

4

Auszug aus dem Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Checklisten

4.1 Checkliste Mischkost (Vollverpflegung für 7 Tage)	59
4.2 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Vollverpflegung für 7 Tage)	63

4.1 Checkliste Mischkost (Vollverpflegung für 7 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden, und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Alle Angaben beziehen sich auf 7 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Vollverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
mind. 21-mal (mind. 3-mal täglich) Brot, Brötchen, Speisekartoffeln, Reis, Teigwaren oder andere Getreideprodukte		
davon: mind. 14-mal Vollkornprodukte (mind. 2-mal täglich)		
davon: max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
mind. 21-mal (mind. 3-mal täglich) Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat		
davon: mind. 7-mal Rohkost (mind. 1-mal täglich)		
davon: mind. 2-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 14-mal Obst (mind. 2-mal täglich)		
davon: mind. 7-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel		
davon: mind. 3-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 14-mal (mind. 2-mal täglich) Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 3-mal Fleisch/Wurst in der Mittagsverpflegung		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Vollverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett		
mind. 2-mal Fisch		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch		
Fisch aus nicht überfischten Beständen		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
Wasser ist jederzeit verfügbar.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus des Mittagessens beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird eine entsprechende Speiseauswahl ermöglicht.		
Verschiedene Kostformen sind für unterschiedliche Ernährungssituationen und Krankheiten im Angebot.		
Wünsche und Anregungen der Patient*innen sind in angemessener Weise berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 2-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Alkohol wird nicht angeboten.		
Bei passierter/pürrierter Kost sind die einzelnen Komponenten erkennbar angerichtet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Der aktuelle Speiseplan ist vorab allen regelmäßig barrierefrei zugänglich.		
Die zu zertifizierende Vollverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert, und die Patient*innen erhalten Informationen zu den empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem Station Ernährung-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Essenszeiten		
Essenszeiten sind festgelegt.		
Angemessene Essenszeiträume werden eingehalten.		
Raum- und Tischgestaltung		
Der Essplatz ist angemessen beleuchtet.		
Das Ambiente ist freundlich und ansprechend.		
Für Rollstühle und Gehwagen steht ausreichend Platz zur Verfügung.		
Ess- und Trinkhilfen sind vorhanden und werden entsprechend der individuellen Fähigkeiten der Patient*innen eingesetzt.		
Service und Kommunikation		
Mindestens eine Fachkraft kann Fragen zur vollwertigen Ernährung und zu Kostformen beantworten, eine Ernährungsfachkraft steht Patient*innen bei Bedarf für Beratungsgespräche zur Verfügung.		
Patient*innen erhalten Beratung und Hilfe bei der Speiseauswahl und -bestellung und werden durch geeignete Medien informiert.		
Es ist ein Prozess etabliert, mit dem individuelle Unverträglichkeiten abgefragt werden.		
Speisewünsche und Portionsgrößen werden berücksichtigt.		
Beim Auslassen einer Mahlzeit wird eine Ersatzmahlzeit zur Verfügung gestellt.		
Die Patient*innen haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

4.2 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Vollverpflegung für 7 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ausschließlich ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Checkliste beziehen sich daher auf 7 Verpflegungstage und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Vollverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
mind. 21-mal (mind. 3-mal täglich) Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon: mind. 14-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
mind. 21-mal (mind. 3-mal täglich) Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat		
davon: mind. 7-mal Rohkost		
davon: mind. 2-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
davon: mind. 7-mal frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel		
davon: mind. 4-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 14-mal (mind. 2-mal täglich) Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
Wasser ist jederzeit verfügbar.		