

# Lebensmittelrecht

## SELBSTREFLEXION ZUR QUALITÄTSVERBESSERUNG

Starttermin:  
\_\_\_\_\_

Kreuzen Sie die Qualitätskriterien an, die Sie bereits erfüllen (⊗).

↓ Kreuzen Sie an, was Sie neu umsetzen wollen (⊗).

- Wir haben eine feste Ansprechperson für Hygienefragen und den Verpflegungsbereich.
- Wir haben ein Hygienekonzept.
- Bei uns werden regelmäßig die Temperaturen (Kühlgeräte, kalte/heiße Speisen) gemessen.
- Wir dokumentieren unsere Hygienemaßnahmen in entsprechenden Listen.
- Allergene sind im Speiseplan angegeben.

- Lebensmittelzusatzstoffe sind im Speiseplan gekennzeichnet.
- Die Erstbelehrung und Folgebelehrung (alle 2 Jahre) aller Mitarbeitenden ist erfolgt.
- Alle Mitarbeitenden nehmen jährlich an einer Hygieneschulung teil.
- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt vor.
- Etwas anderes, nämlich:  
.....

Nehmen Sie sich ein realistisches Ziel vor!



**UNSER ZIEL**, das wir bis zum \_\_\_\_\_ (Datum eintragen) **erreichen wollen:**

.....  
.....

**Maßnahmen zur Zielerreichung – Das benötigen wir dafür:**

.....  
.....  
.....

**Ergebnis – Das ist uns gelungen (ggf. Stolpersteine benennen):**

.....  
.....

**Ausblick – Das ist unser nächster Schritt:**

.....

