

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
(Hier „Essen auf Rädern“ für jeweils 5 bzw. 7 Tage)



Benutzerhinweise:

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

Zertifizierung von Caterern nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen

(Hier „Essen auf Rädern“)

Zertifizierung von Servicefirmen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen

(Hier „Essen auf Rädern“)

Beachten Sie beim Ausfüllen der Inhouse-Checkliste bitte die Hinweise über den einzelnen Tabellen, für welche der Zertifizierungsarten diese jeweils zu nutzen sind.

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 sowie die von Ihnen geprüften Speisenpläne in Ihren QM-Unterlagen zum Nachweis bereit.

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
 (Hier „Essen auf Rädern“ für jeweils 5 bzw. 7 Tage)



Betrieb:					
Verantwortliche/r:					
Prüfkriterien		Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	1. Lebenswelt Essen auf Rädern				
1.1	Der Kundenservice ist freundlich und auskunftsbereit.				
1.2	Der Kundenservice informiert über das Speisenangebot bzw. das vollwertige Verpflegungsangebot.				
1.3	Kund*innen werden über Datenschutz sowie zu Bestell und Liefermodalitäten informiert.				
1.5	Der Kundenservice leistet auf Wunsch Hilfe bei der Bestellung und bietet ein Erstgespräch per Telefon oder vor Ort an.				
1.6	Die Lieferung der Speisen erfolgt zur vereinbarten Zeit (+/- 30 min). Bei Verspätung erfolgt eine Mitteilung an den Kunden.				
1.7	Bei Verspätung der Lieferung erfolgt eine Mitteilung an die Kund*innen.				
1.8	Zum Öffnen der Verpackung wird auf Wunsch Hilfestellung gegeben.				
1.9	Die Kund*innen werden zu ihren Wünschen und Anregungen befragt, zudem besteht die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
 (Hier „Essen auf Rädern“ für jeweils 5 bzw. 7 Tage)



Betrieb:					
Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	2. Lebensmittelauswahl Mittag Prüfen Sie, ob Sie innerhalb von 7 Verpflegungstagen folgende Anforderungen erfüllen:				
2.1	Täglich werden Getreideprodukte (Brot, Reis, Nudeln etc.) oder Kartoffeln angeboten. Davon Vollkorngetreideprodukte mind. 1 x sowie Kartoffelerzeugnisse max. 1/2 x innerhalb von 5/7 Tagen.				
2.2	Täglich werden Gemüse (frisch oder TK), Hülsenfrüchte oder Salat angeboten. Davon Rohkost oder Salat mind. 2/3 x innerhalb von 5/7 Tagen sowie Hülsenfrüchte mind. 1 innerhalb von 5/7 Tagen				
2.3	Innerhalb von 7 Tagen wird mind. 3 x Obst angeboten. Obst (frisch oder TK), ohne Zusatz von Zucker oder Süßungsmitteln, wird innerhalb von 5/7 Tagen mind. 2 angeboten.				
2.4	Milch oder Milchprodukte werden mind. 2/3 x innerhalb von 5/7 Tagen angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
2.4.1	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel).				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
(Hier „Essen auf Rädern“ für jeweils 5 bzw. 7 Tage)



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.4.2	Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)				
2.4.3	Käse: max. 30 % Fett absolut				
2.5	Fleisch wird max. 2/3 x innerhalb von 5/7 Tagen angeboten.				
2.6	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet.				
2.7	Fisch wird mind. 1 x innerhalb von 5/7 Tagen und alle 2 Wochen ein fettreicher Fisch angeboten. Diese Fische stammen aus nachhaltigem Bestand. (z. B. MSC-Zertifikat/Aquakultur).				
2.8	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
2.9	Trink- oder Mineralwasser steht täglich zur Verfügung.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
(Hier „Essen auf Rädern“ für jeweils 5 bzw. 7 Tage)



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	3. Speiseplanung und -herstellung				
3.1	Der aktuelle Speiseplan ist vorab allen regelmäßig barrierefrei zugänglich. Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.				
3.2	Das zu zertifizierende Speiseangebot ist auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druckversion, Online-Bestellsystem) korrekt und vollständig signalisiert.				
3.3	Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.				
3.4	Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.				
3.5	Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.				
3.6	Ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht ist auf Nachfrage täglich im Angebot.				
3.7	Ein saisonales Angebot wird bevorzugt. Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind Berücksichtigt.				
3.8	Innerhalb von 5/7 Tagen werden max. 1/2 x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				
3.9	Innerhalb von 5/7 Tagen wird max. 1 x ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt angeboten.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
(Hier „Essen auf Rädern“ für jeweils 5 bzw. 7 Tage)



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
3.10	Die Verwendung von Alkohol ist deklariert				
3.11	Es ist sichergestellt, dass Wünsche und Anregungen der Gäste bzw. Kunden berücksichtigt werden.				
3.12	Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
3.13	Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.				
3.14	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				
3.15	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				
3.16	Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.				
3.17	Jodsalz und Zucker werden sparsam verwendet.				
3.18	Der Speiseplan ist gut lesbar.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
(Hier „Essen auf Rädern“ für jeweils 5 bzw. 7 Tage)



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	4. Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System				
4.1	Die Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.				
4.2	Es werden alle gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten und Dokumentationen im Bereich Hygiene umgesetzt.				
4.3	Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.				
4.4	Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) und Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), hier Allergenkennzeichnung und Nährwertkennzeichnung werden eingehalten.				
4.5	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.				
4.6	Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem jeweiligen Lebensweltlogo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
(Hier „Essen auf Rädern“ für jeweils 5 bzw. 7 Tage)



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

Prüfdatum:

Unterschrift verantwortlicher Prüfer/in:

Stempel Betrieb: