

Krisenbewältigung und Maßnahmen zur Hygienesicherung im Zuge der Corona-Krise



Food Safety
Institute

**Mehr Wert.
Mehr Vertrauen.**

Tipps für Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe während vorübergehender Außerbetriebnahme oder Stilllegung

Stand: 31.03.2020

Information der TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH und TÜV SÜD ELAB GmbH

Allgemeine Grundsätze

Die vorübergehende Stilllegung der Produktion entbindet Sie nicht, auch in dieser Zeit regelmäßig den Hygienestatus in den gastronomischen Einrichtungen im Blick zu haben. Gefragt ist, etwaige Veränderungen frühzeitig zu erkennen und aufkommende Hygienegefahren vorausschauend abzustellen.

Grundgedanke sollte sein, das Objekt in einem Bereitschaftszustand zu halten, bei dem eine rasche – eventuell auch spontan geforderte – Wiederinbetriebnahme gut möglich ist.

Umsicht ist gefragt. Führen Sie in regelmäßigen Abständen Kontrollrundgänge durch, auch wenn die Zugänglichkeit zu Maschinen, Küchengeräten etc. im Objekt eingeschränkt ist.

Achten Sie stets auf eine enge Abstimmung auch mit der Gebäudetechnik und dem Facility Management, um Risiken durch stillgelegte, ggf. in den Stand-by-Modus versetzte Geräte zu minimieren. Vorausschauendes Handeln heißt zum Beispiel auch, Hygienegefahren durch Verkeimungen in ruhenden Wasserleitungen während der Stagnationsperiode vorzubeugen.

Die Zeit der Stilllegung ist eine unerfreuliche Phase, weil der Produktionsausfall auch wirtschaftlich existenzielle Fragen aufwirft. Nutzen Sie diese TÜV SÜD-Checkliste dennoch zum Abgleich mit den in Ihrem Haus durchgeführten Maßnahmen zum Hygieneschutz.

Bereich Organisation

1.	Maßnahmen während Stilllegung Organisation	Erledigt	
		Ja	Nein
1.1	<p>Lieferanten, Dienstleister und Entsorger (Anlieferung und Abholung, Servicebesuche, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Abstimmung mit relevanten Lieferanten (Wäscherei, Reinigungsmittel, Wartungsunternehmen u. Ä.) erfolgt und über Stilllegung informiert <input type="checkbox"/> Alle Kontaktdaten (Hotlines der Partner) vollständig/aktuell <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	<p>Einkauf/Beschaffung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Etwaige Lücken bei Artikelbestellung schließen. Abklären, ob Bestellung und Lieferung von Verbrauchsmaterial durch Stammlieferanten gesichert ist <input type="checkbox"/> Ersatzartikel: Alternative Bezugsquellen für Hygieneartikel ausmachen, gerade bei Lieferengpässen. Anlieferung oder Selbstabholung veranlassen <input type="checkbox"/> Einsatz alternativer Artikel: Konformität prüfen (z. B. bei Desinfektionsmitteln Eignung für Einsatzzweck im Lebensmittelbereich klären) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	<p>Aushang Lieferanteneingang, Kundeninformation, Aushänge zur Schließung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kontaktdaten/Telefonnummern während der Abwesenheit ggf. aktualisieren <input type="checkbox"/> Aushänge zur Betriebspause/Stilllegung ggf. aktualisieren <input type="checkbox"/> Website ggf. aktualisieren <input type="checkbox"/> Social Media ggf. aktualisieren <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	<p>Kontrollbegehungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Regelmäßige Kontrollbegehungen während der Betriebspause/Stilllegung intern abgestimmt und organisiert, ggf. Frequenz nach Bedarf anpassen <p>TIPPI! Tägliche Sichtprüfung aller Produktions- und Funktionsbereiche. Je nach Gebäudesituation auch mehrmals. Dabei Einhaltung der Hygienevorschriften insbesondere beim Betreten der reinen Bereiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prüfung auf optische Veränderungen, Beschädigungen, Spuren von Einbruch etc. <input type="checkbox"/> Unerwünschte Änderungen Raumklima, Luft (hohe Luftfeuchte), Temperatur, unangenehme Gerüche <input type="checkbox"/> Wasseransammlungen/Undichtigkeiten, ggf. ausgelöst durch Materialermüdung oder auch äußere Ereignisse (Starkregen, Unwetter) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	<p>Schutzeinrichtungen/Alarmsysteme</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alarmsysteme (Gebäudesicherheit, Kühleinrichtungen) ggf. angepasst/aktiviert/deaktiviert <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bereich Betrieb/Operative Maßnahmen

2.	Maßnahmen während Stilllegung Material und Versorgung	Erledigt	
		Ja	Nein
2.1	<p>Materialzustand/-beschaffung, innerbetriebliche Organisation Pandemieplanung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verbrauchsmaterial: Lagerbestände kontrolliert. Qualität gem. Sichtprüfung in Ordnung, etwaige Beschädigungen/Fehlbestände dokumentiert. Nachorder ausgelöst <input type="checkbox"/> Reinigungsmittel für Oberflächen und Geräte ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Desinfektionsmittel für Oberflächen und Geräte ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Schutzausrüstung zur Reinigung (Schürzen, Handschuhe, Atemschutz, Schutzbrillen, etc.) ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Planung persönlicher Schutzausrüstung für Mitarbeiter zum Pandemie-/Virenschutz. Je nach Situation Vororder von Mundschutz, Kitteln, Handschuhen, Testkits Corona-Erkennung <input type="checkbox"/> Planung von Hygienebarrieren gegen Virenübertragung nach Bedarf durchgeführt <input type="checkbox"/> Ggf. bauliche Maßnahmen (Plexiglas-Barrieren in Produktionsbereich, Ausgabe, Kassenbereich u. Ä.) zum Virenschutz veranlasst <input type="checkbox"/> Raum- und Wegeplanung: Markierung von Abstandsgrenzen (gem. Empfehlung mind. 1,5 m) geplant. Entsprechendes Material bestellt <input type="checkbox"/> Spülmaschinen: Spülmittel und Zusätze (gem. Herstellerempfehlung oder Maschineneinstellung) vorhanden <input type="checkbox"/> Einwegpapiertücher u. Ä. ausreichend vorhanden <input type="checkbox"/> Spezialreiniger für bestimmte Geräte (z. B. Milchsystemspülung etc.) verfügbar <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	<p>Versorgung HINWEIS: Alle Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen! Manche Geräte dürfen nicht vom Netz genommen oder abgestellt werden.</p> <p>Strom</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alle nicht benötigten, energiezehrenden Geräte ausgeschaltet bzw. vom Netz genommen oder in Stand-by-Modus geschaltet. Ordnungsgemäßer Eindruck auch im Minimalzustand. Keine Überhitzung etc. feststellbar <p>Gas</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Energiezufuhr (wieder) abgestellt (falls relevant) <p>Lüftung/Klima</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lüftung auf Minimalbetrieb laufen lassen oder phasenweise einschalten <input type="checkbox"/> Ggf. Luftfeuchte kontinuierlich messen. Hygrometer nach Bedarf in Produktions-/ Funktionsbereichen platzieren. Überschreitung der Richtwerte (absolute Luftfeuchte > 50 %) vermeiden, um z. B. Schimmelbildung vorzubeugen <p>Wasser</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alle Zapfstellen regelmäßig durchgespült (mind. 2-mal pro Woche) <input type="checkbox"/> Geräte/Anlagen, an denen Perlatoren abmontiert wurden, auf Veränderungen prüfen (Rost durch Restwasser, optische Veränderungen). Wirksamkeit durchgeführter Entkalkungs-/Desinfektionsmaßnahmen durch Sichtprüfung beurteilen, soweit möglich <input type="checkbox"/> Je nach Dauer der Betriebspause ggf. mikrobiologische Untersuchung von Trinkwasserproben (Kaltwasser- und Warmwasserproben) <input type="checkbox"/> Ggf. Wasserzufuhr nach Zwischenkontrolle wieder abstellen. Warnschild/Warnhinweise wieder anbringen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Maßnahmen während Stilllegung Material und Versorgung		Erledigt	
		Ja	Nein
2.2	<p>TIPP: Achten Sie besonders auf Wasserentnahmestellen, an denen Wasser normalerweise direkt für die Lebensmittelherstellung verwendet wird, z. B. am Waschbecken bei der Salatzubereitung oder in der kalten Küche. Insbesondere hier gilt es, Keimbildungen vorausschauend zu vermeiden.</p> <p>Seitens TÜV SÜD empfehlen wir, während der Stilllegung den regelmäßigen Durchfluss der Wasserleitungen zu gewährleisten. Sie sollten einen risikobasierten Plan umsetzen, in dem die Art und Frequenz der gespülten Wasserentnahmestellen erkennbar ist. Bitte unbedingt intern dokumentieren.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<p>Eine Begleitanalytik, also die Untersuchung des Wassers nach TrinkwV auf Keimbelastungen oder auch eine Untersuchung auf Legionellen in den stillgelegten Wasserleitungen halten wir in der akuten Stilllegungsphase nicht für erforderlich. Berücksichtigen Sie bitte unbedingt, dass vor Wiederinbetriebnahme eine Testung der Wasserqualität zur Vermeidung von Hygieneproblemen zwingend beachtet werden muss.</p> <p>Die momentan nicht absehbare Dauer der Stilllegung hat selbstverständlich direkten Einfluss auf die fachliche Einschätzung von TÜV SÜD. Verfolgen Sie deshalb bitte etwaige Aktualisierungen speziell zu diesem Bereich.</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p>		

3. Maßnahmen während Stilllegung Ordnung und Sauberkeit		Erledigt	
		Ja	Nein
3.1	<p>Lebensmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alle Kühlschränke, Kühltruhen und -schubladen kontrollieren. Tiefkühler und Tiefkühltruhen, Keller- und Lagerräume ebenso wie Außenlager nicht vergessen <input type="checkbox"/> Angebrochene Lebensmittel/Speisen → entsorgen, falls noch nicht erfolgt <input type="checkbox"/> Eingelagerte Lebensmittel/Speisen: MHD prüfen → ggf. einfrieren oder entsorgen/spenden, falls noch nicht erfolgt <input type="checkbox"/> Länger haltbare Lebensmittel → weiter sicher und geschützt eingelagert <input type="checkbox"/> Lagertemperaturen bei in Betrieb gebliebenen Tiefkühlleinrichtung(en) weiterhin prüfen und dokumentieren <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>TIPP: In der Regel ist der Warenfluss und der Eingang frischer und vorverarbeiteter Lebensmittel durch die Stilllegung unterbrochen. Eine Lebensmittelanalytik (z. B. mikrobiologische Untersuchung) eintreffender Waren ist deshalb nicht möglich. Bereiten Sie aber bitte rechtzeitig die Phase des Wiedereintreffens von Ware vor. Sichern Sie den hygienisch korrekten Zustand des Anlieferbereichs ab (Lieferrampen). Kontrollieren Sie Tore, Türen und Nischen auf Schädlingsspuren.</p> <p>WICHTIG: Planen Sie rechtzeitig Wareneingangsprüfungen gerade bei hygienekritischen, für Verderb anfälligen Frischeprodukten. Durch die Corona-Pandemie wurden Liefer- und ggf. Kühlketten unterbrochen und Sie müssen hier mit Qualitätsproblemen gerade bei Frischeprodukten rechnen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	<p>Während der Stilllegung steht die Kontrolle bereits vor dem Shutdown durchgeführter Maßnahmen i.d.R. durch Sichtprüfung auf Sauberkeit im Vordergrund. Sofern unsauber oder staubig: Erneute Reinigung und Desinfektion durchführen. Gerät(e) trocknen lassen.</p> <p>HINWEIS: Alle technischen Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen!</p> <p>Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Arbeitsflächen, Schränke und Oberflächen grundgereinigt und desinfiziert <input type="checkbox"/> Arbeitsgeräte und Küchenequipment (z. B. Schneidbretter, GN-Behälter, etc.) grundgereinigt und desinfiziert, Zustand trocken, ggf. abgedeckt <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Geräte</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spülmaschine(n), Gläser- und Topfspülmaschine(n) leer, sauber, offen gelassen und innen trocken <input type="checkbox"/> Schankanlage: Außer Betrieb genommen (gem. Herstellervorgabe/Benutzerhandbuch) <input type="checkbox"/> Leer, gespült und ggf. desinfiziert <input type="checkbox"/> Zapfhähne abgebaut, gereinigt, desinfiziert, trocken weggeräumt <input type="checkbox"/> Anschlüsse für Fässer/Container abgebaut, gereinigt, desinfiziert, trocken verräumt oder abgedeckt <input type="checkbox"/> CO₂-Flaschen zugedreht und gesichert <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Maßnahmen während Stilllegung Ordnung und Sauberkeit		Erledigt	
		Ja	Nein
3.2	<p>Geschirr TIPP: Defekte Teile oder Geräte aussortieren, Liste anfertigen für Ersatzbestellung</p> <p><input type="checkbox"/> Teller, Besteck, Gläser etc. gespült (idealerweise in Spülmaschine), trocken weggeräumt, ggf. abgedeckt</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p> <p>Räume</p> <p><input type="checkbox"/> Grundreinigung Räume (Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Türen) – keine ungewöhnlichen Verschmutzungen/Verunreinigungen</p> <p><input type="checkbox"/> Abflüsse und Siebeinsätze regelmäßig mit Wasser nachspülen (gegen Geruchsbelästigung)</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	<p>Schädlingsbekämpfung/-prophylaxe</p> <p><input type="checkbox"/> Schädlinge oder Schädlingsspuren im Betrieb? Schädlingsbekämpfer informieren!</p> <p><input type="checkbox"/> Kontrolle der Köder: Alle vorhanden und funktionsfähig</p> <p><input type="checkbox"/> Kontrolle der UV-Klebefallen: Angeschaltet, Folie noch brauchbar, bei Befall ersetzen und angeschaltet lassen</p> <p><input type="checkbox"/> Regelmäßige Kontrolle auf Befall bzw. Begehung durch Schädlingsbekämpfer auch während Stilllegung wird durchgeführt. Zugang auch in Abwesenheit für Befugte möglich</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4	<p>Personalräume</p> <p>Sozialräume</p> <p><input type="checkbox"/> Kühlschränke und Vorratsschränke geleert</p> <p><input type="checkbox"/> Grundreinigung Personalräume (Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Türen)</p> <p><input type="checkbox"/> Abflüsse und Siebeinsätze mit Wasser nachspülen (Geruchsbelästigung)</p> <p>Arbeitskleidung</p> <p><input type="checkbox"/> Unsaubere Arbeitskleidung vollständig abgeholt, Sammelbehälter leer</p> <p><input type="checkbox"/> Anlieferung der sauberen Arbeitskleidung geregelt</p> <p><input type="checkbox"/> Spinde leer und sauber, intakt</p> <p>Duschen</p> <p><input type="checkbox"/> Alle Duschen regelmäßig durchspülen (ca. 3 bis 5 min. mit heißem Wasser, 1- bis 2-mal wöchentlich)</p> <p><input type="checkbox"/> Ggf. Duschköpfe abschrauben, entkalken, desinfizieren</p> <p><input type="checkbox"/> Ggf. Wasserzufuhr wieder abstellen. Gewährleisten, dass Warnschilder/Warnhinweise angebracht wurden</p> <p><input type="checkbox"/> Warmwassererzeugung abgeschaltet oder in Energiespar-Modus schalten</p> <p><input type="checkbox"/> Abflüsse und Siebeinsätze mit Wasser nachspülen (Geruchsbelästigung)</p> <p>Handwaschbecken</p> <p><input type="checkbox"/> Zapfstellen regelmäßig durchspülen (ca. 3 bis 5 min. mit heißem Wasser, 1- bis 2-mal wöchentlich)</p> <p><input type="checkbox"/> Ggf. Perlatoren abschrauben, entkalken, desinfizieren</p> <p><input type="checkbox"/> Ggf. Wasserzufuhr wieder abstellen (Gewährleisten: Warnschilder/Warnhinweise)</p> <p><input type="checkbox"/> Warmwassererzeugung abgeschaltet oder in Energiespar-Modus</p> <p><input type="checkbox"/> Handseife, Desinfektionsmittel und Papier aufgefüllt</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Maßnahmen während Stilllegung Ordnung und Sauberkeit		Erledigt	
		Ja	Nein
3.4	<p>TIPP: Die Stilllegung kann auch hier zu Einschränkungen führen, wenn z. B. die Warmwasserzubereitung nicht in vollem Umfang aufrechterhalten wird.</p> <p>Zwischenspülungen bei Kaltwasser wurden an anderer Stelle dieser Checkliste bereits thematisiert. Bei geschlossenen Warmwasserkreisläufen muss über Zwischenspülungen je nach Gebäudestruktur und Struktur der Wasserleitungen im Einzelfall entschieden werden.</p> <p>TÜV SÜD-Empfehlung für Ihre Planung nach der Unterbrechung: Das Spülen ist nach befristeter Stagnationsphase und ggf. Unterbrechung der Trinkwasserversorgung sowohl für Kalt- wie auch für die Warmwasserleitungen zu empfehlen. Bei Warmwasser empfehlen wir Temperaturen des Wassers im Bereich zwischen 60 und 65 °C anzusteuern. WICHTIG: Treffen Sie entsprechende Vorkehrungen zum Verbrühungsschutz beim Spülvorgang!</p> <p>Nur eine Kontrollanalyse nach dem Spülen und vor Wiederinbetriebnahme kann Ihnen weitergehenden Aufschluss zum Zustand der Trinkwasser-Installation bzw. der Wasserqualität liefern. Legen Sie rechtzeitig den Prüfumfang und das Prüfspektrum fest. Ein Test auf Keime, Legionellen und Listerien kann zielführend sein.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5	<p>Lagerräume</p> <p><input type="checkbox"/> Reinigungsmittel und Gefahrstoffe sicher gelagert (verschlossen, kippsicher, auslaufsicher)</p> <p><input type="checkbox"/> Keine Lebensmittel auf dem Boden gelagert</p> <p><input type="checkbox"/> Angebrochene Lebensmittel verschlossen bzw. abgedeckt</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6	<p>Entsorgung</p> <p><input type="checkbox"/> Alle Abfälle (Verpackung, Bio- oder Nassmüll) aus dem Betrieb entfernt</p> <p><input type="checkbox"/> Alle Sammelbehälter leer und sauber, an geeigneter Stelle gelagert (möglichst außerhalb)</p> <p><input type="checkbox"/> Abholung Abfall sichergestellt (Zugang auch in Abwesenheit möglich?)</p> <p><input type="checkbox"/> Abholung Bio- oder Nassmüllabfall sichergestellt (Zugang auch in Abwesenheit möglich?)</p> <p><input type="checkbox"/> Abholung Fette bzw. Entleerung Fettabscheider sichergestellt (Zugang auch in Abwesenheit möglich?)</p> <p><input type="checkbox"/> Nassmüllkühlraum: Leer und sauber, Kühlung eingeschaltet</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk:</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Maßnahmen während Stilllegung Wartung		Erledigt	
		Ja	Nein
4.1	<p>HINWEIS: Alle technischen Maßnahmen unbedingt vorab mit Haustechnik abklären und im Benutzerhandbuch nachlesen! Sichtkontrolle auf Vollständigkeit/guten technischen Zustand, Funktionsfähigkeit, soweit möglich. Bei Beschädigung oder Funktionsstörung Wartung/Reparatur anstoßen, ansonsten Wartung gem. Wartungsplan.</p> <p>Küchengeräte</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spülmaschine(n), Gläser- und Topfpülmaschine(n) <input type="checkbox"/> Eiswürfelmaschine(n) <input type="checkbox"/> Kühlschränke und -schubladen/Chiller <input type="checkbox"/> Tiefkühler, Tiefkühltruhen <input type="checkbox"/> Fritteuse(n) <input type="checkbox"/> Mikrowelle(n), Kippbratpfanne(n), Gargerät(e) <input type="checkbox"/> Regenerierwagen, Thermoporte <input type="checkbox"/> Dunstabzugshaube(n), evtl. Innenreinigung wg. Brandschutz <input type="checkbox"/> Kühl- und Ausgabetheke(n), Salattheke(n), Bain Marie(s) etc. <input type="checkbox"/> Eistruhe(n) <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine(n) <input type="checkbox"/> Saft Dispenser <input type="checkbox"/> Vending-Automat(en) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Transport und Beförderung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Innerbetriebliche Transportwagen <input type="checkbox"/> Transportfahrzeuge <input type="checkbox"/> Aufzug <input type="checkbox"/> Fördergeräte und -bänder <input type="checkbox"/> Hebezeuge und Lifte <input type="checkbox"/> Hubwagen, „Ameise“ <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Lüftung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Klimageräte <input type="checkbox"/> Filter <input type="checkbox"/> Motoren <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: <p>Brandschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Feuerlöscher und Löscheinrichtungen <input type="checkbox"/> Brandschutzklappen <input type="checkbox"/> Brandschutztüren <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4.2	<p>Sicherung der Einrichtung</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Türen, Fenster, Luken, Schutztüren, Schutzgitter etc. geschlossen <input type="checkbox"/> Alarmanlage (sofern vorhanden) aktiviert <input type="checkbox"/> Videoüberwachung (sofern vorhanden) aktiviert <input type="checkbox"/> Tore, Schranken, Zäune etc. geschlossen <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>

5. Maßnahmen während Stilllegung Vorbereitung Wiederinbetriebnahme		Erledigt	
		Ja	Nein
5.1	<p>ANALYTIK Lebensmittel, Wasser, Oberflächen Während der Stillstandsphase entfällt Routineanalytik. Hygienesichernde Maßnahmen zur Wasser- und Lebensmittelanalytik wurden bereits zuvor beschrieben. Planen Sie rechtzeitig vor Wiederinbetriebnahme Kontrollen/mikrobiologische Untersuchungen zur Prüfung des Hygienestatus ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Trinkwasserqualität an den relevanten Zapfstellen vor Inbetriebnahme sicherstellen (durch mikrobiologische Untersuchungen) <input type="checkbox"/> Trinkwasserqualität an leitungsgebundenen Wasserspendern und Anlagen zur Herstellung von Eiswürfeln oder Crushed Ice vor Inbetriebnahme sicherstellen (durch mikrobiologische Untersuchungen) <input type="checkbox"/> Bei den stillgelegten Geräten, insbesondere der Spül- und Waschmaschinen, vor Inbetriebnahme die Messung der Keimreduktion mittels Bioindikatoren sicherstellen <input type="checkbox"/> Kontrolle des Hygienestatus durch Begleitanalytik bei Wiederaufnahme der Produktion sehr wichtig: Planen Sie rechtzeitig Kontrollen zur Prüfung der Lebensmittel im Wareneingang und MHD-Prüfungen <input type="checkbox"/> Sicherung der Basishygiene (Reinigungskontrolle) mittels Oberflächenabklatsch an hygienekritischen Stellen und Equipment <input type="checkbox"/> Ggf. Listerienuntersuchungen speziell an Stellen (Abflüssen, Dichtungsfugen, etc.), an denen längere Zeit Wasser gestanden haben könnte <input type="checkbox"/> Hygienestatus von Getränken/Softdrinks aus Schankanlagen sicherstellen (durch mikrobiologische Untersuchungen) <input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	<p>Personalhygiene und Hygieneschulungen Treffen Sie rechtzeitig Maßnahmen zur späteren Einhaltung der Personalhygiene. Die Zeit der Außerbetriebnahme sollte hier unbedingt für die Planung genutzt werden.</p> <p>Vor dem Hintergrund der Pandemie und einer möglicherweise eingeschränkten Verfügbarkeit qualifizierter, eingearbeiteter Fachkräfte bei Wiedereröffnung sollte u. a. daran gedacht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Handhygiene: Handabklatschproben bei Küchenpersonal, um das Hygienebewusstsein zu forcieren <input type="checkbox"/> Spezifische Unterweisung des Personals in Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz. Insbesondere auch Schulung/Gesundheitsschutz der Mitarbeiter hinsichtlich Virenübertragung <input type="checkbox"/> Unterweisung im Umgang mit Außer-Haus-Lieferungen. Dabei einzuhaltende Hygienevorschriften und Deklarationsanforderungen, um etwaigen Lieferservice aufnehmen zu können 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3	<p>Zum Schluss</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rundgang und Kontrolle gem. der obigen Checkliste intern dokumentieren <input type="checkbox"/> Nötige Maßnahmen beauftragen und ebenso dokumentieren 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Interne Vermerke

Einrichtung

Unterschrift, Datum

Weitergeleitet an:

Benutzerhinweis

Die bereitgestellten Informationen wurden durch TÜV SÜD nach bestem Wissen erstellt. Sie basieren wesentlich auf der langjährigen Prüferfahrung unseres Hauses für verschiedenste Bereiche des Nahrungsmittelsektors. Sie sind ein kostenloser Service für alle interessierten Personen und Unternehmen.

Die Handlungshinweise erheben keinen Anspruch auf eine vollständige, lückenfreie Abdeckung der in der unternehmerischen Praxis vorkommenden Hygienepunkte, sollen aber insbesondere den Inverkehrbringern von Lebensmitteln eine nützliche Orientierung in Krisenzeiten geben. TÜV SÜD haftet nicht für etwaige Schäden, die aus der Anwendung der Checkliste entstehen.

Sie haben etwas Wichtiges nicht auf dieser Checkliste gefunden, was auch für andere relevant sein könnte? Dann freuen wir uns über Ihren Hinweis.

Autoren: Thorsten Steinhübel, Dr. Jennifer Egenolf,
Dr. Stefan Maisack, Ute Bohrer
TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH

Kommunikation

Aktualisierungen werden über folgende Webseiten veröffentlicht:

www.tuvsud.com/hygieneinspektion

www.tuvsud.com/ensuring-hygiene

Außerdem finden Sie diese Informationen auf unseren gängigen Social-Media-Kanälen.

Kontakt

Bei Anfragen, Hinweisen oder Anregungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung unter:

E-Mail: foodsafety.institute@tuev-sued.de

Telefon: +49 6102 8138-0

Wir melden uns nach Erhalt Ihrer Nachricht schnellstmöglich zurück.

TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH
TÜV SÜD ELAB GmbH

Ihre Partner für Lebensmittelsicherheit und -analytik

