

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



Benutzerhinweise:

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

Zertifizierung von Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“

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

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 (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.

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



Betrieb: Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	1. Lebensmittel Vollverpflegung Prüfen Sie, ob Sie innerhalb von 7 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.				
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.				
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. 4 x innerhalb von 7 Tagen angeboten.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



	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	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
1.7	Trink- oder Mineralwasser steht täglich frei zur Verfügung.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



	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 Patient*innen, Senior*innen erhalten Informationen zu den empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten.				
2.3	Bei den angebotenen Fleischersatzprodukten ist die dem Produkt zugrundeliegende Fleischersatzbasis genannt.				
2.4	Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.				
2.5	Der Menüzyklus beträgt in Kliniken mind. 4 Wochen und in Senioreneinrichtungen mind. 6 Wochen.				
2.6	Ein saisonales Angebot wird bevorzugt. Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind Berücksichtigt.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.8	Innerhalb von 7 Tagen werden max. 2 x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				
2.9	Innerhalb von 7 Tagen wird max. 1 x ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt angeboten.				
2.10	Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird eine entsprechende Speisenauswahl ermöglicht.				
2.11	Verschiedene Kostformen sind für unterschiedliche Ernährungssituationen und Krankheiten im Angebot.				
2.12	Bei passierter/pürierter Kost sind die einzelnen Komponenten erkennbar angerichtet.				
2.13	Wünsche und Anregungen der Patient*innen sind in angemessener Weise Berücksichtigt.				
2.14	Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
2.15	Alkohol wird in Kliniken nicht verwendet und bei Verwendung in Senioreneinrichtungen deklariert.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.16	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				
2.17	Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.				
2.18	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				
2.19	Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.				
2.20	Jodsalz und Zucker werden sparsam verwendet.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



	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.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



Betrifft nur Kliniken (Krankenhäuser und Rehabilitationskliniken)

Betrieb: Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	4. Lebenswelt Klinik				
4.1	Mindestens eine Fachkraft kann Fragen zur vollwertigen Ernährung und Kostformen beantworten, eine Ernährungsfachkraft steht Patient*innen bei Bedarf für Beratungsgespräche bzgl. einer gesundheitsfördernden Ernährung zur Verfügung.				
4.2	Patient*innen erhalten Beratung und Hilfe bei der Speiseauswahl und Bestellung.				
4.3	Die Patient*innen werden durch geeignete Medien zum zertifizierten Angebot informiert.				
4.4	Der Essplatz ist ausreichend beleuchtet und es herrscht ein freundliches und ansprechendes Ambiente.				
4.5	Für Rollstühle und Gehwagen steht ausreichend Platz zur Verfügung.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
4.6	Ess- und Trinkhilfen sind vorhanden und werden entsprechend der individuellen Fähigkeiten der Patient*innen eingesetzt.				
4.7	Es ist ein Prozess etabliert, der die Speisewünsche der Patient*innen berücksichtigt.				
4.8	Es ist ein Prozess etabliert, der die Wünsche der Patient*innen bezüglich der Portionsgrößen berücksichtigt.				
4.9	Es ist ein Prozess etabliert, mit dem individuelle Unverträglichkeiten abgefragt werden.				
4.10	Beim Auslassen einer Mahlzeit wird für die Patient*innen eine Ersatzmahlzeit zur Verfügung gestellt.				
4.11	Die Patient*innen haben 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
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



Betrifft nur Senioreneinrichtungen!

Betrieb: Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	4. Lebenswelt Senioreneinrichtungen				
4.1	Mindestens eine Fachkraft kann Fragen zur vollwertigen Ernährung und Kostformen beantworten.				
4.2	Die Senior*innen erhalten Beratung und Hilfe bei der Speisenauswahl und -bestellung.				
4.3	Die Senior*innen werden durch geeignete Medien zum zertifizierten Angebot informiert.				
4.4	Die Fachkräfte kennen die Anforderungen an die individuelle Verpflegung.				
4.5	Fachkräfte erfragen individuelle Unverträglichkeiten. Speisewünsche und Portionsgrößen werden erfragt.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
4.6	Beim Servieren werden die Speisen benannt und bei Bedarf wird angemessene Hilfestellung beim Essen und Trinken gegeben.				
4.7	Getränke und Zwischenmahlzeiten stehen jederzeit zur Verfügung.				
4.8	Der Essplatz ist angemessen beleuchtet und es herrscht ein freundliches und ansprechendes Ambiente.				
4.9	Für Rollstühle und Gehwagen steht ausreichend Platz zur Verfügung.				
4.10	Essplatz ist vollständig eingedeckt (nach Fähigkeiten der Senior*innen).				
4.11	Beim Auslassen einer Mahlzeit wird für die Senior*innen eine Ersatzmahlzeit zur Verfügung gestellt.				
4.12	Ess- und Trinkhilfen sind vorhanden und werden entsprechend der individuellen Fähigkeiten der Senior*innen eingesetzt.				
4.13	Die Senior*innen haben 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
(Vegetarisch)

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“



	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: