

Kontrollplan				
Prozessschritt	Gefahr	Prüfgröße	Grenzwert	Maßnahme bei Nichteinhaltung
Wareneingang	Kühlkette unterbrochen	Temperatur	Temperatur: Fisch + 2 ⁰ C, Innereien + 3 ⁰ C Hackfleisch und Geflügel + 4 ⁰ C Fleisch + 7 ⁰ C, Milch/-produkte + 10 ⁰ C, Tiefkühlware kurzfristig -15 ⁰ C Warm geliefertes Essen mind. + 65 ⁰ C	Zurückschicken, umtauschen oder wegwerfen
	Lebensmittel überaltert Lebensmittel kontaminiert Lebensmittel verdorben	Mindesthaltbarkeitsdatum, optische und sensorische Prüfung	Mindesthaltbarkeitsdatum = Datum von heute optisch: Verpackung intakt sensorisch: Geruch, Geschmack	
Lagerung	Lebensmittel verderben Mikroorganismen vermehren sich	Temperatur und Mindesthaltbarkeitsdatum	Temperaturen s.o. außer Tiefkühlware muss bei - 18 ⁰ C gelagert werden	Verdorbene, verschimmelte, überalterte oder von Schädlingen befallene Lebensmittel wegwerfen. Bei kurzfristiger Temperaturerhöhung: Lebensmittel sofort verbrauchen, durchgaren
	Schädlingsbefall	Verpackung		
Frühstücksbuffet	Lebensmittel, die auf dem Buffet standen, sind kontaminiert und die Kühlkette wurde unterbrochen	Keine	Keine	Alle Lebensmittel, die die Küche einmal verlassen haben, müssen weggeworfen oder vor dem erneuten Servieren durchgegart werden
Essenszubereitung	Speisen nicht ausreichend erhitzt (Keime können überleben)	Kerntemperatur und Zeit Garprobe	10 Minuten mindestens + 70 ⁰ C Kerntemperatur Fleisch anschneiden	weiter erhitzen
Hygiene	Siehe Hygieneplan	Optisch	Subjektiv	reinigen

Quelle: DGE – Sektion Saarland

Reinigungsplan = Hygieneplan

Die Kontrolle der Sauberkeit erfolgt durch unangemeldetes, stichprobenartiges in Augenschein Nehmen durch den Leiter/die Leiterin der Schule; das Ergebnis der Kontrolle ist zu dokumentieren.

Bereich	wer*	was	wann	wo	wie / womit
Personal-Hygiene	jeder	Hände und Unterarme, keine Ringe, Uhren, lange Haare zusammenbinden, saubere Kleidung, darüber Schutzkleidung	vor Arbeitsbeginn, bei Tätigkeitswechsel, nach Toilettenbesuch, Husten, Niesen, Naseputzen...	am Handwaschbecken, in der Toilette	mit Seife, eigenes Handtuch oder Papiertücher
Küchenoberflächen		Arbeitsflächen	täglich		Haushaltsreiniger, Wischtuch
Küchengeräte			nach Benutzung		Spülmittel, Spültuch
Essgeschirrer			nach Benutzung	Geschirrspülmaschine	Geschirrspülmittel
Kochgeschirrer			nach Benutzung	Spülbecken	Spülmittel, Spültuch
Wäsche		Wisch-, Spül-, Geschirr- und Handtücher	täglich	Waschmaschine	mit mind. 60° C waschen und möglichst schnell trocknen
allg. Flächen		Kacheln, Türen, Fenster	bei Verschmutzung, spätestens 1 x im Monat		Haushaltsreiniger, Wischtuch
Schränke		innen	bei Verschmutzung, mind. 4 x im Jahr		Haushaltsreiniger, Wischtuch
Lager		Regale...	bei Verschmutzung, mind. 4 x im Jahr		Haushaltsreiniger, Wischtuch
Kühlschrank		auswaschen	bei Verschmutzung, spätestens 1 x im Monat		Essigwasser
Gefrierschrank		abtauen, auswaschen	bei Vereisung, mind. 4 x im Jahr		Essigwasser
Waschbecken		Spüle, Handwaschbecken, Abflüsse	täglich		Haushaltsreiniger, Wischtuch
Herd, Ofen, Mikro			nach Gebrauch		Haushaltsreiniger, Wischtuch
Esstische, Stühle			täglich		Haushaltsreiniger, Tuch
Frühstücksbuffet			täglich		Haushaltsreiniger, Tuch

Entsorgung		alle Mülleimer leeren und reinigen	nach dem Kochen	Reinigen am Handwaschbecken in der Toilette	auswaschen
Böden		Böden, Ecken, Fußleisten	nach dem Kochen		Bodenreiniger
Dunstabzugshaube		Filter ersetzen	einmal im Monat		mit Fettlöser reinigen

Quelle: DGE – Sektion Saarland