



Eigenkontrolle nach EU VO 852/2004

Diese Checkliste hilft Ihnen Ihren Betrieb in „Eigenregie“ auf kritische Punkte hinsichtlich der Arbeits-, Personal- und Produktionshygiene zu untersuchen und damit auch der **EU VO 852/2004** Rechnung zu tragen. Sie hilft Ihnen den Hygienestandard Ihres Betriebes zu erhöhen.

Nr.	Kontrollbereich	Ja	Nein
Handwaschbecken		Ja	Nein
1	Sind ausreichend viele Handwaschbecken – mit Kalt und Warmwasseranschluss – vorhanden und sind sie leicht zugänglich?		
2	Ist eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden?		
3	Sind Spender mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel vorhanden?		
4	Sind Einweg-Papier-Handtücher in geeigneten Spendern vorhanden?		
5	Sind für die Entsorgung der Einweghandtücher Müllbehälter vorhanden?		
Personal-Toiletten		Ja	Nein
6	Ist die Personaltoilette nicht direkt von den Produktionsräumen aus zugänglich?		
7	Sind die Personaltoiletten sauber?		
8	Sind Handwaschbecken – mit Kalt- und Warmwasseranschluss - vorhanden?		
9	Sind Spender mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel vorhanden?		
10	Sind Einweg-Papier-Handtücher in geeigneten Spendern vorhanden?		
11	Sind dafür Müllgefäße vorhanden?		
12	Gibt es ein Hinweisschild, das das Personal darauf aufmerksam macht nach dem Toilettengang die Hände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren?		
Geschirrspülmaschine		Ja	Nein
13	Sind im Bereich der Geschirrspülmaschine Einweg-Papier-Tücher vorhanden, um das Geschirr notfalls nachzutrocknen?		
Flächen/Geräte		Ja	Nein
14	Sind Oberflächen von Einrichtungen (Tischflächen, Schneidebretter, Maschinen, Schränke, Regale, Kühlschränke usw.), die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, aus glatten, abwaschbaren und hygienisch unbedenklichen Materialien?		
15	Werden diese regelmäßig nach Gebrauch gründlich gereinigt?		
16	Werden Arbeitsflächen und Geräte wie Schneidebretter oder Aufschnittmaschinen gegebenenfalls desinfiziert?		
17	Erfolgt die Reinigung der Arbeitsflächen mit Mehrweg-Stofftüchern oder mit Einweg-Papier-Tüchern?		
Reinigung/Desinfektion		Ja	Nein
18	Ist ein Reinigungsplan vorhanden? Wird dieser befolgt bzw. findet eine Kontrolle statt?		
Personal		Ja	Nein
19	Wird darauf geachtet, dass vor Arbeitsbeginn Uhren und Schmuck abgelegt werden?		
20	Wird darauf geachtet, dass vor Arbeitsbeginn gründlich die Hände gereinigt und desinfiziert werden?		
21	Wird darauf geachtet, dass nach den Pausen die Hände gründlich gereinigt werden?		
22	Wird darauf geachtet, dass nach dem Bearbeiten von Rohwaren wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Eiern, erdbeschmutztem Salat oder Gemüse die Hände gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden?		
23	Wird darauf geachtet, dass nach dem Toilettengang die Hände gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert werden?		
24	Wird darauf geachtet, dass nach Reinigungsarbeiten die Hände gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert werden?		
25	Sind für die Händereinigung entsprechende Seifen- und Desinfektionsspender vorhanden?		
26	Erfolgt die Händetrocknung mittels Einweg-Papier-Handtüchern aus geeigneten Spendern?		