



**Das Praxishandbuch
zur Umsetzung
des Hygienerechts
für die Gastronomie,
Hotellerie und
Großverbraucher**

Intergast Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH
(Herausgeber)

Impressum und Handhabung:

Herausgeber:

INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH
Hanns - Martin - Schleyer - Strasse 2
77656 Offenburg
Tel. 07 81/616 – 0
Fax: 07 81/616 – 605
E-Mail: info@intergast.de
www.intergast.de

Konzept und Text:

AGU GmbH & Co.
Beratungsgesellschaft für Umwelt- und Qualitätsmanagement
Schillerstraße 9
64859 Eppertshausen (Hessen)
Tel. 0 60 71/6 00 00
E-Mail: info@agu-muenster.de

Alle Rechte an diesem Handbuch liegen bei der INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH. Eine Vervielfältigung ist nicht gestattet.

Die vorliegende Datei wurde mit folgenden Programmen erstellt:
Acrobat Version 8.1.3 und Microsoft Word 2000

Im Januar 2010

Bitte beachten Sie bei der Handhabung des Handbuchs folgende Hinweise:

1. Die Erklärungen und Anforderungen zur Umsetzung von HACCP finden Sie in Kapiteln aufgegliedert. Diese können Sie schnell und direkt über die Lesezeichen am linken Bildschirmrand aufrufen, ohne dass Sie das gesamte Handbuch durchblättern müssen.
2. Die jeweiligen Checklisten sind als Worddateien ebenfalls auf der CD-Rom hinterlegt. Um die Checklisten zu öffnen, klicken Sie auf die entsprechende Lesemarke im Handbuch. Die Checklisten und Formblätter sind deshalb als Worddateien hinterlegt, damit Sie diese auf Ihre spezifischen Bedürfnisse anzupassen können.

Wir wollen Sie Unterstützen!

Die Intergast und ihre Partner wollen Sie bei der Umsetzung des Hygienerechts unterstützen. Aus diesem Grund haben wir für Sie im Jahr 2006 ein praxisorientiertes Handbuch geschrieben, aus dem Sie alle notwendigen Informationen für Ihren Betrieb entnehmen können. Denn wir sind der Meinung, dass es zu unserem Service gehört, Sie in allen Bereichen des Betriebsablaufes, besonders im Zusammenhang mit Lebensmitteln, zu unterstützen.

Die zahlreichen und tiefgreifenden Änderungen im Hygienerecht sind in den letzten Jahren fortgeschritten, nationale Durchführungsverordnungen wurden erlassen, branchenspezifische Leitlinien sind inzwischen verabschiedet. Der Lebensmittelunternehmer ist noch mehr „in die Pflicht genommen“ worden. All dies machte eine Aktualisierung des Handbuchs erforderlich.

Das Handbuch ist speziell auf Ihre Belange zugeschnitten, beantwortet Ihre Fragen zur Lebensmittelhygiene und gibt Ihnen das Material an die Hand, um ein HACCP-System, wie vom seit 2004 geltenden Hygienerecht vorgeschrieben, aufzubauen und auf dem neusten Stand zu halten. Dabei haben wir uns auf das Wesentliche konzentriert, damit Sie praxisnah das geforderte HACCP-System überprüfen und aktualisieren können.

Das Handbuch beinhaltet für die Basishygiene und das HACCP-System alle notwendigen Nachweise, erklärt detailliert, welche Hygienemaßnahmen durchzuführen sind und nennt Ihnen auch die wesentlichen Kontrollpunkte, die es zu beachten gilt. Darüber hinaus erklärt Ihnen das Handbuch die wichtigsten Hygieneregeln hinsichtlich der baulichen Anforderungen, der Reinigung, der Schädlingsbekämpfung und der Abfallentsorgung. Weiterhin werden die Standards der Personalhygiene und der Personalschulung beschrieben.

Sie finden in diesem Handbuch für alle erforderlichen Kontrolltätigkeiten Formblätter als Kopiervorlage. Zusätzlich finden Sie Checklisten zur Analyse der Betriebshygiene, mit denen Sie sehr schnell erkennen, ob Ihr Betrieb alle Hygieneanforderungen erfüllt.

Wir denken, dass Sie mit dem Ihnen vorliegenden Praxishandbuch die Vorgaben des Hygienerechts erfüllen und damit letztendlich auch die Zufriedenheit Ihrer Gäste steigern werden. Sollten Sie weitere Fragen haben, insbesondere auch zur Personalschulung, wenden Sie sich bitte an Ihren Intergast-Partner vor Ort, der Sie selbstverständlich unterstützt.

Darüber hinaus bietet Ihnen die Intergast das Warenwirtschaftsprogramm „à la carte“ an.

Das Warenwirtschaftsprogramm „à la carte“ ist ein praxisbezogenes Softwarepaket, das im Hause Intergast entwickelt wurde. Fragestellungen, die sich aus warenwirtschaftlichen und produktionstechnischen Aufgaben ergeben, können in diesem Verpflegungs-Management-System bearbeitet werden.

In dem Modul „HACCP“ stellen wir einen Programmbereich zur Verfügung, indem die Anforderungen der EU-Hygieneverordnung effizient umgesetzt werden können. Hier haben Sie die Möglichkeit, Hygienepläne zu definieren und Ihre CCP auf Ebene des Wareneingangs und der Produktion zu hinterlegen. Im laufenden Produktionsprozess erhalten Sie somit eine vollautomatische und lückenlose Dokumentation Ihrer kritischen Kontrollpunkte.

Weiter besteht die Möglichkeit, innerhalb der Software Rezepturen zu definieren, Nährwertberechnungen mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssel durchzuführen, Menüpläne zu erstellen und eine Inventur abzuwickeln. Natürlich wird auch den Anforderungen der Zusatzstoffzulassungsverordnung Rechnung getragen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.intergast.de oder bei Ihrem Intergast-Kundenberater.

Mit freundlichen Grüßen
INTERGAST Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH

Achim Faiß

i. A. Andrea Nemes

Was ist neu? -

Kurzüberblick über die wesentlichen Änderungen der rechtlichen Vorgaben seit 2006

Das 2004 verabschiedete Hygienerecht brachte zahlreiche Neuerungen mit sich: an die Stelle nationaler Vorgaben traten europaeinheitliche Verordnungen, die weniger konkrete Vorgaben machen, jedoch eindeutig das Ziel definieren, nur sichere Lebensmittel an den Gast abzugeben.

In der Folge wurden zahlreiche Rechtsvorgaben, wie die Hackfleischverordnung oder die Getränkeschankanlagenverordnung, aufgehoben. An die Stelle des Gesundheitszeugnisses trat die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Die Verantwortungen und Pflichten des Lebensmittelunternehmers, also des Gaststättenbetreibers, wurden eindeutiger gefasst und konkretisiert. Die Pflichten zur Implementierung eines HACCP-Systems und zur Schulung des Personals sind nur zwei Punkte aus der Liste der Verantwortungen.

Alle diese Vorgaben zur Erfüllung des Hygienerechts sind im Praxishandbuch dargestellt.

Doch das Lebensmittelrecht steht nicht still. Seit der letzten Ausgabe 2006 wurden branchenspezifische Hygieneleitlinien verabschiedet, die genauer und praxisnah beschreiben, wie das Ziel „sicheres Lebensmittel“ erreicht werden kann.

Für bestimmte Betriebe haben sich **Erleichterungen beim Aufbau des HACCP-Systems** ergeben. Gaststätten und Restaurants müssen nur dann eine komplette HACCP-Analyse durchführen, wenn im Betrieb mit Lebensmitteln umgegangen wird und Abläufe stattfinden, die von den branchenspezifischen Leitlinien nicht erfasst werden. Die nachvollziehbare Umsetzung dieser Leitlinien ist für die Erleichterung aber notwendige Voraussetzung!

Das Intergast Praxishandbuch enthält alle relevanten Vorgaben aus folgenden branchenspezifischen Leitlinien:

- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA):
“Die Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ Januar 2006
- Deutscher Caritasverband e.V. – Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V.:
“Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen“ 2009
- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL), Deutscher Bauernverband e. V. (DBV), Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV), Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE):
“Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden“ August 2006

Auch bei der **Definition der CCP** ergaben sich Änderungen. Der Wareneingang wird nicht mehr als kritischer Kontrollpunkt gewertet. Darüber hinaus wurden die **Heißhaltezeiten von Speisen** und die **Unterbrechung der Kühlkette bei der Präsentation kühlpflichtiger Lebensmittel** endlich der Praxis angeglichen und sind von der Überwachung so akzeptiert.

Die **Listen „Analyse der Betriebshygiene“** wurden mit dieser Aktualisierung an die Hygieneleitlinien angepasst und dabei deutlich vereinfacht. Neu ist auch die **Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Temperaturmessgeräte und Thermometer**. Nur wenn die Messgeräte korrekte Temperaturen anzeigen, kann angemessen reagiert und können die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllt werden.

Eine klare Zuweisung von Verantwortungen und Zuständigkeiten strukturiert die Betriebsabläufe und macht sie transparenter, eine echte Erleichterung im Alltag! Deshalb wurde das Handbuch um die **Liste der Verantwortlichkeiten** ergänzt. Firmen, die für Sie arbeiten, z.B. der Betrieb zur Schädlingsvorsorge oder die Wäscherei, müssen ebenfalls die strengen Vorgaben des Lebensmittelrechts erfüllen. Zu Ihrer Sorgfaltspflicht gehört es, von diesen Firmen eine **Bestätigung zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften** einzuholen.

Die Bereiche **Partyservice** und **Bio-Lebensmittel** sind neu in das Praxishandbuch aufgenommen worden. So erhalten Sie die Möglichkeit, noch besser auf Trends einzugehen und ein vielseitiges Angebot bereitzustellen.

Ca. 3 Millionen Menschen in Deutschland haben eine **Lebensmittelallergie**. Auf die Besonderheiten im Umgang mit allergischen Gästen, die Möglichkeiten zur Vermeidung von Allergenen in den Speisen und die adäquate Information des Gastes wird neu und ausführlich in einem separaten Kapitel eingegangen.

Über die Kennzeichnung bestimmter Zusatzstoffe auf Speise- und Getränkekarten hinaus müssen künftig 6 bestimmte Farbstoffe mit einem konkreten **Warnhinweis** versehen werden, auch im Gaststättenbereich! Diese stehen in Verdacht, bei Kindern Aufmerksamkeitsstörungen zu verstärken.

Auf dem Markt finden sich **schinken- und käseähnliche Produkte (sogenannte Imitate)**, die die Anforderungen an die Zusammensetzung und Beschaffenheit von Schinken bzw. Käse nicht erfüllen und deshalb auch nicht so bezeichnet werden dürfen. Auch bei Dönerprodukten gibt es wichtige Qualitätsunterschiede über die der Kunde vor seiner Kaufentscheidung informiert werden muss. Das Handbuch enthält nun konkrete Vorschläge zur rechtskonformen Kennzeichnung dieser Produkte auf der Speisekarte, den Preisverzeichnissen, Aushängen etc.

Gentechnisch veränderte Lebensmittel und Zutaten sind inzwischen auch bei uns auf dem Markt. Hier ist es vom Gesetzgeber vorgeschrieben, dass der Gast korrekt über deren Verwendung informiert wird.

Der sogenannte Gammelfleischskandal hinterließ auch im Lebensmittelrecht seine Spuren. Seit Sommer 2009 existiert die Vorgabe, dass die Lebensmittelüberwachung informiert werden muss, wenn verdorbene, möglicherweise gesundheitsschädliche Lebensmittel angeliefert werden.

Die vorliegende Ausgabe bringt Sie in Sachen Lebensmittelhygiene und darüber hinaus in weiteren wichtigen Bereichen wieder auf den neusten Stand und versetzt Sie damit in die Lage, die aktuellen Rechtsvorgaben in Ihrem Betrieb umzusetzen. Selbstverständlich wird es, sobald erforderlich, wieder ein Update der CD-Rom geben!

Inhaltsverzeichnis

1 Das Hygienerecht

- 1.1 Welche Betriebe sind vom Hygienerecht betroffen?
- 1.2 Wer trägt die Verantwortung?
- 1.3 Produkthaftung
- 1.4 Jeder Betrieb muss registriert sein
- 1.5 Rückverfolgbarkeit – der Weg der Lebensmittel muss nachvollziehbar sein
- 1.6 Meldepflicht bei Anlieferung verdorbener Ware
- 1.7 Wichtige Begriffe des Hygienerechts
- 1.8 Die Hygieneanforderungen an die Betriebe
- 1.9 Der Gesetzgeber setzt auf Eigenkontrolle der Betriebe

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

- 2.1 Die Verantwortung des Küchenbetreibers
 - 2.1.1 Checkliste Verantwortung des Küchenbetreibers
- 2.2 Analyse der Betriebshygiene
 - 2.2.1 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Gebäude Außenbereich, Abfalllager
 - 2.2.2 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Warenannahme und Einkauf
 - 2.2.3 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen
 - 2.2.4 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Küche
 - 2.2.5 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Speisenausgabe, Getränkeschankanlagen, Partyservice
 - 2.2.6 Checkliste Analyse der Betriebshygiene sanitäre Einrichtungen, Umkleieräume
 - 2.2.7 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Temperaturmessgeräte und Thermometer
- 2.3 Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln
 - 2.3.1 Checkliste Hygieneregeln bei Warenannahme und Einkauf
 - 2.3.2 Checkliste Hygieneregeln bei der Lagerung
 - 2.3.3 Checkliste Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung
 - 2.3.4 Checkliste Hygieneregeln für leichtverderbliche Lebensmittel
 - 2.3.5 Checkliste Hygieneregeln bei Speisenausgabe und Partyservice
- 2.4 Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung
 - 2.4.1 Checkliste Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung
- 2.5 Vermeidung von Schädlingsbefall
 - 2.5.1 Checkliste Vermeidung von Schädlingsbefall
- 2.6 Die rechtskonforme Abfallentsorgung
 - 2.6.1 Checkliste Die rechtskonforme Abfallentsorgung
- 2.7 Die Standards in der Personalhygiene
 - 2.7.1 Checkliste Die Standards in der Personalhygiene
- 2.8 Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten
 - 2.8.1 Checkliste Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

- 2.9 Bio-Lebensmittel
- 2.9.1 Checkliste Bio-Lebensmittel

- 2.10 Lebensmittelallergene
- 2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

3 Aufbau und Umsetzung des HACCP-Systems

- 3.1 Einführung des HACCP-Systems
- 3.1.1 Checkliste CCP-Liste

- 3.2 Betriebscheck
- 3.2.1 Checkliste Betriebscheck

4 Qualifikation, Tätigkeitsverbote Schulung

- 4.1.1 Checkliste Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung

5 Aufbau der Dokumentation

6 Formblätter

- 6.01 Formblatt Kontaktdaten für die Überwachung
- 6.02 Formblatt Kriterien für die Wareneingangsprüfung
- 6.03 Formblatt Stempelvorlage
- 6.04 Formblatt Temperaturkontrolle
- 6.05 Formblatt Reinigungsplan
- 6.06 Formblatt Reinigungskontrolle
- 6.07 Formblatt Kennzeichnung
- 6.08 Formblatt Garkontrolle
- 6.09 Formblatt Nachweis der Personalschulung
- 6.10 Formblatt Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- 6.11 Formblatt Liste Verantwortlichkeiten
- 6.12 Formblatt Bestätigung zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften
- 6.13 Formblatt Kontrolle Temperaturmessgeräte

7 Rechtsgrundlagen und Literatur

- 7.1 Liste Rechtsgrundlagen und Literatur
- 7.2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Basisverordnung
- 7.3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- 7.4 Fundstellenliste Zusatzstoffe nach E-Nummern**
- 7.5 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch**
- 7.6 LMHV**
- 7.7 Tier-LMHV**
- 7.8 Eier- und Eiprodukteverordnung**
- 7.9 LMKV**
- 7.10 ZZuIV**
- 7.11 Verordnung (EG) Nr. 1829/2003**
- 7.12 Verordnung (EG) Nr. 834/2007**
- 7.13 Verordnung (EG) Nr. 889/2008**
- 7.14 Anleitung zur HACCP-Analyse**
- 7.15 Checkliste Gefahrenanalyse**

1 Das Hygienerecht und dessen Auswirkungen auf das Gastgewerbe und die Großverbraucher

Die Verpflichtung zur Umsetzung eines HACCP-Systems für Lebensmittelunternehmer existiert seit 1997. Die europaweite Harmonisierung des Hygienerechts 2004 brachte nochmals zahlreiche Neuerungen. Inzwischen sind viele offene Fragen zur Umsetzung des damals neuen Rechts geklärt.

Welche Gesetze, Verordnungen und Leitlinien für Ihren Betrieb relevant sind, können Sie in Kapitel 7 Rechtsgrundlagen und Literatur nachlesen.

1.1 Welche Betriebe sind vom Hygienerecht betroffen?

Alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln gewerbsmäßig umgehen, diese lagern, transportieren, herstellen oder produzieren, damit handeln und in Verkehr bringen, unterliegen dem Hygienerecht.

Das Gastgewerbe und die Großverbraucher müssen die Rechtsvorschriften in vollem Umfang umsetzen. Je nach Lebensmittel, Vertriebsart und Kunde sind unterschiedliche Maßnahmen erforderlich um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Ein Kioskbesitzer, der nur mit verpackter Ware ohne Kühlanforderung handelt, muss weniger strenge Vorgaben beachten als der Küchenchef eines Krankenhauses.

1.2 Wer trägt die Verantwortung?

Der Gesetzgeber legt die Verantwortung dafür, dass die Lebensmittel einwandfrei sind, in die Hände des Lebensmittelunternehmers und er verpflichtet diesen, die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften auch zu überprüfen.

Gastronomen, Hoteliers und Großverbraucher haften als Lebensmittelunternehmer für einwandfreie Speisen und Getränke, die den hygienischen Vorgaben und den Anforderungen an die Zusammensetzung entsprechen müssen.

Der Lebensmittelunternehmer muss sich laufend über die für ihn zutreffenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen informieren, damit er diese in seinem Betrieb auch umsetzen kann.

Auch innerhalb des Betriebes muss klar geregelt und schriftlich festgehalten sein, wer die Verantwortung trägt und wie die Zuständigkeiten geregelt sind.

1.3 Produkthaftung

Seit 1989 ist im Produkthaftungsgesetz (Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte) geregelt, dass für Produktfehler der Hersteller haftet und für den angerichteten Schaden aufkommen muss. Konkret heißt das, wird durch ein fehlerhaftes Produkt ein Mensch getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Produkts verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen. Diese Ersatzpflicht gilt dann nicht, wenn das Produkt den Fehler, der den Schaden verursacht hat, noch nicht hatte, als der Hersteller es in den Verkehr brachte.

Der Umfang der Ersatzpflicht richtet sich nach dem verursachten Schaden. Im Falle der Tötung durch ein Produkt ist Ersatz für die versuchte Heilung, für Vermögensnachteile, für unterhaltsberechtigten Dritte und die Kosten der Beerdigung zu leisten. Die Ersatzpflicht bei Körperverletzung umfasst die Heilungskosten und Vermögensnachteile, die durch die verminderte Erwerbsfähigkeit des Geschädigten eintreten. In beiden Fällen ist zudem eine Geldrente für den Geschädigten beziehungsweise einen unterhaltsberechtigten Dritten im Gesetz vorgesehen. Die Ersatzpflicht darf nicht durch andere Vereinbarungen (z.B. Geschäftsbedingungen) beschränkt werden.

Die Beweislast für die Fehlerfreiheit eines Produkts trifft den Hersteller. Es kommt nicht darauf an, ob der Hersteller fahrlässig oder mit Vorsatz gehandelt hat, der Hersteller haftet unabhängig immer dann, wenn das Produkt einen Fehler zeigt und es Geschädigte gibt.

Das oben beschriebene Gesetz gilt auch für die Herstellung von Speisen, also für Gaststätten und Restaurants, wobei die angebotenen Speisen und Getränke das Produkt darstellen.

Daraus resultiert die Verpflichtung, alles zu tun, um Schäden zu vermeiden und für einen eventuellen Schadensfall Beweise bereit zu halten. Insbesondere sind folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Beschaffung von hygienisch einwandfreien Produkten
- Einhaltung der Lagervorschriften und deren Dokumentation
- Zubereitung der Speisen nach nachvollziehbaren und anerkannten Standards und deren Dokumentation
- Heißhaltung und Ausgabe der Speisen nach vorgegebenen Abläufen und deren Dokumentation

1 Das Hygienerecht

- Kontrolle der Abläufe auf Einhaltung der Regeln und deren Dokumentation.

Nur mit einer beweiskräftigen Dokumentation können Sie sich vor ungerechtfertigten Beschuldigungen und hohen Geldforderungen schützen. Denn im Schadensfall müssen Sie Ihre Unschuld beweisen. Dies ist aber nur mit einer ordentlichen Dokumentation möglich. Nur so kann bei einem aufgetretenen Schaden nachgewiesen werden, dass nicht Ihr Betrieb das fehlerhafte Produkt gefertigt beziehungsweise geliefert hat, sondern die Schuld beim Vorlieferanten liegt oder der Geschädigte falsch mit dem Produkt umgegangen ist.

1.4 Jeder Betrieb muss registriert sein

Wer schon einmal Besuch von der Lebensmittelüberwachung hatte, gilt als registriert, d.h. es ist bekannt, dass in diesem Betrieb mit Lebensmitteln umgegangen wird. Ist das nicht der Fall, muss die zuständige Behörde über den Lebensmittelbetrieb informiert werden.

Für den Ernstfall ist es wichtig zu wissen, wie man die zuständige Lebensmittelüberwachung und das Gesundheitsamt während und außerhalb der Dienstzeiten erreichen kann.

1.5 Rückverfolgbarkeit - der Weg der Lebensmittel muss nachvollziehbar sein

Die Lebensmittelskandale der Vergangenheit haben gezeigt, dass es außerordentlich wichtig ist, nachvollziehen zu können, welchen Weg ein Lebensmittel vom Hersteller bis zum Verbraucher nimmt. Nur so kann ein gesundheitsschädliches Produkt schnell und sicher aus dem Verkehr gezogen werden. Die Aufgabe von Hoteliers, Gastronomen und Großverbrauchern im Rahmen der Rückverfolgbarkeit besteht darin, die Dokumente sorgfältig und geordnet aufzubewahren, die belegen, welche Waren man zu welchem Zeitpunkt bezogen hat. In der Regel sind dies Lieferscheine, Rechnungen sowie Adressen und Ansprechpartner der Lieferanten.

1.6 Meldepflicht bei Anlieferung verdorbener Ware

Auch der sogenannte Gammelfleischskandal, bei dem verdorbenes Fleisch unterschiedlichen Betrieben angeboten wurde, hat seine Spuren im Lebensmittelrecht hinterlassen. Werden Ihnen tierische Lebensmittel angeliefert, die offensichtlich verdorben oder gesundheitsschädlich sind, müssen Sie auf jeden Fall die Lebensmittelüberwachung hierüber informieren. Werden Ihnen

rein pflanzliche Lebensmittel angeliefert, die offensichtlich verdorben sind, können Sie auf die Meldung an die Behörde verzichten, aber nur wenn Sie die betroffenen Lebensmittel sofort vernichten.

1.7 Wichtige Begriffe des Hygienerechts

Was ist ein nicht sicheres Lebensmittel?

Als „nicht sicher“ werden Lebensmittel bezeichnet, die gesundheitsschädlich oder zum Verzehr ungeeignet, also beispielsweise verunreinigt oder verdorben sind. Solche Lebensmittel dürfen an den Verbraucher nicht abgegeben werden. Wer dies dennoch tut, absichtlich oder unbeabsichtigt, kann hierfür bestraft werden.

Wer die Vorgaben des Hygienerechts einhält, steht auf der sicheren Seite. Denn die gesamten Vorschriften zur Lebensmittelhygiene haben zum Ziel, sichere Lebensmittel an den Verbraucher abzugeben.

Zusatzstoffe und gentechnisch veränderte Zutaten müssen angegeben werden

Zusatzstoffe werden zugesetzt, um in den Lebensmitteln eine bestimmte Wirkung zu erzielen oder die Eigenschaften des Lebensmittels zu verändern. Hierzu gehören unter anderem Farbstoffe (z.B. Carotin), Konservierungsstoffe (z.B. Nitrit und Nitrat) sowie Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat). Die Verwendung dieser Zusatzstoffe muss dem Kunden in einer genau festgelegten Form mitgeteilt werden. Viele der eingesetzten Vorprodukte in einer Küche enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Für 6 bestimmte Farbstoffe ist ab Juli 2010 ein Warnhinweis vorgeschrieben, da diese in Verdacht stehen, Aufmerksamkeitsstörungen bei Kindern zu verstärken. Auch hier ist der genaue Wortlaut vorgegeben.

Bei Verwendung einer gentechnisch veränderten Zutat muss der Gast entsprechend informiert werden. Vor allem Zutaten aus Soja und Mais können gentechnisch verändert sein. Viele Verarbeitungserzeugnisse dieser Pflanzen werden in Soßen, Bindemitteln etc. verwendet.

Was sind Lebensmittelbedarfsgegenstände?

Unter Lebensmittelbedarfsgegenständen werden solche Gegenstände verstanden, die bei der Produktion, der Zubereitung, Lagerung oder Verpackung mit Lebensmitteln in Berührung kommen, z.B. Geschirr und Besteck, Kochtöpfe, Schneidbretter, Kunststofffolien und -beutel,

Papiertüten, Flaschen und Maschinen zur Lebensmittelherstellung, sowie Getränke- und Schankanlagen. Diese Arbeitsgeräte und Gegenstände müssen einwandfrei sein, so dass keine Stoffe und Verunreinigungen daraus in das Lebensmittel übergehen können, z.B. können Rost aus korrodierten Gefäßen oder anhaftende Keime das Lebensmittel verderben. Um einwandfreie Lebensmittel produzieren zu können, müssen die Bedarfsgegenstände immer wieder gründlich gereinigt und hygienisch aufbewahrt werden.

Reine Bereiche

Als reine Bereiche werden alle Orte bezeichnet, an denen mit nicht verpackten Lebensmitteln umgegangen wird. Dazu zählen der gesamte Küchenbereich, alle Lager- und Kühlräume zur Lagerung unverpackter Lebensmittel und die Essensausgabe. Für diese Bereiche gelten die strengsten Anforderungen.

Ortsveränderliche Betriebsstätten

Bei ortsveränderlichen und / oder nicht ständigen Betriebsstätten, wie Verkaufszelten, Marktständen und Verkaufsfahrzeugen sind die Hygieneanforderungen geringer als bei sogenannten ortsfesten Betriebsstätten, zu denen auch Gaststätten gehören. Auf ortsveränderliche und / oder nicht ständige Betriebsstätten wird im Rahmen dieses Praxishandbuches nicht eingegangen.

1.8 Die Hygieneanforderungen an die Betriebe

Damit Sie Ihren Gästen einwandfreie Speisen servieren können, sind umfangreiche Hygieneanforderungen zu erfüllen. Dazu gehören bauliche Standards, wie z. B. der einwandfreie Zustand von Fußböden, entsprechend glatte Oberflächen bei Wänden und geeignete Abwasseranlagen. Bei zu öffnenden Fenstern sind Insektengitter anzubringen, es sind genügend Handwaschbecken an geeigneten Standorten zur Verfügung zu stellen und Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Lebensmittelproduktions- bzw. -bearbeitungsräumen haben.

Daneben gibt es Anforderungen an sogenannte Gegenstände und Ausrüstungen. Gemeint sind damit Arbeitsgeräte, Töpfe, Maschinen usw. Diese müssen so beschaffen sein, dass sie problemlos saubergehalten werden können und zur Desinfektion geeignet sind. Und auch die Geräte zur Reinigung, wie Putzeimer und Wischlappen müssen den hygienischen Anforderungen gerecht werden.

Selbstverständlich werden auch Anforderungen an die Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln und an das Personal gestellt. So ist bei der Warenannahme eine Prüfung durchzuführen und bei Verdacht auf eine Schädigung des Lebensmittels muss die Annahme unter bestimmten Umständen verweigert werden. Gleiches gilt für die Einhaltung von Temperaturen bei leicht verderblichen Lebensmitteln. Diese sind zu überprüfen und bei Temperaturüberschreitungen sind die Lebensmittel an der Warenannahme zurückzuweisen. Die Einhaltung der vorgegebenen Temperaturen ist selbstverständlich auch beim Eigentransport und im innerbetrieblichen Umgang mit solchen Lebensmitteln strikt einzuhalten. Dies gilt für die Kühlung genauso wie für das Heißhalten. Weitere Anforderungen werden an die Schädlingsbekämpfung gestellt, die Aufbewahrung und Entsorgung von Abfällen, die getrennte Lagerung von nicht für Lebensmittel geeigneten Stoffen, wie z. B. Desinfektionsmitteln und die Sauberkeit der Lebensmitteltransporteinrichtungen.

Die Aufgaben in der Personalhygiene beziehen sich auf die persönliche Sauberkeit, die saubere Berufskleidung und - sofern notwendig - die entsprechende Schutzkleidung. Selbstverständlich sind Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren, die Krankheitserreger auf das Lebensmittel übertragen können, von dem direkten Umgang mit Lebensmitteln auszuschließen. Dies gilt auch für Personal, das an einer Erkrankung leidet, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, wie z.B. Salmonellose oder andere Durchfallerkrankungen.

Die genannten Anforderungen gehören zur **Basishygiene**, ohne die ein Betrieb niemals in der Lage wäre, sichere Lebensmittel zu produzieren.

1.9 Der Gesetzgeber setzt auf Eigenkontrolle der Betriebe

Allein die Gute Hygienepraxis, also die Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene, reicht aber nicht aus, um sichere Lebensmittel zu produzieren. Deshalb schreibt das Hygienerecht den betroffenen Betrieben, also auch der Gastronomie, der Hotellerie und den Großverbrauchern vor, **ein bestimmtes betriebseigenes Kontrollsystem** einzurichten. **Hierdurch sollen gesundheitliche Gefahren, die sich durch Lebensmittel ergeben können, sicher verhindert werden.**

Je nach Ursprung werden die Gesundheitsgefahren eingeteilt:

- **biologische Gefahren**
z.B. Salmonellen, Trichinellen, Schädlinge

1 Das Hygienerecht

- **chemische Gefahren**
z.B. Pflanzenschutzmittel- oder Reinigungsmittelrückstände, Acrylamid
- **physikalische Gefahren**
z.B. Glassplitter, Metallstücke, Schmuck, Verpackungsreste

Zur Beherrschung dieser Gefahren sind Sicherungsmaßnahmen und Prüfungen notwendig. Der Gesetzgeber schreibt ein bestimmtes Verfahren für das betriebseigene Kontrollsystem vor, es muss nach den Grundsätzen des sogenannten HACCP - Konzeptes erstellt werden.

Mit HACCP, das auch als Gefahrenbeherrschungssystem bezeichnet wird, werden systematisch Gefahrenquellen erfasst und ausgeschaltet, so dass die Sicherheit der produzierten Speisen gewährleistet werden kann.

Was heißt das nun in der Praxis?

Die branchenspezifischen Leitlinien haben für Routinetätigkeiten in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung bereits eine HACCP-Analyse durchgeführt und die daraus resultierenden CCP festgehalten. Diese sind in diesem Praxishandbuch selbstverständlich enthalten.

Werden in Ihrem Betrieb Tätigkeiten durchgeführt oder sind Abläufe vorhanden, die von den Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis nicht erfasst sind, obliegt Ihnen als Lebensmittelunternehmer die Verpflichtung, für diese Bereiche und Tätigkeiten eine HACCP-Analyse durchzuführen. Im Anhang zum Praxishandbuch finden Sie hierzu eine Anleitung.

Der Mitarbeiter muss informiert sein

Alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen oder direkt an der Produktion beteiligt sind, - dazu gehören neben den Köchen selbstverständlich auch die Hilfskräfte - müssen unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung und des Arbeitsplatzes geschult werden. Denn nur unter Einbeziehung der Mitarbeiter können ein hoher Hygienestandard und die Umsetzung von HACCP gewährleistet werden.

Dokumentation ist Pflicht

Das Hygienerecht schreibt explizit vor, die eigenen Anstrengungen zur Sicherung der Lebensmittel zu dokumentieren. Zudem verschafft sich der Betriebsleiter durch entsprechende Aufzeichnungen einen Überblick über alle hygiene-relevanten Abläufe und deren Einhaltung im Betrieb.

Dieses Handbuch beinhaltet alle notwendigen Checklisten und Formulare für die Basis-hygiene und für das HACCP - System, so dass die Dokumentation problemlos durchgeführt werden kann.

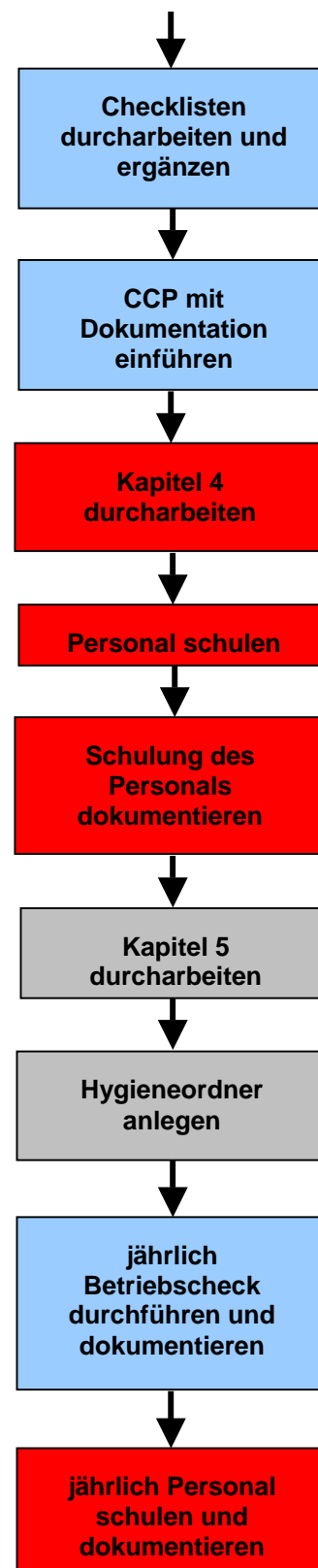
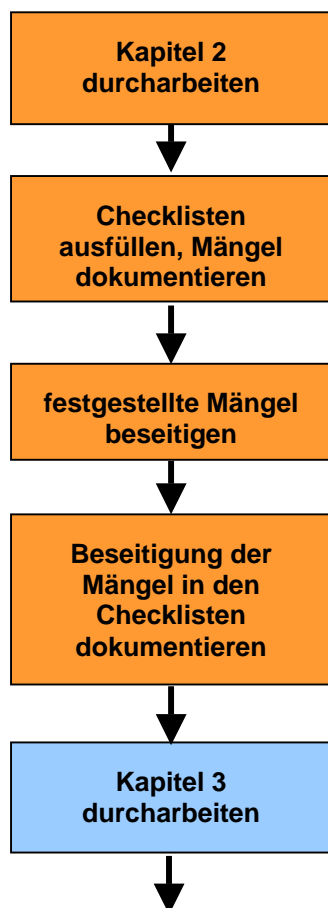
2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

In den folgenden Kapiteln beschreiben wir die Maßnahmen der Basishygiene und des HACCP - Systems, die es im Gastgewerbe und bei Großverbrauchern umzusetzen gilt. Jedes Unterkapitel beinhaltet dann auch gleichzeitig die entsprechenden Checklisten und in Kapitel 6 finden Sie die passenden Formblätter, die Sie benötigen.



Symbol für eine Checkliste

Die Checklisten sind so aufgebaut, dass die Anforderungen, die sich aus den Rechtsvorschriften ergeben, dargestellt sind. Immer dann, wenn Sie in Ihrem Betrieb eine definierte Anforderung in der Checkliste erfüllen, sind Sie auf der sicheren Seite. Sollten Sie allerdings Mängel erkennen, notieren Sie sich diese und schaffen Sie Abhilfe. Nach dem Durcharbeiten aller Kapitel verfügen Sie dann über eine gute Basishygiene und ein funktionierendes HACCP - System.



2.1 Die Verantwortung des Küchenbetreibers

Der Betreiber der Küche trägt die Verantwortung für einwandfreie Speisen und ist für die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben sowie für die Kontakte zur Lebensmittelüberwachung und zum Gesundheitsamt zuständig. Im Falle einer Beanstandung oder einer Erkrankung der Gäste muss der Verantwortliche mit den Behörden zusammenarbeiten und darf deren Arbeit nicht behindern.

Wird ein offensichtlich nicht sicheres, also verdorbenes oder gesundheitsschädliches Lebensmittel angeliefert, muss die zuständige Behörde informiert werden.

Nimmt die Lebensmittelüberwachung eine amtliche Probe eines Ihnen angelieferten Lebensmittels, sind Sie verpflichtet, der Behörde auf Anfrage ihren Lieferanten zu nennen. Haben Sie Lieferpapiere und Rechnungen ordentlich abgeheftet, macht es keine Mühe, dieser Vorgabe nachzukommen.

Der Küchenbetreiber hat eine Überwachungspflicht, d.h. er muss sein Personal nicht nur einweisen, sondern auch überprüfen, ob die Arbeiten korrekt durchgeführt und die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene eingehalten werden.

Die Verantwortlichkeiten innerhalb des Betriebes sollten auf einem Formblatt konkret aufgeführt und von den jeweiligen Personen gegengezeichnet werden.

Zu Ihrer Sorgfaltspflicht gehört es ebenfalls, die Firmen, die für Sie arbeiten, z.B. der Betrieb zur Schädlingsvorsorge oder die Wäscherei, zu überprüfen, ob diese die strengen Vorgaben des Hygienerechts erfüllen.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

2.1.1 Die Verantwortung des Küchenbetreibers



2.2 Analyse der Betriebshygiene

Um den Hygienestatus in Ihrem Betrieb festzustellen, sollten Sie nun die **Checklisten zur Analyse der Betriebshygiene** zur Bestandsaufnahme nutzen. Anhand dieser Checklisten erfassen Sie den aktuellen Zustand des Gebäudes und inwieweit der Betrieb die Anforderungen an die Einrichtung wie Schränke, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte erfüllt.

Nach Einführung des HACCP-Systems sollte mindestens jährlich ein Betriebscheck stattfinden, um zwischenzeitlich aufgetretene Mängel erkennen und beheben zu können.

Folgende Bereiche des Betriebes sind für die Lebensmittelhygiene relevant und werden daher anhand der Checklisten überprüft:



Gebäude Außenbereich



Abfalllager



Warenannahme und Einkauf



Lager / Lagerräume



Kühl-, Tiefkühlräume



Küche



Speisenausgabe



Getränkeschankanlagen



Partyservice



sanitäre Anlagen



Umkleide- / Sozialräume



**Temperaturmessgeräte und
Thermometer**

Um einwandfreie Speisen produzieren zu können, gibt das Hygienerecht klare Vorgaben hinsichtlich der baulichen Anforderungen und deren Ausstattung. Dabei werden Vorgaben für alle Bereiche gemacht und zusätzlich gelten spezielle Anforderungen für die Räume, in denen mit leichtverderblichen unverpackten Lebensmitteln hantiert wird. **Selbstverständlich zählt die Großküche bzw. Küche zu den reinen Bereichen, also zu den Räumen, in denen mit leichtverderblichen und unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird. Die Warenannahme gehört zu den nicht-reinen Arbeitsbereichen.** Hier kommt es auf eine ordentliche und die Lebensmittel schützende Übernahme der Waren von den Lieferanten an.

Die Fußböden und Wände sowie Decken, Fenster, Türen und sonstige Lüftungsöffnungen wie z.B. Ventilatoren haben definierte Anforderungen zu erfüllen, die gewährleisten sollen, dass eine saubere Produktion möglich ist. Sie dürfen unter anderem nicht aus giftigen Materialien bestehen. Problematisch sind hier z.B. Asbestdecken, Materialien die sogenannte PCB's ausdünsten oder Farben und Lacke, die ihre Lösungsmittel an die Umgebung abgeben. Die Arbeitsflächen, aber auch die Oberflächen von Regalen und Abstellflächen müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden, eine ordentliche und hygienische Reinigung erlauben und so beschaffen sein, dass Verunreinigungen der Lebensmittel vermieden werden. Das gleiche gilt für Ausstattungsgegenstände und -materialien, die in der Großküche bzw. Küche genutzt werden. Dabei ist zu berücksichtigen, dass nur solche Gegenstände mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die hierfür geeignet sind. In Zweifelsfällen ist zu prüfen, ob das Symbol „Glas und Gabel“ oder ein anderer Hinweis den Gegenstand, z. B. ein Gefäß, kennzeichnet. Diese Kennzeichnung ist allerdings nur dann notwendig, wenn eine Verwechslungsgefahr nicht ausgeschlossen werden kann.

Für Kühl- und Tiefkühleinrichtungen ist neben den allgemeinen Hygieneregeln insbesondere die Sicherstellung der für die jeweils eingelagerten Lebensmittel vorgegebenen Temperaturen wesentlich.

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen and die Basishygiene

Sollten Geräte zur Zwischenlagerung oder zum Transport von Lebensmitteln vorhanden sein, sind auch hier Vorgaben zur Lebensmittelsicherung, wie der einwandfreie Zustand, die leichte Reinigung und die geeigneten Temperaturen, einzuhalten.

Bei installierten Be- und Entlüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass nur saubere Luft in die reinen Bereiche gelangt.

In der Lebensmittellagerung und -verarbeitung kommt der Beleuchtung eine wichtige Aufgabe zu, denn nur bei ausreichenden Lichtverhältnissen können Veränderungen bzw. Verunreinigungen an Lebensmitteln erkannt werden. Alle Lampen müssen so gestaltet sein, dass im Schadensfall keine Glassplitter in die Lebensmittel fallen können.

Das in Ihrem Betrieb verwendete Trinkwasser muss von einwandfreier Qualität sein, eine Prüfung der Hausinstallation ist daher unerlässlich.

Sorgen Sie dafür, dass die Abwasserentsorgung so dimensioniert ist, dass die Abwässer einwandfrei abfließen können.

Machen Sie einen Rundgang durch Ihren Betrieb und überprüfen Sie die Anforderungen aus den Checklisten vor Ort. Nur so entdecken Sie auch versteckte Mängel, die zu einem Hygieneproblem führen können.

Bitte benutzen Sie die Checklisten Analyse der Betriebshygiene

2.2.1 Gebäude Außenbereich,
Abfalllager



2.2.2 Warenannahme und Einkauf

2.2.3 Lagerräume, Kühl-, Tiefkühl-
einrichtungen

2.2.4 Küche

2.2.5 Speisenausgabe,
Getränkeschankanlagen, Partyservice

2.2.6 sanitäre Einrichtungen, Umkleideräume

2.2.7 Temperaturmessgeräte und Thermometer

2.3 Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

Jetzt wollen wir Ihnen für den Kernbereich der Großküche bzw. Küche alle relevanten Hygieneanforderungen darstellen. Wir gehen chronologisch vor, d. h., wir beginnen bei Warenannahme und Einkauf und enden bei der Abgabe fertiger Speisen und Gerichte an Ihre Gäste.



Warenannahme und Einkauf

Das Hygienerecht schreibt konkret vor, dass Zutaten und Rohstoffe nicht angenommen werden dürfen, wenn diese mit Parasiten, Mikroorganismen oder giftigen, verdorbenen bzw. fremden Stoffen belastet sind und auch durch die anschließende Verarbeitung das Lebensmittel nicht mehr genießbar wird. Deshalb müssen Sie alle Lebensmittel am Wareneingang auf ihre einwandfreie Beschaffenheit überprüfen. Dazu gehören sensorische Prüfungen ebenso wie Temperaturkontrollen. Zusätzlich ist der Nachweis zu erbringen, dass Sie nur einwandfreie Ware entgegengenommen haben. Die Wareneingangsprüfung sollten Sie dokumentieren. Mit einem Stempel auf dem Lieferschein ist die Dokumentation schnell und mühelos. Sollten Sie die Waren einkaufen und selbst transportieren, gelten die gleichen Temperaturvorgaben für den Transport, z. B. vom C&C-Markt zu Ihrem Betrieb.

Seit Sommer 2009 existiert die Vorgabe, dass die Lebensmittelüberwachung informiert werden muss, wenn verdorbene, möglicherweise gesundheitsschädliche Lebensmittel angeliefert werden.



Lagerung

Bei der Lagerung der Lebensmittel sind insbesondere die Lagertemperaturen einzuhalten. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln wird in der Regel im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (Verbrauchsdatum) auf die Lagertemperatur hingewiesen. Obst und Gemüse gehören nicht zu der Kategorie leichtverderblicher Lebensmittel und es existieren auch keine rechtlichen Temperaturvorgaben. Allerdings hat sich in der Praxis gezeigt, dass zur Erhaltung der Qualität für die meisten Produkte eine Lagertemperatur von +4 °C bis +8 °C geeignet ist. Bei Konserven und Trockenprodukten sollten Sie darauf achten, dass diese die Lagertemperaturen

+25 °C nicht übersteigen bzw. 0 °C nicht unterschreiten.

Neben den temperaturorientierten Lagerbedingungen ist darauf zu achten, dass keine rohen Lebensmittel neben erhitzten Speisen gelagert werden. Sollte dies unumgänglich sein, müssen die Produkte ausreichend verpackt bzw. abgedeckt werden. Selbstverständlich ist eine Lebensmittellagerung auf den Böden nicht geeignet.



Be- und Verarbeitung

Nun wenden wir uns der Verarbeitung und Herstellung von Speisen bzw. Gerichten zu. Um einwandfreie Speisen produzieren zu können, müssen Sie darauf achten, dass reine und nicht-reine Arbeitsgänge räumlich bzw. zeitlich voneinander getrennt durchgeführt werden. Achten Sie auch im Prozess der Produktion auf Fremdkörper bzw. Verunreinigungen. Gerade in diesem Stadium haben Sie noch die Möglichkeit, Gefahren für Ihre Gäste zu vermeiden. Kühlpflichtige Lebensmittel sollten Sie erst dann in der Küche bereitstellen, wenn diese direkt verarbeitet werden, um eine Beeinträchtigung durch Wärme einwirkung zu verhindern. Tiefgekühlte Produkte sollten, wenn möglich, direkt gekocht werden. Muss vor dem Garprozess aufgetaut werden, stellen Sie bitte sicher, dass das Auftauwasser vom Produkt wegfließen kann, aber aufgefangen wird. Und vergessen Sie nicht: alle aufgetauten Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden. Das Vorkochen, Garen, Abkühlen, Einfrieren und Regenerieren von Lebensmitteln hat jeweils unter kontrollierten Bedingungen stattzufinden. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Gartemperaturen eingehalten werden, die Abkühlungszeit ist in kurzen Zeiteinheiten zu gewährleisten und es ist darauf zu achten, dass bereits regenerierte Gerichte nicht nochmals aufbewahrt werden dürfen.

Bei den besonders sensiblen Lebensmitteln, sprich: bei den sogenannten leichtverderblichen Produkten, sind besondere hygienische Vorkehrungen zu treffen.

Fleisch, Geflügel und Fisch sind im besonderen Maße anfällig für mikrobiologische Gefahren. Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Fleisch und Geflügel bzw. Fisch zusammen be- bzw. verarbeitet werden.

Der Umgang mit Gemüse und Salaten, Kräutern und Früchten ist durch die Keimbelastung der Produkte gekennzeichnet, d. h., Sie müssen gerade hier auf Sauberkeit achten, die Produkte ausreichend durch mehrmaliges Waschen

2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

säubern. Die Zugabe von frischen Kräutern, wie z. B. Petersilie an Salzkartoffeln, sollte erst direkt vor der Abgabe erfolgen. Das gleiche gilt für Salatsaucen, die auf Milch- bzw. Mayonnaisebasis hergestellt wurden und ebenfalls erst kurz vor der Abgabe den Salaten hinzugefügt werden sollen. Konditoreiwaren, wie z. B. Sahne- und Cremetorten, die also Füllungen haben, die nicht durch Erhitzung haltbar gemacht werden, sind schnell zu verarbeiten und bei max. +7 °C zu lagern.

Die Erstellung von Rückstellproben bei roheihaltigen Lebensmitteln ist rechtlich nicht mehr vorgeschrieben. Es ist aber dringend zu empfehlen, für alle leichtverderblichen Speisen Rückstellproben anzulegen, um im Bedarfsfall nachweisen zu können, dass die angebotenen Speisen einwandfrei waren oder zumindest die Ursache eingegrenzt werden kann.

Werden in Ihrem Betrieb Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko versorgt, sind bestimmte Einschränkungen im Speiseplan zu beachten, um diese Menschen zu schützen.



Speisenausgabe und Partyservice

Fertige Gerichte oder einzelne Komponenten, die Sie auf Vorrat heiß halten, müssen bei ausreichend hohen Temperaturen heiß gehalten werden. Die konkrete Heißhaltetemperatur hängt von der einzelnen Komponente ab. Nur so kann verhindert werden, dass sich Keime vermehren. Allerdings ist darauf zu achten, dass heiß gehaltene Speisen innerhalb von 3 Stunden an Ihre Gäste abgegeben werden müssen.

Kühlpflichtige Speisen sind grundsätzlich bei +7°C aufzubewahren und zu transportieren. Manche kühlpflichtigen Speisen entfalten ihre Genussqualität jedoch erst bei Temperaturen über + 7°C, z.B. einige Käsesorten oder Salate. Deshalb weichen die Temperaturen beim Präsentieren kühlpflichtiger Speisen von denen bei der Lagerung ab. Das Erwärmen ausgewählter kühlpflichtiger Speisen auf Verzehrtemperatur stellt in der Regel kein hygienisches Risiko dar, da die Speisen spätestens nach 2 Stunden bei diesen erhöhten Temperaturen vernichtet werden.

Für hygienisch sensible Lebensmittel, z.B. Mett und Tatar, sind Temperaturabweichungen nach oben nicht zulässig.

Bitte benutzen Sie die Checklisten

2.3.1 Hygieneregeln bei Warenannahme und Einkauf

2.3.2 Hygieneregeln bei der Lagerung

2.3.3 Hygieneregeln bei der Be- und Verarbeitung



2.3.4 Hygieneregeln für leichtverderbliche Lebensmittel

2.3.5 Hygieneregeln bei Speisenausgabe und Partyservice

2.4 Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung

Das Hygienerecht geht ausdrücklich auf die Reinigung und Instandhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten, die für die Lebensmittellagerung, Be- und Verarbeitung benutzt werden, ein. Denn nur mit sauberem Handwerkszeug lassen sich qualitativ hochwertige und hygienisch einwandfreie Speisen herstellen. Achten Sie also darauf, dass Sie nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel einsetzen, die für Ihren Küchenbetrieb geeignet sind, und berücksichtigen Sie den Grundsatz, dass vor einer Desinfektion immer gereinigt werden muss.

Bei der Geschirreinigung sollten Sie sicherstellen, dass bereits gereinigtes Geschirr keinesfalls mit benutztem Geschirr in Kontakt kommen kann. Teilen Sie deshalb das Entladen und Befüllen der Spülmaschine zeitlich so ein, dass eine Kontamination des Geschirrs ausgeschlossen wird.

In gastronomischen Einrichtungen ist zudem die Reinigung der Getränkeschankanlagen zu beachten. In diesem Praxishandbuch werden die Reinigungsintervalle genannt, die einen hygienischen Zustand der Anlage und der Geräte sicherstellen.

Da das Hygienerecht besonderen Wert auf die Instandhaltung der Räumlichkeiten und Geräte legt, sollten Sie dafür sorgen, dass die gesamte Küchenanlage mit Lagerbereich und Geräten stets in einwandfreiem Zustand ist.

Die regelmäßige Überprüfung von Maschinen und Arbeitsgeräten muss auf jeden Fall berücksichtigt werden, da nur so eine sichere Funktion gewährleistet sein kann und auch die geforderten Temperaturen beim Kühlen und Erhitzen, sowie bei der Reinigung eingehalten werden können.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

2.4.1 Aufgaben in der Reinigung und Instandhaltung



2.5 Vermeidung von Schädlingsbefall

Insekten, Ratten, Mäuse, aber auch Hunde und Katzen, sind in Großküchen bzw. Küchen und deren Lagerräumen verboten. Deshalb sind alle am Küchenbetrieb beteiligten Personen darauf aufmerksam zu machen, dass jedweder Schädlingsbefall sofort der Küchenleitung gemeldet wird, um eine sinnvolle Bekämpfung zu ermöglichen. Besser noch sind Vorsorge-maßnahmen durch Aufstellen entsprechender Fallen und Köder und die zielgerichtete Kontrolle aller Bereiche auf Schädlingsbefall. Bei der aktiven Schädlingsbekämpfung ist im übrigen darauf zu achten, dass Lebensmittel durch die Schädlingsbekämpfungsmittel nicht negativ beeinflusst werden.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

2.5.1 Vermeidung von Schädlingsbefall



2.6 Die rechtskonforme Abfallentsorgung

Der Abfallentsorgung kommt bezüglich der Hygiene besondere Bedeutung zu. Da eine hohe Gefahr negativer Beeinflussung von Lebensmitteln durch Abfälle gegeben ist, sollten Sie darauf achten, dass Abfallbehältnisse unbedingt verschlossen werden und Abfälle nicht unnötig lange in den Lager- und Produktionsräumen aufbewahrt werden. Lagern Sie Abfälle im Innenbereich getrennt von Lebensmitteln bei kühlen Temperaturen und achten Sie darauf, dass Abfälle nicht zu Brutstätten von Schädlingen werden, die dann wiederum die Lebensmittel angreifen.

Zum einen geht das Hygienerecht auf Abfallbehälter und Lagerorte für Abfälle ein. Zum anderen wird besondere Sorgfalt bei der Entsorgung von Küchen- und Speiseabfällen gefordert, da diese in der Vergangenheit Mitverursacher für Tierseuchen wie Schweinepest und BSE waren.

Selbstverständlich müssen die Abfälle umweltfreundlich entsorgt werden. Hierzu ist die korrekte Sortierung des Abfalls unerlässlich.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

2.6.1 Die rechtskonforme Abfallentsorgung



2.7 Die Standards in der Personalhygiene

Zur Personalhygiene gehört zum einen die menschliche Hygiene, zum anderen aber auch die einwandfreie und saubere Arbeitskleidung. Achten Sie unbedingt darauf, dass eine ausreichende persönliche Hygiene, so wie es das Hygienerecht verlangt, eingehalten wird. Darüber hinaus ist es verboten, in den Arbeitsräumen zu rauchen und Pausen zu machen.

Bei der Arbeitskleidung bedenken Sie bitte, dass Straßenkleider und -schuhe in der Regel erheblich mit Keimen belastet sind. Deshalb sollten Sie ausreichend Arbeitskleidung zur Verfügung halten und sicherstellen, dass diese auch nur im Betrieb getragen wird.

Bei bestimmten Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können, besteht für das Personal ein Beschäftigungsverbot in den reinen Bereichen. Im Interesse der Lebensmittelsicherheit sollten Sie diese Regelungen unbedingt beachten und auch Ihre Mitarbeiter entsprechend sensibilisieren.

Mitarbeiter von Servicefirmen, z.B. für die Reparatur einer Maschine, müssen selbstverständlich auch die Hygieneregeln beachten! Weisen Sie die Service-Mitarbeiter darauf hin.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

2.7.1 Die Standards in der Personalhygiene



2.8 Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

Bestimmte Zusatzstoffe in Speisen und Getränken müssen auf Speisekarten, Speiseplänen, Preisverzeichnissen und Aushängen speziell gekennzeichnet werden. Ab Juli 2010 müssen darüber hinaus 6 bestimmte Farbstoffe mit einem konkreten Warnhinweis versehen werden, auch im Gaststättenbereich.

Ob einer dieser kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe oder einer der Farbstoffe mit dem erforderlichen Warnhinweis in den Produkten, die Sie anbieten, enthalten ist, können Sie beim Lieferanten erfragen oder der Zutatenliste entnehmen.

Die Information über das Vorhandensein der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe muss der Kunde erhalten, bevor er seine Bestellung aufgibt, daher ist die Kennzeichnung in Speise- und Getränkekarten, Preisverzeichnissen, Aushängen etc. anzugeben.

Auf Allergene, also Stoffe, die bei einigen Personen Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, wird in einem separaten Kapitel eingegangen. Derzeit gibt es keine rechtliche Verpflichtung zur Kennzeichnung von Allergenen im Gaststättenbereich.

Auf dem Markt befinden sich schinken- und käseähnliche Produkte, die die Anforderungen an die Zusammensetzung und Beschaffenheit von Schinken bzw. Käse jedoch nicht erfüllen und deshalb auch nicht so bezeichnet werden dürfen. Auch bei Dönerprodukten gibt es wichtige Qualitätsunterschiede über die der Kunde vor seiner Kaufentscheidung informiert werden muss. Verwenden Sie solche von der allgemeinen Verkehrsauffassung abweichenden Produkte, müssen Sie auf der Speisekarte, den Preisverzeichnissen, Aushängen etc. entsprechend kennzeichnen.

Gentechnisch veränderte Zutaten unterliegen ebenfalls einer Kennzeichnungspflicht. Der Lieferant ist verpflichtet, Ihnen die Informationen über gentechnisch veränderte Zutaten in seinen Produkten mitzuteilen, entweder über die Zutatenliste auf der Verpackung oder über eine gesonderte Information.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

2.8.1 Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten



2.9 Bio-Lebensmittel

Über die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene hinaus erwartet der Gast zunehmend, dass auf seine persönlichen Wünsche und Bedürfnisse eingegangen wird.

Vielleicht möchten Sie ein Bio-Angebot zusammenstellen und damit eine neue Attraktivität schaffen.

Das Lebensmittelrecht gibt die Möglichkeit vor, ganze Menüs, einzelne Gerichte bzw. Komponenten oder sogar nur einzelne Bio-Rohstoffe einzusetzen und entsprechend zu bewerben.

Das Angebot an Bio-Lebensmitteln ist freiwillig, keine grundsätzliche Verpflichtung des Lebensmittelrechts! Möchten Sie dies Ihren Gästen anbieten, müssen Sie an einem sogenannten Kontrollverfahren teilnehmen und sich gemäß der europäischen Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zertifizieren lassen.

Mit Hilfe der Öko-Kontrollstelle stellen Sie sicher, dass überall wo „Bio“ drauf steht, auch „Bio“ drin ist, z.B. prüfen Sie bei der Warenannahme einige wenige zusätzliche Dinge ab. Bei der Lagerung werden die Bio-Lebensmittel eindeutig gekennzeichnet und getrennt von den konventionellen Produkten aufbewahrt.

Zu beachten ist auch die korrekte Auslobung und Kennzeichnung der eingesetzten Bio-Lebensmittel auf den Speisekarten, Aushängen, Preisverzeichnissen etc. und in der Werbung.

Ihre Servicefirma zur Schädlingsvorsorge sollte über die Verwendung von Bio-Produkten unbedingt informiert werden, da strengere Vorgaben zur Schädlingsbekämpfung beachtet werden müssen.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

2.9.1 Bio-Lebensmittel



2.10 Lebensmittelallergene

Allergiker sind, wenn sie außer Haus essen, auf korrekte Auskunft und Unterstützung durch ihre Gastgeber angewiesen. Falsche oder unvollständige Informationen können bei den Betroffenen ernst zu nehmende gesundheitliche Probleme hervorrufen.

In diesem Kapitel wird darauf eingegangen, wie das Risiko einer ungewollten allergischen Reaktion durch Lebensmittel bzw. Speisen minimiert werden kann.

Seit einigen Jahren müssen auf verpackter Ware 14 verschiedene Allergene stets angegeben sein, selbst wenn Sie nur in sehr geringen Anteilen im Lebensmittel vorhanden sind. Für lose Ware oder für die Abgabe von Lebensmitteln im Gastronomiebereich gibt es derzeit keine rechtlichen Vorgaben hierzu.

Wenn Sie über die Anforderungen des Hygienerechts hinaus freiwillig die in der Speise vorhandenen Allergene angeben wollen, müssen Sie sehr sorgfältig alle Allergene in Ihrem Betrieb identifizieren und gründlichst auf die Vermeidung einer Kreuzkontamination achten.

Die Angaben zu den Allergenen müssen eindeutig und verlässlich sein. Eine falsche Angabe kann bei Allergikern unter Umständen lebensgefährlich sein und Sie erheblichen haftungsrechtlichen Ansprüchen aussetzen!

Das Praxishandbuch beinhaltet die Allergenproblematik im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Es enthält keine Empfehlungen und Tipps zum Umgang mit Pollen- und Innenraumallergikern, z.B. bei Übernachtungen. Hier gibt Ihnen der „Leitfaden für den Umgang mit Allergenen in Gastronomie und Hotellerie“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz nähere Informationen.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

2.10.1 Lebensmittelallergene



3 Aufbau und Umsetzung des HACCP – Systems

3.1 Einführung des HACCP-Systems

Das Hygienerecht legt besonderen Wert darauf, dass die Betriebe sich sozusagen selbst überwachen und ein Eigenkontrollsystem nach den Grundsätzen des sogenannten HACCP - Konzeptes aufbauen. Für bestimmte Betriebe, besonders für kleine Lebensmittelunternehmen sind inzwischen Erleichterungen bezüglich Umsetzung der HACCP-Grundsätze möglich.

Je nach Hygienierisiko der verarbeiteten Lebensmittel und der Abläufe im Betrieb, werden die Lebensmittelunternehmen in 4 verschiedene Risikostufen eingeteilt. Gaststätten und Restaurants zählen zur Risikostufe 2, sind also Betriebe mit einem eher geringen Risiko. Es werden einfache berufsspezifische Routine-tätigkeiten durchgeführt.

Für diese Betriebe der Stufe 2 gelten die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene und an das HACCP-Konzept als erfüllt, wenn nachgewiesen werden kann, dass eine branchenspezifische Leitlinie zur Anwendung der Guten Hygienepraxis im Betrieb umgesetzt ist und angewendet wird.

Das Praxishandbuch der Intergast enthält für die in diesem Buch beschriebene Betriebsstruktur und die Abläufe alle relevanten Vorgaben folgender branchenspezifischer Leitlinien:

- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA):
"Die Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie" Januar 2006
- Deutscher Caritasverband e.V. –
Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V.:
"Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen" 2009
- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL), Deutscher Bauernverband e. V. (DBV), Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV), Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE):
"Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt

abgegeben werden" August 2006

Sind die Vorgaben zur Basishygiene, zur Personalhygiene, zur Schulung und zur Dokumentation aus diesem Praxishandbuch also erfüllt, ist die Durchführung einer HACCP-Analyse und die eigenständige Festlegung von kritischen Kontrollpunkten (= CCP) nicht mehr erforderlich.

Die in der CCP-Liste vorgegebenen CCP, sowie die dazugehörigen Korrekturmaßnahmen und die erforderliche Dokumentation sind aber unbedingt zu beachten!

Im Gastronomiebereich gibt es typischerweise folgende CCP, die in der CCP-Liste aufgeführt sind:

- **CCP Garen Hackfleisch und ähnliche Produkte**
- **CCP Garen Geflügel**
- **CCP Garen Speisen mit Rohei**

Werden Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko gepflegt, ist ein weiterer CCP zu beachten:

- **CCP Garen Fisch**

In Anwendung der HACCP-Grundsätze hat sich inzwischen die Praxis herauskristallisiert, dass der Wareneingang keinen CCP mehr darstellt.

Für alle kritischen Kontrollpunkte sind in der CCP-Liste die

- **Überwachungsverfahren**
- **Akzeptanzgrenzen**
- **Korrekturmaßnahmen**
- **und die Dokumentation**

festgelegt.

Wenn Sie die in diesem Handbuch aufgeführten Checklisten und Formblätter verwenden, erfüllen Sie die Pflicht zur Dokumentation vollständig.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

3.1.1 CCP-Liste



Führen Sie jedoch in Ihrem Betrieb Tätigkeiten durch, die in diesem Praxishandbuch nicht beschrieben werden, ist die Durchführung einer HACCP-Analyse dafür unerlässlich!

Für diese HACCP-Analyse stehen Ihnen bei Bedarf die Dokumente 7.14 Anleitung zur HACCP-Analyse und 7.15 Checkliste Gefahrenanalyse des Anhangs zur Verfügung.

3 Aufbau und Umsetzung des HACCP - Systems

Beachten Sie auch, dass Sie als Großversorger, wenn Sie also andere Betriebe oder Einrichtungen beliefern, von den Erleichterungen für Betriebe der Risikostufe 2 keinen Gebrauch machen können.

Bitte benutzen Sie gegebenenfalls die Dokumente

7.14 Anleitung zur HACCP-Analyse

7.15 Checkliste Gefahrenanalyse



3.2 Betriebscheck

Wenn sich im Küchenbetrieb nichts ändert, ist eine jährliche Überprüfung des Betriebes, der Abläufe und der Dokumentation ausreichend. Es muss geprüft werden, ob die Lebensmittelsicherheit noch gewährleistet ist oder ob Verbesserungsmaßnahmen, die auch die betrieblichen Abläufe optimieren, möglich sind.

Bei Veränderungen im Küchenbetrieb, sei es durch Umbaumaßnahmen oder Aufnahme neuer Speisen ist auf jeden Fall zu überprüfen, ob die in diesem Praxishandbuch vorgegebenen Maßnahmen noch ausreichen. Insbesondere ist zu klären, ob die bestehenden kritischen Kontrollpunkte zur Produktsicherung beitragen oder ob es zu einer Festlegung von neuen CCP kommen muss. Auch Gästereklamationen können Anlass für eine Überprüfung sein.

Spätestens ein Jahr nach der Umsetzung des Intergast-Praxishandbuchs und danach mindestens jährlich müssen Sie also eine Überprüfung durchführen. Zur Dokumentation steht Ihnen die Checkliste Betriebscheck zur Verfügung.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

3.2.1 Betriebscheck



4 Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung

Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung

Wer eine Küche leitet sollte über das erforderliche Fachwissen verfügen. Das Vorliegen einer abgeschlossenen Berufsausbildung ist für diese Position empfehlenswert.

Die übrigen Mitarbeiter müssen arbeitsplatzbezogen über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen und auch entsprechend geschult werden.

Bei Neueinstellungen sind die neuen Betriebsmitglieder sofort zu schulen, damit sie den festgelegten Hygienestandard einhalten können.

Die Schulungen müssen regelmäßig, in der Regel einmal jährlich stattfinden. Aber auch aus gegebenem Anlass muss das Personal unterrichtet und angeleitet werden.

Über das Hygienerecht hinaus macht das Infektionsschutzgesetz zur Belehrung der Mitarbeiter in Bezug auf Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können, genaue Vorgaben. Bei Verdacht auf bestimmte Krankheiten dürfen die Mitarbeiter bis zur Genesung nicht im Küchenbereich beschäftigt werden.

Die durchgeführten Schulungen sind ebenfalls in Form eines Schulungsprotokolls zu dokumentieren.

Bitte benutzen Sie die Checkliste

4.1.1 Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung



5 Aufbau der Dokumentation




5 Aufbau der Dokumentation

Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert bei ihren Besuchen auch die Dokumentation der Basishygiene und des HACCP - Systems. Daher ist es dringend anzuraten, alle Dokumente stets auf dem aktuellen Stand zu halten und übersichtlich geordnet abzuheften.


Die hier aufgeführten Dokumente (mit Ausnahme der Lieferscheine und Rechnungen) müssen mindestens 2 Jahre aufbewahrt und der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen ausgehändigt werden.

Der Hygieneordner kann z.B. folgende Registereinteilung haben:


1. Adressen / Ansprechpartner / Verantwortlichkeiten

- ausgefülltes Formblatt 6.01 Kontaktdaten für die Lebensmittelüberwachung 
- Adressen, Ansprechpartner und Telefonnummern der Lieferanten, C&C-Märkte usw.
- Adressen, Ansprechpartner und Telefonnummern aller Servicefirmen (Schädlingsbekämpfungsfirma, Wartungsfirmen etc.)
- ausgefüllte Formblätter 6.12 Bestätigung zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften 
- ausgefülltes Formblatt 6.11 Liste Verantwortlichkeiten 


2. Lieferscheine und Rechnungen (sollte hierfür kein eigener Ordner existieren)

- sämtliche Lieferscheine und Rechnungen mit der Dokumentation der Wareneingangskontrolle mittels Stempel (Stempel anfertigen lassen! Formblatt 6.03 Stempelvorlage) 
- Lieferscheine und Rechnungen müssen 10 Jahre aufbewahrt werden



3. Temperaturkontrollen

- alle ausgefüllten Formblätter 6.04 Temperaturkontrolle 
- alle ausgefüllten Formblätter 6.13 Kontrolle Temperaturmessgeräte

4. Garkontrollen

- alle ausgefüllten Formblätter 6.08 Garkontrolle 

5. Reinigung

- alle ausgefüllten Formblätter 6.05 Reinigungsplan 
- alle ausgefüllten Formblätter 6.06 Reinigungskontrolle 
- die Sicherheitsdatenblätter der Reinigungs- und Desinfektionsmittel, sofern kein eigener Ordner existiert (müssen leicht erreichbar im Küchenbereich oder in dessen unmittelbarer Nähe sein)
- Gebrauchsanweisungen der Hersteller zu Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

6. Instandhaltung

- Wartungsverträge mit Servicefirmen
- Dokumente durchgeführter Wartungsarbeiten


7. Schädlingsbekämpfung

- Vertrag mit Schädlingsbekämpfungsfirma
- Protokolle durchgeführter Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen
- Köderpläne

8. Abfallentsorgung

- Vertrag mit Abfallentsorgungsunternehmen
- Handespapiere zu den Abholungen der Küchen- und Speiseabfälle
- Entsorgungsnachweise der Entsorgungsfachfirma

9. Speisepläne, Menükarten und Rezepturen

- Speisepläne und Menükarten (jeweils mit Geltungszeitraum)
- Zutatenlisten, Kennzeichnungsvorschläge der Lieferanten zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe
- ggf. die Allergeninformationen zur eingesetzten Ware
- das Formblatt 6.07 Kennzeichnung bzw. der eigene verwendete Fußnotenschlüssel 

5 Aufbau der Dokumentation

- Rezepturen für die leichtverderblichen Produkte, ggf. einschließlich der Allergeninformationen

10. Personalhygiene

- die Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz bzw. die Gesundheitszeugnisse
- das Formblatt 6.10 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Schulungsmaterial, sofern hierfür kein eigener Ordner existiert
- alle ausgefüllten Formblätter 6.09 Nachweis der Personalschulung



11. HACCP-System

- die ggf. ergänzte aktuelle Checkliste 3.1.1 CCP - Liste
- ggf. die weiteren Dokumente zur durchgeführten HACCP-Analyse (Kapitel 3 Aufbau und Umsetzung des HACCP - Systems)
- alle nicht mehr gültigen Gefahrenanalysen, CCP - Listen und Ablaufdiagramme



12. Betriebscheck

- alle ausgefüllten Checklisten 3.2.1 Betriebscheck
- alle beim Aufbau der Basishygiene ausgefüllten Checklisten (Kapitel 2 Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene)



13. Kopiervorlagen

- Kopiervorlagen aller Formblätter, sofern nicht immer wieder neu ausgedruckt wird

6 Formblätter

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

- 6.01 Formblatt Kontaktdaten für die Überwachung**
- 6.02 Formblatt Kriterien für die Wareneingangsprüfung**
- 6.03 Formblatt Stempelvorlage**
- 6.04 Formblatt Temperaturkontrolle**
- 6.05 Formblatt Reinigungsplan**
- 6.06 Formblatt Reinigungskontrolle**
- 6.07 Formblatt Kennzeichnung**
- 6.08 Formblatt Garkontrolle**
- 6.09 Formblatt Nachweis der Schulungen**
- 6.10 Formblatt Nachweis der Belehrungen nach dem IfSG**
- 6.11 Formblatt Liste Verantwortlichkeiten**
- 6.12 Formblatt Bestätigung zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften**
- 6.13 Formblatt Kontrolle Temperaturmessgeräte**

7 Rechtsgrundlagen und Literatur

Die dem Praxishandbuch zu Grunde liegenden Rechtsgrundlagen werden hier aufgeführt. Die wesentlichen Verordnungen sind ebenfalls auf der CD-Rom vorhanden, so dass Sie bei Interesse im Originaltext nachlesen können.

7.1 Liste Rechtsgrundlagen und Literatur

Basisverordnung

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. Nr. L 31 vom 01.02.2002) zuletzt geändert durch Anh. Nr. 5.9 ÄndVO (EG) 596/2009 vom 18. 6. 2009 (ABl. Nr. L 188 S. 14)

Leitlinien zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Brüssel 21. Dezember 2005

Risiko orientierte Kontrolle der Implementierung der HACCP-Grundsätze

Risiko basiertes, d. h. abgestuftes Modell zur Implementierung der HACCP-Grundsätze in den verschiedenen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft auf der Grundlage des Leitfadens der GD SANCO für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelbetrieben; Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (AFFL) November 2006

LFGB

Lebensmittel, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (BGBl. I Nr. 55 vom 06.09.2005, S. 2186) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. 7. 2009 zuletzt geändert durch Art. 1 erste ÄndVO vom 3. 8. 2009 (BGBl. I S. 2630)

Europäische Lebensmittelhygieneverordnung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 226 vom 25.06.2004) zuletzt geändert durch Anh. Nr. 6.7. ÄndVO (EG) 219/2009 vom 11. 3. 2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)

LMHV

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1816, 1817)"

Tier-LMHV

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1816, 1828)

EiProdV

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung) vom 17.12.1993 zuletzt geändert durch Artikel 14 der Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816)

IfSG

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - Infektionsschutzgesetz - vom 20. Juli 2000 zuletzt geändert durch Art. 2a G zur Umsetzung der DienstleistungsRL im Gewerberecht und in weiteren Rechtsvorschriften 17.7.2009 (BGBl. I S. 2091)

VO (EG) Nr. 834/2007

Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ABl. L 189 vom 20.7.2007, S. 1) geändert durch Verordnung (EG) Nr. 967/2008 des Rates vom 29. September 2008 (ABl. Nr. L 264 vom 3.10.2008 S.1)

VO (EG) Nr. 889/2008

Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungs-vorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. L 250 vom 18.9.2008, S. 1) zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 710/2009 der Kommission vom 5. August 2009 (ABl. Nr. L 204 vom 6.8.2009 S. 15)

ÖLG

Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus (Öko- Landbaugesetz - ÖLG) vom 07.12.2008 (BGBl. I S. 2358)

Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat

Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie; BÖL Bundesprogramm Ökologischer Landbau, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Tierische-Nebenprodukte-Verordnung

Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 03.10.2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. Nr. L 273 vom 10.10.2002) zuletzt geändert durch Anh. Nr. 5.10 ÄndVO (EG) 596/2009 vom 18. 6. 2009 (ABl. Nr. L 188 S. 14)

ab dem 4. März 2011:

Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. Nr. L 300 vom 14.11.2009 S.1)

TierNebG

Gesetz zur Durchführung gemeinschaftlicher Vorschriften über die Verarbeitung und Beseitigung von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten – Tierische-Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz – vom 25. 01.2004 (BGBl. I, S. 82) zuletzt geändert durch Art. 2 V v. 7.5.2009 I 1044

TierNebV

Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung vom 27. Juli 2006 (BGBl. I S. 1735) zuletzt geändert durch Artikel 19 des Gesetzes vom 31. Juli 2009 (BGBl. I S. 2585)

KrW-AbfG

Gesetz zur Förderung der Kreislaufwirtschaft und Sicherung der umweltverträglichen Beseitigung von Abfällen - Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz – vom 27.09.1994 (BGBl. I, S. 2705) zuletzt geändert durch Art. 3 G v. 11.8.2009 (BGBl. I S.2723)

GewAbfV

Verordnung über die Entsorgung von gewerblichen Siedlungsabfällen und von bestimmten Bau- und Abbruchabfällen – Gewerbe-Abfall-Verordnung – vom 19. Juni 2002, zuletzt geändert durch Art. 7 V v. 20.10.2006 (BGBl. I S. 2298)

LMKV

Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungs-verordnung - LMKV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464) zuletzt geändert durch Art. 1 VO zur Änd. d. Lebensmittel-KennzeichnungsVO und der KosmetikVO vom 18.12. 2007 (BGBl. I S. 3011)

Verordnung (EG) Nr. 1829/2003

des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (ABl. Nr. L 268 S. 1) zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVO (EG) 298/2008 vom 11. 3. 2008 (ABl. Nr. L 97 S. 64)

ZZuIV

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken - Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung – vom 29. Januar 1998 (BGBl. I, S. 230) zuletzt geändert durch Art. 3 V v. 30.9.2008 (BGBl. I S. 1911)

Fundstellenliste Zusatzstoffe nach E-Nummern

Fundstellenliste der für Lebensmittel zu technologischen Zwecken zugelassenen Zusatzstoffe (Stand 03.05.2004)

7 Rechtsgrundlagen und Literatur

Die Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie

1. Auflage Januar 2006, DEHOGA Bundesverband Berlin

Leitlinie Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs

Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL), Deutscher Bauernverband e. V. (DBV), Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV), Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) (August 2006)

Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen

Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird; die Leitlinie für eine Guten Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen; Deutscher Caritasverband e.V. Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hg.) 2009

Gute Gastgeber für Allergiker

Ein Leitfaden für den Umgang mit Allergenen in Gastronomie und Hotellerie, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, DEHOGA Bundesverband, November 2008

Praxisratgeber Lebensmittelallergene für unverpackte (lose) Ware

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels, Hauptverband des Deutschen Einzelhandels, August 2009

Kennzeichnung von Schicken, Formfleisch-erzeugnissen und Imitaten auf der Speisekarte oder am Schild an der Ware

Merkblatt Stand Januar 2009, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

„Feta“, „Käse in Lake“ und „Erzeugnisse aus Magermilch und Pflanzenfett“ auf der Speisekarte oder am Schild an der Ware
Merkblatt Stand November 2008, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und ähnliche Erzeugnisse

Merkblatt Stand Januar 2009, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg