

**Muster-Checklisten-Hauswirtschaft:**

**Wareneingangskontrolle**

(stichprobenartig 1-2 x wöchentlich bei empfindlicher Ware)

**DRK-Kita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Was wurde geprüft / Lieferant\*in** | **Festgestellte Mängel** | **Korrekturmaßnahme** | **Prüfer\*in** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**KRITISCHE GRENZEN:**

Temperaturen: Tiefkühlware: -18 °C kurzfristig –15 °C,

Fleisch/Fleischerzeugnisse +4 °C Fisch: +2°C Hackfleisch aus EU-Betr. +2°C

Geflügel/ Wild/ Hackfleisch +4°C Hackfleisch aus EU-Betrieben ungeöffnet +2°C

Sensorik: keine Verunreinigungen, einwandfreie Verpackung, einwandfreier Geruch

Gültige Mindesthaltbarkeitsdaten, Beschaffenheit des Anlieferfahrzeuges, Fahrer

**KORREKTURMAßNAHME:** Rückweisung der Ware

**Lagerung / Kühltemperaturen**

(tägliche Messung)

**DRK-Kita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Kühlschrank** | **Gefriertruhe** | **Korrekturmaßnahme** | **Prüfer\*in** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Kritische Grenzen:** Temperaturen

Tiefkühlschrank/ Tiefkühlraum: -18 °C kurzfristig –15 °C,

Kühlschrank: + 4 bis + 7°C; Kühlung Hackfleisch/ Geflügel max. + 4 °C; Fisch max. 2°C

Hackfleisch aus EU-Betrieben ungeöffnet +2°C. Eistresen zur Ausgabe: -10°C

**KORREKTURMAßNAHME:** Bei sensorischer Veränderung Entnahme und evtl. Verwerfen

der Ware, Informationen an Verantwortlichen. Korrektur der Kühltemperatur bzw. Reparaturauftrag an Fachfirma

**Erhitzungstemperatur**

**DRK-Kita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Speise** | **Erhitzungsdauer** | **Kerntemperatur soll/ist** | **Aussehen im Innern** | **Prüfer\*in** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Erhitzungstemperatur**

(Stichprobenartig 1-2 x je Woche)

**DRK-Kita: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt** | **Gemessene Temperatur** | **Korrekturmaßnahme** | **Prüfer\*in** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Kritische Grenze (beim Garerfolg überprüfen)**

Anschneiden einer Probe – Aussehen

Überprüfung der Kerntemperatur

(Messung nach entsprechender Einwirkzeit z.B. 70°C über 10 min)

**Korrekturmaßnahme:** Nacherhitzung

**Ausgabetemperatur**

(Stichprobenartig 1-2 x je Woche)

**DRK-Kita:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt/Speise** | **Ausgabetemperatur** | **Korrekturmaßnahme** | **Prüfer\*in** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Kritische Grenze**

Heißgerichte mindestens 65°C

Kaltspeisen und Salate max. 7°C

**Korrekturmaßnahme:** Nacherhitzung

**Reinigung und Desinfektion**

**DRK-Kita:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Person** | **R/D** | **Küche** | **Lagerung** | **Toiletten** | **Flächen** | **Geräte** | **Kontrolle** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Fabrikat Reinigungsmittel (R):

Fabrikat Desinfektionsmittel: (D)

Bei ungenügender Reinigung / Desinfektion ist eine Nachreinigung/- desinfektion erforderlich

**Schädlingsbekämpfung**

(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen,

Fliegen)

**DRK-Kita:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Küche** | **Lager** | **Maßnahme** | **Prüfer\*in** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Bei Auffinden von Kotresten / sonstigen Spuren oder lebende Schädlinge:

Informationen an die Verantwortlichen.

Beauftragung einer Fachfirma: Adresse/ Tel.

**Personalschulung**

(mind. 1 x pro Jahr)

**DRK-Kita:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Referent\*in:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Thema der Schulung**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Teilnehmer\*in** | **Erstschulung** | **Wiederholungs-schulung** | **Unterschrift** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |