

## Checkliste zur Hygiene –Voraussetzung vor Aufnahme der Tätigkeit

Die nachfolgende Checkliste dient der Überprüfung der vorliegenden Voraussetzungen vor Aufnahme der Schulverpflegung.

Binden Sie das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt frühzeitig ein! Fachkundige Mitarbeiter beraten Sie gerne bereits in der Planungsphase.

Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass frühzeitige Gespräche mit allen beteiligten Stellen sehr hilfreich sind und späteren Problemen vorbeugen. Bedenken Sie, dass die Erteilung einer Baugenehmigung keine lebensmittelrechtliche Prüfung beinhaltet.

Checkliste gem. VO (EG) 852/2004 -Voraussetzungen vor Aufnahme der Tätigkeit-		
	i. O.	Bemerkungen
<b>Formalitäten</b>		
Anmeldung beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt <u>vor</u> Aufnahme der Tätigkeit erfolgt (Download Anmeldebogen im Internet <sup>1</sup> )		
Verantwortliche Person nach dem Lebensmittelrecht bestimmt		
<b>Räume und Einrichtungsgegenstände</b>		
Wandflächen sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Deckenvorrichtungen sind geeignet, Schimmelbefall und Schmutzansammlungen zu vermeiden		
Fußböden sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Bodenabläufe in den Fußböden vorhanden		
Ausreichende Kapazität an Abwasseranlagen		
Ausreichende Anzahl von Handwaschbecken vorhanden, ausgestattet mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seife und Papierhandtücher oder Endlosrollen aus Tuch		
Ausreichende natürliche oder mechanisch Belüftung, erforderlichenfalls Entlüftung		
Leichte Zugänglichkeit der Lüftungssystem-Filter für die regelmäßige Reinigung		
Angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung		

<sup>1</sup> Vordruck: Meldebogen für Schulküchen im Internet auf der Homepage des Kreises Unna abrufbar

weitere Informationen sind auf der Homepage des Kreises Unna [www.kreis-unna.de](http://www.kreis-unna.de) unter dem Stichwort: »Sauber is(s)t gesund – Hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung« zu finden

	i. O.	Bemerkungen
Türen und Fenster mit glatten, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Oberflächen		
Fenster, die nach außen geöffnet werden können, sind mit Fliegengitter ausgestattet		
Ausreichende Lagerkapazität für die getrennte Lagerung von Lebensmitteln und Reinigungsgeräten, sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln vorhanden		
Ausreichende Anzahl von Toiletten vorhanden		
Toiletten ohne direkten Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird; Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Seife und Papierhandtüchern		
Ausreichende Umkleidemöglichkeiten mit Schränken für Privatkleidung		
Einrichtungen und Geräte mit glatter Oberfläche, leicht zu reinigen und zu desinfizieren		
Gegenstände und Geräte, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so installiert sein, dass sie auch in ihrem Umfeld leicht zu reinigen sind		
Ausreichende Anzahl von Geräten zur Reinigung von Einrichtung und Fußböden vorhanden		
Abfallbehälter sind leicht zu reinigen		
Einhaltung der erforderlichen Temperaturen bei Kühl-, sowie Heißhalteeinrichtungen, bei Behältern, die dem Transport von Speisen dienen		
Vorhandensein einer Vorrichtung zur Überwachung der Temperatur (Stichthermometer)		
<b>Personalhygiene</b>		
Schulungen gem. Infektionsschutzgesetz		
Schulungen gem. Lebensmittelhygieneverordnung		
<b>Eigenkontrollen</b>		
Aufbau einer Eigenkontrolle und Dokumentation gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung		