

# Bescheinigung

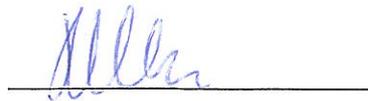
Die Grohage Dienstleistungen GmbH  
bescheinigt, dass die

**Theodor Nefen GmbH**

die Hygienebegehung vom

**13.04.2021**

mit sehr gutem Ergebnis bestanden hat.



Dagmar Hudalla

Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftlerin

# Hygienebegehung

Die Grohage Dienstleistungen GmbH, führt eine Begehung für das Unternehmen *Theodor Nefen GmbH* durch.

Überprüft werden die folgenden Punkte:

- Umsetzung der Betriebshygiene
- Bauliche Begebenheiten
- Mitarbeiterschulungen und Verhalten
- Dokumentationen
- Schädlingsbekämpfung
- Wareneingang
- Sonstige hygienerelevante Themen

Datum der Begehung: Grevenbroich, 13.04.2021

Begehung durchgeführt durch:



**Dagmar Hudalla**

Ernährungs- und  
Lebensmittelwissenschaftlerin

***Grohage***

Dienstleistungen GmbH

Nr.	Anforderung	Note	Bemerkung
<b>Wareneingang</b>			
1.1	Wareneingangsprüfung Kühl/Tiefkühltemperaturen, MHD, intakte Verpackung, Hygiene Ware / Fahrer / Fahrzeug wird durchgeführt	A	
1.2	Wareneingangsprüfung dokumentiert	A	
1.3	Warenspezifische Temperaturanforderungen werden beachtet	A	
1.4	Thermometer im WE vorhanden	A	
<b>Temperaturen</b>			
2.1	Einhaltung der Kühlkette	A	
2.2	Dokumentation der Kühlkette	A	
2.3	Warenspezifische Temperaturanforderungen werden beachtet	A	
<b>Reinigung und Desinfektion</b>			
3.1	Reinigungen werden durch eigenes oder Fremdpersonal durchgeführt	A	
3.2	Es existiert ein Reinigungsplan für das Unternehmen.	A	
3.3	Der Reinigungsplan beinhaltet alle Lagerräume sowie die relevanten Sozialräume.	A	
3.4	Prüfung und Dokumentation der Reinigung und Desinfektion	A	
3.5	R. u. D. Sicherheitsdatenblätter und Produktdatenblätter sind vorhanden.	A	
3.6	Decken baulich in Ordnung und sauber	A	
3.7	Wände baulich in Ordnung und sauber	A	
3.8	Böden baulich in Ordnung und sauber	A	
3.9	Arbeitsflächen, Regale und Schubladen sauber	A	
3.10	Dichtlippen an Kühleinrichtungen ohne Verschmutzungen	A	
3.11	Rammschutz ohne Verschmutzungen	A	
3.12	Handwaschbecken R. u. D. Installationen funktionstüchtig und befüllt.	A	

3.13	Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden getrennt von Lebensmitteln gelagert	A	
Nr.	Anforderung	Note	Bemerkung
Schädlingsbekämpfung			
4.1	Es existiert ein Servicevertrag mit einem Schädlingsbekämpfer.	A	
4.2	Der Schädlingsbekämpfer erscheint regelmäßig.	A	
4.3	Die Termine des Schädlingsbekämpfers werden dokumentiert.	A	
4.4	Die Köder und Fallen sind weder defekt noch überfüllt.	A	
Personal			
5.1	Das Personal wird regelmäßig zu Hygiene geschult.	A	2021 muss noch geschult werden
5.2	Die Hygieneschulungen werden dokumentiert.	A	
5.3	Die Mitarbeiter tragen saubere Arbeitskleidung.	A	
5.4	Das Ess-, Trink- und Rauchverbot wird eingehalten.	A	
5.5	Die Mitarbeiter sind hygieneorientiert.	A	

**Legende:**

<b>A = Ohne Abweichung, voll erfüllt</b>	<b>B = geringfügige Abweichung</b>
<b>C = Gravierende Abweichung</b>	<b>D = Nicht erfüllt</b>

**Sonstige Anmerkungen:**

Keine Anmerkungen

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---