

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
„DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
„DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



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 Betriebsverpflegung“

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

Zertifizierung von Caterern nach dem „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“

Zertifizierung von Servicefirmen nach dem „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“

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

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

PREMIUM-Zertifizierung von Caterern nach dem „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“

PREMIUM-Zertifizierung von Servicefirmen nach dem „DGE-Qualitätsstandard für 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 Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



Betrifft nur Betriebsverpflegung!

<p>Betrieb:</p> <p>Verantwortliche/r:</p>					
	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	1. Lebenswelt Betriebsverpflegung				
1.1	Die Gäste werden über das gesundheitsförderliche Lebensmittelangebot transparent und unmissverständlich informiert				
1.2	Es erfolgt eine Sensibilisierung der Gäste bzgl. einer gesundheitsfördernden Ernährung.				
1.3	Der zu zertifizierende Menüzyklus in der aktuellen Kalenderwoche richtig und vollständig signalisiert.				
1.4	Das Mindestangebot an gesundheitsförderlichen Lebensmitteln wird in der Zwischenverpflegung richtig und vollständig signalisiert? (Alle Lebensmittel wie unter Punkt 5.1 - 5.4)				
1.5	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 Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



Betrifft nur Essen auf Rädern!

Betrieb:					
Verantwortliche/r:					
Prüfkriterien		Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
1. Lebenswelt Essen auf Rädern					
1.1	Der Kundenservice informiert über den Liefervertrag, den Service, die Bestellung, das Speisenangebot bzw. das vollwertige Verpflegungsangebot.				
1.2	Der Kundenservice leistet auf Wunsch Hilfe bei der Bestellung und bietet ein Erstgespräch per Telefon oder vor Ort an.				
1.3	Die Warmhaltezeit der Speisen liegt vom Ende des Garprozesses bis zur Abgabe an den Kunden unter 3 Stunden.				
1.4	Die Abgabetemperatur von maximal 7 °C bei kalten, 65 °C bei warmen und -18 °C bei tiefgefrorenen Speisen wird sichergestellt.				
1.5	Die Lieferung der Speisen erfolgt zur vereinbarten Zeit (+/- 30 min). Bei Verspätung erfolgt eine Mitteilung an den Kunden.				
1.6	Zum Öffnen der Verpackung wird auf Wunsch Hilfestellung gegeben.				
1.7	Die Kunden haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen,				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
„DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
„DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



	diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.				
--	---	--	--	--	--

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



Betrifft alle Zertifizierungsarten außer PREMIUM-Zertifizierung bei einer Verpflegung an 5 Tagen in der Woche!¹

Betrieb:					
Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	2. Lebensmittelauswahl Mittag Prüfen Sie, ob Sie innerhalb von 5 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 x innerhalb von 5 Tagen.				
2.2	Täglich werden Gemüse (frisch oder TK), Hülsenfrüchte oder Salat angeboten. Davon Rohkost oder Salat mind. 2 x innerhalb von 5 Tagen.				
2.3	Obst (frisch oder TK), ohne Zuckerzusatz, wird mind. 2 x innerhalb von 5 Tagen angeboten.				
2.4	Milch oder Milchprodukte werden mind. 2 x innerhalb von 5 Tagen angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
2.4.1	Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %				

¹ 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 Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.4.2	Joghurt als Naturjoghurt mit max. 1,5 % - 1,8 % Fett				
2.4.3	Käse max. als Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)				
2.4.4	Speisequark max. 20 % Fett i. Tr.				
2.5	Fleisch wird max. 2 x innerhalb von 5 Tagen angeboten.				
2.6	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet.				
2.7	Seefisch wird mind. 1 x innerhalb von 5 Tagen und alle 2 Wochen ein fettreicher Seefisch 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 frei zur Verfügung, falls Sie für die Versorgung mit Trinkwasser verantwortlich sind.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



Betrifft alle Zertifizierungsarten außer PREMIUM-Zertifizierung bei einer Verpflegung an 7 Tagen in der Woche!²

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 x innerhalb von 7 Tagen.				
2.2	Täglich werden Gemüse (frisch oder TK), Hülsenfrüchte oder Salat angeboten. Davon Rohkost oder Salat mind. 3 x innerhalb von 7 Tagen.				
2.3	Obst wird mindestens 3 x, davon mind. 2 x (frisch oder TK) ohne Zuckerzusatz, innerhalb von 7 Tagen angeboten.				
2.4	Milch oder Milchprodukte werden mind. 3 x innerhalb von 7 Tagen angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
2.4.1	Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 %				

² 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 Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.4.2	Joghurt als Naturjoghurt mit max. 1,5 % - 1,8 % Fett				
2.4.3	Käse max. als Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)				
2.4.4	Speisequark max. 20 % Fett i. Tr.				
2.5	Fleisch wird max. 3 x innerhalb von 7 Tagen angeboten.				
2.6	Mindestens 50 % der Fleischgerichte werden aus magerem Muskelfleisch zubereitet.				
2.7	Seefisch wird mind. 1 x innerhalb von 7 Tagen angeboten (alle 2 Wochen ein fettreicher Seefisch). 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 frei zur Verfügung, falls Sie für die Versorgung mit Trinkwasser verantwortlich sind.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



Betrifft alle Zertifizierungsarten!

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	3. Speiseplanung und -herstellung				
3.1	Der jeweils aktuelle Speiseplan ist vorab allen zugänglich.				
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 (bei der Verpflegung mit Essen auf Rädern auf Nachfrage).				
3.7	Ein saisonales Angebot wird bevorzugt. Regionale, kulturelle und religiöse Aspekte werden berücksichtigt.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
3.8	Innerhalb von 5 Tagen werden max. 2 x und innerhalb von 7 Tagen max. 3 x frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.				
3.9	Bei Kunden, die eine Lebensmittelunverträglichkeit wie einer ärztlich nachgewiesene Allergie haben, wird die Teilnahme an der Verpflegung ermöglicht. (Nur für Essen auf Rädern!)				
3.10	Es ist sichergestellt, daß Wünsche und Anregungen der Gäste bzw. Kunden berücksichtigt werden.				
3.11	Auf eine möglichst fettarme Zubereitung wird geachtet und dabei Rapsöl als Standardöl verwendet.				
3.12	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.				
3.13	Für die Zubereitung des Gemüses und der Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet (Dünsten oder Dämpfen).				
3.14	Die Warmhaltezeiten der Speisekomponenten liegen unter drei Stunden.				
3.15	Es ist sichergestellt, dass die Warmhaltezeiten auf ein Minimum begrenzt werden.				
3.16	Jodsalz und Zucker werden sparsam verwendet. Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



Betrifft alle Zertifizierungsarten!

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	4. Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System				
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, sowie die Abgabetemperatur von mind. - 18°C bei gefrorenen Speisen (nur Essen auf Rädern) 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 DGE- oder Lebenswelt-Logo tragen, sind von Ihnen einge-				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
„DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
„DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



	reicht und durch das Referat Gemeinschaftsverpflegung der DGE (hier Frau Schnur) freigegeben worden.				
--	--	--	--	--	--

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



Betrifft nur die Betriebsverpflegung!

	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	5. Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung				
5.1	Täglich sind Vollkornprodukte, Gemüse, Obst, Milch und Milchprodukte (mit den unter Prüfbereich 2.4.1 - 2.4.4 genannten Fettstufen) und Wasser im Angebot.				
5.2	Wenn, dann wird Müsli ohne Zuckerzusatz angeboten.				
5.3	Wenn, dann werden Wurstwaren unter 20 % Fettgehalt angeboten.				
5.4	Wenn, dann wird Seefisch aus nachhaltigem Bestand angeboten.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“
 „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



Betrifft nur Premiumzertifizierung!

Betrieb:					
Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	6. Nährstoffoptimierte Menülinie				
6.1	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.				
6.2	Alle verwendeten Rezepturen sind identisch mit den bei der DGE eingereichten Rezepturen bzw. den Rezepturen, die Sie von der DGE erhalten haben.				
6.3	Die Zubereitung der nährwertberechneten Gerichte erfolgt rezeptgetreu.				
6.4	Die nährwertberechnete Menülinie ist so gekennzeichnet, dass alle empfohlenen Gerichte eindeutig erkannt werden können.				
6.5	Die Portionierung oder Kommissionierung der nährwertberechneten Komponenten erfolgt nach Rezeptvorgabe.				
6.6	Es ist sichergestellt, dass es eindeutige Portionierungshinweise für die Essenausgabe vor Ort bzw. in belieferten Einrichtungen gibt.				
6.7	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 Betriebsverpflegung“
„DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“



	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: