

# Selbstbewertungssystem für soziale Einrichtungen zur Überprüfung der Guten Hygienepraxis

Interdisziplinäres Langzeitprojekt Sommersemester 2015

Prof. Dr. Angelika Sennlaub Stefanie Gramsch  
Achraf Jafir Sarah Tervooren

**Inhaltsverzeichnis**

		<b>Erledigt</b>
<b>1.</b>	<b>Allgemeines</b>	
<b>2.</b>	<b>Wareneingang</b>	
<b>3.</b>	<b>Hygiene</b>	
<b>4.</b>	<b>Reinigung und Desinfektion</b>	
<b>5.</b>	<b>Entsorgung</b>	
<b>6.</b>	<b>Schulungsmaßnahmen</b>	
<b>7.</b>	<b>Lagerung</b>	
<b>8.</b>	<b>Produktion und Ausgabe</b>	
<b>9.</b>	<b>Einkauf</b>	

Stefanie Gramsch

Achraf Jafir

Sarah Tervooren 2

**Vorwort Arbeitslosenzentrum**

Die vorliegende Schrift entstand im Rahmen der Zusammenarbeit zwischen der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, und dem Arbeitslosenzentrum Mönchengladbach e.V.. Im Rahmen des Interdisziplinären Langzeitprojektes haben Studierende das vorliegende Selbstbewertungssystem für Soziale Einrichtungen erarbeitet, mit dem die Gute Hygienepraxis im Küchenbereich überprüft werden kann.

Das Projekt wurde im Zeitraum von September 2014 bis Juni 2015 unter der Leitung von Prof. Dr. Angelika Sennlaub (Hochschule Niederrhein, Fachgebiet Hospitality Management) und Karl Sasserath (Leiter des Arbeitslosenzentrums Mönchengladbach e.V.) durchgeführt.

Anlass der Arbeit war der Wunsch des Arbeitslosenzentrums, die Prozesse der Hygienepraxis im Rahmen der Qualitätssicherung zu standardisieren. Das Ergebnis ist jedoch nicht auf die Nutzung durch das Arbeitslosenzentrum beschränkt. Es kann von allen sozialen Einrichtungen genutzt werden, deren Fokus auf sozialer Arbeit und nicht hauptsächlich auf Gemeinschaftsverpflegung liegt.

Fundament der Arbeit sind die derzeit geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen.

Zusätzlich wurden die folgenden Leitfäden für die Praxis hinzugezogen:

- „Kochmützenzertifizierung“, die von Prof. Dr. Volker Peinelt an der Hochschule Niederrhein entwickelt worden ist (Checkliste und KM-Belege)
- Deutscher Caritas Verband (Hrsg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Erarbeitet von Martina Feulner, Dr. Gundula Grießmann. Lambertus-Verlag. Freiburg im Breisgau. 2009

Ziel des Selbstbewertungssystems ist es, eine Gute Hygienepraxis im Betrieb umfänglich zu implementieren. Dieses Ziel ist erreicht, wenn alle Fragen mit „ja“ beantwortet werden. Dabei ist es jeder Einrichtung selbst überlassen, in welcher Reihenfolge und in welchem Zeitraum die Fragen bearbeitet werden.

Wir wünschen allen viel Erfolg!

**1. Allgemeines****Ja****Nein**

1	Wurde die zuständige Behörde darüber informiert, dass sie Essen herstellen und ausgeben?		
2	Findet einmal im Monat eine Besprechung mit allen Mitarbeitern der Küche statt?		
3	Werden in dieser Besprechung alle aufgetretenen Probleme besprochen um Verbesserungen vorzunehmen?		

Stefanie Gramsch

Achraf Jafir

Sarah Tervooren  
4

**2. Wareneingang****Ja****Nein**

1	Gibt es schriftlich festgelegte Regeln, wie die angelieferte Ware kontrolliert wird?		
2	Werden die angelieferten Waren nach diesen Regeln kontrolliert?		
3	Gibt es schriftlich festgelegte Regeln, ab welchem Zustand die Ware aussortiert und entsorgt werden muss?		
4	Werden alle Lebensmittel direkt nach der Lieferung kontrolliert?		
5	Wird die Temperatur der kühlpflichtigen Lebensmittel bei der Anlieferung kontrolliert?		
6	Werden zu warme Lebensmittel entsorgt?		
7	Wurden alle Mitarbeiter ausführlich über die Anforderungen an die gelieferten Lebensmittel informiert?		
8	Sind für alle Lebensmittel die erforderlichen Temperaturen allen Mitarbeitern bekannt?		
9	Werden alle Lebensmittel direkt nach der Anlieferung in die unterschiedlichen Lager eingeräumt?		
10	Ist der Raum in dem die Waren angeliefert werden leicht zu reinigen und zu desinfizieren?		
11	Ist der Raum mit ausreichend Regalen zur Anlieferung ausgestattet?		
12	Befindet sich nichts in dem Raum, außer den Regalen zur Anlieferung?		
13	Bestehen die Regale nicht aus Holz?		
14	Ist sichergestellt, dass keine Lebensmittel Kontakt mit dem Fußboden haben?		
15	Ist sichergestellt, dass keine Lebensmittel Kontakt mit unreinen Flächen haben?		
16	Sind die für den Wareneingang vorgesehenen Räume so beschaffen, dass sie frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können?		
17	Sind die für den Wareneingang vorgesehenen Räume so beschaffen, dass sauber gehalten werden können?		

Stefanie Gramsch

Achraf Jafir

Sarah Tervooren  
5

### 3. Hygiene

Ja

Nein

1	Werden die Anforderungen des Infektionsschutz-Gesetzes eingehalten? <b>Es muss eine Belehrung in mündlicher und schriftlicher Form erfolgen und alle 2 Jahre eine Schulung in Hygiene. Diese muss schriftlich belegt werden können</b>		
2	Werden von allen hergestellten Speisen Rückstellproben genommen?		
3	Werden die Rückstellproben mindestens 2 Wochen aufbewahrt?		
4	Ist eine Firma mit regelmäßigen mikrobiologischen Kontrollen beauftragt? (Zur eigenen Sicherheit und zur Belegung der Sorgfaltspflicht)		
5	Entsprechen die baulichen Voraussetzungen der Küche den hygienischen Anforderungen?		
6	Entsprechen die räumlichen Voraussetzungen der Küche hygienischen Anforderungen?		
7	Sind alle Geräte in der Küche voll funktionsfähig?		
8	Sind alle Geräte in der Küche leicht zu reinigen?		
9	Sind alle Geräte in der Küche leicht zu desinfizieren?		
10	Werden alle Geräte in der Küche regelmäßig von einer Firma gewartet?		
11	Gibt es verschiedenfarbige Schneidebretter für unterschiedliche Rohstoffe? <b>Zum Beispiel rot für Fleisch, gelb für Geflügel, blau für Fisch, grün für Obst und Gemüse, weiß als Universalbrett</b>		
12	Werden alle Spüllappen min. 1-mal täglich gewechselt?		
13	Werden alle Handtücher min. 1-mal täglich gewechselt?		
14	Gibt es verschiedenfarbige Lappen für unterschiedliche Einsatzgebiete? <b>Zum Beispiel rot zum Abwischen von Flächen auf der reinen Seite, gelb zum Vorspülen von Geschirr, blau für die Esstische, usw.</b>		
15	Werden die Mitarbeiter darüber aufgeklärt, bei welchen Gelegenheiten das Händewaschen notwendig ist? <b>Zum Beispiel vor dem Arbeitsbeginn, regelmäßig zwischen den Arbeitsgängen, nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Eier), nach dem Toilettenbesuch, Husten und Niesen</b>		
16	Werden die Mitarbeiter darüber aufgeklärt bei welchen Gelegenheiten das Händedesinfizieren notwendig ist? <b>Zum Beispiel nach dem Toilettenbesuch, Niesen und Husten</b>		
17	Werden Die Mitarbeiter darüber aufgeklärt, dass sie ihre Hände gem. Hautschutzplan schützen sollen?		
18	Wird das hygienische Verhalten der Mitarbeiter kontrolliert?		
19	Wird das Fehlverhalten korrigiert?		
20	Werden die Mitarbeiter durch verständliche Darstellung (z.B. Bilder) über die Methode der Händehygiene aufgeklärt?		

## 4. Reinigung und Desinfektion (R&D)

R&D= Reinigung und Desinfektion

Ja

Nein

1	Existiert ein spezifischer R&D Plan für eigene und externe Mitarbeiter (Reinigungsfirma)? <b>Ohne diesen Plan ist ein hygienisches Arbeiten nicht möglich. Wenn externe Personen für die Reinigung und Desinfektion verantwortlich sind, muss ein entsprechender R&amp;D Plan vorliegen.</b>		
2	Gibt es spezielle R&D Anweisungen für bestimmte Arbeitsbereiche oder Geräte?		
3	Weist der R&D Plan genaue Angaben über den Zweck der Reinigung und Desinfektion auf?		
4	Weist der R&D Plan genaue Angaben über die Art des R&D-Mittels auf?		
5	Weist der R&D Plan genaue Angaben über die Dosierung des R&D-Mittels auf?		
6	Weist der R&D Plan genaue Anweisungen über die Anwendung des R&D-Mittels auf?		
7	Weist der R&D Plan genaue Angaben über die Einwirkzeit der Desinfektionsmittel auf?		
8	Weist der R&D Plan genaue Angaben über die Nachbehandlung von Arbeitsgeräten auf?		
9	Weist der R&D Plan genaue Angaben über die Nachbehandlung von Arbeitsflächen auf?		
10	Werden die Reinigungsmaßnahmen kontrolliert?		
11	Werden die Desinfektionsmaßnahmen kontrolliert?		
12	Werden nur solche R&D-Mittel verwendet, die von einer zuständigen Stelle (z.B. Verband für angewandte Hygiene) zugelassen worden sind? <b>Nicht gelistete Mittel sollten nicht verwendet werden</b>		
13	Liegen für alle R&D-Mittel Sicherheitsdatenblätter vor? <b>Sicherheitsdatenblätter werden von den Herstellern zur Verfügung gestellt.</b>		
14	Sind die R&D-Maßnahmen so ausgerichtet, dass die Gefahren für die Mitarbeiter (z.B. bei falscher Anwendung der Chemikalien) auf ein Minimum reduziert sind?		
15	Sind automatische Dosieranlagen für die R&D-Mittel vorhanden?		
16	Sind Dosierhilfen für die R&D-Mittel vorhanden? <b>Dies ist wichtig, wenn es keine automatische Dosierung gibt.</b>		

**5. Entsorgung****Ja****Nein**

1	Werden Abfälle in einem separaten Raum gesammelt?		
2	Sind diese Räume gekühlt oder so gestaltet, dass die Abfälle auch ohne Kühlung gut aufbewahrt werden können?		
3	Werden die Abfälle in geschlossenen Behältern gelagert?		
4	Werden die Müllbehälter in einwandfreiem Zustand gehalten?		
5	Wird der Nass-Müll (Speise- und Produktionsreste) vorschriftsmäßig über eine Spezialfirma entsorgt? <b>Dieser kann nicht einfach in die Mülltonne geworfen werden. Vielmehr ist eine zugelassene Fachfirma zu beauftragen, die diesen Müll sachgemäß entsorgt (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungs-Gesetz).</b>		
6	Sind die Abfalllager so beschaffen, dass sie sauber gehalten werden können?		
7	Sind die Abfalllager so beschaffen, dass sie frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können?		
8	Werden nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln durch das Abfalllager vermieden?		
9	Werden gefährliche oder ungenießbare Stoffe deutlich ausgewiesen und in abgesonderten und ebenfalls verschlossenen Behältern aufbewahrt?		
10	Existiert ein Fettabscheider?		
11	Wird der Fettabscheider vorschriftsmäßig gewartet?		

Stefanie Gramsch

Achraf Jafir

Sarah Tervooren  
8



**6. Schulungsmaßnahmen****Ja****Nein**

1	Erfolgen Hygieneschulungen der eigenen Mitarbeiter? <b>Hygieneschulungen sind mindestens 1-mal im Jahr gesetzlich vorgeschrieben, eine vierteljährliche Schulung ist empfehlenswert.</b>		
2	<b>Werden folgende Kriterien in Bezug auf die Personalhygiene besprochen?</b>		
3	Werden die Hände vorschriftsgemäß gewaschen und abgetrocknet?		
4	Sind die Anlässe für das Händewaschen bekannt?		
5	Ist das Rauchen während der Arbeitszeit verboten?		
6	Werden Schmuck, Eheringe und Uhren vor der Arbeit entfernt?		
7	Wird während der Arbeit eine Kopfbedeckung oder ein Haarnetz getragen?		
8	Sind die Fingernägel kurz und sauber?		
9	Ist das Tragen von Nagellack verboten?		
10	Sind Wunden an den Händen abgedeckt?		
11	Ist das Tragen von Handschuhen für bestimmte Anlässe festgelegt?		
12	Ist die richtige Handhabung der Handschuhe bekannt?		
13	Wird auf den richtigen Hautschutz hingewiesen?		
14	Sind meldepflichtige Erkrankungen bzw. Gründe gemäß dem Infektionsschutz Gesetz §42 bekannt? <b>Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz-IfSG) §42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote</b>		
15	Wird vorschriftsgemäße Arbeitskleidung getragen? <b>Die DIN 10524 regelt die Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben</b>		
16	Wird die Arbeitskleidung regelmäßig gewechselt? <b>Die Arbeitskleidung sollte täglich gewechselt werden</b>		
17	Wird die Arbeitskleidung vorschriftsgemäß gereinigt? <b>Arbeitskleidung muss bei 90°C gewaschen werden</b>		



**7. Lagerung****Ja****Nein**

1	Werden die Lagertemperaturen regelmäßig kontrolliert?		
2	Werden die Lagertemperaturen schriftlich festgehalten?		
3	Sind in den Lagerräumen ausreichend große Kühlräume oder -schränke für alle Lebensmittel die gekühlt werden müssen vorhanden?		
4	Sind alle Kühlräume/-schränke voll funktionsfähig?		
5	Sind alle Kühlräume/-schränke leicht zu reinigen?		
6	Sind alle Kühlräume/-schränke leicht zu desinfizieren?		
7	Werden alle Geräte (inkl. Kühlräume und -schränke) in den Lagerräumen regelmäßig von einer Firma gewartet?		
8	Sind alle Geräte in den Lagerräumen voll funktionsfähig?		
9	Sind alle Geräte in den Lagerräumen leicht zu reinigen?		
10	Sind alle Geräte in den Lagerräumen leicht zu desinfizieren?		
11	Sind die Lagerräume so beschaffen, das sie frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können?		
12	Gibt es schriftliche Anweisungen, wie im Falle einer Störung im Kühl- und Tiefkühlbereich vorzugehen ist?		
13	Gibt es schriftliche Anweisungen, wie die gekühlten Lebensmittel im Falle einer Störung der Kühlung kontrolliert werden müssen?		
14	Gibt es schriftliche Anweisungen, unter welchen Umständen die Lebensmittel entsorgt werden müssen?		
15	Sind alle Mitarbeiter über diese Anweisungen informiert?		
16	Herrscht in allen Räumen Übersichtlichkeit?		
17	Herrscht in allen Räumen Ordnung?		
18	Werden nicht benötigte Verpackungen aus dem Lager entfernt?		
19	Werden die Waren die zeitlich zuerst geliefert/gekauft wurden auch zuerst verarbeitet?		
20	Werden alle Lebensmittel nach Ablauf ihrer Haltbarkeit (mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)) entsorgt?		
21	Werden angebrochenen Verpackungen wieder gut verschlossen?		
22	Werden alle Lebensmittel vor Schädlingen geschützt?		
23	Werden Lebensmittel die kühl gelagert werden müssen bis zur Verarbeitung durchgehend kühl gelagert?		

Stefanie Gramsch

Achraf Jafir

Sarah Tervooren  
10

**8. Produktion und Ausgabe****Ja****Nein**

1	Werden reine und unreine Bereiche in der Küche strikt voneinander getrennt ?		
2	Sind alle Geräte in der Küche voll funktionsfähig?		
3	Sind alle Geräte in der Küche leicht zu reinigen?		
4	Sind alle Geräte in der Küche leicht zu desinfizieren?		
5	Werden tiefgekühlte Produkte vor der Zubereitung grundsätzlich im Kühlhaus aufgetaut?		
6	Werden risikoreiche Lebensmittel durch risikoarme ersetzt? (z.B. frisches Hackfleisch durch gefroren gekaufte Ware ersetzen; frische Eier durch pasteurisierte ersetzen)		
7	Wird bei risikoreichen Lebensmitteln, die nicht ersetzt werden können, durch die Zubereitung sichergestellt, dass kein gesundheitliches Risiko besteht. (z.B. Spiegeleier beidseitig braten; Lebensmittel mindestens 10 Minuten auf über 70°C erhitzen)		
8	Wird darauf geachtet, dass möglichst wenig Zeit zwischen Zubereitung bzw. Aufwärmen und Ausgabe vergeht?		
9	Wird dafür gesorgt, dass die Temperatur der warmen Speisen während der gesamten Herstellung bis zur Ausgabe nicht unter 65°C sinkt? (Ausgenommen sind hier zubereitete Speisen, die kühl zwischengelagert werden)		
10	Wird bei der Ausgabe in regelmäßigen Abständen kontrolliert, ob die warmen Speisen eine Temperatur von mindestens 65°C haben?		
11	Werden diese Kontrollen schriftlich festgehalten?		
12	Wird bei der Ausgabe in regelmäßigen Abständen kontrolliert, ob die kalten Speisen eine Temperatur von höchstens 7°C haben?		
13	Werden diese Kontrollen schriftlich festgehalten?		
14	Werden hergestellte Speisen, welche erst zu einem späteren Zeitpunkt ausgegeben werden, direkt nach der Herstellung kühl gelagert?		
15	Findet die Geschirr-Rückgabe an einem anderen Ort statt als die Essensausgabe?		
16	Werden nicht verzehrte Speisereste, die bereits ausgegeben wurden, entsorgt?		

Stefanie Gramsch

Achraf Jafir

Sarah Tervooren

11

**9. Einkauf****Ja****Nein**

1	Wird während des gesamten Einkaufs (inkl. Transport) die notwendige Temperatur eingehalten?		
2	Sind die mit dem Einkauf und Transport beauftragten Mitarbeiter über die vorgeschriebenen Temperaturvorgaben informiert?		
3	Sind die Innenräume der Einkaufsfahrzeuge in einem ordentlichen und sauberen Zustand?		
4	Wird sichergestellt, dass die Lebensmittel während des Transports nicht mit dem Innerraum des Fahrzeugs in Kontakt kommen? (z.B. durch Transport- und Kühlboxen)		
5	Wird die Kühlkette vom Einkauf bis zur Produktion eingehalten?		

Stefanie Gramsch

Achraf Jafir

Sarah Tervooren

12