Hygiene-Checkliste für die Gastronomie

Betrieb: Beispiel-Bistro **Standort:** Küche

Datum der Kontrolle: 27.11.2026 **Geprüft von:** Lena Schmidt

Geh mit dieser Liste durch alle Räume. Kreuze in jeder Zeile in Ordnung, nicht in Ordnung oder entfällt an. Notiere bei jedem Mangel den Befund, die Maßnahme, wer sie bis wann erledigt und das Erledigungsdatum. Maßstab sind die Grenzwerte deines HACCP-Konzepts.

Nr.	Prüfpunkt	In Ordnung	Nicht in Ordnung	Entfällt	Befund	Maßnahme	Wer, bis wann	Erledigt (Datum)
Personalhygiene und Gesundheit								
1	Personal arbeitsfähig; Krankheit und Symptome werden der Leitung gemeldet	✓						
2	Saubere Arbeitskleidung, Haare bedeckt, kein Schmuck an Händen und Handgelenken	✓						
3	Hände zu den richtigen Zeiten gewaschen; kein Essen oder Rauchen im Lebensmittelbereich	✓						
4	Wunden mit wasserdichtem Pflaster abgedeckt	✓						
5	Nachweise der Hygieneschulung für alle Beschäftigten aktuell		✓		Läuft 10.12. ab	Termin buchen	LS, 30.11.	
Händewaschen								
6	Handwaschbecken frei zugänglich, mit warmem Wasser, Seife und Papiertüchern	✓						
7	Handwaschbecken nur zum Händewaschen benutzt	✓						
Temperaturen								
8	Kühlgeräte und Kühltheken im Grenzwert des Konzepts	✓						
9	Tiefkühlgeräte im Grenzwert des Konzepts	✓						
10	Heiße Speisen auf oder über dem Grenzwert des Konzepts gehalten	✓						
11	Kerntemperaturen beim Garen und Wiedererhitzen gemessen und notiert	✓						
12	Gegarte Speisen schnell abgekühlt; Abkühlung notiert	✓						
13	Einstechthermometer funktioniert, sauber und geprüft	✓						
Lagerung und Schutz der Lebensmittel								
14	Rohware unter oder getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert	✓						
15	Lebensmittel abgedeckt, beschriftet und im Datum	✓						
16	Angebrochene und vorbereitete Lebensmittel mit Datum versehen	✓						
17	Lebensmittel nicht auf dem Boden; Trockenlager sauber und ordentlich	✓						
18	Auftauen im Kühlschrank oder mit einem anderen sicheren Verfahren	✓						
19	Wareneingang geprüft und notiert	✓						

Hygiene-Checkliste für die Gastronomie

Nr.	Prüfpunkt	In Ordnung	Nicht in Ordnung	Entfällt	Befund	Maßnahme	Wer, bis wann	Erledigt (Datum)
Reinigung und Desinfektion								
20	Flächen und Geräte mit Lebensmittelkontakt sauber	✓						
21	Reinigungsmittel beschriftet und getrennt von Lebensmitteln gelagert	✓						
22	Desinfektionsmittel nach Etikett angesetzt und geprüft	✓						
23	Spülmaschine erreicht ihre Temperatur; Mittel richtig dosiert	✓						
24	Reinigungsplan eingehalten und abgezeichnet	✓						
Schädlingsbekämpfung								
25	Kein Kot, keine Nagespuren, Insekten oder andere Schädlingsspuren	✓						
26	Türen, Fenster und Fliegengitter geschlossen oder intakt	✓						
27	Köderstationen und Fallen vorhanden; Kontrollen notiert		✓		Zuletzt 18.11.	Köder heute prüfen	LS, 27.11.	27.11.
Allergene								
28	Allergeninformation für jedes Gericht aktuell	✓						
29	Personal weiß, wo die Allergeninformation liegt	✓						
30	Allergenfreie Bestellungen getrennt mit sauberen Geräten zubereitet	✓						
Räume, Wasser und Abfall								
31	Böden, Wände und Decken sauber und in gutem Zustand	✓						
32	Beleuchtung und Lüftung funktionieren; kein Schimmel, kein Kondenswasser	✓						
33	Warmes und kaltes Trinkwasser vorhanden	✓						
34	Abfallbehälter mit Deckel, oft genug geleert	✓						
35	Toiletten und Umkleiden sauber und ausgestattet	✓						
Dokumentation								
36	Temperaturprotokolle vollständig und abgezeichnet	✓						
37	Korrekturmaßnahmen mit dem Ergebnis notiert	✓						
38	HACCP-Konzept aktuell; nach Änderung von Karte oder Ablauf überprüft	✓						
39	Lieferantenliste und Lieferscheine vorhanden	✓						
40	Letzter Bericht der amtlichen Kontrolle vorhanden	✓						

Lena Schmidt	Jonas Weber	27.12.2026
Geprüft von (Name, Unterschrift)	Leitung (Name, Unterschrift)	Nächste Kontrolle (Datum)