



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 Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“

Zertifizierung von Caterern nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“

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 Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“



Betrieb: Verantwortliche/r:					
	Prüfkriterien	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	1. Lebenswelt Betriebsverpflegung				
1.1	Die Tischgäste werden über das gesundheitsfördernde Angebot durch entsprechende Medien transparent und unmissverständlich informiert.				
1.2	Die Tischgäste werden bezüglich einer gesundheitsfördernden Ernährung sensibilisiert				
1.3	Das zu zertifizierende Mittagessenangebot ist richtig und vollständig signalisiert.				
1.4	Das Mindestangebot an gesundheitsfördernden Lebensmitteln in der Zwischenverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert (Alle Lebensmittel wie unter Punkt 5.1 - 5.4)				
1.5	Über die zum Verzehr empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten werden die Tischgäste transparent informiert				
1.6	Die Gäste haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.				



Verpflegung an 5 Tagen in der Woche:

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 sowie Hülsenfrüchte mind. 1 x pro Woche.				
2.3	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.				
2.4	Milch oder Milchprodukte werden mind. 2 x innerhalb von 5 Tagen angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
2.4.1	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel).				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.4.2	Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)				
2.4.3	Käse: max. 30 % Fett absolut				
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	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).				
2.8	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
2.9	Trink- oder Mineralwasser steht täglich zur Verfügung.				



Verpflegung an 7 Tagen in der Woche:

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. 2 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 5 Tagen sowie Hülsenfrüchte mind. 1 x pro Woche.				
2.3	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.				
2.4	Milch oder Milchprodukte werden mind. 3 x innerhalb von 7 Tagen angeboten (basierend ausschließlich auf folgenden Qualitäten):				
2.4.1	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel).				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
2.4.2	Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)				
2.4.3	Käse: max. 30 % Fett absolut				
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	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).				
2.8	Für die Zubereitung der zertifizierten Gerichte wird jodiertes Speisesalz eingesetzt.				
2.9	Trink- oder Mineralwasser steht täglich zur Verfügung.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	3. Speiseplanung und -herstellung				
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 Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“



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

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“



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

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
 „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“



	Prüfkriterium	Ja	Nein	Wenn nein, warum nicht	Abgeleitete Maßnahme
	5. Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung				
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.				

Inhouse-Checkliste
Checkliste zur Eigenkontrolle für die DGE-Zertifizierung
„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“



	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: