

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 1/12

Leiter der Einrichtung: Herr Hus

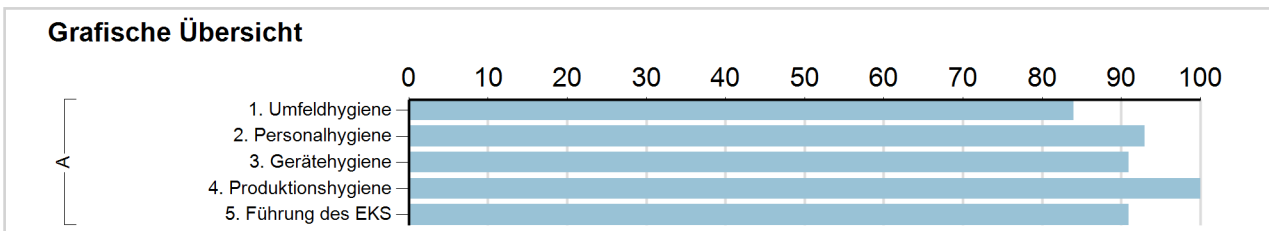
Mitarbeiter vor Ort: Herr Hus

Auditiert am:	09.05.2016 / Uhrzeit: 08:15	Auditor: Herr Rainer Mietke
Bericht erstellt am:	20.05.2016	

Zusammenfassung der Hygieneauditierung

Hygieneprüfergebnis	Kapitel	Zwischen-Index	Index	Status	C	D
A Begehungsprotokoll			92	gesichert		
	1. Umfeldhygiene	84		gesichert	-	-
	2. Personahygiene	93		gesichert	-	-
	3. Gerätehygiene	91		gesichert	-	-
	4. Produktionshygiene	100		gesichert	-	-
	5. Führung des EKS	91		gesichert	-	-
Untersuchungsergebnis	Lebensmittelprobe		86	gesichert	-	-
	Oberflächenkeimzahlen		97	gesichert	-	-
Gesamteinschätzung			A	gesichert		

Anlage:



Legende: ■ Kapitel enthält A- und B-Bewertungen ■ Kapitel enthält C-Bewertungen ■ Kapitel enthält D-Bewertungen

Bemerkungen:

Zum Zeitpunkt der Begehung befand sich die Einrichtung erneut in einem sehr sauberen und ordentlichen Zustand. Es wurden keine gravierenden Abweichungen festgestellt. Die vor Ort festgestellten leichten Mängel sind mit Herrn Hus besprochen worden.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Member of Tentamus

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 2/12

Nr.	Kontrollpunkt	A	B	C	D	Bemerkung
1. Umfeldhygiene						
1.1	Einrichtung gesamt					
	Umfeld (allg. Zustand, Sauberkeit)	x				
1.2	Küchenbereich					
	allg. Zustand		x			im Wandbereich hinter dem Heizkörper neben dem Chiller ist ein Loch sichtbar; die Heizkörper in der Küche und der Spülküche weisen beginnende Farbabblätterungen auf
	Sauberkeit, Ordnung	x				
	Fußbodeneinläufe sauber, vollst.	x				
	Abzugseinrichtungen Zustand/Sauberkeit	x				
	Abfallbehälter	x				
	Reinigungs- und Desinfektionsmittel/-geräte vorhanden, getrennte Lagerung vom Lebensmittelbereich, farblich vorgegebene Lappen verwendet	x				
	Verbandkasten, vollständig	x				
1.3	Spülbereich/Spülmaschine					
	allg. Zustand		x			im Bodenbereich sind leichte Rißbildungen sichtbar
	Sauberkeit, Ordnung	x				
	Trennung sauberes, unsauberes Geschirr eindeutig	x				

Begehungsprotokoll
164598 - A_L_Mensaverein_2009

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Member of Tentamus

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 3/12

Nr.	Kontrollpunkt	A	B	C	D	Bemerkung	
Begehungsprotokoll <small>164598 - A_L_Mensaverein_2009</small>	1.4	Läger (Trocken-/Kühl-/TK-Lager)					
		allg. Zustand	x				TK: der Deckenbereich vor dem Aggregat ist stellenweise vereist; an den Türblättern sind in den Eckbereichen leichte Schäden erkennbar
		Sauberkeit, Ordnung	x				vereinzelt sind die Regalböden im Kühlraum an der Unterseite leicht unsauber
		Bodenfreiheit	x				
		Produkttrennung	x				
		Thermometer vorhanden	x				
		TK-Temperaturregistrierthermometer	x				
		Temperatur	x				
		retournierende Ware ordnungsgemäß gekennzeichnet	x				
		Warenpflege (u.a. MHD, Verpackung, Kennzeichnung (auch interne Kennzeichnung), hyg. Abdeckung)	x				1x geriebener Käse mit MHD 06.05.16 im Regal (Packung noch verschlossen), wurde umgehend entfernt
	1.5	Schädlingsbekämpfung					
		hygienische Insektenbekämpfung	x				UV-Lampen sind im Einsatz
		Anzeichen von Schädlingen	x				momentan sind keine Anzeichen für einen Befall erkennbar
	1.6	Abfallentsorgung					
		Entsorgungsbereich separate Einheit	x				
		keine Kreuzung mit unverpackten Lebensmitteln	x				
		allg. Zustand	x				
		Sauberkeit, Ordnung	x				
		Lebensmittelabfälle (gekühlt gelagert, geschlossene Behälter, für unbefugte Personen unzugänglich aufbewahrt)	x				
Zwischenindex für Punkt 1:						84	

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Nr.	Kontrollpunkt	A	B	C	D	Bemerkung
2. Personalhygiene						
2.1	Sevice-Bekleidung sauber, komplett getragen	x				die Hygienekleidung wird vollständig getragen
	Kopfbedeckung ordnungsgemäß getragen	x				im Verarbeitungsbereich wird von sämtlichen Mitarbeitern eine Kopfbedeckung getragen
2.2	Kein Schmuck - Halsketten, Ohrringe, Fingerringe, Piercing, Nagellack, Armbanduhr	x				
2.3	Rauchverbot eingehalten	x				
2.4	Keine privaten Lebensmittel im Küchen- und Lagerbereich vorhanden	x				
2.5	Reinigungs-/Schutzhandschuhe vorh.	x				
2.6	Handwaschmöglichkeit - Küche		x			die Wasserhähne sind zum Teil verkalkt (jedoch funktionstüchtig)
	Einwegspender vorh., funktionstüchtig, ordnungsgemäß befüllt und beschriftet	x				
	Händedesinfektion	x				Ecolab
2.7	Sanitärräume, WC, Dusche					
	allg. Zustand	x				
	Sauberkeit, Ordnung	x				
	Kleiderhaken	x				
	Handwaschmöglichkeit	x				
	Einwegspender	x				
	Händedesinfektion	x				
2.8	Umkleieräume					
	allg. Zustand	x				
	Sauberkeit, Ordnung	x				
	Unterbringung Hygienekleidung	x				
	s/w-Trennung	x				
2.9	Belehrung nach IFSG	x				Stand 03/2015
Zwischenindex für Punkt 2:						93

Begehungsprotokoll
164598 - A_L_Mensaverein_2009

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Member of Tentamus

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 5/12

Nr.	Kontrollpunkt	A	B	C	D	Bemerkung
3. Gerätehygiene						
3.1	Küchenausstattung (Geschränk, Tische u.a.) sauber, Zustand	x				
3.2	Salat-/Dessert-Theken, Durchreiche, kalte Küche sauber, ordentlich	x				
3.3	Leicht- und Tiefkühleinrichtungen					
	allg. Zustand	x				
	Sauberkeit, Ordnung	x				
	Thermometer vorhanden	x				
3.4	Lebensmitteltransportbehälter (Trolleys, Eisbehälter, Bockwurstbehälter, Thermokannen) sauber, Zustand		x			die Räder der Transportwagen sind zum Teil rostig; einzelne Thermoboxen weisen leichte Schäden an der Innenseite auf
3.5	Arbeitsflächen sauber, Zustand	x				
3.6	Schneidbretter (Kunststoff)					
	sauber	x				
	ohne Riefen	x				
3.7	Arbeitsgeräte / Kleinutensilien					
	allg. Zustand		x			einzelne Salatschalen weisen leichte Schäden auf
	Sauberkeit, Ordnung	x				
	kein Holz	x				
	ordnungsgemäße Aufbewahrung	x				
3.8	Maschinen					
	allg. Zustand	x				
	Sauberkeit, Ordnung	x				
3.9	Besteckkästen, Besteck sauber	x				
3.10	Geschirr u. Gläser, Töpfe u.a. sauber, ordnungsgemäße Aufbewahrung	x				
Zwischenindex für Punkt 3:						91

Begehungsprotokoll
 164598 - A_L_Mensaverein_2009

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Member of  Tentamus

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 6/12

Nr.	Kontrollpunkt	A	B	C	D	Bemerkung
4. Produktionshygiene						
4.1	Temperaturen Kühleinrichtungen für:					
	Tiefkühlkost <= - 18°C	x				TK-Raum: -19,8°C *** nicht zutreffend ***
	Kühlkost <= 7°C	x				
	sensible Kühlkost <= 4°C	x				
	Obst/Gemüse <14°C					
	Warmhaltetemperatur >=65°C	x				
4.2	Einhaltung MHD / Verbrauchsdatum	x				die Daten bezüglich MHD und Verbrauchsdatum werden eingehalten, es wurden bei stichprobenartigen Kontrollen im Küchenbereich keine Waren mit abgelaufenem MHD/Verbrauchsdatum vorgefunden
4.3	Einhaltung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung					
	Speisekarte / Imbißangebotstafel	x				
4.4	Lebensmittelaufbewahrung					
	hygienisch umverpackt	x				im TK-Raum aufbewahrt
	interne Kennzeichnung eindeutig, kontinuierlich umgesetzt	x				
	Aufbewahrungsfrist eingehalten	x				
	Aufbewahrungstemperaturen für Speisen/Zwischenprodukte	x				
	Lebensmittelrückstellproben	x				
4.5	Produkttrennung eingehalten	x				
4.6	Eieraufbewahrung: getrennt von offenen, unverpackten Lebensmittel; rohe Eier werden in geschlossenen Behältern aufbewahrt	x				
4.7	Auftauen von TK-Produkten					
	unter Kühlung					momentan keine Ware zum Auftauen bereitgestellt
	unverp. rohes Fleisch auf Rost					*** nicht zutreffend ***
	auftauen von Geflügel separat, Auftauwasser sicher entsorgen, kein Kontaminationsrisiko					*** nicht zutreffend ***
Zwischenindex für Punkt 4:						100

Begehungsprotokoll
164598 - A_L_Mensaverein_2009

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Member of Tentamus

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 7/12

Begehungsprotokoll 164598 - A_L_Mensaverein_2009	5. Führung des EKS				
	5.1	EKS-Unterlagen vorhanden, aktuell und zugänglich	x		
	5.2	Ausstattung gemäß EKS-System (u.a. Thermometer)	x		
	5.3	Verantwortungsmatrix vorhanden, aktuell, ausgefüllt			nach Mitarbeiterwechsel noch nicht aktualisiert
	5.4	Krisenmanagement geregelt, Havarieunterlagen aktuell, vollständig; Notrufliste vorhanden, aktuell	x		
	5.5	Wareneingangskontrollen kontinuierlich durchgeführt, Wareneingangsstempel vorhanden und in Nutzung	x		die ensehbaren Lieferscheine sind in Ordnung (z. B. Fa. EGV Mahmann vom 09.05.16; Mios vom 06.05.16; Fa. Hille vom 09.05.16)
	5.6	Protokoll Temperaturkontrolle Kühl- und Tiefkühleinrichtungen vorhanden, aktuell	x		
	5.7	Produktionsplan aktuell vorhanden, notwendige Dokumentation vorhanden (Garmethode, Gartemperatur, Chilltemperatur)	x		für jede Zubereitung liegt ein separater Plan mit Garmethode, Temperaturen, MHD der Zutaten vor (z.B. für Schaschlikpfanne vom 09.05.16)
	5.8	Protokoll Temperaturkontrolle Speisenausgabe vorhanden, aktuell	x		
	5.9	Protokoll Fritierfettkontrolle vorhanden, aktuell			nicht vorhanden
	5.10	Protokoll Glasbruchliste vorhanden, aktuell	x		
	5.11	Personalschulungen/ Hygieneschulung/-unterweisung durchgeführt, Nachweise vorhanden	x		
	5.12	R&D-Plan vorhanden, aktuell, ausgefüllt	x		
	5.13	Reinigungsnachweise auf Temperaturprotokolle für Kühlhäuser vorhanden, aktuell	x		
	5.14	Reinigungsnachweise auf Nachweisliste Reinigungsplan vorhanden, aktuell	x		die Dokumentation ist leicht lückenhaft geführt (Ausgabebereich Positio Nr.5 01 bis 03/2016)
	5.15	Sicherheitsdatenblätter der R&D-Mittel vorhanden, aktuell, vollständig	x		geprüft für Renolit Surf und Ecolab Apex
	5.16	Entsorgungsunternehmen festgelegt, Entsorgungsnachweise vorhanden	x		Fa. Refood
	5.17	Schädlingsbekämpfung durch Fachfirma, Nachweis/Protokoll/ Köderstellplatzplan/ Sicherheitsdatenblätter vorhanden, aktuell	x		Fa., Rentokil, zuletzt am 14.03.16 (leichter Befall im Außenbereich)
Zwischenindex für Punkt 5:					91
Gesamtindex Begehungsprotokoll:					92

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Member of  Tentamus

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 8/12

Probenergebnisse							
Art	Nr.	Objekt	Bereich	Status*	Sonstiges	Untersuchung	Ergebnis
Abklatschprobe	1	Schaumkelle	Produktionshygiene	R	Küche	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	0
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 100
	2	Gastronorm-behälter, klein	Produktionshygiene	R	Küche	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	0
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 100
	3	Deckel fürGastronorm-behälter	Produktionshygiene	R	Küche	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	1
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 97
	4	Gastronorm-behälter, groß	Produktionshygiene	R	Küche	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	0
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 100
	5	Metallschaufel	Produktionshygiene	R	Küche	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	0
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 100
	6	Arbeits-messer (Klinge)	Produktionshygiene	R	Küche	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	0
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 100
	7	Teller	Produktionshygiene	R	Ausgabe-bereich	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	0
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 100

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 9/12

Art	Nr.	Objekt	Bereich	Status*	Sonstiges	Untersuchung	Ergebnis
Abklatschprobe	8	Messer (Klinge)	Produktionshygiene	R	Ausgabe-bereich	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	5
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 85
	9	Salatschale	Produktionshygiene	R	Küche	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	1
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 97
	10	Siebaus Regal	Produktionshygiene	R	Küche	Gesamtkeimzahl [KbE/10cm ²]	1
						Enterobacteriaceae [KbE/10cm ²]	0
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 97

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Member of  Tentamus

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 10/12

Art	Nr.	Objekt	Bereich	Status*	Sonstiges	Untersuchung	Ergebnis	
Lebensmittelprobe	1	Krautsalat	Kühlraum	09.05. 16	4,2°C	Gesamtkeimzahl [KbE/g]	2,2e5	
						Enterobacteriaceae [KbE/g]	3,3e3	
						koagulasepositive Staphylokokken [KbE/g]	<10	
						Bacillus cereus [KbE/g]	<10	
						Salmonellen [in 25g]	nicht nachgewiesen	
	Bewertung Qualitätseinstufung Index						B tolerierbar 69	
	2	Reis ausChiller	Küche		06.05. 16	2,4°C	Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<200
							Enterobacteriaceae [KbE/g]	<10
							koagulasepositive Staphylokokken [KbE/g]	<10
							Bacillus cereus [KbE/g]	<10
							Salmonellen [in 25g]	nicht nachgewiesen
	Bewertung Qualitätseinstufung Index						A gesichert 100	
	3	Tomaten, geliefert	Kühlraum		MHD 11.05. 16	3,8°C	Gesamtkeimzahl [KbE/g]	1,0e3
							Enterobacteriaceae [KbE/g]	1,0e1
							koagulasepositive Staphylokokken [KbE/g]	<10
							Bacillus cereus [KbE/g]	<10
							Salmonellen [in 25g]	nicht nachgewiesen
	Bewertung Qualitätseinstufung Index						A gesichert 99	
	4	Eisbergsalat, geliefert	Kühlraum		MHD 11.05. 16	3,8°C	Gesamtkeimzahl [KbE/g]	3,6e4
							Enterobacteriaceae [KbE/g]	2,2e2
koagulasepositive Staphylokokken [KbE/g]							<10	
Bacillus cereus [KbE/g]							<10	
Salmonellen [in 25g]							nicht nachgewiesen	
Bewertung Qualitätseinstufung Index						A gesichert 92		
5	Gurken, geliefert	Kühlraum		MHD 11.05. 16	3,8°C	Gesamtkeimzahl [KbE/g]	1,4e5	
						Enterobacteriaceae [KbE/g]	4,1e3	

Klassifikation (Index): A (100-75) - gesichert, B (74-50) - tolerierbar, C (49-30) - unter Standard, D (29-0) - nicht gesichert

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Member of  Tentamus

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Seite 11/12

Art	Nr.	Objekt	Bereich	Status*	Sonstiges	Untersuchung	Ergebnis
Lebensmittelprobe	5	Gurken, geliefert	Kühlraum	MHD 11.05. 16	3,8°C	koagulasepositive Staphylokokken [KbE/g]	<10
						Bacillus cereus [KbE/g]	<10
						Salmonellen [in 25g]	nicht nachgewiesen
						Bewertung Qualitätseinstufung Index	A gesichert 87

*Status: P = während der Produktion, R = nach Reinigung, R+D = nach Reinigung und Desinfektion

Kunde: Mensaverein der Kurt-Tucholsky-Gesamtschule e.V.

Einrichtung: 1 Mensaverein; Königswall 10-12, 32423 Minden

Maßnahmeplan

Im Auditprotokoll wurden keine Kontrollpunkte bewertet, die in der Anlage "Maßnahmeplan" berücksichtigt werden müssen.