

 HACCP-KONFORM

HYGIENE-CHECKLISTE GASTRONOMIE & LEBENSMITTELBETRIEBE

HACCP-Konformität & Lebensmittelsicherheit

Professionelle Hygiene nach LMHV & HACCP-Standards –
Systematische Checkliste für Küchen-, Lager- und Gastraumreinigung gemäß
Lebensmittelhygiene-Verordnung und Anforderungen des Gesundheitsamtes
Oldenburg

Jonas Gebäudereinigung

www.jonas-gebäudereinigung.de

HACCP & Lebensmittelhygiene-Verordnung

Rechtliche Grundlagen und kritische Kontrollpunkte

Rechtliche Rahmenbedingungen

Die **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)** und die **EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004** verpflichten alle Lebensmittelbetriebe zur Implementierung eines **HACCP-Systems** (Hazard Analysis and Critical Control Points). Das Gesundheitsamt Oldenburg kontrolliert die Einhaltung dieser Vorschriften regelmäßig durch unangemeldete Betriebskontrollen.

Ein dokumentiertes Reinigungs- und Desinfektionskonzept ist **rechtlich verpflichtend** und schützt vor behördlichen Beanstandungen, Bußgeldern und im Extremfall vor Betriebsschließungen. Diese Checkliste orientiert sich an den Standards der DIN 10516 (Lebensmittelhygiene) und den Anforderungen des DEHOGA.

Konsequenzen bei Hygienemängeln

-  **Bußgelder:** Bis zu 50.000 € bei schweren Verstößen gegen LMHV
-  **Betriebsschließung:** Sofortige Schließung bei akuter Gesundheitsgefahr
-  **Reputationsschaden:** Veröffentlichung von Kontrollberichten (Hygiene-Ampel)
-  **Haftung:** Zivilrechtliche Ansprüche bei Lebensmittelvergiftungen
-  **Strafverfahren:** Bei fahrlässiger Körperverletzung durch Keime

Kritische Kontrollpunkte (CCPs) nach HACCP

Kontaktflächen

Schneidebretter, Arbeitsflächen, Gerätegriffe – direkte Kontaminations-Risiken durch Kreuzkontamination

Kühlkette

Kühlzellen, Kühlschränke, Kühltransporte – Temperaturüberwachung & Reinigung gegen Bakterienwachstum

Handhygiene

Handwaschbecken, Desinfektionsspender, Einmalhandtücher – Prävention von Schmierinfektionen

Abfallmanagement

Mülltrennsysteme, Entsorgungsintervalle – Verhinderung von Schädlingsbefall und Geruchsbildung

Anforderungen Gesundheitsamt Oldenburg

- ✓ Schriftlicher Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Unterschriften
- ✓ Temperaturprotokolle für Kühlgeräte (tägliche Dokumentation)

Checkliste: Tägliche Reinigung & Desinfektion

Kritische Kontrollpunkte in Küche & Gastraum

Küche – Kritische Kontrollpunkte (CCP)

Reinigungsbereich	Methode / Reiniger	Häufigkeit	Erledigt
Arbeitsflächen & Schneidebretter	Fettlöser + alkoholische Flächendesinfektion (VAH-gelistet)	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>
Herdplatten, Grills & Fritteusen	Alkalischer Fettlöser (pH 11-13), Fettfang leeren	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>
Dunstabzugshaube & Filter	Entfettung mit heißem Alkalireiniger, Filter austauschen	WÖCHENTLICH	<input type="checkbox"/>
Spülbecken & Abtropfflächen	Säurehaltige Entkalkung + Desinfektion	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>
Kühlschranksinnenflächen	Lebensmitteltaugliche Desinfektion (70% Ethanol)	WÖCHENTLICH	<input type="checkbox"/>
Bodenflächen Küche (rutschhemmend)	Fettlösender Grundreiniger, Schleudertrocknung	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>
Handkontaktflächen (Griffe, Schalter)	Schnelldesinfektionsmittel (Sprühflasche)	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>
Mülleimer & Abfallbereiche	Desinfizierender Reiniger, täglich ausleeren	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>

Gastraum & Theke

Reinigungsbereich	Methode / Reiniger	Häufigkeit	Erledigt
Tische & Stühle (Gästekontakt)	Desinfizierender Allzweckreiniger	NACH JEDEM GAST	<input type="checkbox"/>
Thekenflächen & Getränkeausgabe	Lebensmitteltaugliche Desinfektion	STÜNDLICH	<input type="checkbox"/>
Speisekarten & Ketchup-Flaschen	Feuchte Desinfektion, regelmäßiger Austausch	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>
Gäste-WC (Sanitäreinrichtungen)	Säurehaltige WC-Reiniger + Flächendesinfektion	MEHRMALS TÄGLICH	<input type="checkbox"/>
Fußböden Gastraum	Feuchtwischen mit Bodenreiniger	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>

HACCP-Hinweis Fettlöser: In gewerblichen Küchen sind alkalische Fettlöser (pH 11-13) zwingend erforderlich. Haushaltsreiniger sind nicht ausreichend für die Entfernung von polymerisierten Fettrückständen. Verwenden Sie ausschließlich für Lebensmittelbereiche

Kühlzellen, Lager & Desinfektionsplan

Temperaturüberwachung & Tiefenreinigung

Kühlzellen & Kühlräume

Reinigungsaufgabe	Methode / Reiniger	Häufigkeit	Erledigt
Regale & Ablageflächen	Lebensmitteltaugliche Desinfektion (ausgeräumt)	WÖCHENTLICH	<input type="checkbox"/>
Wände & Decken (Schimmelbildung)	Fungizider Reiniger, Schimmelentferner	MONATLICH	<input type="checkbox"/>
Türdichtungen & Scharniere	Glycerinhaltige Pflege, Sichtkontrolle Dichtheit	MONATLICH	<input type="checkbox"/>
Abtawasser-Abläufe	Mechanische Reinigung + enzymatische Abflussreiniger	MONATLICH	<input type="checkbox"/>
Temperaturkontrolle & Protokollierung	Digitale Thermometer, Alarmfunktion prüfen	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>

Lagerstätten & Vorratsräume

Reinigungsaufgabe	Methode / Reiniger	Häufigkeit	Erledigt
Trockenlager-Regale (Mehl, Zucker, Konserven)	Entstaubung, Wischdesinfektion	WÖCHENTLICH	<input type="checkbox"/>
Bodenflächen (Schädlingskontrolle)	Feuchtwischen, Ecken & Sockelleisten beachten	WÖCHENTLICH	<input type="checkbox"/>
Warenannahme & Lieferbereich	Hochdruckreinigung, Desinfektionsmatten	WÖCHENTLICH	<input type="checkbox"/>
MHD-Kontrolle & Warenrotation (FIFO)	Systematische Prüfung, Aussortierung	TÄGLICH	<input type="checkbox"/>

Temperaturüberwachung nach LMHV

Lebensmittelgruppe	Vorgeschriebene Temperatur	Gefahrenzone
Frischfleisch & Geflügel	≤ +4°C	+5°C bis +60°C (Bakterienwachstum)
Fisch & Meeresfrüchte	≤ +2°C (Eisauflage)	+3°C bis +60°C (schneller Verderb)
Milchprodukte & Käse	≤ +7°C	+8°C bis +60°C (Schimmelbildung)
Tierische Produkte	≤ +4°C	+5°C bis +60°C (Bakterienwachstum)

Professionelle HACCP-Umsetzung

Rechtssichere Hygiene für Gastronomiebetriebe

✓ Zusammenfassung & Compliance

Die Einhaltung der **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)** und der HACCP-Richtlinien ist für jeden Gastronomiebetrieb gesetzlich verpflichtend. Diese Checkliste deckt alle kritischen Kontrollpunkte ab, die das Gesundheitsamt Oldenburg bei Routinekontrollen überprüft. Eine systematische Dokumentation schützt vor Bußgeldern und sichert die **Lebensmittelsicherheit** für Ihre Gäste.

Besonders kritisch sind die **tägliche Fettentfernung in Küchenbereichen**, die **lückenlose Temperaturüberwachung** von Kühlzellen und die **Verwendung VAH-gelisteter Desinfektionsmittel**. Regelmäßige Schulungen Ihrer Mitarbeiter und ein professioneller Reinigungspartner sind die Basis für HACCP-Konformität.



HACCP-Konformität

Rechtssichere Dokumentation gemäß LMHV und EU-VO 852/2004



Schutz vor Bußgeldern

Vermeidung von Sanktionen durch behördenkonforme Standards



Gäστεvertrauen

Hygiene-Exzellenz als Wettbewerbsvorteil und Reputationsschutz



Lebensmittelsicherheit

Minimierung von Kontaminationsrisiken und Krankheitserregern

HACCP-konforme Gastronomie-Reinigung

Jonas Gebäudereinigung ist spezialisiert auf die **HACCP-konforme Reinigung** von Gastronomiebetrieben, Großküchen und Lebensmittelproduktionen. Wir arbeiten mit VAH-gelisteten Desinfektionsmitteln, dokumentieren alle Reinigungsvorgänge und schulen unser Personal regelmäßig in Lebensmittelhygiene nach § 43 IfSG.

 **Jonas Gebäudereinigung**

Alexanderstr. 101 B, 26121 Oldenburg

 **Telefon:** 0441 24923021

 **E-Mail:** info@jonas-gebäudereinigung.de

 **Website:** www.jonas-gebäudereinigung.de