

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
von  
Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



**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.

DGE-PREMIUM-Zertifizierung von Gästehäusern, Akademien, Tagungseinrichtungen usw.

**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**  
 von  
 Gasthäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



**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</b>				
<b>1.1</b>	Die Gäste werden über das gesundheitsfördernde Lebensmittelangebot transparent und unmissverständlich informiert				
<b>1.2</b>	Es erfolgt eine Sensibilisierung der Gäste bzgl. einer gesundheitsfördernden Ernährung.				
<b>1.3</b>	Der Essplatz ist ausreichend beleuchtet und es herrscht ein freundliches und ansprechendes Ambiente.				
<b>1.4</b>	Für Rollstühle und Gehwagen steht ausreichend Platz zur Verfügung.				
<b>1.5</b>	Die zu zertifizierende Vollverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert.				
<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**  
 von  
 Gasthäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



**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 Vollverpflegung</b> Prüfen Sie, ob Sie innerhalb von 5 Verpflegungstagen folgende Anforderungen erfüllen:				
<b>2.1</b>	Täglich werden 3 x Getreideprodukte (Brot, Reis, Teigwaren etc.) oder Kartoffeln angeboten. Davon Vollkorngetreideprodukte mind. 2 x täglich sowie Kartoffelerzeugnisse max. 1 x in 5 Tagen.				
<b>2.2</b>	Täglich werden 3 x Gemüse (frisch oder TK), Hülsenfrüchte oder Salat angeboten. Davon Rohkost oder Salat mind. 1 x am Tag.				
<b>2.3</b>	Obst wird mindestens 2 x am Tag angeboten. Davon mind. 1 x Obst frisch oder TK, ohne Zuckerzusatz.				
<b>2.4</b>	Milch oder Milchprodukte werden mind. 2 x täglich angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
<b>2.4.1</b>	Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %				

<sup>1</sup>. Die Kriterien des Prüfbereich „Lebensmittelauswahl Vollverpflegung“ 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**  
 von  
 Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>2.4.2</b>	Joghurt als Naturjoghurt mit max. 1,5 % - 1,8 % Fett				
<b>2.4.3</b>	Käse max. als Vollfettstufe ( $\leq 50$ % Fett i. Tr.)				
<b>2.4.4</b>	Speisequark max. 20 % Fett i. Tr.				
<b>2.5</b>	Fleisch wird max. 2 x innerhalb von 5 Tagen in der Mittagsverpflegung angeboten.				
<b>2.6</b>	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet.				
<b>2.7</b>	Fleisch- und Wurstwaren als Belag mit max. 20 % Fett werden angeboten.				
<b>2.8</b>	Fisch wird mindestens 2 x innerhalb von 5 Tagen angeboten, davon 1 x Seefisch und 1 x fettreicher Fisch. Diese Produkte stammen aus nachhaltigem Bestand (z. B. MSC-Zertifikat/ Aquakultur).				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 von  
 Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>2.9</b>	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
<b>2.10</b>	Trink- oder Mineralwasser steht täglich frei zur Verfügung.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 von  
 Gasthäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



**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 Vollverpflegung</b> Prüfen Sie, ob Sie innerhalb von 7 Verpflegungstagen folgende Anforderungen erfüllen:				
<b>2.1</b>	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.				
<b>2.2</b>	Täglich werden 3 x Gemüse (frisch oder TK), Hülsenfrüchte oder Salat angeboten. Davon Rohkost oder Salat mind. 1 x am Tag.				
<b>2.3</b>	Obst wird mindestens 2 x am Tag angeboten. Davon mind. 1 x Obst frisch oder TK, ohne Zuckerzusatz.				
<b>2.4</b>	Milch oder Milchprodukte werden mind. 2 x täglich angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
<b>2.4.1</b>	Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %				

<sup>2</sup>. Die Kriterien des Prüfbereich „Lebensmittelauswahl Vollverpflegung“ 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**  
 von  
 Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>2.4.2</b>	Joghurt als Naturjoghurt mit max. 1,5 % - 1,8 % Fett				
<b>2.4.3</b>	Käse max. als Vollfettstufe ( $\leq 50$ % Fett i. Tr.)				
<b>2.4.4</b>	Speisequark max. 20 % Fett i. Tr.				
<b>2.5</b>	Fleisch wird max. 3 x innerhalb von 7 Tagen in der Mittagsverpflegung angeboten.				
<b>2.6</b>	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet.				
<b>2.7</b>	Fleisch- und Wurstwaren als Belag mit max. 20 % Fett werden angeboten.				
<b>2.8</b>	Fisch wird mindestens 2 x innerhalb von 7 Tagen angeboten, davon 1 x Seefisch und 1 x fettreicher Fisch. Diese Produkte stammen aus nachhaltigem Bestand (z. B. MSC-Zertifikat/ Aquakultur).				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 von  
 Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>2.9</b>	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
<b>2.10</b>	Trink- oder Mineralwasser steht täglich frei zur Verfügung.				



**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 von  
 Gasthäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



**Betrifft alle Zertifizierungsarten!**

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	<b>3. Speiseplanung und -herstellung</b>				
3.1	Der jeweils aktuelle Speiseplan ist vorab allen zugänglich, auch Personen mit Handicap.				
3.2	Der zu zertifizierende Menüzyklus ist richtig und vollständig signalisiert.				
3.3	Die verwendete Tierart ist bei Fleisch und Fleischerzeugnissen genannt.				
3.4	Nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.				
3.5	Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.				
3.6	Täglich ist ein vollwertiges ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot.				
3.7	Ein saisonales Angebot wird bevorzugt. Regionale, kulturelle und religiöse Aspekte werden berücksichtigt.				
3.8	Innerhalb von 5 Tagen werden max. 2 x und innerhalb von 7 Tagen max. 3 x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
von  
Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 von  
 Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



	<b>Prüfkriterium</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Wenn nein, warum nicht</b>	<b>Abgeleitete Maßnahme</b>
<b>3.9</b>	Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird eine entsprechende Speisenauswahl ermöglicht.				
<b>3.10</b>	Es ist sichergestellt, daß Wünsche und Anregungen der Gäste berücksichtigt werden.				
<b>3.11</b>	Auf eine möglichst fettarme Zubereitung wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
<b>3.12</b>	Alkohol wird bei Verwendung deklariert.				
<b>3.13</b>	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				
<b>3.14</b>	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				
<b>3.15</b>	Die Warmhaltezeiten der Speisekomponenten liegen unter drei Stunden.				
<b>3.16</b>	Es ist sichergestellt, dass die Warmhaltezeiten auf ein Minimum begrenzt werden.				
<b>3.17</b>	Jodsalz und Zucker werden sparsam verwendet. Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 von  
 Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



**Betrifft alle Zertifizierungsarten!**

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	<b>4. Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System</b>				
4.1	Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von max. 7 °C bei kalten und die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von mind. 65 °C bei warmen Speisen ist sichergestellt.				
4.2	Es werden alle gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten und Dokumentationen im Bereich Hygiene umgesetzt.				
4.3	Es gibt für den Verpflegungsbereich einen festen Ansprechpartner.				
4.4	Falls diese Person nicht über eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation verfügt, wurden Qualifizierungsmaßnahmen durchgeführt.				
4.5	Die Bestimmungen der Zusatzstoffzulassungsverordnung und Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), hier Allergenkennzeichnung und Nährwertkennzeichnung werden eingehalten.				
4.6	Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene und Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.				
4.7	Alle Kommunikationsmittel, die das Lebenswelt-Logo tragen, sind von Ihnen eingereicht und durch das Referat Gemeinschaftsverpflegung der DGE (hier Frau Schnur) freigegeben worden.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
 von  
 Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



**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>5. Nährstoffoptimierte Vollverpflegung</b>				
<b>5.1</b>	Der aktuelle Wochenspeisenplan ist in allen Komponenten identisch mit dem Wochenspeisenplan, der bei der DGE eingereicht wurde bzw. den Sie von der DGE erhalten haben.				
<b>5.2</b>	Alle verwendeten Rezepturen der Vollverpflegung sind identisch mit den bei der DGE eingereichten Rezepturen bzw. den Rezepturen, die Sie von der DGE erhalten haben.				
<b>5.3</b>	Die Zubereitung der nährwertberechneten Gerichte erfolgt rezeptgetreu.				
<b>5.4</b>	Die nährwertberechnete Vollverpflegung ist so gekennzeichnet, dass alle empfohlenen Gerichte und Komponenten eindeutig erkannt werden können.				
<b>5.5</b>	Die Portionierung oder Kommissionierung der nährwertberechneten Gerichte und Komponenten erfolgt nach Rezeptvorgabe.				
<b>5.6</b>	Es ist sichergestellt, dass es eindeutige Portionierungshinweise für die Essenausgabe vor Ort bzw. in belieferten Einrichtungen gibt.				
<b>5.7</b>	Mindestens eine Fachkraft kann Auskunft über die nährstoffoptimierte Vollverpflegung geben.				

**Inhouse-Checkliste**  
**Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung**  
von  
Gästehäusern, Akademien und Tagungseinrichtungen



	<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:**