

Bewertungsbogen Smiley

Bezirksamt Pankow von Berlin	Datum der Kontrolle	
	Name des Kontrolleurs	

Allgemeine Betriebsdaten

Name und Ort des Betriebes	
Betriebsinhaber	
Verantwortlicher vor Ort Funktion	

Hygienemanagement (doppelte Punktzahl)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Reinigungs- und Desinfektionszustand des Betriebes <input type="checkbox"/> Personalhygiene (vollständige Hygienekleidung, Körperhygiene) ge. der Leitlinie f.e.g. Hygienepraxis i.d. Gastronomie, Pkt. 14., S. 29 <input type="checkbox"/> Produktionshygiene (auf allen Stufen der Produktion: Schutz vor nachteiliger Beeinflussung) <input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (Effektivität, Dokumentation), ge. der Leitlinie f.e.g. Hygienepraxis i.d. Gastronomie, Pkt. 7., S. 16
Bauhygiene	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Räumliche Anordnung der Produktionsräume (S-W-Prinzip) <input type="checkbox"/> Umkleieraum/-möglichkeit für Küchenpersonal mit Trennung von Straßen- und Hygienekleidung <input type="checkbox"/> separate Küchenpersonaltoilette <input type="checkbox"/> baulicher Zustand (Wände und Fußboden gefliest oder adäquate beständige sowie reinigungsleichte und desinfektionsmittelresistente Materialien, oberhalb der Fliesen: sauberer Anstrich, keine abblätternde Farbe) <input type="checkbox"/> Handwaschbecken mit erforderlicher Ausrüstung in unmittelbarer Nähe zu den Arbeitsflächen <input type="checkbox"/> separate Lebensmittelspülen <input type="checkbox"/> Geschirrspülbecken/Geschirrspüler <input type="checkbox"/> angemessene Warmwasserversorgung (Warmwasser muß in ausreichender Menge jederzeit verfügbar sein) <input type="checkbox"/> Anschluß an Trinkwassernetz und Kanalisation <input type="checkbox"/> funktionstüchtige Be- und Entlüftungstechnik bei wrasenentwickelnden Arbeitstechnologien
Einrichtung und Ausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ausreichend Arbeitsfläche, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglicht <input type="checkbox"/> Ausrüstung in Edelstahl oder adäquaten beständigen sowie reinigungsleichten und desinfektionsmittelresistenten Materialien <input type="checkbox"/> Küchenmöbel und -geräte auf Füßen <input type="checkbox"/> Zustand der Einrichtungs- und Ausrüstungsgegenstände
Betriebliches Eigenkontrollsystem	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eigenkontrollsystem auf HACCP-Basis ist etabliert (angepaßt an die Betriebsgröße) <input type="checkbox"/> Verantwortlichkeiten im Betrieb sind festgelegt und dokumentiert <input type="checkbox"/> Lagertemperaturen werden eingehalten und dokumentiert ge.

	der Leitlinie f.e.g. Hygienepraxis i.d. Gastronomie, Pkt.10.2, S. 20 <input type="checkbox"/> Wareneingangskontrolle wird durchgeführt und dokumentiert (incl. Lieferfahrzeug) gemäß der Leitlinie f.e.g. Hygienepraxis i.d. Gastronomie, Pkt. 9.2, S. 18 <input type="checkbox"/> ein System der Rückverfolgbarkeit ist etabliert <input type="checkbox"/> Reinigungs- und Desinfektionsplan existiert und ist umgesetzt
Einhaltung weiterer lebensmittelrechtlicher Vorschriften	<input type="checkbox"/> regelmäßige Schulung des Personals gemäß LMHV und Infektionsschutzgesetz sowie deren Dokumentation <input type="checkbox"/> Kennzeichnung der Lebensmittel ist korrekt
Zuverlässigkeit des Unternehmers	<input type="checkbox"/> lösungsorientierte Grundeinstellung, bei Mängeln in angemessener Frist und planmäßig reagiert
Entsorgung der Abfälle	<input type="checkbox"/> gemäß VO(EG) 1774 und den mitgeltenden Vorschriften

zusätzliche Punkte können erteilt werden, wenn	<input type="checkbox"/> eine regelmäßige Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges durch mikrobiologische Probenahme erfolgt <input type="checkbox"/> eine jährliche Stuhluntersuchung der mit unverpackten Lebensmitteln hantierenden Personen erfolgt <input type="checkbox"/> Rückstellproben vorhanden sind <input type="checkbox"/> Lebensmittelspülen separat für Gemüse und Fleisch
--	--

Bei Erreichen von 90 % der Punkte kann ein Smiley vergeben werden (mögliche Gesamtpunktzahl ohne Zusatzpunkte: 32; 90 % = 29 Punkte).

Der Betrieb hat die erforderliche Punktzahl bei der Kontrolle

- erreicht
- nicht erreicht.

Unterschrift