Benutzerhinweise:

Diese Checkliste ist für die Eigenkontrolle im Rahmen des internen Audits für die folgenden DGE-Zertifizierungsarten zu nutzen:

DGE-Zertifizierung von Gästehäusern, Akademien, Tagungseinrichtungen usw. (4, 5 und 7 Tage)

Im Rahmen der nächsten Auditierung vor Ort wird der Auditor prüfen, ob Sie die Eigenkontrolle korrekt absolviert haben.
Bitte halten Sie daher die ausgefüllte Checkliste (Prüfzeitraum 1 Woche – Woche des internen Audits oder Woche vor dem internen Audit) sowie die von Ihnen geprüften Speisenpläne in Ihren QM-Unterlagen zum Nachweis bereit.

Betrieb:

Verantwortliche/r:

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	1. Lebensmittel Vollverpflegung **Prüfen Sie, ob Sie innerhalb von 7 (4/5) Verpflegungstagen folgende Anforderungen erfüllen:**				
1.1	Täglich werden 3 x Getreideprodukte (Brot, Reis, Teigwaren etc.) oder Kartoffeln angeboten. Davon Vollkorngetreideprodukte mind. 2 x täglich sowie Kartoffelerzeugnisse max. 2 x in 7 Tagen. (Max. 1 x in 4/5 Tagen).				
1.2	Täglich werden 3 x Gemüse (frisch oder TK), Hülsenfrüchte oder Salat angeboten. Davon Rohkost mind. 1 x am Tag sowie Hülsenfrüchte mind. 2 x in 7 Tagen. (Mind. 1 x in 4/5 Tagen).				
1.3	Obst wird mindestens 2 x am Tag angeboten. Davon mind. 1 x Obst frisch oder TK, ohne Zusatz von Zucker oder Süßungsmitteln.				
1.4	Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden mind. 3 x innerhalb von 7 Tagen angeboten. (Mind. 1/2 x in 4/5 Tagen).				

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
1.5	Milch oder Milchprodukte werden mind. 2 x täglich angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
1.5.1	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)				
1.5.2	Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)				
1.5.3	Käse: max. 30 % Fett absolut				
1.6	Fleisch wird max. 3 (1/2) x innerhalb von 7 (4/5) Tagen in der Mittagsverpflegung angeboten.				
1.7	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet (5 und 7 Tage). Mind. alle 14 Tage aus magerem Muskelfleisch bei 4 Tagen.				
1.8	Fleisch- und Wurstwaren als Belag werden mit max. 20 % Fett angeboten.				

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
1.9	Fisch wird mind. 2 x innerhalb von 7 (5) Tagen angeboten, davon mind. 1 x fettreicher Fisch. Diese Produkte stammen aus nachhaltigem Bestand (z. B. MSC-Zertifikat/ Aquakultur).				
1.10	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
1.11	Trink- oder Mineralwasser steht täglich frei zur Verfügung.				

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	2. Speiseplanung und Speiseherstellung				
2.1	Der aktuelle Speiseplan ist vorab allen regelmäßig barrierefrei zugänglich. Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.				
2.2	Das zu zertifizierende Speiseangebot ist auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druckversion, Online-Bestellsystem) korrekt und vollständig signalisiert und die Gäste erhalten Informationen zu den empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten.				
2.3	Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.				
2.4	Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.				
2.5	Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.				
2.6	Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar.				
2.7	Ein saisonales Angebot wird bevorzugt. Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind Berücksichtigt.				

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.8	Innerhalb von 7 (4/5) Tagen werden max. 2 (1) x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				
2.9	Innerhalb von 7 (4/5) Tagen wird max. 1 x ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt angeboten.				
2.10	Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird eine entsprechende Speisenauswahl ermöglicht.				
2.11	Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.				
2.12	Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
2.13	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				
2.14	Jodsalz und Zucker werden sparsam verwendet.				
2.15	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.16	Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.				
2.17	Es ist sichergestellt, dass Wünsche und Anregungen der Gäste in angemessener Weise berücksichtigt werden.				
2.18	Die Verwendung von Alkohol wird deklariert.				

Betrifft alle Zertifizierungsarten!

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	3. Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/ QM-System				
3.1	Die Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.				
3.2	Es werden alle gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten und Dokumentationen im Bereich Hygiene umgesetzt.				
3.3	Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.				
3.4	Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) und Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), hier Allergenkennzeichnung und Nährwertkennzeichnung werden eingehalten.				
3.5	Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene und Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert. Es ist für alle Mitarbeitenden sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.				
3.6	Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem jeweiligen Lebensweltlogo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.				

Betrieb:

Verantwortliche/r:

	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	4. Lebenswelt				
4.1	Die Gäste werden über das gesundheitsfördernde Lebensmittelangebot durch entsprechende Medien transparent/ unmissverständlich informiert und es erfolgt die Sensibilisierung der Gäste bzgl. einer gesundheitsfördernden Ernährung.				
4.2	Das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speisenangebot informiert.				
4.3	Die Tischgäste werden bei der Speisebestellung und Speisenauswahl freundlich beraten.				
4.4	Der Essplatz ist ausreichend beleuchtet und es herrscht ein freundliches und ansprechen-des Ambiente, Für Rollstühle und Gehwagen steht ausreichend Platz zur Verfügung.				
4.5	Es werden für die Mahlzeiten angemes-sene Essenszeiträume sichergestellt.				

	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
4.6	Die Gäste haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.				

	Maßnahmen	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	Die geforderten Maßnahmen aus dem voran-gegangenen Audit der DGE sind vollständig umgesetzt worden.				

Prüfdatum:

Unterschrift verantwortlicher Prüfer/in:

Stempel Betrieb: