

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
„DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



**Benutzerhinweise:**

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

Zertifizierung von Betrieben nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“

Zertifizierung von Caterern nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“

PREMIUM-Zertifizierung von Betrieben nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“

PREMIUM-Zertifizierung von Caterern nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“

**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.**



**Betrifft alle Zertifizierungsarten!**

<b>Betrieb:</b>					
<b>Verantwortliche/r:</b>					
	<b>Prüfkriterien</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
	<b>1. Lebenswelt Betriebsverpflegung</b>				
<b>1.1</b>	Die Tischgäste werden über das gesundheitsfördernde Angebot durch entsprechende Medien transparent und unmissverständlich informiert.				
<b>1.2</b>	Die Tischgäste werden bezüglich einer gesundheitsfördernden Ernährung sensibilisiert				
<b>1.3</b>	Das zu zertifizierende Mittagessenangebot ist richtig und vollständig signalisiert.				
<b>1.4</b>	Das Mindestangebot an gesundheitsfördernden Lebensmitteln in der Zwischenverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert <b>(Alle Lebensmittel wie unter Punkt 5.1 - 5.4)</b>				
<b>1.5</b>	Über die zum Verzehr empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten werden die Tischgäste transparent informiert				
<b>1.6</b>	Die Gäste 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**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



**Betrifft alle Zertifizierungsarten außer PREMIUM-Zertifizierung bei einer Verpflegung an 5 Tagen in der Woche!<sup>1</sup>**

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

<sup>1</sup> Die Kriterien des Prüfbereich „Lebensmittelauswahl Mittagessen“ müssen auch in den nährwertoptimierten Speisenplänen im Rahmen der PREMIUM-Zertifizierung eingehalten werden. Da die Einhaltung der geforderten Angebotshäufigkeit aber bereits im Vorfeld durch die DGE geprüft wurde, muss es im Rahmen des internen Audits nicht erfolgen.

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



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

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



**Betrifft alle Zertifizierungsarten außer PREMIUM-Zertifizierung bei einer Verpflegung an 7 Tagen in der Woche!<sup>2</sup>**

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

<sup>2</sup> Die Kriterien des Prüfbereich „Lebensmittelauswahl Mittagessen“ müssen auch in den nährwertoptimierten Speisenplänen im Rahmen der PREMIUM-Zertifizierung eingehalten werden. Da die Einhaltung der geforderten Angebotshäufigkeit aber bereits im Vorfeld durch die DGE geprüft wurde, muss es im Rahmen des internen Audits nicht erfolgen.

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



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

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



**Betrifft alle Zertifizierungsarten!**

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	<b>3. Speiseplanung und -herstellung</b>				
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-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot (bei der Verpflegung mit Essen auf Rädern auf Nachfrage).				
3.7	Ein saisonales Angebot wird bevorzugt. Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind Berücksichtigt.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>3.8</b>	Innerhalb von 5 Tagen werden max. 1 x und innerhalb von 7 Tagen max. 2 x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				
<b>3.9</b>	Innerhalb von 5/7 Tagen wird max. 1 x ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt angeboten.				
<b>3.10</b>	Die Verwendung von Alkohol ist deklariert				
<b>3.11</b>	Es ist sichergestellt, dass Wünsche und Anregungen der Gäste bzw. Kunden berücksichtigt werden.				
<b>3.12</b>	Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
<b>3.13</b>	Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.				
<b>3.14</b>	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				
<b>3.15</b>	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				
<b>3.16</b>	Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.				
<b>3.17</b>	Jodsalz und Zucker werden sparsam verwendet.				



**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



**Betrifft alle Zertifizierungsarten!**

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	<b>4. Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/ QM-System</b>				
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 Lebensmittellogo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



**Betrifft alle Zertifizierungsarten!**

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	<b>5. Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung</b>				
5.1	Täglich sind Vollkornprodukte, Gemüse, Rohkost, Obst, Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) Milch und Milchprodukte (mit den unter Prüfbereich 2.4.1 - 2.4.3 genannten Fettstufen) und Wasser im Angebot.				
5.2	Wenn, dann wird Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßstoffen angeboten.				
5.3	Wenn, dann werden Wurstwaren unter 20 % Fettgehalt angeboten.				
5.4	Wenn, dann wird Fisch aus nachhaltigem Bestand angeboten.				



**Betrifft nur Premiumzertifizierung!**

<b>Betrieb:</b>					
<b>Verantwortliche/r:</b>					
	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
	<b>6. Nährstoffoptimierte Menülinie</b>				
<b>6.1</b>	Der aktuelle Speiseplan ist in allen Komponenten identisch mit dem Speiseplan, der bei der DGE eingereicht wurde bzw. den Sie von der DGE erhalten haben.				
<b>6.2</b>	Alle verwendeten Rezepturen sind identisch mit den bei der DGE eingereichten Rezepturen bzw. den Rezepturen, die Sie von der DGE erhalten haben.				
<b>6.3</b>	Die Zubereitung der nährwertberechneten Gerichte erfolgt rezeptgetreu.				
<b>6.4</b>	Die nährwertberechnete Menülinie ist so gekennzeichnet, dass alle empfohlenen Gerichte eindeutig erkannt werden können.				
<b>6.5</b>	Die Portionierung oder Kommissionierung der nährwertberechneten Komponenten erfolgt nach Rezeptvorgabe.				
<b>6.6</b>	Es ist sichergestellt, dass es eindeutige Portionierungshinweise für die Essenausgabe vor Ort bzw. in belieferten Einrichtungen gibt.				
<b>6.7</b>	Mindestens eine Ausgabe- bzw. Fachkraft kann Auskunft über die nährstoffoptimierte Menülinie geben.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
„DGE-Qualitätsstandard für die Betriebe“



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

**Prüfdatum:**

**Unterschrift verantwortlicher Prüfer/in:**

**Stempel Betrieb:**