Checkliste für Eigenkontrollen

Veranstaltung:	Veranstalter
Von: bis:	Vorsitzender/ Verantwortlicher

Hygienische Vorraussetzungen	1. Tag *	2. Tag *	3. Tag *	4. Tag *
Stand Fußboden, Wände, Decke				
Handwaschgelegenheit Seifenspender, Einmalhandtücher				
Hygieneschutz Hustenschutz				
Personalhygiene saubere Schutzbekleidung				
Personal-WC für die beschäftigten Personen				
Spüleinrichtung für Bedarfsgegenstände				

*****Die durchgeführte Kontrolle ist im entsprechenden Feld mit einer Unterschrift zu versehen

Wareneingang Temperatur, Verpackung, MHD, Hygiene	Datum Uhrzeit Unterschrift	Datum Uhrzeit Unterschrift	Datum Uhrzeit Unterschrift	Datum Uhrzeit Unterschrift
Fleisch, Wurst, **kühlpflichtige Lebensmittel max.7° C**				
Brot, Brötchen, etc.				
Pommes frites, Ketchup, Majo, etc.				

Lagerung Temperatur, Sauberkeit, Trennung „rein-unrein“				
Kühlschrank/-schränke				
Kühlwagen/-zelle				
Gefriertruhe(n)				
Trockenlager				

Anbieten verzehrsfertiger Speisen				
warmhalten, mind. +65°C				
Kühlung, max. 7°C				

Reinigung nach Bedarf und Arbeitsende Stand, Tische, Grill- u. Arbeitsgeräte, Abfallentsorgung				

Sonstiges				

Ort, Datum **Unterschrift des Verantwortlichen u. Vorsitzenden**