

Eigenkontrollsystem für Kita- und Schulverpflegung

Merkblatt 74a - Checklisten für die Eigenkontrolle können Sie herunterladen:

<https://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz/merkblaetter.html>

Eigenkontrollsystem – Warmkostanlieferung

Dokumentation		wann
Dok 1	Temperaturkontrolle Kühl- und Tiefkühlager	täglich
Dok 2a	Wareneingangs- / Warenausgabekontrolle bei Warmverpflegung und von verzehrfertig angelieferten Frischkomponenten	täglich, vor/während Speisenausgabe
Dok 4.1	Reinigung / Desinfektion täglich	entsprechend Reinigungszyklus (tägl.)
Dok 4.2	Reinigung / Desinfektion wöchentlich mit Schädlingsprävention	entsprechend Reinigungszyklus (wöchentl., 14-tägl.)
Dok 4.3	Reinigung / Desinfektion monatlich, viertel-, halb-/jährlich	entsprechend Reinigungszyklus (monatl., viertel-, halb-/jährl.)
Speiseplan Dok 5	Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung über Caterer im Speiseplan oder als Anlage - AUSHANG	grundsätzlich
TNB od. Dok 7	Nachweis Hygieneschulung und Folgebelehrung IfSG § 43	jährlich
Check 1	Checkliste Gute Hygienepraxis	jährlich
Check 2	Checkliste Speisenangebot	jährlich
	Registrierungsbogen	bei Änderungen
Zusätzliche Dokumentationsbögen nach Bedarf		
Attest	Nahrungsmittelallergien / -unverträglichkeiten	bei Bedarf
Dok 6	Rezepturen mit Änderungsvermerk	grundsätzlich für selbst hergestellte Speisen für die GV
Dok 8	Information über mitgebrachte Speisen für Eltern	bevor Speisen für die GV mitgebracht werden
Dok 9	mitgebrachte Speisen/Lebensmittel/Getränke für die Gemeinschaftsverpflegung (GV)	wenn Schul- / Kitaveranstaltungen mit GV veranstaltet werden

Eigenkontrollsystem – TK-Mischkost

Dokumentation		wann
Dok 1	Temperaturkontrolle Kühl- / Tiefkühlager	täglich
Lieferschein	Wareneingang TK-Komponenten	bei Anlieferung
Lieferschein	Wareneingang Frischkost	bei Anlieferung
Dok 2c	Wareneingangs- / Warenausgabekontrolle von verzehrfertig angelieferten Frischkomponenten	täglich
Dok 3	Temperaturkontrolle Speisenausgabe von vor Ort zubereiteten Speisen	täglich
Dok 4.1	Reinigung / Desinfektion täglich	entsprechend Reinigungszyklus (tägl.)
Dok 4.2	Reinigung / Desinfektion wöchentlich mit Schädlingsprävention	entsprechend Reinigungszyklus (wöchentl., 14-tägl.)
Dok 4.3	Reinigung / Desinfektion monatlich, viertel-, halb-/jährlich	entsprechend Reinigungszyklus (monatl., viertel-, halb-/jährlich.)
Speiseplan Dok 5	Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung im Speiseplan oder als Anlage - AUSHANG	grundsätzlich
Dok 6	Rezepturen mit Änderungsvermerk	grundsätzlich für selbst hergestellte Speisen für die GV
	Rückstellproben von selbst hergestellten Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung (GV)	nach Bedarf (> 30 Portionen, siehe Kap. 10)
TNB od. Dok 7	Nachweis Hygieneschulung und Folgebelehrung IfSG § 43	jährlich
Check 1	Checkliste Gute Hygienepraxis	jährlich
Check 2	Checkliste Speisenangebot	jährlich
	Registrierungsbogen	bei Änderungen
Zusätzliche Dokumentationsbögen nach Bedarf		
Attest	Nahrungsmittelallergien / -unverträglichkeiten	bei Bedarf
Dok 8	Information über mitgebrachte Speisen für Eltern	bevor Speisen für die GV mitgebracht werden
Dok 9	mitgebrachte Speisen/Lebensmittel/Getränke für die Gemeinschaftsverpflegung (GV)	wenn Schul- / Kitaveranstaltungen mit GV veranstaltet werden

Eigenkontrollsystem – Cook & Chill

Dokumentation		wann
Dok 1	Temperaturkontrolle Kühl- und Tiefkühlager	täglich
Dok 2b	Wareneingangs- / Warenausgabekontrolle bei Cook & Chill und von verzehrfertig angelieferten Frischkomponenten	täglich
Dok 4.1	Reinigung / Desinfektion täglich	entsprechend Reinigungszyklus (tägl.)
Dok 4.2	Reinigung / Desinfektion wöchentlich mit Schädlingsprävention	entsprechend Reinigungszyklus (wöchentl., 14-tägl.)
Dok 4.3	Reinigung / Desinfektion monatlich, viertel-, halb-/jährlich	entsprechend Reinigungszyklus (monatl., viertel-, halb-/jährlich)
Speiseplan Dok 5	Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung im Speiseplan oder als Anlage - AUSHANG	grundsätzlich
Dok 6	Rezepturen mit Änderungsvermerk	grundsätzlich für selbst hergestellte Speisen für die GV
TNB od. Dok 7	Nachweis Hygieneschulung und Folgebelehrung IfSG § 43	jährlich
Check 1	Checkliste Gute Hygienepraxis	jährlich
Check 2	Checkliste Speisenangebot	jährlich
	Registrierungsbogen	bei Änderungen
Zusätzliche Dokumentationsbögen nach Bedarf		
Attest	Nahrungsmittelallergien / -unverträglichkeiten	bei Bedarf
Dok 8	Information über mitgebrachte Speisen für Eltern	bevor Speisen für die GV mitgebracht werden
Dok 9	mitgebrachte Speisen/Lebensmittel/Getränke für die Gemeinschaftsverpflegung (GV)	wenn Schul- / Kitaveranstaltungen mit GV veranstaltet werden

Eigenkontrollsystem – Frischkost

Dokumentation		wann
Dok 1	Temperaturkontrolle Kühl- und Tiefkühlager	täglich
Lieferschein	Wareneingang Frischkost	bei Anlieferung
Lieferschein	Wareneingang TK-Komponenten	bei Anlieferung
Dok 3	Temperaturkontrolle Speisenausgabe von vor Ort zubereiteten Speisen	täglich
Dok 4.1	Reinigung / Desinfektion täglich	entsprechend Reinigungszyklus (tägl.)
Dok 4.2	Reinigung / Desinfektion wöchentlich mit Schädlingsprävention	entsprechend Reinigungszyklus (wöchentl., 14-tägl.)
Dok 4.3	Reinigung / Desinfektion monatlich, viertel-, halb-/jährlich	entsprechend Reinigungszyklus (monatl., viertel-, halb-/jährlich.)
Speiseplan Dok 5	Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung im Speiseplan oder als Anlage - AUSHANG	grundsätzlich
Dok 6	Rezepturen mit Änderungsvermerk	grundsätzlich für selbst hergestellte Speisen für die GV
	Rückstellproben von selbst hergestellten Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung (GV)	nach Bedarf (> 30 Portionen, siehe Kap. 10)
TNB od. Dok 7	Nachweis Hygieneschulung und Folgebelehrung IfSG § 43	jährlich
Check 1	Checkliste Gute Hygienepraxis	jährlich
Check 2	Checkliste Speisenangebot	jährlich
	Registrierungsbogen	bei Änderungen
Zusätzliche Dokumentationsbögen nach Bedarf		
Attest	Nahrungsmittelallergien / -unverträglichkeiten	bei Bedarf
Dok 8	Information über mitgebrachte Speisen für Eltern	bevor Speisen für die GV mitgebracht werden
Dok 9	mitgebrachte Speisen/Lebensmittel/Getränke für die Gemeinschaftsverpflegung (GV)	wenn Schul- / Kitaveranstaltungen mit GV veranstaltet werden