



DEHOGA-VORLAGE

---

# EIGENKONTROLLE NACH HYGIENEVORSCHRIFTEN

Stand: 23.10.2023

---

Ihr Ansprechpartner

Wenden Sie sich bitte an Ihre DEHOGA-Geschäftsstelle vor Ort.

Überblick über die Geschäftsstellen:

> [www.dehogabw.de/geschaeftsstellen](http://www.dehogabw.de/geschaeftsstellen)



## Eigenkontrolle nach den Hygienevorschriften

Nr.	Kontrollbereich	ok.	än- dern
<b>Allgemeines</b>			
1	Haben Sie die DEHOGA Broschüre Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie (erhältlich unter <a href="http://www.dehoga-shop.de">www.dehoga-shop.de</a> ). Dies ist Ihre gesetzlich vorgeschriebene Basishygiene.		
2	Macht ihre Küche einen sauberen Eindruck, oder würde Frank Rosin doch noch schmutzige Stellen finden?		
3	Sind im Küchen- und Lagerbereich die Oberflächen von Wänden, Maschinen, Geräten, Tischen, Arbeitsflächen, Böden, Türen usw. frei von Schmutz und Lebensmittelrückständen?		
4	Sind die Steckdosen sauber?		
5	Lässt sich der Küchenbereich einwandfrei reinigen, oder gibt es Ritzen?		
6	Ist die Instandhaltung des Küchenbereichs gewährleistet?		
7	Ist der Zugang zum Küchenbereich für Unbefugte untersagt?		
8	Wird dieses Verbot beachtet?		
9	Achten Sie darauf, dass sich im Küchenbereich keine Haustiere aufhalten?		
10	Achten Sie darauf, dass sich im Küchenbereich keine Pflanzen befinden?		
11	Besteht im Küchenbereich eine Trennung zwischen "reinen" und "unreinen" Arbeiten?		
12	Werden Eier im Küchenbereich in Originalverpackungen gelagert (Kühlschrank/Arbeitsfläche)? Wg. Salmonellengefahr verboten.		
13	Achten Sie darauf, dass keine betriebsfremden Gegenstände wie Kleidung, Schuhe, Taschen usw. in den Küchenräumen sind?		
14	Sind Reinigungsgeräte verschmutzt?		
15	Sind Putzmittel, Besen, Lappen in den dafür vorgesehenen Schränken?		
16	Herrscht im Küchenbereich Rauchverbot?		
17	Weist die Kleidung der Küchenmitarbeiter Altverschmutzung auf?		
18	Tragen Küchenmitarbeiter keine Straßenkleidung?		
<b>Fußboden</b>			
19	Sind die Fußböden im Küchenbereich in einwandfreiem Zustand?		
20	Ist es unter den Möbeln und Geräten sauber?		
21	Sind die Fußböden im Küchenbereich leicht zu reinigen?		
22	Sind die Fußböden im Küchenbereich wasserundurchlässig, wasserabstoßend abwaschbar?		
23	Sind die Abflussschächte so positioniert, dass das Wasser auf dem Fußboden angemessen abgeleitet werden kann?		
24	Sind die Abflussschächte in einwandfreiem Zustand?		
25	Sind die Abflussschächte frei von abstoßenden Gerüchen?		
26	Lässt sich der Fußboden gegebenenfalls desinfizieren?		

## Eigenkontrolle nach den Hygienevorschriften

<b>Wände</b>			
27	Sind die Wände im Küchenbereich in einwandfreiem Zustand?		
28	Sind die Wände im Küchenbereich leicht zu reinigen?		
29	Sind die Wände im Küchenbereich wasserundurchlässig, wasserabstoßend abwaschbar?		
30	Sind die Wände im Küchenbereich gegebenenfalls leicht zu desinfizieren?		
31	Sind die Wände im Küchenbereich dort ausreichend hoch abwaschbar, wo anfallende Verschmutzungen leicht entfernen werden müssen?		
32	Gibt es in den Verarbeitungs-, Fluren und Lagerräumen Beschädigungen, die eine Reinigung erschweren (Ritzen, Spalten, offene Dübellöcher usw.)?		
<b>Decken</b>			
33	Sind die Decken und Deckenvorrichtungen (Lampen, Lüftungsschächte usw.) in einwandfreiem sauberem Zustand?		
34	Sind Dunstabzugshauben verfettet?		
	Sind die Decken und Deckenvorrichtungen leicht zu reinigen?		
35	Ist sichergestellt, dass sich keine Materialien (Farbe, Verputz etc.) lösen und herunterfallen?		
36	Sind Leuchtstoffröhren mit einer Splitterschutz versehen?		
<b>Fenster, Türen und sonstige Öffnungen</b>			
38	Sind Fenster und sonstige Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, mit unbeschädigten Fliegengittern versehen?		
39	Sind die Fliegengitter leicht zu entfernen und leicht zu reinigen?		
<b>Handwaschbecken</b>			
40	Sind ausreichend viele Handwaschbecken (also da, wo Schmutz anfällt) vorhanden?		
	Sind diese leicht zugänglich, nicht zugestellt und nicht mit Geschirr belegt?		
41	Ist eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden?		
42	Sind Spender mit Flüssigseife vorhanden und sind diese gefüllt?		
43	Sind zusätzlich Spender mit Desinfektionsmittel vorhanden		
44	Sind Einweghandtücher und Einweghandschuhe vorhanden?		
45	Sind für die Entsorgung der Einweghandtücher und Einweghandschuhe Müllbehälter vorhanden?		
<b>Toiletten</b>			
46	Ist die Personaltoilette nicht direkt von den Produktionsräumen aus zugänglich?		
47	Sind die Personaltoiletten sauber?		
47	Sind Handwaschbecken vorhanden?		
48	Sind Spender mit Flüssigseife vorhanden und gefüllt?		
49	Sind Spender mit Desinfektionsmittel vorhanden?		
50	Sind Einweghandtücher vorhanden?		
51	Sind dafür Müllgefäße vorhanden?		
52	Gibt es ein Hinweisschild, das das Personal darauf aufmerksam macht nach dem Toilettengang die Hände gründlich zu reinigen und desinfizieren?		

## Eigenkontrolle nach den Hygienevorschriften

<b>Abfälle</b>		
53	Werden die Sammelbehälter (Behälter, in denen im Küchenbereich Abfall gesammelt wird) täglich mindestens einmal geleert und gereinigt?	
54	Haben die Sammelbehälter einen Deckel oder können sie abgedeckt werden, wenn sie nicht benützt werden?	
54	Sind die Deckel immer verschlossen?	
55	Sind diese Behälter leicht zu reinigen?	
55	Sind diese Behälter erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren?	
56	Werden die Abfallbehälter regelmäßig gereinigt?	
<b>Geschirrspülmaschine/Topfspüle/Gemüse- und Salatwaschbecken</b>		
57	Arbeitet die Geschirrspülmaschine mit ausreichenden Spültemperaturen (z.B. 80 °C im Nachspülgang)?	
58	Sind diese in einwandfreiem Zustand (Verkalkung, Sporen)?	
59	Wird dies regelmäßig überprüft (Wartung, Kundendienst)?	
60	Ist der Spülbereich so angelegt, dass sauberes und schmutziges Geschirr getrennt ist?	
61	Sind Vorrichtungen wie Waschbecken oder Gemüseputzmaschinen vorhanden, die ausschließlich zum Reinigen von Lebensmitteln dienen?	
62	Verfügen diese über eine ausreichende Warm- oder Kaltwasserzufuhr?	
63	Sind diese in einwandfreiem Zustand?	
64	Sind diese leicht zu reinigen?	
65	Sind diese von Handwaschbecken getrennt oder ist eine zeitliche Trennung zwischen Gemüse- und Händereinigung realisierbar?	
66	Sind Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Maschinen und Geräten (z.B. Topfspüle, Gerätespüle, Messerdesinfektion usw.) vorhanden?	
67	Sind diese in einwandfreiem Zustand?	
68	Sind diese leicht zu reinigen?	
69	Sind diese aus korrosionsbeständigem Material?	
<b>Lagerung/Transport</b>		
70	Sind offene/verzehrfertige Lebensmittel von verpackten Lebensmitteln getrennt?	
71	Stehen irgendwelche Verpackungen direkt auf dem Boden?	
72	Sind alle gelagerten verzehrfertigen Lebensmittel abgedeckt?	
73	Sind die Behälter als Lebensmittelecht gekennzeichnet?	
74	Sind selbsteigefrorene Lebensmittel in ungeeigneten Tüten und/oder ohne Einfrierdatum gelagert (Gefrierbrand/Rückverfolgbarkeit)?	
75	Werden verschiedene Ladungsbestandteile zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung beim Transport getrennt voneinander befördert?	
76	Sind die Transportbehälter in einwandfreiem und sauberem Zustand?	
77	Sind die Transportbehälter leicht zu reinigen?	
78	Sind die Transportbehälter gegebenenfalls zu desinfizieren?	
79	Benutzen sie für den Transport von Kühl- und TK-Waren Thermoboxen oder ähnliches Gerät (Thermobehälter mit Kühlelementen, Kühlboxen, Styroporboxen usw.)?	

## Eigenkontrolle nach den Hygienevorschriften

80	Sind die Lagerräume, Lagergeräte und -behälter in einwandfreiem Zustand und sauber?		
81	Lassen sich die Lagerräume, Lagergeräte und -behälter reinigen?		
82	Lassen sich die Lagerräume, Lagergeräte und -behälter gegebenenfalls desinfizieren?		
83	Funktionieren die Kühlanlagen einwandfrei und halten sie die eingestellte Temperatur?		
84	Sind die Kühllagerräume mit Thermometern ausgestattet?		
85	Werden die Temperaturen regelmäßig kontrolliert?		
86	Haben sie verschiedene Kühlmöglichkeiten für die Lagerung unterschiedlicher Lebensmittelgruppen?		
	<b>Beleuchtung/Belüftung</b>		
87	Sind die Küchenräume ausreichend natürlich oder mechanisch belüftet?		
	Sind die Filter mechanischer Belüftungssysteme zur Reinigung und Wartung leicht zugänglich?		
88	Sind die Küchenräume, Lagerräume usw. ausreichend natürlich oder künstlich beleuchtet?		
	<b>Fritteusen/Bain Marie</b>		
89	Wird das Frittierfett regelmäßig sensorisch (Geruch, Farbe) oder mit Testsystem kontrolliert?		
90	Wird das Frittierfett so oft wie nötig ausgetauscht?		
90	Werden die Bain-Maries nach dem Gebrauch entleert und gereinigt		
91	<b>Flächen/Geräte</b>		
92	Sind Oberflächen von Einrichtungen (Tischflächen, Schneidebretter, Maschinen, Schränke, Regale, Kühlschränke usw.), die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, aus glatten, abwaschbaren und hygienisch unbedenklichen Materialien?		
	Werden diese regelmäßig nach Gebrauch gründlich gereinigt?		
93	Werden Arbeitsflächen und Geräte wie Schneidebretter oder Aufschnittmaschinen, gfs. zerlegt, erforderlichenfalls desinfiziert?		
94	Gibt es Roststellen an Geräten, Kochgeschirr, Besteck, Arbeitsflächen, Behältern, usw.?		
	<b>Kühlhäuser</b>		
95	Sind diese in einwandfreiem Zustand (Dichtungen, Verkalkung, Sporen)?		
96	Ist das Ventilatorengitter und/oder Ventilatorengehäuse verschmutzt/versport?		
	<b>Sonstiges</b>		
97	Haben Buffets (z.B. Frühstück- oder Salatbuffet ausreichen Spuckschutz?		
98	Kann das Eis hygienisch einwandfrei entnommen werden?		
99	Sind in den Speisekarten alle Zusatzstoffe ordnungsgemäß gekennzeichnet?		
100	Sind alle Speisen richtig benannt (Irreführung)? Z.B. Kuhmilchkäse als Feta, Pangasius als Seezunge.		

## Eigenkontrolle nach den Hygienevorschriften

101	Ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als als das billigste alkoholische Getränk (hochgerechnet auf den Liter)?		
<b>Reinigung/Desinfektion</b>			
102	Haben Sie einen Reinigungsplan erstellt?		
103	Wird dieser befolgt bzw. findet eine Kontrolle statt (Zeitpunkt + Unterschrift)?		
104	Werden Reinigungs- und Desinfektionsmittel in abgeschlossenen Gefäßen gesondert aufbewahrt?		
105	Werden R/D-Mittel gemäß den Herstellerangaben (Dosierung, Klarspülen) verwendet?		
<b>Gefährliche Stoffe</b>			
106	Werden andere gefährliche oder ungenießbare Stoffe oder Zubereitungen als solche ausgewiesen?		
107	Werden andere gefährliche oder ungenießbare Stoffe oder Zubereitungen in abgeschlossenen Behältnissen gesondert aufbewahrt?		
<b>Warenannahme</b>			
108	Haben sie zuverlässige und vertrauensvolle Handelspartner?		
109	Prüfen sie angelieferte Ware auf Temperatur, MHD, sensorisch auf Geruch, Geschmack und Aussehen ?		
110	Wird das schriftlich dokumentiert (Listen oder Wareneingangsstempel DEHOGA auf Lieferschein)?		
111	Wird die Ware im Beisein eines Mitarbeiters angeliefert?		
112	Wird die Ware unkontrolliert auf die "Rampe" gestellt und irgendwann eingelagert?		
113	Werden Waren bei Gewissheit oder Verdacht auf Befall mit Schädlingen, Keimen oder Verunreinigung mit anderen giftigen Stoffen zurückgewiesen?		
<b>Schädlingsbekämpfung</b>			
114	Haben sie für die Ungezieferbekämpfung Regelungen getroffen?		
115	Führen sie Ungezieferbekämpfung bei Befall durch (Sichtung von Kot, toten oder lebenden Schädlingen)?		
<b>Personal</b>			
116	Sind Umkleidemöglichkeiten vorhanden?		
117	Haben Mitarbeiter Doppelspind (Arbeits-/Straßenkleidung)?		
118	Achten sie auf das Vorhandensein gültiger Belehrungen Infektionsschutzgesetz /ersatzweise alte Gesundheitszeugnisse?		
119	Achten sie darauf, dass vor Arbeitsbeginn saubere Arbeitskleidung angelegt wird?		
120	Achten sie auf das Tragen einer Kopfbedeckung?		
121	Achten sie darauf, dass die Arbeitskleidung täglich bzw. so oft wie nötig gewechselt wird?		
122	Achten sie darauf, dass vor Arbeitsbeginn Uhren und Schmuck abgelegt werden?		
123	Achten sie darauf, dass vor Arbeitsbeginn gründlich die Hände gereinigt werden?		
124	Achten sie darauf, dass nach Pausen die Hände gründlich gereinigt werden?		

## Eigenkontrolle nach den Hygienevorschriften

125	Achten sie darauf, dass nach den dem Bearbeiten von Rohwaren wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Eiern, erdbeschmutztem Salat oder Gemüse die Hände gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden?		
126	Achten sie darauf, dass nach dem Toilettengang die Hände gründlich gereinigt werden?		
127	Achten sie darauf, dass nach Reinigungsarbeiten die Hände gründlich gereinigt werden?		
128	Werden Magen-Darm-Infektionen oder infizierte, schlecht heilende Wunden dem Vorgesetzten gemeldet?		
129	Werden im Verdachtsfall (Durchfallerkrankungen) zusätzliche Stuhluntersuchungen durchgeführt?		
130	Werden nach Auslandsurlaube (z.B. Kenia, Mexiko usw.) zusätzliche Stuhluntersuchungen durchgeführt?		
131	Werden Schnittwunden mit wasserdichtem Pflaster und Verbänden so versorgt, dass eine Keimübertragung verhindert werden kann?		
	<b>Schulungen</b>		
132	Schulen Sie Ihre Mitarbeiter einmal alle 2 Jahre nach dem Infektionsschutzgesetz und einem Thema aus dem DEHOGA-Hygieneleitfaden, bzw. lassen sie extern schulen?		
133	Haben Sie das schriftlich dokumentiert (sh. Checkliste DEHOGA-Hygieneleitfaden) oder liegen Bescheinigungen vor?		

Jetzt können Sie an Ihren Kreuzchen auf einen Blick sehen, wo Sie etwas "ändern" müssen.

**Die aktuelle Broschüre des DEHOGA: "Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie" (DEHOGA-Hygieneleitfaden) oder den "Hygiene-Ordner (mit zahlreichen Checklisten) und einen Wareneingangsstempel erhalten Sie im [www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de)**