
8.	Schädlingskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigene oder eventuell Befundbericht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• regelmäßig</li> </ul>
9.	Kühlhäuser / Lager: Warenkontrolle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Checkliste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• regelmäßig</li> </ul>
10.	Bauplan mit Fließschema, Zuständigkeiten, Aufgabenverteilung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formular</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aktuell</li> </ul>
11.	Großgastronomie Großküchen: <b>Rückstellproben</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• genaue Kennzeichnung</li> </ul>
12.	Technische Maßnahmen, zum Beispiel farbige Besen, farbige Messer für unterschiedliche Hygienezonen		

Eigenkontrollmaßnahmen sind zu dokumentieren!!!