

CHECKLISTE (3)

Planung hygienesichernder Maßnahmen für die Wiederinbetriebnahme nach vorübergehender Stilllegung

Krisenbewältigung und Maßnahmen zur Hygienesicherung im Zuge der Corona-Krise



Food Safety
Institute

**Mehr Wert.
Mehr Vertrauen.**

Tipps für Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe für die Wiederinbetriebnahme nach vorübergehender Außerbetriebnahme oder Stilllegung

Stand: 09.04.2020

Information der TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH und TÜV SÜD ELAB GmbH

Allgemeine Grundsätze

Bei der Wiederinbetriebnahme nach einer Betriebschließung oder Stilllegung sind eine Reihe von Maßnahmen zu ergreifen, die einen reibungslosen Start und Regelbetrieb ermöglichen. Ziel ist, dabei möglicherweise drohende Hygieneprobleme zu vermeiden.

Gerade wenn die Küche wieder in Betrieb geht, ist strukturiertes Handeln und Pragmatismus gefragt. Achten Sie auf eine enge Abstimmung auch mit der Gebäudetechnik und dem Facility Management, um Schäden bei der Inbetriebnahme stillgelegter oder in den Stand-by-Modus versetzter Geräte zu minimieren.

Vorausschauendes Handeln heißt zum Beispiel auch, Hygienegefahren durch Verkeimungen in ruhenden Wasserleitungen nach der Stagnationsperiode vorzubeugen.

Haben Sie während der Betriebspause die Wasserleitungen nicht regelmäßig gespült, sollten Sie nicht einfach wieder das Wasser aus der Leitung nutzen, ohne vorher gründlich durchzuspülen, ggf. sind auch mikrobiologische Untersuchungen angebracht, um die einwandfreie Beschaffenheit des Wassers, das bei der Produktion zum Waschen der Lebensmittel oder Reinigen des Equipments verwendet wird, zu bestätigen.

Wir möchten Ihnen mit dieser Checkliste eine Orientierung geben, damit Sie strukturiert vorgehen können.

Checkliste (3) Hygienesicherung für die Wiederinbetriebnahme nach vorübergehender Außerbetriebnahme oder Stilllegung

Bereich Organisation

1.	Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Organisation	Erledigt	
		Ja	Nein
1.1	<p>Lieferanten, Dienstleister und Entsorger Routinemäßige Intervalle (Anlieferung und Abholung, Servicebesuche, Wäscheabholung, etc.) planen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alle benötigten/relevanten Lieferanten und Dienstleister aufgelistet <input type="checkbox"/> Lieferanten und Dienstleister kontaktiert und über die Wiederaufnahme des Betriebs und den Zeitpunkt informiert <input type="checkbox"/> Lieferungen und Dienstleistungen bestellt bzw. neu organisiert/terminiert <input type="checkbox"/> Vor Inbetriebnahme Trinkwasserqualität ggf. überprüft (s. 2.2) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	<p>Einkauf/Beschaffung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Abklären, ob Bestellung und Lieferung von Verbrauchsmaterial durch Stammlieferanten gesichert ist <input type="checkbox"/> Ersatzartikel: Alternative Bezugsquellen für Hygieneartikel ausmachen, gerade bei Lieferengpässen. Anlieferung oder Selbstabholung veranlassen <input type="checkbox"/> Einsatz alternativer Artikel: Konformität prüfen (z. B. bei Desinfektionsmitteln Eignung für Einsatzzweck im Lebensmittelbereich absichern) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	<p>Lieferanteninformation/Aushang Lieferanteneingang</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Information/Aushang über die Wiederaufnahme des Betriebs und den Zeitpunkt <input type="checkbox"/> Information/Aushang über Hygienemaßnahmen, Hygieneregeln und ggf. geänderte Verfahren bei Anlieferung (z. B. wenn Ware außerhalb übergeben werden muss, oder der Betrieb noch nicht oder nur teilweise betreten werden darf) <input type="checkbox"/> Information zu/Aushang mit wichtigen Kontaktdaten/Telefonnummern <input type="checkbox"/> Website ggf. aktualisieren <input type="checkbox"/> Social Media ggf. aktualisieren <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	<p>Kundeninformation/Aushänge</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Information/Aushang über die Wiederaufnahme des Betriebs und den Zeitpunkt <input type="checkbox"/> Information/Aushang über Hygienemaßnahmen, Hygieneregeln und ggf. geänderte Verfahren (z. B. Zutrittsregeln, eingeschränktes Angebot, andere Öffnungszeiten etc.) <input type="checkbox"/> Website ggf. aktualisieren <input type="checkbox"/> Social Media ggf. aktualisieren <input type="checkbox"/> Wichtige Kunden (Großabnehmer) ggf. auch direkt/telefonisch informieren <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1. Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Organisation		Erledigt	
		Ja	Nein
1.5	<p>Personalinformation/Aushang</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Information/Aushang über die Wiederaufnahme des Betriebs und den Zeitpunkt <input type="checkbox"/> Information/Aushang über Hygienemaßnahmen, Hygieneregeln und ggf. geänderte Verfahren und Verhaltensweisen (z. B. Zutrittsregeln, eingeschränktes Angebot etc.) <input type="checkbox"/> Zuständigkeiten während Wiederaufnahme geregelt und kommuniziert <input type="checkbox"/> Information zu/Aushang mit wichtigen Kontaktdaten/Telefonnummern <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	<p>Innerbetriebliche Organisation Pandemieplanung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pandemieplan: Bedarf an persönlicher Schutzausrüstung für Mitarbeiter zum Pandemie-/Virenschutz. Je nach Risikoabschätzung Mund-Nasen-Schutz oder partikelfiltrierende Halbmaske (FFP), Kittel, Handschuhe, Testkits Corona-Erkennung <input type="checkbox"/> Planung von Hygienebarrieren zum Schutz der Mitarbeiter vor Virenübertragung durch Gäste nach Bedarf durchgeführt <input type="checkbox"/> Ggf. bauliche Maßnahmen, wie geeigneten Spuckschutz anbringen (Aufsteller, Abtrenner, Folie, Plexiglas-Barrieren) in Produktionsbereich, Ausgabe, Kassenbereich u. Ä.) zum Virenschutz <input type="checkbox"/> Raum- und Wegeplanung: Markierung von Abstandsgrenzen (gem. Empfehlung mind. 1,5 m) geplant und durchgeführt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7	<p>Kontrollbegehungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Terminplan für regelmäßige Kontrollbegehungen während der Wiederinbetriebnahme intern abgestimmt und organisiert, ggf. aktualisieren <p>TIPP! Gerade in der Anfangsphase tägliche Sichtprüfung aller Produktions- und Funktionsbereiche. Je nach Gebäudesituation auch mehrmals. Dabei Einhaltung der Hygienevorschriften insbesondere beim Betreten der reinen Bereiche beachten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prüfung auf optische Veränderungen, Beschädigungen, unerwünschte Änderungen des Raumklimas/der Luft (hohe Luftfeuchte)/Temperatur, unangenehme Gerüche <input type="checkbox"/> Wasseransammlungen/Undichtigkeiten, ggf. ausgelöst durch Materialermüdungen <input type="checkbox"/> Prüfung auf Einhaltung der Hygienemaßnahmen und ggf. geänderten Verfahren und Verhaltensweisen (z. B. Zutrittsregeln, eingeschränktes Angebot etc.) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8	<p>Dokumente</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wichtige Dokumente (z. B. zur HACCP, Hygienekontrolle) wieder im Betrieb verfügbar <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.9	<p>Kasse/Bargeld</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bargeld für Kassen verfügbar/bestückt (sofern anwendbar) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.10	<p>Behörden</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Behörden kontaktiert und über die Wiederaufnahme des Betriebs und den Zeitpunkt informiert <input type="checkbox"/> Sofern behördliche Auflagen bestehen: bekannt und umgesetzt <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.	Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Organisation	Erledigt	
		Ja	Nein
1.11	Digitales Hygienemanagement (eHACCP) <input type="checkbox"/> Digitales Hygienemanagement angepasst, regelmäßige Aufgaben und Checklisten wieder aktiviert <input type="checkbox"/> Alarmsysteme (Kühleinrichtungen) ggf. angepasst oder wieder aktiviert <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bereich/Operative Maßnahmen

2.	Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Material und Versorgung	Erledigt	
		Ja	Nein
2.1	<p>Einkauf, Materialzustand/-beschaffung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verbrauchsmaterial: Lagerbestände kontrolliert, Qualität gem. Sichtprüfung in Ordnung, etwaige Beschädigungen/Fehlbestände dokumentiert, Nachorder ausgelöst <input type="checkbox"/> Reinigungsmittel für Oberflächen und Geräte gem. Reinigungsplan ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Desinfektionsmittel für Oberflächen und Geräte gem. Reinigungsplan ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Schutzausrüstung zur Reinigung (Schürzen, Handschuhe, Mund-Nasen-Schutz oder wo erforderlich partikelfiltrierende Halbmaske, Schutzbrille, etc.) ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Persönliche Schutzausrüstung für Mitarbeiter (Mund-Nasen-Schutz oder wo erforderlich partikelfiltrierende Halbmaske, Kittel, Handschuhe, Testkits Corona-Erkennung, etc.) ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Spülmaschine: Spülmittel und Zusätze (gem. Herstellerempfehlung oder Maschineneinstellung) ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Einwegpapiertücher u. Ä. ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Spezialreiniger für bestimmte Geräte (z. B. Milchsystem etc.) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	<p>Versorgung HINWEIS: Alle Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen! Arbeitssicherheitsvorschriften beachten!</p> <p>Strom</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alle vom Netz getrennten Geräte im ordnungsgemäßen Zustand, wieder angeschlossen, eingeschaltet und betriebsbereit <input type="checkbox"/> Kühlschränke, Kühltruhen und -schubladen im ordnungsgemäßen Zustand, wieder einschalten, Vorlaufzeit beachten, Programmierung prüfen <input type="checkbox"/> Tiefkühler und Tiefkühltruhen im ordnungsgemäßen Zustand, wieder einschalten, Vorlaufzeit beachten <input type="checkbox"/> Spülmaschine(n), Gläser- und Topfspülmaschine(n) im ordnungsgemäßen Zustand, wieder einschalten, Aufheizphasen beachten, Programmierung prüfen <input type="checkbox"/> Eiswürfelmaschine(n) im ordnungsgemäßen Zustand, einschalten, ggf. System mit Wasser befüllen, Vorlaufzeit beachten <input type="checkbox"/> Eistruhe(n) im ordnungsgemäßen Zustand, wieder einschalten, Vorlaufzeit beachten <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine(n) im ordnungsgemäßen Zustand, wieder einschalten, ggf. System mit Wasser befüllen, Vorlaufzeit beachten <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Gas</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Energiezufuhr wieder angestellt, Kochfelder, Grill- und Gargeräte im ordnungsgemäßen Zustand, wieder funktionsfähig, kein Gasgeruch feststellbar <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.	Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Material und Versorgung	Erledigt	
		Ja	Nein
2.2	<p>Wasser</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alle Zapfstellen sauber und intakt (Perlatoren vorhanden) <input type="checkbox"/> Wasser: Wasserzufuhr angestellt, Schilder/Warnhinweis entfernt <input type="checkbox"/> Alle Zapfstellen, Wasserleitungen kalt/heiß durchgespült (3 – 5 min) Achtung: Vorkehrung gegen Verbrühung treffen! HINWEIS: Auch Konvektomaten haben Trinkwasserzapfstellen. <input type="checkbox"/> Je nach Dauer der Betriebspause ggf. mikrobiologische Untersuchung von Trinkwasserproben (Kaltwasser- und Warmwasserproben) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Lüftung/Klima</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lüftung einschalten, Programmierung prüfen <input type="checkbox"/> Funktionsweise prüfen, auf ausreichende Luftmenge, auf Luftfeuchte und unangenehme Gerüche achten <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>TIPP: Achten Sie besonders auf Wasserentnahmestellen, an denen Wasser normalerweise direkt für die Lebensmittelherstellung verwendet wird, z. B. am Waschbecken bei der Salatzubereitung oder in der kalten Küche. Insbesondere hier gilt es, Keimbildungen vorausschauend zu vermeiden.</p> <p>Seitens TÜV SÜD empfehlen wir, während der Stilllegung den regelmäßigen Durchfluss der Wasserleitungen zu gewährleisten. Sollte das nicht erfolgt sein, so empfehlen wir vor Produktionsbeginn alle Leitungen ausreichend zu spülen (3 – 5 min). Achtung: Vorkehrung gegen Verbrühung treffen!</p> <p>Beachten Sie bitte unbedingt, dass vor Wiederinbetriebnahme eine Testung der Wasserqualität zur Vermeidung von Hygieneproblemen dringend empfohlen wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Ordnung und Sauberkeit		Erledigt	
		Ja	Nein
3.1	<p>Lebensmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kontrolle der eingelagerten Lebensmittel/Speisen: MHD prüfen, Verpackung in Ordnung, keine Schädlingsspuren sichtbar, kein Verderb feststellbar (Keller- und Lagerräume ebenso wie Außenlager nicht vergessen) <input type="checkbox"/> FiFo-Prinzip beachten (First in – First out), Artikel mit kürzerem MHD bevorzugt verarbeiten <p>Vor Bestücken mit Ware die Kühlleistung und Sicherstellung der Mindesttemperatur kontrollieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kühlschränke, Kühltruhen und -schubladen: Kühlung sichergestellt (Mindesttemperatur $\leq 7\text{ °C}$ kontrollieren) <input type="checkbox"/> Tiefkühler und Tiefkühltruhen: Kühlung sichergestellt (Mindesttemperatur $\leq -18\text{ °C}$ kontrollieren) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>WICHTIG: Planen Sie rechtzeitig Wareneingangsprüfungen gerade bei hygienekritischen, verderblichen Frischeprodukten und stimmen Sie sich mit Ihrem Partnerlabor ab. Durch die Corona-Pandemie wurden Liefer- und ggf. Kühlketten unterbrochen und Sie müssen hier mit Qualitätsabweichungen der Produkte rechnen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	<p>Bei der Wiederinbetriebnahme steht die Kontrolle durch Sichtprüfung auf Sauberkeit und Ordnung im Vordergrund, da vor bzw. während der Stilllegung Reinigungsmaßnahmen durchgeführt worden sein sollten. Sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion durchführen. Gerät(e) trocknen lassen.</p> <p>HINWEIS: Alle technischen Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen! Arbeitssicherheitsvorschriften beachten!</p> <p>Küche/Produktion</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit von Arbeitsflächen, Schränken und Oberflächen, ggf. erneute Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit von Arbeitsgeräten und Küchenequipment (z. B. Schneidbretter, GN-Behälter, etc.) ggf. erneute Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Abflüsse und Siebeinsätze, ggf. erneute Reinigung und mit Wasser nachspülen (gegen Geruchsbelästigung) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Räume (Vorbereitungs-/Kühl-/Tiefkühlräume etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit aller Räume (Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Türen) ggf. erneute Reinigung und Desinfektion – Dokumentation nicht vergessen <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Klimageräte, Verdampfer und Ventilatoren, sofern unsauber oder staubig: erneute Reinigung (Arbeitssicherheitsvorschriften beachten!) <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Abflüsse und Siebeinsätze, ggf. erneute Reinigung und mit Wasser nachspülen (gegen Geruchsbelästigung) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Ordnung und Sauberkeit		Erledigt	
		Ja	Nein
3.2	<p>Geräte Sichtkontrolle Sauberkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spülmaschine(n), Gläser- und Topfspülmaschine(n) <input type="checkbox"/> Eiswürfelmaschine(n) <input type="checkbox"/> Kühlschränke und -schubladen/Chiller <input type="checkbox"/> Tiefkühler, Tiefkühltruhen <input type="checkbox"/> Konvektomat(en) <input type="checkbox"/> Fritteuse(n) <input type="checkbox"/> Mikrowelle(n), Kippbratpfanne(n), Gargerät(e) <input type="checkbox"/> Schneidegeräte <input type="checkbox"/> Regenerierwagen, Thermoporte <input type="checkbox"/> Dunstabzugshaube(n) und Filtereinsätze <input type="checkbox"/> Kühl- und Ausgabetheke(n), Salattheke(n), Bains-Marie etc. <input type="checkbox"/> Eistruhe(n) <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine(n) <input type="checkbox"/> Milchbehälter <input type="checkbox"/> Saft-Dispenser <input type="checkbox"/> Vending-Automat(en) <p>Sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion Nicht Zutreffendes bitte streichen.</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p> <p>Geschirr TIPP! Defekte Teile oder Geräte direkt aussortieren, Liste anfertigen für Ersatzbestellung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Teller, Besteck, Gläser etc., sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion (idealerweise in Spülmaschine), trocknen und wegräumen <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	<p>Schädlingsbekämpfung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kontrolle aller Bereiche auf Befall, sofern Schädlinge oder Schädlingsspuren im Betrieb? → Schädlingsbekämpfer informieren! <input type="checkbox"/> Kontrolle der Köder: Alle vorhanden und funktionsfähig <input type="checkbox"/> Kontrolle der UV-Klebefallen: Alle vorhanden und funktionsfähig, angeschaltet, Folie noch brauchbar, bei Befall ersetzen <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>TIPP! Sichern Sie den hygienisch korrekten Zustand des Anliefer- und Außenbereichs ab, kontrollieren Sie Tore, Türen und Nischen auf Schädlingsspuren.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4	<p>Personalräume Sozial- und Personalräume</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Kühlschränke und Vorratsschränke, sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Sozial- und Personalräume (Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Türen) <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Abflüsse und Siebeinsätze, sofern unsauber: Erneute Reinigung, mit Wasser nachspülen (gegen Geruchsbelästigung) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Ordnung und Sauberkeit		Erledigt	
		Ja	Nein
3.4	<p>Duschen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Duschen, sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> Duschköpfe entkalkt und intakt, sofern unsauber oder verkalkt: Erneut entkalken und reinigen <input type="checkbox"/> Warmwasserzufuhr gewährleistet (Temperatur konstant?) Leitung kalt/heiß durchgespült (3 – 5 min). Achtung: Vorkehrung gegen Verbrühung treffen! <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Abflüsse und Siebeinsätze, sofern unsauber: Erneute Reinigung, mit Wasser nachspülen (gegen Geruchsbelästigung) <p>TIPPI! Defekte Fliesen, Armaturen, Spender etc. notieren und Reparaturauftrag anstoßen.</p> <p>Handwaschbecken</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Waschbecken, sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Wasserhähne und Perlatoren, sofern unsauber oder verkalkt: Erneut entkalken und reinigen <input type="checkbox"/> Warmwasserzufuhr gewährleistet (Temperatur konstant?) Leitung kalt/heiß durchgespült (3 – 5 min). Achtung: Vorkehrung gegen Verbrühung treffen! <input type="checkbox"/> Handseife, Desinfektionsmittel und Papier aufgefüllt, Handtrockner funktionsfähig <p>Arbeitskleidung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Saubere Arbeitskleidung in ausreichender Anzahl verfügbar <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit der Spinde, sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> Spinde intakt, abschließbar <p>TIPPI! Defekte Schränke, Türen, Schlösser etc. notieren und Reparaturauftrag anstoßen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3.5	<p>Lagerräume</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit aller Räume (Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Türen) ggf. erneute Reinigung und Desinfektion – Dokumentation nicht vergessen <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Abflüsse und Siebeinsätze, ggf. erneute Reinigung und mit Wasser nachspülen (gegen Geruchsbelästigung) <input type="checkbox"/> Reinigungsmittel und Gefahrstoffe sicher gelagert (verschlossen, kippsicher, auslaufsicher) <input type="checkbox"/> Keine Lebensmittel auf dem Boden gelagert <input type="checkbox"/> Angebrochene Lebensmittel verschlossen bzw. abgedeckt gelagert und hygienisch einwandfrei <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>

3. Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Ordnung und Sauberkeit	Erledigt	
	Ja	Nein
<p>Restaurantbereich/Ausgabe Sichtkontrolle Sauberkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Türen <input type="checkbox"/> Tische und Stühle <input type="checkbox"/> Abflüsse und Siebeinsätze, ggf. erneute Reinigung und mit Wasser nachspülen (gegen Geruchsbelästigung) <input type="checkbox"/> Von Gastseite: Kühl- und Ausgabetheke(n), Salattheke(n) <input type="checkbox"/> Tablettausgabe, Besteckstation <input type="checkbox"/> Tabletrückgabe <input type="checkbox"/> Kassenbereich, Aufwerter <input type="checkbox"/> Aufsteller, Desinfektionsmittelpender <p>Sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion – Dokumentation nicht vergessen.</p> <p>Geräte im Restaurantbereich (z. B. Front Cooking) Sichtkontrolle Sauberkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spülmaschine(n), Gläser- und Topfspülmaschine(n) <input type="checkbox"/> Eiswürfelmaschine(n) <input type="checkbox"/> Kühlschränke und -schubladen/Chiller <input type="checkbox"/> Konvektomat(en) <input type="checkbox"/> Fritteuse(n) <input type="checkbox"/> Mikrowelle(n), Kippbratpfanne(n), Gargerät(e) <input type="checkbox"/> Schneidegeräte <input type="checkbox"/> Regenerierwagen, Thermoporte <input type="checkbox"/> Dunstabzugshaube(n) und Filtereinsätze <input type="checkbox"/> Kühl- und Ausgabetheke(n), Salattheke(n), Bains-Marie etc. <input type="checkbox"/> Eistruhe(n) <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine(n) <input type="checkbox"/> Milchbehälter <input type="checkbox"/> Saft-Dispenser <input type="checkbox"/> Vending-Automat(en) <p>Sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion Nicht Zutreffendes bitte streichen.</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p> <p>Schankanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit, sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> In Betrieb nehmen und dabei gem. Benutzerhandbuch vorgehen <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Anschlüsse für Fässer/Container, sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion <input type="checkbox"/> CO₂-Flaschen anschließen, aufdrehen und sichern <input type="checkbox"/> Kontrolle MHD der Fässer/Container vor Anschluss, Anbruch nach langer Standzeit ggf. entsorgen <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.6

3. Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Ordnung und Sauberkeit		Erledigt	
		Ja	Nein
3.7	<p>Entsorgung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Abfallsammelbehälter leer und sauber, ausreichende Anzahl im Betrieb verteilt <input type="checkbox"/> Ggf. getrennten Abfallkreislauf/getrennte Entsorgung für evtl. infektiöse Schutzmaterialien (Einweg, z. B. Virenschutz-Mundmasken, Einmalkittel, Überzieher o. Ä.) gewährleisten, sofern relevant/nötig <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Abfallbereich, sofern unsauber erneute Reinigung <input type="checkbox"/> Abholung Abfall sichergestellt <input type="checkbox"/> Abholung Bio- oder Nassmüllabfall sichergestellt <input type="checkbox"/> Abholung Fette bzw. Entleerung Fettabscheider sichergestellt <input type="checkbox"/> Sichtkontrolle Sauberkeit Nassmüllkühlraum, sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung, Kühlung eingeschaltet und funktionsfähig, Raumtemperatur prüfen <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Maßnahmen vor/bei Wiederinbetriebnahme Wartung		Erledigt	
		Ja	Nein
4.1	<p>Wartung HINWEIS: Alle technischen Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen! Arbeitssicherheitsvorschriften beachten!</p> <p>Sofern nicht während der Außerbetriebnahme gewartet: Sichtkontrolle auf Vollständigkeit und guten technischen Zustand; Funktionsfähigkeit geprüft. Bei Beschädigung oder Funktionsstörung → Wartung/Reparatur anstoßen.</p> <p>Küchengeräte</p> <input type="checkbox"/> Spülmaschine(n), Gläser- und Topfpülmaschine(n) <input type="checkbox"/> Eiswürfelmaschine(n) <input type="checkbox"/> Kühlschränke und -schubladen/Chiller <input type="checkbox"/> Tiefkühler, Tiefkühltruhen <input type="checkbox"/> Konvektomat(en) <input type="checkbox"/> Fritteuse(n) <input type="checkbox"/> Mikrowelle(n), Kippbratpfanne(n), Gargerät(e) <input type="checkbox"/> Regenerierwagen, Thermoporte <input type="checkbox"/> Dunstabzugshaube(n)- evtl. Innenreinigung wegen Brandschutz <input type="checkbox"/> Kühl- und Ausgabetheke(n), Salattheke(n), Bains-Marie etc. <input type="checkbox"/> Eistruhe(n) <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine(n) <input type="checkbox"/> Saft-Dispenser <input type="checkbox"/> Vending-Automat(en) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Transport und Beförderung</p> <input type="checkbox"/> Innerbetriebliche Transportwagen <input type="checkbox"/> Transportfahrzeuge <input type="checkbox"/> Aufzug <input type="checkbox"/> Fördergeräte und -bänder <input type="checkbox"/> Hebezeuge und Lifte <input type="checkbox"/> Hubwagen, „Ameise“ <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Lüftung</p> <input type="checkbox"/> Klimageräte <input type="checkbox"/> Filter <input type="checkbox"/> Motoren <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Brandschutz</p> <input type="checkbox"/> Feuerlöscher und Löscheinrichtungen <input type="checkbox"/> Brandschutzklappen <input type="checkbox"/> Brandschutztüren <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Maßnahmen bei Wiederinbetriebnahme		Erledigt	
		Ja	Nein
5.1	<p>ANALYTIK Lebensmittel/Wasser/Oberflächen Planen Sie rechtzeitig Kontrollen/mikrobiologische Untersuchungen zur Prüfung des Hygienestatus ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Trinkwasserqualität an den relevanten Zapfstellen vor Inbetriebnahme geprüft (durch mikrobiologische Untersuchungen) HINWEIS: Auch Konvektomaten haben Trinkwasserzapfstellen. <input type="checkbox"/> Trinkwasserqualität an leitungsgebundenen Wasserspendern und Anlagen zur Herstellung von Eiswürfeln oder Crushed Ice vor Inbetriebnahme geprüft (durch mikrobiologische Untersuchungen) <input type="checkbox"/> Bei den stillgelegten Geräten, insbesondere der Spül- und Waschmaschinen, vor Inbetriebnahme die Messung der Keimreduktion mittels Bioindikatoren durchgeführt <input type="checkbox"/> Kontrolle des Hygienestatus durch Prüfung der Lebensmittel im Wareneingang durch mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt <input type="checkbox"/> Die Sicherung der Basishygiene (Reinigungskontrolle) mittels Oberflächenabklatsch an hygienekritischen Stellen und Equipment durchgeführt <input type="checkbox"/> Ggf. Listerienuntersuchungen speziell an Stellen (Abflüssen, Dichtungsfugen, etc.) an denen längere Zeit Wasser gestanden haben könnte, durchgeführt <input type="checkbox"/> Kontrolle des Hygienestatus von Getränken/Softdrinks aus Schankanlagen durch mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	<p>Personalhygiene und Hygieneschulungen Vor dem Hintergrund der Pandemie und einer möglicherweise eingeschränkten Verfügbarkeit qualifizierter, eingearbeiteter Fachkräfte bei Wiedereröffnung sollte u. a. daran gedacht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Handhygiene: Handabklatschproben bei Küchenpersonal (wiederholt) durchgeführt, um das Hygienebewusstsein zu forcieren <input type="checkbox"/> Spezifische Unterweisung des Personals in Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz. Insbesondere auch Schulung/Gesundheitsschutz der Mitarbeiter hinsichtlich Virenübertragung <input type="checkbox"/> Personalinformation über weitere getroffene Hygiene- und Präventionsmaßnahmen, Unterweisung im Umgang mit Nachfragen von Gästen zur Pandemie <input type="checkbox"/> Unterweisung im Umgang mit Außer-Haus-Lieferungen. Dabei einzuhaltende Hygienevorschriften und Deklarationsanforderungen, um etwaigen Lieferservice aufnehmen zu können 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3	<p>Zum Schluss</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rundgang und Kontrolle gem. der obigen Checkliste intern dokumentieren <input type="checkbox"/> Nötige Maßnahmen beauftragen und ebenso dokumentieren <p>Sicherheitsvorrichtungen der Einrichtung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alle erforderlichen Türen, Fenster, Luken, Schutztüren, Schutzgitter etc. aufgeschlossen <input type="checkbox"/> Alarmanlage (sofern vorhanden) Programmierung angepasst/aktiviert <input type="checkbox"/> Videoüberwachung (sofern vorhanden) Programmierung angepasst/aktiviert <input type="checkbox"/> Tore, Schranken, Zäune etc. aufgeschlossen <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Interne Vermerke

Einrichtung

Unterschrift, Datum

Weitergeleitet an:

Benutzerhinweis

Die bereitgestellten Informationen wurden durch TÜV SÜD nach bestem Wissen erstellt. Sie basieren wesentlich auf der langjährigen Prüferfahrung unseres Hauses für verschiedenste Bereiche des Nahrungsmittelsektors. Sie sind ein kostenloser Service für alle interessierten Personen und Unternehmen.

Die Handlungshinweise erheben keinen Anspruch auf eine vollständige, lückenfreie Berücksichtigung aller Hygienepunkte, sollen aber insbesondere den Inverkehrbringen von Lebensmitteln eine nützliche Orientierung in Krisenzeiten geben. TÜV SÜD haftet nicht für etwaige Schäden, die aus der Verwendung der Checkliste entstehen.

Sie haben etwas Wichtiges nicht auf dieser Checkliste gefunden, was auch für andere relevant sein könnte? Dann freuen wir uns über Ihren Hinweis.

Autoren: Thorsten Steinhübel, Dr. Jennifer Egenolf,
Dr. Stefan Maisack, Ute Bohrer
TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH

Kommunikation

Aktualisierungen werden über folgende Webseiten veröffentlicht:

www.tuvsud.com/hygieneinspektion

www.tuvsud.com/ensuring-hygiene

Außerdem finden Sie diese Informationen auf unseren Social-Media-Kanälen.

Kontakt

Bei Anfragen, Hinweisen oder Anregungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung unter:

E-Mail: foodsafety.institute@tuev-sued.de

Telefon: +49 6102 8138-0

Wir melden uns nach Erhalt Ihrer Nachricht schnellstmöglich zurück.

TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH
TÜV SÜD ELAB GmbH

Ihre Partner für Lebensmittelsicherheit und -analytik

Übersicht der TÜV SÜD-Checklisten

zur Krisenbewältigung:

1. Hygienesicherung **bei** vorübergehender Außerbetriebnahme oder Stilllegung
2. Hygienesicherung **während** der Außerbetriebnahme oder Stilllegung
3. Planung hygienesichernder Maßnahmen für die **Wiederinbetriebnahme** nach vorübergehender Stilllegung
4. Hygienesicherung im **Notfallbetrieb/Krisenfall**, z. B. bei eingeschränktem Betrieb bei erhöhter Infektionsgefahr
5. Hygienesicherung bei der **Umstellung auf Außer-Haus-Verkauf** („To go“) im Krisenfall bei erhöhter Infektionsgefahr

