

# Eigenkontrollbogen

Ort: \_\_\_\_\_ Terminzeit: von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ Uhr  
Spendelokal: \_\_\_\_\_ Termindatum: \_\_\_\_\_

1. Sind alle Lebensmittel beim Einkauf in einwandfreiem Zustand (einwandfreie Verpackung, MHD etc.)? Liegen alle Rechnungen bzw. Lieferscheine vor?

ja  nein

ergriffene Maßnahmen: \_\_\_\_\_

2. Werden leichtverderbliche Lebensmittel am Tage des Verbrauchs gekauft?

ja  nein (dann entsorgen)

3. Werden leichtverderbliche Lebensmittel beim Transport bei max. 7° C gekühlt?

ja  nein (dann entsorgen)

4. Können leichtverderbliche Lebensmittel bis höchstens eine Stunde vor dem Verzehr bei max. 7°C gekühlt werden?

ja  nein (dann entsorgen)

5. Liegt die Ausgabetemperatur von warmen Speisen bei mindestens 65°C?

ja  nein

ergriffene Maßnahmen: \_\_\_\_\_

6. Ist die Arbeitsfläche in der Küche ausreichend gereinigt und desinfiziert?

ja  nein

ergriffene Maßnahmen: \_\_\_\_\_

7. Tragen alle Helferinnen und Helfer in der Küche geeignete Arbeitskleidung?

ja  nein

ergriffene Maßnahmen: \_\_\_\_\_

8. Sind alle Helferinnen und Helfer in der Küche in Lebensmittelhygiene geschult und nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt (IfSG)?

ja  nein

ergriffene Maßnahmen: \_\_\_\_\_

9. Hängt das Plakat „Tipps für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln“ in der Küche aus?

ja  nein

ergriffene Maßnahmen: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_