

# Die Hygiene am Arbeitsplatz - Betriebliche Eigenkontrolle

Führe die Eigenkontrolle nach den Musterbögen aus der DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis

## Dokumentation Eigenkontrolle - Hygiene allgemein

### Prüfkriterium

#### Lebensmittelräume:

(Schlachtung, Warenannahme, Zerlegung, Kühlräume, Produktion, Trockenlagerräume, Vorbereitungsräume, Laden): hygienisch einwandfrei, sauber, trocken, frei von unangenehmen Gerüchen und Schädlingen, aufgeräumt, Frischfleisch/ Fleisch-erzeugnisse keine nachteilige Beeinflussung, DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis und gesetzliche Vorgaben eingehalten?

#### Personalhygiene:

Arbeitskleidung vollständig und sauber, Händehygiene wird eingehalten, DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis und gesetzliche Vorgaben eingehalten?

#### Arbeitshygiene:

DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis und gesetzliche Vorgaben eingehalten?

#### Sozialräume:

(Aufenthaltsraum, Umkleideraum/-bereich, Toilette): sauber, hygienisch einwandfrei, trocken, frei von unangenehmen Gerüchen und Schädlingen, aufgeräumt? Trennung Schwarz-Weiss? Verbrauchsmaterial (Toilettenpapier, Seife, Desinfektionsmittel, Papierhandtücher) vorhanden? DFV-Leitlinie für gute Hygienepraxis und gesetzliche Vorgaben eingehalten?

| Bitte zutreffende Bewertung ankreuzen |      |                        |                               |           |         |
|---------------------------------------|------|------------------------|-------------------------------|-----------|---------|
| Datum                                 | o.K. | Maßnahmen erforderlich | Maßnahmen sofort erforderlich | Bemerkung | Zeichen |
|                                       |      |                        |                               |           |         |

## Dokumentation Eigenkontrolle - Kühltemperaturen

Häufigkeit: täglich

**Prüfkriterien:** Werden die vorgeschriebenen Kühltemperaturen eingehalten? Gemessene Temperaturen bitte eintragen!

I.d.R. sind die Raumtemperaturen zu erfassen (ggf. Mini-Max-Temperaturmeßgeräte verwenden). Nur in besonderen Fällen (vgl. DFV-Leitlinie) sind die Fleischinnentemperaturen mit Stichthermometer zu messen (mit \* kennzeichnen).

| Datum | Kühlraum 1 | Kühlraum 2 | Tiefkühlraum | Reiferaum | Pökelraum | Theke | Laden | Weitere Räume |
|-------|------------|------------|--------------|-----------|-----------|-------|-------|---------------|
|       |            |            |              |           |           |       |       |               |

## Dokumentation Eigenkontrolle - Erhitzung (HACCP)

| Datum | Produkt | vorgegebene Erhitzungsdauer / Temperatur eingehalten? Kerntemperatur erreicht?<br>Bitte ankreuzen! |                               | Zeichen |
|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------|
|       |         | <input type="checkbox"/> Ja                                                                        | <input type="checkbox"/> Nein |         |