Checkliste für Eigenkontrollen auf Festen

Veranstaltung	**Veranstalter**
von bis	**Vorsitzender/ Verantwortlicher**

Die täglich durchgeführte Kontrolle u. Grundreinigung im entsprechenden Feld mit Namenszeichen versehen

Hygienische Voraussetzungen	**1. Tag**	**2. Tag**	**3. Tag**	**4. Tag**
Stand: *Fußboden, Wände, Decke (abwaschbar)*				
Handwaschbecken: Warmwasser, *Seifenspender, Einmalhandtücher*				
Spüleinrichtung				
Hygieneschutz: *Husten-/Spuckschutz zum Kunden*				
Personalhygiene: *saubere Schutzkleidung*				
WC*: für die beschäftigten Personen mit Handwaschbecken*				

Wareneingang: *Temperatur, Qualität, MHD, Hygiene*	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:
Fleisch, Wurst max. +7°C				
Brot, Brötchen, Backwaren				
Pommes frites, Ketchup usw.				
Molkereiprodukte gem. Packungsaufdruck				
Lagerung *Temperatur, Sauberkeit, Trennung*				
Kühlschrank <7°C				
Kühlwagen/Kühlzelle <7°C				
Gefriertruhe mind. -18°C				
Trockenlager (Backwaren, usw.)				
Anbieten verzehrsfertiger Speisen				
Warmhalten, mind. +65°C (sollte 2 Stunden nicht überschreiten)				
Kühlung, max. +7°C				
Hackfleisch Erzeugnisse max. +4°C				
Reinigung: nach Bedarf und Arbeitsende *Stand (Fußboden), Tische, Grillgeräte, Arbeitsgeräte usw.; Abfallentsorgung*				
Sonstiges				

....

Ort Datum Unterschriften der verantwortlichen Person und/oder des Vorsitzenden

Diese Liste sollte mindestens 3 Monate aufbewahrt werden.